

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 317



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 7. September 2023

66. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2023/C 317/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 317/02	Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX) <sup>(1)</sup> .....	2

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Rat

2023/C 317/03	Beschluss des Rates vom 5. September 2023 zur Festlegung des Standpunkts des Rates zum Entwurf des Gesamthaushaltsplans der europäischen Union für das Haushaltsjahr 2024 .....	3
---------------	---	---

#### Europäische Kommission

2023/C 317/04	Euro-Wechselkurs — 6. September 2023 .....	5
---------------	--	---

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## V Bekanntmachungen

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

#### Europäische Kommission

2023/C 317/05	Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen .....	6
---------------	---	---

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### Europäische Kommission

2023/C 317/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 317/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11261 – ARDIAN / ATTERO) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	10
2023/C 317/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) <sup>(1)</sup> .....	11
2023/C 317/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	13
2023/C 317/10	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	15
2023/C 317/11	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	17
2023/C 317/12	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11245 – GTCR / WORLDPAY) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	19

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### Europäische Kommission

2023/C 317/13	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	20
2023/C 317/14	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates .....	25

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 317/01)

Am 31. August 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11220 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses  
(Sache M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 317/02)

Am 21. August 2023 ist die Anmeldung <sup>(1)</sup> eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> („Fusionskontrollverordnung“) bei der Europäischen Kommission eingegangen.

Am 31. August 2023 unterrichteten die Anmelder die Kommission über die Rücknahme der Anmeldung.

---

<sup>(1)</sup> ABl. C 305 vom 29.8.2023, S. 7.

<sup>(2)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## RAT

**BESCHLUSS DES RATES****vom 5. September 2023****zur Festlegung des Standpunkts des Rates zum Entwurf des Gesamthaushaltsplans der europäischen  
Union für das Haushaltsjahr 2024**

(2023/C 317/03)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 314 Absatz 3, in Verbindung mit dem Vertrag zur Gründung der Europäischen Atomgemeinschaft, insbesondere mit Artikel 106a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Kommission hat am 5. Juli 2023 einen Vorschlag mit dem Entwurf des Gesamthaushaltsplans der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2024 <sup>(1)</sup> vorgelegt.
- (2) Der Rat hat den Vorschlag der Kommission mit dem Ziel geprüft, einen Standpunkt festzulegen, der auf der Einnahmenseite mit dem Beschluss (EU, Euratom) 2020/2053 des Rates vom 14. Dezember 2020 über das Eigenmittelsystem der Europäischen Union und zur Aufhebung des Beschlusses 2014/335/EU, Euratom <sup>(2)</sup> und auf der Ausgabenseite mit der Verordnung (EU, Euratom) 2020/2093 des Rates vom 17. Dezember 2020 zur Festlegung des mehrjährigen Finanzrahmens für die Jahre 2021 bis 2027 <sup>(3)</sup> im Einklang steht —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

*Einziges Artikel*

Der Rat hat den Standpunkt des Rates zum Entwurf des Gesamthaushaltsplans der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2024 am 5. September 2023 festgelegt.

Der vollständige Text <sup>(4)</sup> kann über die Website des Rates unter <https://www.consilium.europa.eu/documents-publications/public-register/public-register-search/> eingesehen oder heruntergeladen werden.

<sup>(1)</sup> Dok. COM(2023) 300 final.

<sup>(2)</sup> ABl. L 424 vom 15.12.2020, S. 1.

<sup>(3)</sup> ABl. L 433 I vom 22.12.2020, S. 11.

<sup>(4)</sup> Dok. 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

Geschehen zu Brüssel am 5. September 2023.

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*  
P. NAVARRO RÍOS

---

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

6. September 2023

(2023/C 317/04)

### 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0745	CAD	Kanadischer Dollar	1,4659
JPY	Japanischer Yen	158,18	HKD	Hongkong-Dollar	8,4261
DKK	Dänische Krone	7,4563	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8224
GBP	Pfund Sterling	0,85503	SGD	Singapur-Dollar	1,4624
SEK	Schwedische Krone	11,9105	KRW	Südkoreanischer Won	1 430,83
CHF	Schweizer Franken	0,9561	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,6702
ISK	Isländische Krone	143,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8476
NOK	Norwegische Krone	11,4920	IDR	Indonesische Rupiah	16 431,79
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0222
CZK	Tschechische Krone	24,217	PHP	Philippinischer Peso	61,257
HUF	Ungarischer Forint	389,15	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,5010	THB	Thailändischer Baht	38,166
RON	Rumänischer Leu	4,9603	BRL	Brasilianischer Real	5,3502
TRY	Türkische Lira	28,7720	MXN	Mexikanischer Peso	18,8455
AUD	Australischer Dollar	1,6801	INR	Indische Rupie	89,3410

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN  
HANDELSPOLITIK

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen**

(2023/C 317/05)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern <sup>(1)</sup> gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

**2. Verfahren**

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden. Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlandes und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

**3. Frist**

Die Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der genannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen; dieser muss der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat G-1, CHAR 4/39, 1049 Brüssel, Belgien) <sup>(2)</sup> spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens <sup>(1)</sup>
Folien und dünne Bänder aus Aluminium in Rollen	Volksrepublik China	Antidumpingzoll	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/915 DER KOMMISSION vom 4. Juni 2019 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren bestimmter Folien und dünner Bänder aus Aluminium in Rollen mit	6.6.2024

<sup>(1)</sup> ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



			Ursprung in der Volksrepublik China im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 146 vom 5.6.2019, S. 63)	
--	--	--	---	--

(<sup>1</sup>) Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht (00.00 Uhr) außer Kraft.

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

### **Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 317/06)

1. Am 31. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- EP Corporate Group, a.s. („EPCG“, Tschechien),
- Lausitz Energie Bergbau AG („LEB“, Deutschland), gemeinsam kontrolliert von EPCG und PPF Investments Ltd. („PPF“, USA),
- Lausitz Energie Kraftwerke AG („LEK“, Deutschland), gemeinsam kontrolliert von EPCG und PPF.

EPCG wird die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von LEB und LEK im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EPCG: Kohlegewinnung, Strom- und Wärmeerzeugung und -distribution sowie Strom- und Gasversorgung in verschiedenen EWR-Ländern und im Vereinigten Königreich.
- LEB: Braunkohleabbau und -versorgung in Deutschland.
- LEK: Stromerzeugung und -versorgung in Deutschland.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11261 – ARDIAN / ATTERO)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 317/07)

1. Am 30. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Ardian France S.A. („Ardian“, Frankreich), kontrolliert von der obersten Muttergesellschaft der Ardian Group, Ardian Holding S.A.S. (Frankreich),
- Sabaton Ventures Holdco B.V. (Niederlande), die oberste Muttergesellschaft der Attero-Gruppe („Attero“, Niederlande).

Ardian wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Attero übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Ardian ist als Beteiligungsgesellschaft für außerbörsliche Anlagen und als Vermögensverwaltungsgesellschaft tätig.
- Attero ist im Bereich der Abfallbewirtschaftung und -behandlung tätig, so in der Erzeugung von Energie aus Abfällen, im Kunststoffrecycling, in der Verarbeitung organischer Abfälle, der Verwertung von mineralischen Inertabfällen, der Bodensanierung und im Abfallrecycling.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11261– ARDIAN / ATTERO

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 317/08)

1. Am 29. August 2023 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Jacquet Metals S.A. („Jacquet Metals“, Frankreich), Teil der Holding Jacquet Metals S.A.,
- Swiss Steel s.r.o (Tschechische Republik), Swiss Steel Baltic OÜ (Estland), Swiss Steel Magyarorszag Kft (Ungarn), Swiss Steel Baltic SIA (Lettland), Swiss Steel Baltic, UAB (Litauen), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Polen) und Swiss Steel Slovakia s.r.o (Slowakei) („Zielunternehmen“), Teil der Unternehmensgruppe Swiss Steel.

Jacquet Metals wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit der Zielunternehmen übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Jacquet Metals ist im Vertrieb von Spezialstahl- und Edelstahlprodukten tätig, d. h. von Baustahlprodukten (Geschäftsbereich IMS Group), von Quarteblechen aus Edelstahl und Nickellegierungen (Geschäftsbereich Jacquet) und von Langprodukten aus Edelstahl (Geschäftsbereich Stappert). Alle Geschäftsbereiche sind in verschiedenen EU-Mitgliedstaaten tätig.
- Die Swiss Steel Group ist Eigentümerin der Zielunternehmen, die alle im Vertrieb von Stahlprodukten, insbesondere von Kohlenstoffstahl, Edelstahlprodukten und, in geringerem Umfang, von Spezialstahl tätig sind. Die Zielunternehmen sind hauptsächlich in ihrem jeweiligen Sitzland und in geringerem Maße in anderen EU-Mitgliedstaaten tätig.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 317/09)

1. Am 28. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- PORR Bau GmbH („PORR“, Österreich),
- IGO Technologies GmbH („IGO“, Österreich), kontrolliert von der IGO Industries Group,
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H („Sanitär-Elementbau“, Österreich), kontrolliert von IGO.

PORR und IGO werden die gemeinsame Kontrolle über Sanitär-Elementbau im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PORR ist Teil der PORR Group, einer Full-Service-Anbieterin in der Baubranche, die Bauprojekte in und außerhalb Europas realisiert.
- IGO ist Teil der IGO Industries Group, eines international agierenden und hochspezialisierten Verbunds von Technologieunternehmen, die in der technischen Gebäudeausstattung und im industriellen Anlagenbau tätig sind.
- Sanitär-Elementbau fertigt und verkauft vorgefertigte Sanitärinstallationssysteme (Sanitärwände und Fertigbäder) in Österreich.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---



**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 317/10)

1. Am 30. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Global Dromen, S.L. (Spanien), letztlich indirekt kontrolliert von Bridgepoint Group plc („Bridgepoint“, Vereinigtes Königreich),
- Windar Renovables, S.A.2 mit Tochtergesellschaften („Windar“, Spanien).

Bridgepoint übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Windar.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- BRIDGEPOINT ist eine Private-Equity-Gesellschaft, die in private Beteiligungen und Schuldtitel investiert, mit dem Schwerpunkt auf mittelständischen Unternehmen aus den folgenden vier vertikalen Bereichen (i) Zukunftsbranchen, (ii) Unternehmens- und Finanzdienstleistungen, (iii) Konsumgüter und (iv) Gesundheitswesen sowie aus der horizontalen Sparte Technologie.
- WINDAR mit Sitz in Spanien stellt Windkrafttürme und Offshore-Fundamente für Windkraftanlagen her.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 317/11)

1. Am 31. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- SWOCTEM GmbH („SWOCTEM“, Deutschland), kontrolliert von Prof. Dr.-Ing. E. h. Friedhelm Loh,
- Klöckner & Co SE („Klöckner“, Deutschland).

SWOCTEM wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Klöckner übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- SWOCTEM ist eine Holding, die im ausschließlichen Eigentum und unter der Kontrolle von Prof. Dr.-Ing. E. h. Friedhelm Loh steht, der auch die Friedhelm Loh Group besitzt und kontrolliert. Die Friedhelm Loh Group umfasst ein Portfolio von Unternehmen, die in verschiedensten Sektoren tätig sind, darunter das Unternehmen Stahlo, das Stahl-Service-Center in Deutschland betreibt.
- Klöckner ist hauptsächlich in den Bereichen Lagerhaltung und Vertrieb von Stahl-, Edelstahl-, Aluminium-, Kunststoff- und anderen Industrieerzeugnissen tätig und betreibt Stahl-Service-Center und Brennschneidezentren.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11245 – GTCR / WORLDPAY)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 317/12)

1. Am 31. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Fonds unter der Verwaltung von GTCR, LLC („GTCR“, USA),
- New Boost Holdco, LLC („Worldpay“, USA).

GTCR wird die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Worldpay im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- GTCR ist eine Private-Equity-Gesellschaft, die vor allem in Wachstumsunternehmen in den Bereichen Finanzdienstleistungen und Finanztechnologie, Gesundheitswesen, Technologie, Medien und Telekommunikation sowie Unternehmensdienstleistungen investiert.
- Worldpay ist ein weltweit tätiges Zahlungstechnologieunternehmen, das Acquiring-Dienstleistungen und damit verbundene Technologiedienstleistungen für Händler erbringt.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11245 – GTCR / WORLDPAY

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a  
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über  
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2023/C 317/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

## EINZIGES DOKUMENT

**„Safranbolu Safrani“****EG-Nr.: PDO-TR-02860 – 10.8.2022****g. g. A. ( ) g. U. (X)****1. Name(n)**

„Safranbolu Safrani“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Türkei

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

„Safranbolu Safrani“ ist eine im Herbst blühende Knollenpflanze der Safrankrokus-Art *Crocus sativus* L. Karaarslan aus der Familie Iridaceae (Schwertliliengewächse) mit einem einjährigen oberirdischen Teil und einem mehrjährigen unterirdischen Teil. „Safranbolu Safrani“ ist eine Duftpflanze aus dem Gebiet Safranbolu, deren Safranfäden in frischem Zustand mindestens 2 cm und in getrocknetem Zustand mindestens 1 cm lang sind, einen starken Jodoformgeruch und ein starkes Jodoformaroma sowie in Teilen eine leuchtend karmesinrote Farbe aufweisen, die in Bezug auf die Farbintensität über den Standards für erstklassigen Safran liegt. Der Safran wird nicht zerkleinert oder pulverisiert, sondern nur in seiner ursprünglichen Form getrocknet, wobei seine karmesinrote Farbe erhalten bleibt.

Die Blüten der Pflanze sind sechsblättrig und violett gefärbt. Die Blüte besitzt drei Staubgefäße. Die rote und am oberen Ende abgerundete Narbe des weiblichen Teils der Blüte (Fruchtknoten) besitzt den größten wirtschaftlichen Wert. Obwohl der Marktwert der gelben männlichen Teile (Staubgefäße) gering ist, stellen sie für die Erzeuger immer noch eine Nebeneinnahmequelle dar. Da die Staubgefäße eine reichhaltige Pollenquelle sind, kann Safran als eine Pollenpflanze betrachtet werden. Es gibt nur einen Fruchtknoten mit Griffel, Samenanlage und Narbe. Bei der reifen Pflanze verzweigt sich die Narbe in drei 2,5-3 cm lange fadenförmige Narbenschenkel, die auch als Staubfäden bezeichnet werden. Die Narbe hat eine leuchtend karmesinrote Farbe. Diese dreigeteilte Narbe des Fruchtknotens wird

(<sup>1</sup>) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

zur Gewinnung des Safrans verwendet. Zu den enthaltenen Wirkstoffen zählen Verbindungen wie ätherisches Öl, Carotinoide und Picrocrocin, wobei der Safran seine Färbbeeigenschaft den Carotinoiden (vor allem Crocin) verdankt, während Picrocrocin und Safranal ausschlaggebend für seine Bitterkeit und sein Aroma sind. Der wichtigste Inhaltsstoff, der den Handelswert von Safran erhöht, ist das Crocin, ein natürlicher goldgelber/orangeroter Farbstoff.

„Safranbolu Safran“ besitzt in Bezug auf Aroma, Farbe und Färbbeeigenschaft eine höhere Qualität als anderswo in der Welt erzeugter Safran und kann das 100 000-fache seines Eigengewichts an Wasser gelb färben.

Chemische Eigenschaften von „Safranbolu Safran“ in der Trockenmasse der Staubfäden:

	Höchstwert
— Feuchtigkeit und Gehalt an flüchtigen Bestandteilen	(%) 9,6
— Asche	(%) 4,9
— Säureunlösliche Asche	(%) 0,1
— In kaltem Wasser gelöste Trockenmasse	(%) 62,0
— Gesamtstickstoffgehalt	(%) 2,77
— Rohzellulose	(%) 4,0
— Bitterkeit, Picrocrocin	(%) 83,0
— Safranal	(%) 29,0
— Färbeintensität, Crocin	(%) 231,0

Zu den Unterscheidungsmerkmalen von „Safranbolu Safran“ gehören: Gehalt an Picrocrocin (Bitterkeit) (in der Trockensubstanz) mindestens 70 %, an Safranal (in der Trockensubstanz) zwischen 20 % und 50 %, an Crocin (Färbeintensität) (in der Trockensubstanz) mindestens 190 %.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Vorgänge wie das Pflanzen der Knollen, Düngen, Ernten und Trocknen müssen in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Erzeugnis kann in Mengen von 1 g bis 5 kg in lebensmittelechte Verpackungen gefüllt werden.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Neben den obligatorischen Angaben in Bezug auf die Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln sollte auf dem Etikett Folgendes angegeben werden:

- Handelsname und Anschrift, Kurzname und Anschrift oder eingetragene Handelsmarke des Unternehmens
- Chargennummer

- Name des Erzeugnisses – „Safranbolu Safranı“
- das folgende Logo



- Amtliches Echtheitshologramm

#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Safranbolu Safranı“ wird innerhalb der Grenzen der Stadt Safranbolu in der Provinz Karabük erzeugt, angebaut, gedüngt, geerntet und getrocknet.

- a) in den Stadtteilen von Safranbolu; 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalcaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla und Yenimahalle

Alle Dörfer im Landkreis Safranbolu gehören zum Erzeugungsgebiet.

- b) in den Dörfern von Safranbolu: Ağačkese, Akkışla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağzığaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköşeler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköşeler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik und Yukarıdana.

Die Stadt Safranbolu liegt auf 41°16' nördlicher Breite und 32° 41' östlicher Länge.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

##### *Natürliche Einflüsse*

Die klimatischen Besonderheiten und Anbaubedingungen sind die Faktoren, die den größten Einfluss auf „Safranbolu Safranı“ haben. Diese Faktoren beeinflussen neben Größe und Anzahl der Knollen und Blüten auch das Verhältnis von Picrocrocin (Bitterkeit), Safranal (organische Verbindung) und Crocin (Färbeintensität) im Safran. Aufgrund der klimatischen Gegebenheiten in Safranbolu in Bezug auf Temperatur und Niederschlag sind die Knollen größer und die Blüten länger als bei den in den angrenzenden Gebieten oder anderswo in der Türkei gepflanzten Tochterknollen, die kleiner sind, weniger Brutknollen bilden und später blühen. Außerdem weist der Safran eine geringere Konzentration an ätherischen Ölbestandteilen (Safranal, Picrocrocin und Crocin) und einen weniger starken Duft auf als der in Safranbolu gewonnene Safran.

##### *Klima*

Der Safranbau in Safranbolu ist eng mit den klimatischen Gegebenheiten des Gebiets verbunden. Da Safranbolu in der Übergangsregion zwischen dem Schwarzmeerklima und dem zentralanatolischen Klima liegt, herrschen dort aufgrund seiner geografischen Lage mikroklimatische Bedingungen. Die Jahresdurchschnittstemperatur in Safranbolu beträgt 12,3 °C. Den meteorologischen Daten zufolge liegen die Temperaturen im April sehr nahe am Jahresdurchschnitt, und die Temperaturen bis November über den Jahresdurchschnittswerten.

Safranbolu hat ein halbtrockenes Klima mit geringer Luftfeuchtigkeit. Aufgrund dieser Eigenschaften verfügt das Gebiet über die notwendigen Bedingungen für die Safranzpflanze, die empfindlich auf übermäßige Kälte im Winter reagiert und kühles Wetter im Winter und Trockenheit im Sommer benötigt.



Die Temperaturwerte von Safranbolu sind optimal auf den Temperaturbedarf der Safranpflanze abgestimmt. Dies gilt auch für die Niederschlagscharakteristika. Die Niederschlagsmengen im Gebiet entsprechen den Bedürfnissen der Pflanze, die während der Blütezeit feuchtes und kühles Wetter benötigt. Die typischen Temperaturen für das Klima in dem Gebiet sorgen für eine bessere Blüte und einen höheren Ertrag sowie für einen höheren Gehalt an flüchtigen und bioaktiven Verbindungen.

Die ätherischen Ölbestandteile des Safrans bestehen zu 70 % aus Safranal (organische Verbindung), das für den Duft des Safrans bestimmend ist. Es entsteht durch die Hydrolyse von Picrocrocine (Bitterstoff) unter dem Einfluss der Temperatur während der Lagerung nach der Safranernte.

#### *Luftfeuchtigkeit*

Die durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit in Safranbolu beträgt 61 %. Die relative Luftfeuchtigkeit ist im Winter hoch und im Sommer niedrig. „Safranbolu Safran“ benötigt während der Wachstumsphase eine Feuchtigkeit von 50–60 %; eine höhere Luftfeuchtigkeit schadet der Safranblüte. In Safranbolu herrscht während der Wachstumsphase des Safrans die optimale relative Luftfeuchtigkeit für den Safranbau. Die optimale Feuchtigkeit macht die Pflanze resistent gegen Krankheiten und Schädlinge.

#### *Boden*

Der pH-Wert des Bodens sollte für den Safranbau bei 6,0-8,0 liegen, was mit dem pH-Wert des Bodens im Gebiet Safranbolu übereinstimmt, der zwischen 5,5 und 8,5 liegt und somit im optimalen pH-Bereich für den Safranbau. Die richtigen Bodeneigenschaften führen zu einer vermehrten Blüte und damit zu einem höheren Ertrag.

#### *Menschliche Einflüsse*

Der menschliche Einfluss ist wichtig, da das Anpflanzen, das Hacken und vor allem die Ernte von „Safranbolu Safran“ manuell und sorgfältig erfolgen müssen. Nach der ersten Pflanzung vermehren sich die Knollen im zweiten und dritten Jahr unter der Erde weiter, und nach der Ernte am Ende des dritten Jahres werden die unterirdischen Knollen wegen des immer geringeren Abstands zwischen den Reihen von Hand entfernt, um den Ertrag des Erzeugnisses zu erhöhen. Da die Safranpflanze unfruchtbar ist, kann sie nicht über Samen vermehrt werden. Für ihre Vermehrung wird die unter der Erde verbleibende Knollenwurzel verwendet. Eine Knolle überlebt nur eine Saison und bildet schließlich neue Knollen aus, die sogenannten Brutknollen. Am Ende des dritten Jahres werden die von Hand entnommenen Knollen wieder ausgepflanzt. Die Vermehrung von „Safranbolu Safran“ ist daher vom Menschen abhängig.

Um Unkraut zu bekämpfen und die Entwicklung der Knollen zu gewährleisten, aber auch, um die Knollen nicht zu beschädigen, sollte das Hacken der Felder für den Safranbau manuell und vorsichtig erfolgen.

Um Safran von hoher Qualität zu erhalten, muss er innerhalb der kurzen Zeitspanne vor Sonnenaufgang von schnellen und erfahrenen Pflückern geerntet werden. Nach Sonnenaufgang kommt es durch die Sonnenstrahlung zu einer Qualitätsminderung. Der Zeitraum zwischen dem Aufblühen und der Safranernte beträgt nicht ganz zwei Tage. Nach der Ernte sind außerdem das Herauslösen der Narben und die Lagerungsbedingungen von entscheidender Bedeutung für die Qualität des Safrans.

Das Herauslösen der Safranfäden von Hand und das Entfernen der weißen Teile am unteren Ende erfordern eine besondere Sachkenntnis, da das Aroma, die Bitterkeit und die Farbequalität des Safrans, die ihm seinen Wert verleihen, erhalten werden müssen. Wenn diese Schritte nicht sorgfältig durchgeführt werden, verliert der Safran seinen gesamten Handelswert, was zu einem erheblichen Wertverlust führt.

#### *Ernte*

Die Ernte der Safranblüten erfolgt von Hand am frühen Morgen, wenn die Blüten noch geschlossen sind. Der Grund, weshalb die Blüten in noch geschlossenem Zustand in den frühen Morgenstunden geerntet werden, ist, dass die ätherischen Öle erhalten bleiben sollen, die zu den in der Narbe des Fruchtknotens enthaltenen aktiven Bestandteilen der Safranpflanze gehören und Einfluss auf den Safranalgehalt haben.

Die „Safranbolu Safran“-Blüten werden frühmorgens von Hand gepflückt, wenn der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen in den Blüten hoch ist. Anschließend wird der Bund mit seinen dreiteiligen Staubfäden (weiblicher Teil) mit Griffel und Konj vorsichtig von Hand aus der Blüte herausgelöst, bevor die Blüte trocknet und sich schließt. Der wichtigste Arbeitsschritt bei der Safranherstellung ist, den Bund in einem Stück von Hand aus dem Stängel zu ziehen. Die dafür zuständigen erfahrenen Mitarbeiter wissen genau, wie sie den Bund herausziehen können, ohne die Fäden

zu zerreißen, und wie viel Kraft sie aufwenden müssen, um ihn in einem Stück herauszulösen. Die Farbe der Narbe geht beim Griffel und Konj deutlich von Karmesinrot in Gelb über, und es ist der zweite wichtige Schritt, den Stiel des zarten Bundes genau dort abzuzwicken, wo seine karmesinrote Farbe in Gelb übergeht, um den Pushal-Teil der Narbe zu erhalten. Das gesamte Aroma und die bioaktiven Verbindungen sowie die Farbe des „Safranbolu Saframı“ sind im Pushal-Teil konzentriert, weshalb dieser Teil zur weiteren Verwendung getrocknet wird.

Der Pushal-Teil, dessen ursprüngliche Form erhalten bleibt, wird in einer geschlossenen Umgebung bei natürlichem Licht und bei Raumtemperatur (20–22 °C) auf einem sauberen Tuch für 1 bis 2 Wochen getrocknet. Während der Trocknungszeit kommen weder Chemikalien, noch Luftstrom oder direktes Sonnenlicht zum Einsatz. Der vollständig getrocknete Pushal-Teil wird in luftdichten Glasbehältern oder Holzkisten im Halbschatten gelagert, um ihn vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung zu schützen, die zu Verfärbungen, unerwünschten Geschmacksveränderungen und einem Geruchs- und Aromaverlust führen.

Der Safran wird nicht zerkleinert oder pulverisiert, sondern nur in seiner ursprünglichen Form getrocknet, wobei seine karmesinrote Farbe erhalten bleibt. Dieses getrocknete Erzeugnis wird als Safran verwendet.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

—

—————

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97  
Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(2023/C 317/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach der Veröffentlichung gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

**„Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“**

**PGI-IT-02874**

**Datum der Antragstellung: 10.11.2022**

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name(n)**

„Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“

**2. Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

- 1. Wein
- 8. Perlwein
- 15. Wein aus eingetrockneten Trauben

**4. Beschreibung der weine**

- 1. *Bianco* [weiß] mit oder ohne Angabe der weißen Rebsorte – Kategorie: Wein

**KURZBESCHREIBUNG**

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: überwiegend fruchtige und blumige Aromen von unterschiedlicher Intensität je nach Rebsorte, mit Anklängen an weißfleischige und tropische Früchte;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, mit einem Nachgeschmack von überwiegend weiß- und gelbfleischigen Früchten, manchmal auch von weißen und gelben Blüten, mit gutem Nachhall und Körper;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

<sup>(1)</sup> ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

## 2. *Bianco Frizzante* [weißer Perlwein] – Kategorie: Perlwein

### KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und flüchtig;

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: angenehm fruchtig, mit Noten von Apfel und tropischen Früchten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, mineralisch, mit einem Nachgeschmack von weißfleischigen und tropischen Früchten, mit gutem Nachhall;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

## 3. *Rosso* [rot] mit oder ohne Angabe der roten Rebsorte – Kategorie: Wein

### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: überwiegend fruchtige Aromen von unterschiedlicher Intensität je nach Rebsorte, mit Anklängen an Amarenakirschen und reife Beerenfrüchte, manchmal mit pflanzlichen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, leicht tanninhaltig, mit einem überwiegenden Nachgeschmack von reifen roten Früchten, mit gutem Körper und Nachhall;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### 4. *Rosso Frizzante* [roter Perlwein] – Kategorie: Perlwein

##### KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und flüchtig;

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: fruchtig, mit Noten von Amarenakirschen und reifen Beerenfrüchten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, mit einem Nachgeschmack von roten Früchten und gutem Körper;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### 5. *Rosato* [rosé] mit oder ohne Angabe der Rebsorten Merlot, Sangiovese, Pinot Nero und Pinot Grigio – Kategorie: Wein

##### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv roséfarben;

Geruch: überwiegend fruchtige Aromen von unterschiedlicher Intensität je nach Rebsorte, angenehm würzig, mit leichten Noten von Pflanzen und tropischen Früchten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, mit einem Nachgeschmack von Früchten und Gewürzen, weich, mit gutem Körper und Nachhall;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### 6. *Rosato Frizzante* [Rosé-Perlwein] – Kategorie: Perlwein

##### KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und flüchtig;

Farbe: mehr oder weniger intensiv roséfarben;

Geruch: überwiegend fruchtige Aromen von unterschiedlicher Intensität je nach Rebsorte, angenehm würzig, mit leichten Noten von Pflanzen und tropischen Früchten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, mit einem Nachgeschmack von Früchten und Gewürzen, weich, mit gutem Nachhall;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### 7. *Bianco Passito* [Weißwein aus eingetrockneten Trauben] – Kategorie: Wein aus eingetrockneten Trauben

##### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: gelb, mit zunehmendem Alter zu bernsteinfarben tendierend;

Geruch: getrocknete süße Früchte, Zedernholz, Aprikose und Honig;

Geschmack: von trocken bis süß, mit Noten von Trockenfrüchten;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16,00 %; davon minimaler vorhandener Alkoholgehalt 11,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

8. *Rosso Passito* [Rotwein aus eingetrockneten Trauben] – Kategorie: Wein aus eingetrockneten Trauben

#### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rot von unterschiedlicher Intensität, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: reife rote Früchte, Amarenakirsche, Pflaume und Konfitüre;

Geschmack: von trocken bis süß, körperreich und mit Noten von getrockneten roten Früchten, anhaltend;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16,00 %; davon minimaler vorhandener Alkoholgehalt 11,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

9. *Novello* [neu] – Kategorie: Wein

#### KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, hin und wieder mit violetten Reflexen;

Geruch: fruchtig, mit Noten von Kirsche, Brombeere und Heidelbeere;

Geschmack: frisch, Aromen von roten Früchten, weiche und seidige Tannine;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Alle Analyseparameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

## 5. Weinbereitungsverfahren

### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Passito Bianco* und *Passito Rosso*

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Trauben, die zur Herstellung von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Passito* verwendet werden, lässt man am Rebstock eintrocknen, oder sie werden nach der Ernte nach einer der gesetzlich zulässigen Methoden getrocknet. Am Ende des Trocknungsvorgangs müssen die Trauben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 16 Volumenprozent aufweisen.

### 5.2. Höchsterträge

1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Bianco*, *Bianco Frizzante* und *Passito Bianco*

26 000 kg Trauben pro Hektar

2. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* und *Passito Rosso*

24 000 kg Trauben pro Hektar

3. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ mit Angabe der weißen oder roten Rebsorte

22 000 kg Trauben pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Weine, die die geschützte geografische Angabe „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ tragen dürfen, werden aus Trauben hergestellt, die in einem Erzeugungsgebiet angebaut werden, das das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Abruzzen umfasst.

## 7. Keltertraubensorte(n)

Aglianico N

Barbera N

Barbera Bianca B

Biancame B

Bombino Bianco B

Cabernet Volos N



Cabernet Franc N – Cabernet  
Cabernet Sauvignon N – Cabernet  
Calabrese N  
Canaiolo Nero N – Canaiolo  
Cannonau N  
Chardonnay B  
Ciliegiolo N  
Cococciola B  
Dolcetto N  
Dorona B  
Falanghina B  
Fiano B  
Gaglioppo N  
Garganega B  
Grechetto B  
Greco B  
Incrocio Manzoni 2-3 B  
Kerner B  
Maiolica N  
Malbech N  
Malvasia Istriana B – Malvasia  
Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia  
Malvasia Bianca di Candia B – Malvoisie  
Malvasia del Lazio B – Malvasia  
Marzemino N  
Merlot Kanthus N  
Merlot N  
Montepulciano N  
Montonico Bianco B – Montonico  
Moscato Bianco B – Moscato  
Mostosa B  
Nebbiolo N  
Palava B  
Passerina B  
Pecorino B  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Pinot Bianco B – Pinot  
Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N – Pinot  
Primitivo N  
Refosco Nostrano N – Refosco  
Riesling Italico B – Riesling  
Riesling Italico B – Welschriesling  
Sangiovese N  
Sauvignon B  
Sauvignon Kretos B  
Semillon B  
Sorèli B  
Sylvaner Verde B – Silvaner  
Syrah N  
Tannat N  
Terrano N  
Tocai Friulano B – Friulano  
Traminer Aromatico Rs  
Trebiano Abruzzese B – Trebbiano  
Trebiano Toscano B – Trebbiano  
Veltliner B  
Verdicchio Bianco B – Verdicchio  
Vermentino B  
Vignier B

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### 8.1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“, alle Weinkategorien (Wein, Perlwein, Wein aus eingetrockneten Trauben)

Angaben zum geografischen Gebiet

— Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse:

Das Gebiet der g. g. A. umfasst das Gebiet der Region Abruzzen.

Provinz Chieti:

Die Provinz Chieti besteht aus einem breiten, parallel zur Küste verlaufenden Hügelstreifen, der sich vom Fluss Foro bis zum Fluss Trigno erstreckt. Daran schließen sich Hügel im Binnenland und schließlich das Vorgebirge am Fuß des Majella-Massivs und die Frentani-Berge im Nordwesten an. Außerdem gibt es ein Gebiet im Landesinneren, das im Norden an die Provinz L’Aquila und im Süden an die Region Molise grenzt und als gebirgig bezeichnet werden kann. Die Hügel mit lehmhaltigen Böden säumen einige sandige und lehmige Überschwemmungsgebiete, die von den Flüssen Foro, Sangro, Sinello und Trigno geformt wurden. Sie bilden eine sanft gewellte Landschaft mit breiten, nahezu flachen Erhebungen und abgerundeten Hängen, die jedoch oft abrupt von steilen, teilweise senkrechten Einschnitten unterbrochen werden, die durch extreme Erosion entstanden sind (Rinnen). Die landwirtschaftlich genutzten Böden weisen fast ausnahmslos eine gleichmäßige Verteilung des Materials auf und bilden Böden mit einer sandig-tonigen Struktur; sie sind in der Regel locker und haben eine Tiefe, die je nach Hangneigung und Ausrichtung variiert. Der Boden enthält nur geringe oder mäßige Mengen Nährstoffe und Humus und weist eine mittlere bis geringe Wasserrückhaltefähigkeit auf. In Lagen mit einer Hangneigung von weniger als 25 % und einer guten

Ausrichtung werden diese Böden für den Wein- und Olivenanbau genutzt, eine gängige Form der Bodennutzung, die den Boden auch vor beschleunigter Erosion schützt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge schwankt zwischen 650 mm/Jahr an den küstennahen Hängen und über 800 mm/Jahr auf den Hügeln im Binnenland. Der regenreichste Zeitraum (mit einer Niederschlagsmenge von etwa 80 mm pro Monat) reicht von Oktober bis Dezember. Der Monat mit der geringsten Niederschlagsmenge ist der Juli (mit einer Niederschlagsmenge zwischen 30 und 40 mm). Das Klima ist gemäßigt und in den Sommermonaten gemäßigt warm bei Durchschnittstemperaturen zwischen 13 °C im April und 15 °C im Oktober und Höchstwerten von 25 °C im Juli und August. Die erheblichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die zum Teil durch die Nähe des Majella-Massivs bedingt sind, sorgen für optimale Bedingungen, bei denen sich in den Trauben Aromastoffe bilden und Weine mit intensivem und unverwechselbarem Wohlgeruch entstehen können. Der Winkler-Index bzw. die mittlere Aktivtemperatur von April bis Oktober liegt zwischen 1 700 Wachstumsgradtagen (Binnenland) und 2 300 Wachstumsgradtagen (küstennahe Hügel), was eine optimale Reifung der frühen Rebsorten wie Chardonnay, Pinot und Moscato, der mittelspäten Rebsorten wie Pecorino, Trebbiano und Malvasia und der späten Rebsorten wie Cococciola, Falanghina, Montepulciano und Montonico gewährleistet.

Provinz L'Aquila:

Die Provinz L'Aquila weist die typische Morphologie eines Berggebiets mit einer zerklüfteten und unebenen Landschaft auf, vor allem im Landesinneren in der Nähe des Apenninkamms, wo alte und jüngere Fluss-/Schwemmlandterrassen und Flussbetten zu finden sind. Die Abruzzen, die die Provinz L'Aquila prägen, sind Teil des zentralen und südlichen Apennins und bilden den Abschnitt, in dem der Apennin seine größte Breite, Höhe und Massivität erreicht. Die Massivität und Erhabenheit dieser Berge ist auf den hier überall anzutreffenden mächtigen Kalkstein (vor allem dichter Kalkstein, aber auch dolomitischer Kalkstein) zurückzuführen. Häufig sind Karsterscheinungen, insbesondere eine Oberflächenhydrografie, in der Wasser nur sporadisch oder gar nicht fließt. Reben werden nur in wenigen Gebieten angebaut, insbesondere in den Schwemmlandgebieten im Landesinneren zwischen den Bergen (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), auf gut durchlässigen Böden mit guter Lage und ausreichendem Nährstoffgehalt. Das Klima ist im Allgemeinen gemäßigt, mit eher kalten und langen Wintern. Die durchschnittlichen Jahrestemperaturen liegen zwischen 10 °C und 12 °C, mit Höchstwerten von 23–25 °C im Juli. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 800 mm und ist gleichmäßig über das Jahr verteilt (zwischen 40 mm im Juli und August und 70 mm im November und Dezember). Der Winkler-Index bzw. die mittlere Aktivtemperatur von April bis Oktober liegt zwischen 1 600 und 2 000 Wachstumsgradtagen, was eine optimale Reifung der hier angebauten Rebsorten (frühe oder mittelspäte Sorten) gewährleistet.

## 8.2. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, alle Weinkategorien (Wein, Perlwein, Wein aus eingetrockneten Trauben)

Angaben zum geografischen Gebiet

— Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse:

Provinz Pescara:

Die Provinz Pescara kann mit Ausnahme eines schmalen Streifens, der an die anderen drei Provinzen der Region grenzt, als bergig bezeichnet werden. Sie besteht aus einem breiten und ausgedehnten, parallel zur Küste verlaufenden Hügelstreifen; daran schließen sich Hügel im Binnenland und schließlich das Vorgebirge am Fuß des Gran-Sasso- und Majella-Massivs an. Bei den Böden handelt es sich überwiegend um Braunerden, braune Kalksteinböden (Regosole und Vertisole) und mediterrane Braunerden. Auf Südlagen mit einem Gefälle von weniger als 25 % werden diese Böden für den Wein- und Olivenanbau genutzt, eine gängige Form der Bodennutzung, die den Boden auch vor beschleunigter Erosion schützt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge schwankt zwischen 600 mm/Jahr an den küstennahen Hängen und über 800 mm/Jahr auf den Hügeln im Binnenland. Der regenreichste Zeitraum (mit einer Niederschlagsmenge von etwa 80 mm pro Monat) reicht von Oktober bis Dezember. Der Monat mit der geringsten Niederschlagsmenge ist der Juli (mit einer Niederschlagsmenge zwischen 30 und 40 mm). Das Klima ist gemäßigt bei Durchschnittstemperaturen zwischen 13 °C im April und 15 °C im Oktober und Höchstwerten von 25 °C im Juli und August. Es gibt hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die unter anderem durch die Nähe des Gran-Sasso- und des Majella-Massivs bedingt sind. Die gute Belüftung bedeutet optimale Bedingungen für die Gesundheit der Trauben, sodass sich in diesen Aromastoffe bilden und Weine mit intensivem und unverwechselbarem Wohlgeruch entstehen können. Der Winkler-Index bzw. die mittlere Aktivtemperatur von April bis Oktober liegt zwischen 1 700 Wachstumsgradtagen (Binnenland) und 2 300 Wachstumsgradtagen (küstennahe Hügel), was eine optimale Reifung der frühen Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon, Moscato und Incrocio Manzoni, der mittelspäten Sorten wie Pecorino, Malvasia und Trebbiano und der späten Rebsorten wie Montepulciano gewährleistet.

Provinz Teramo:

Die Provinz Teramo besteht aus einem breiten und ausgedehnten, parallel zur Küste verlaufenden Hügelstreifen; daran schließen sich Hügel und das Vorgebirge am Fuß des Gran-Sasso-Massivs im mittleren und südlichen Teil und die Monti della Laga im nördlichen Teil an. Das Gebiet hat schluffig-tonige Böden mit lockereren Schichten in den Küstengebieten und im Allgemeinen sanfte Hänge mit guter Exposition. Es wird für den Wein- und Olivenanbau genutzt, eine gängige Form der Bodennutzung, die den Boden auch vor beschleunigter Erosion schützt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge schwankt zwischen 600 mm/Jahr an den küstennahen Hängen und über 800 mm/Jahr auf den Hügeln im Binnenland. Die Niederschläge sind gleichmäßig über das Jahr verteilt, wobei zwischen Oktober und Dezember mehr Regen fällt (etwa 70 mm/Monat) und die geringsten Niederschlagsmengen im Juli zu verzeichnen sind (etwa 40 mm). Das Klima ist warm und gemäßigt bei Durchschnittstemperaturen zwischen 13 °C im April und 15 °C im Oktober und Höchstwerten von 24–25 °C im Juli und August. Es gibt hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die unter anderem durch die Nähe des Gran-Sasso-Massivs und der Monti della Laga bedingt sind. Die gute Belüftung bedeutet optimale Bedingungen für die Gesundheit der Trauben, sodass sich in diesen Aromastoffe bilden und Weine mit intensivem und unverwechselbarem Wohlgeruch entstehen können. Der Winkler-Index bzw. die mittlere Aktivtemperatur von April bis Oktober liegt zwischen 1 800 Wachstumsgradtagen (Binnenland) und 2 200 Wachstumsgradtagen (küstennahe Hügel). Dies gewährleistet, dass alle im Gebiet angebauten Rebsorten vollständig und gut ausreifen, von den frühen Rebsorten wie Chardonnay und Sauvignon über die mittelspäten Rebsorten wie Trebbiano, Pecorino und Passerina bis zu den späten Sorten wie Montonico und Montepulciano.

### 8.3. Kategorie „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“: Wein

- Besondere Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen sind, und ursächlicher Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Sowohl die Rot- als auch die Roséweine weisen die typischen Aromen von roten Früchten mit unterschiedlicher Reife auf, wie Kirsch- und Brombeeren, manchmal auch mit pflanzlichen und würzigen Noten. Es handelt sich um recht komplexe Weine mit guter Säure und einem Geschmack von trocken bis halbtrocken. Sie besitzen eine gute Struktur in Verbindung mit großer Eleganz und Subtilität. Die Weißweine sind frisch und wohlriechend, mit Aromen von weißfleischigen und tropischen Früchten und von Blumen. Es sind olfaktorisch recht komplexe Weine mit gutem Nachhall und einem Geschmack, der von trocken bis halbtrocken reichen kann, manchmal mit aromatischen und mineralischen Noten. Sie besitzen eine gute Säure, große Eleganz und Subtilität.

Die besonderen Merkmale dieser Weine ergeben sich aus der besonderen Topografie des Gebiets. Diese ist geprägt durch weitläufige sonnige Hügel, die Nähe des Adriatischen Meers im Osten und die Gebirgsmassive Gran Sasso und Majella im Nordwesten bzw. Südwesten – Faktoren, durch deren Zusammenspiel sich starke Luftbewegungen (Brisen) ausbilden können. Diese Bedingungen sind optimal für die Gesundheit der Trauben und ihre Reifung sowie für die Anreicherung von Aromastoffen in den Beeren, wodurch Weine mit einem intensiven und unverwechselbaren Wohlgeruch entstehen können.

- Ursächlicher Zusammenhang zwischen den Faktoren des geografischen Gebiets und der Qualität und Merkmale des Erzeugnisses, die vor allem auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind:

Die Qualitätsmerkmale dieser Weine sind hauptsächlich von den besonderen Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet geprägt. Das gemäßigte Klima, die durchlässigen Böden mit guter Verfügbarkeit von Wasser und die ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgen für eine optimale Reifung der Trauben mit einem guten Zucker- und Säuregehalt. Diese Parameter und die besonderen Merkmale der angebauten Rebsorten ermöglichen die Erzeugung hochwertiger Weine mit komplexem organoleptischem Profil und sehr charakteristischen Merkmalen, die eng mit dem Erzeugungsgebiet und der Rebsorte zusammenhängen.

### 8.4. Kategorie „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“: Perlwein

- Besondere Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen sind, und ursächlicher Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die weißen, roten und roséfarbenen Perlweine haben einen feinperligen Schaum, anhaltende fruchtige und blumige Noten und einen trockenen bis halbtrockenen Geschmack mit einer guten Säurestruktur und Komplexität. Die besonderen Merkmale dieser Weine ergeben sich aus der besonderen Topografie des Gebiets. Diese ist geprägt durch weitläufige sonnige Hügel, die Nähe des Adriatischen Meers im Osten und die

Gebirgsmassive Gran Sasso und Majella im Nordwesten bzw. Südwesten – Faktoren, durch deren Zusammenspiel sich starke Luftbewegungen (Brisen) ausbilden können. Diese Bedingungen sind optimal für die Gesundheit der Trauben und für die Anreicherung von Aromastoffen in den Beeren, wodurch Weine mit einem intensiven und unverwechselbaren Wohlgeruch entstehen können.

- Ursächlicher Zusammenhang zwischen den Faktoren des geografischen Gebiets und der Qualität und Merkmale des Erzeugnisses, die vor allem auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind:

Die besonderen Merkmale der Perlweine sind das Ergebnis der Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet in Verbindung mit menschlichen Faktoren, die die Nutzung des önologischen Potenzials der Trauben und die Verarbeitungstechnologien seit jeher prägen. Es besteht somit ein starker ursächlicher Zusammenhang zwischen der spezifischen Qualität der Erzeugnisse und ihrem geografischen Ursprung.

#### 8.5. Kategorie „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“: Wein aus eingetrockneten Trauben

- Besondere Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen sind, und ursächlicher Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die weißen *Passito*-Weine werden hauptsächlich aus lokalen Rebsorten wie Trebbiano Abruzzese und aromatischen Rebsorten der Familien Moscato und Malvasia hergestellt. Sie sind gelb bis bernsteinfarben und haben ein intensives Aroma von reifen Früchten und Honig. Der Geschmack kann von trocken bis süß variieren und ist sehr anhaltend. Die roten *Passito*-Weine werden in aller Regel durch Trockenlassen der Trauben an der Rebe erzeugt (hauptsächlich Montepulciano, allein oder in Kombination mit internationalen Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah). Sie besitzen eine rubinrote Farbe, die zu Granatrot tendiert. Die Weine verfügen über eine gute Alterungsfähigkeit. Sie haben eine gute Struktur, einen guten Körper und einen hohen Alkoholgehalt. Diese Weine stammen nur von den sonnigsten, am besten belüfteten und trockensten Lagen, die die besten Voraussetzungen für die Gewinnung gesunder, überreifer Trauben bieten. Diese sind reich an Zucker, aber vor allem an Aromastoffen, die in den daraus erzeugten Weinen zu ihrem vollen Ausdruck gelangen.

- Ursächlicher Zusammenhang zwischen den Faktoren des geografischen Gebiets und der Qualität und Merkmale des Erzeugnisses, die vor allem auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführen sind:

Die beschriebenen *Passito*-Weine verdanken ihren Wohlgeschmack der Qualität der Trauben, den Boden- und Klimabedingungen und der besonderen Topografie des Erzeugungsgebiets. Für die Gewinnung eines solchen Grundmaterials sind insbesondere die starken Schwankungen der Tages- und Nachttemperaturen während der Reifezeit der Trauben ausschlaggebend. Zusammen mit der hervorragenden Belüftung können so gesunde Trauben mit einem ausgewogenen Säure- und Aromaprofil geerntet werden.

Auch für diese Weine besteht somit ein starker ursächlicher Zusammenhang zwischen der besonderen Qualität des Erzeugnisses und ihrem geografischen Ursprung.

#### 9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

—

##### Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>

---



ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE