Amtsblatt der Europäischen Union

C 171

Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

19. Mai 2020

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 171/01 Mitteilung der Kommission — Leitlinien für den Erlass unionsweiter Ausnahmeregelungen für Medizinprodukte gemäß Artikel 59 der Verordnung (EU) 2017/745 1

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 171/02 Euro-Wechselkurs — 18. Mai 2020 5

2020/C 171/03 Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze, anwendbar ab 1. Mai 2020/1. Juni 2020 *(Veröffentlicht nach Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission vom 21. April 2004 (ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1))* 6

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2020/C 171/04 Gemäß Artikel 5 Absatz 2 zu übermittelnde Informationen Gründung eines Europäischen Verbunds für territoriale Zusammenarbeit (EVTZ) *(Verordnung (EG) Nr. 1082/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006 (ABl. L 210 vom 31.7.2006, S. 19))* 7

DE

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 171/05 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 9

2020/C 171/06 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets) ([1]) 11

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 171/07 Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission 12

2020/C 171/08 Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigen Dokuments 22

2020/C 171/09 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 26

2020/C 171/10 Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 29

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

MITTEILUNG DER KOMMISSION

Leitlinien für den Erlass unionsweiter Ausnahmeregelungen für Medizinprodukte gemäß Artikel 59 der Verordnung (EU) 2017/745

(2020/C 171/01)

1. Hintergrund

Die Verordnung (EU) 2017/745 des Europäischen Parlaments und des Rates über Medizinprodukte wurde am 5. April 2017 erlassen ([1]). Dieser neue Rechtsrahmen legt hohe Standards für die Qualität und Sicherheit von Medizinprodukten fest und soll das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts gewährleisten.

Als Reaktion auf die COVID-19-Pandemie und unter Berücksichtigung der Patientengesundheit und -sicherheit als Leitprinzip nahmen das Europäische Parlament und der Rat am 23. April 2020 auf Vorschlag der Kommission die Verordnung (EU) 2020/561 ([2]) an, mit der der Geltungsbeginn der Verordnung (EU) 2017/745 um ein Jahr auf den 26. Mai 2021 verschoben wird. Gleichzeitig wird mit der Verordnung (EU) 2020/561 auch der Geltungsbeginn der Bestimmung zur Aufhebung der Richtlinie 90/385/EWG des Rates über aktive implantierbare medizinische Geräte ([3]) und der Richtlinie 93/42/EWG des Rates über Medizinprodukte ([4]) verschoben.

Sowohl die Richtlinien 90/385/EWG und 93/42/EWG als auch die Verordnung (EU) 2017/745 ermächtigen die zuständigen nationalen Behörden, auf hinreichend begründeten Antrag das Inverkehrbringen von Medizinprodukten zu genehmigen, für die die entsprechenden Konformitätsbewertungsverfahren nicht durchgeführt wurden, deren Verwendung aber im Interesse der öffentlichen Gesundheit oder der Patientensicherheit oder -gesundheit liegt (im Folgenden „nationale Ausnahmeregelung“).

Die Verordnung (EU) 2017/745 ermächtigt die Kommission außerdem, in Ausnahmefällen die Gültigkeit einer nationalen Ausnahmeregelung für einen begrenzten Zeitraum auf das Gebiet der Union auszuweiten (im Folgenden „unionsweite Ausnahmeregelung“). Diese unionsweiten Ausnahmeregelungen sollten als letztes Mittel angesehen werden und nur in Ausnahmefällen in Betracht gezogen werden, um die Patientengesundheit oder -sicherheit zu gewährleisten oder die öffentliche Gesundheit zu schützen. Die Maßnahme ermöglicht es der Kommission und den Mitgliedstaaten, etwaige Engpässe bei lebenswichtigen Medizinprodukten unionsweit wirksam zu beheben.

Diese Leitlinien enthalten Informationen über den Erlass dieser unionsweiten Ausnahmeregelungen, insbesondere über die Kriterien, die die Kommission bei ihrer Entscheidung berücksichtigen wird, ob die Ausweitung einer nationalen Ausnahmeregelung auf das Gebiet der EU für ein Medizinprodukt notwendig und gerechtfertigt ist. Dieses Dokument enthält auch Informationen über das Verfahren für den Erlass und die allgemeinen Bedingungen, die die Kommission für unionsweite Ausnahmeregelungen im Wege von Durchführungsrechtsakten festlegen sollte.

([1]) ABl. L 117 vom 5.5.2017, S. 1.
([2]) ABl. L 130 vom 24.4.2020, S. 18.
([3]) ABl. L 189 vom 20.7.1990, S. 17.
([4]) ABl. L 169 vom 12.7.1993, S. 1.

2. **Rechtsgrundlage**

Gemäß Artikel 59 der Verordnung (EU) 2017/745 können die zuständigen nationalen Behörden auf ordnungsgemäß begründeten Antrag im Hoheitsgebiet des betreffenden Mitgliedstaats das Inverkehrbringen und die Inbetriebnahme eines spezifischen Produkts genehmigen, bei dem die Konformitätsbewertungsverfahren gemäß Artikel 52 der Verordnung (EU) 2017/745 oder – für den Zeitraum vom 24. April 2020 bis 25. Mai 2021 – Artikel 9 Absätze 1 und 2 der Richtlinie 90/385/EWG oder Artikel 11 Absätze 1 bis 6 der Richtlinie 93/42/EWG nicht durchgeführt wurden, dessen Verwendung jedoch im Interesse der öffentlichen Gesundheit oder der Patientensicherheit oder -gesundheit ([5]) liegt.

Gemäß Artikel 59 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/745 unterrichten die Mitgliedstaaten die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten von jeder nationalen Ausnahmeregelung, die für ein Medizinprodukt genehmigt wurde. Um dieses Verfahren zu erleichtern und die Koordinierung zwischen den Mitgliedstaaten zu verstärken, wird die Kommission einen zentralen Speicher ([6]) einrichten und verwalten, der es den zuständigen nationalen Behörden ermöglicht, untereinander und mit der Kommission Informationen über die von ihnen gewährten Ausnahmeregelungen auszutauschen.

Es besteht keine rechtliche Verpflichtung, die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten über nationale Ausnahmeregelungen zu unterrichten, die vor dem 24. April 2020 erlassen wurden. In Artikel 59 Absatz 2 Unterabsatz 2 ist jedoch vorgesehen, dass die Mitgliedstaaten die Kommission unterrichten können, um sicherzustellen, dass diese nationalen Ausnahmeregelungen für die Zwecke des Erlasses unionsweiter Ausnahmeregelungen berücksichtigt werden können. In diesem Fall sollten die nationalen Meldungen an den oben genannten zentralen Speicher übermittelt werden.

Gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/745 kann die Kommission in Ausnahmefällen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit oder der Patientensicherheit oder -gesundheit eine von einem Mitgliedstaat gemäß den genannten Bestimmungen genehmigte nationale Ausnahmeregelung im Wege eines Durchführungsrechtsaktes für einen begrenzten Zeitraum auf das gesamte Gebiet der Union ausweiten und die Bedingungen festlegen, unter denen das Produkt in Verkehr gebracht oder in Betrieb genommen werden darf. Die Kommission kann nur dann unionsweite Ausnahmeregelungen erlassen, wenn ein Mitgliedstaat der Kommission diese nationalen Ausnahmeregelungen mitgeteilt hat.

3. **Allgemeine Anforderungen**

Bei der Prüfung des Erlasses einer unionsweiten Ausnahmeregelung wird die Kommission in einem ersten Schritt die Mitgliedstaaten im Rahmen der gemäß der Verordnung (EU) 2017/745 eingesetzten Koordinierungsgruppe Medizinprodukte konsultieren, um festzustellen, ob eine gemeldete nationale Ausnahmeregelung für ein bestimmtes Medizinprodukt von Bedeutung für die Union sein könnte.

Wurde eine mögliche Relevanz für die Union festgestellt, so wird die Kommission in einem zweiten Schritt prüfen, ob die in Unterabschnitt A genannten Verfahrensvorschriften erfüllt sind. In einem dritten Schritt wird die Kommission auf der Grundlage der in Unterabschnitt B genannten Vorschriften entscheiden, ob der Erlass einer unionsweiten Ausnahmeregelung im vorliegenden Fall hinreichend begründet wäre.

A. *Verfahrensvorschriften*

1. Für das betreffende Medizinprodukt wurde mindestens eine nationale Ausnahmeregelung genehmigt und der Kommission mitgeteilt;

2. Für jede gemeldete nationale Ausnahmeregelung wurden der Kommission und allen übrigen Mitgliedstaaten alle bei der Genehmigung der gemeldeten nationalen Ausnahmeregelungen berücksichtigten Begründungen zur Verfügung gestellt;

3. Der Inhalt jeder gemeldeten nationalen Ausnahmeregelung in Bezug auf Gültigkeitsdauer, spezifische Bedingungen oder Vorschriften sowie das Ergebnis etwaiger Überwachungs- oder Kontrolltätigkeiten wurde der Kommission und allen übrigen Mitgliedstaaten zur Verfügung gestellt;

4. Bei jeder gemeldeten nationalen Ausnahmeregelung wurde eindeutig angegeben, für welches Medizinprodukt sie genehmigt wurde, einschließlich einer Beschreibung des Produkts, der Zweckbestimmung und der Herstellerangaben;

5. Jede vom Hersteller/von den Herstellern eingereichte (technische) Dokumentation zu dem Medizinprodukt, für das/die die gemeldete(n) nationale(n) Ausnahmeregelung(en) gilt/gelten, sowie das Ergebnis der Bewertung dieser vorgelegten Unterlagen durch die zuständige nationale Behörde wurden der Kommission und allen übrigen Mitgliedstaaten zur Verfügung gestellt.

([5]) Gemäß Artikel 1 Absatz 8 Ziffer iv der Verordnung (EU) 2020/561 gilt Artikel 59 der Verordnung (EU) 2017/745 ab dem 24. April 2020.

([6]) Der zentrale Speicher wird vom Kommunikations- und Informationszentrum für Behörden, Unternehmen und Bürger (CIRCABC) verwaltet.

B. *Ordnungsgemäße Begründung*

1. Aus den in Unterabschnitt A genannten Unterlagen geht hervor, dass der Hersteller alles unternommen hat, was vernünftigerweise erwartet werden kann, um die Konformitätsbewertung unverzüglich abzuschließen, oder dass es gegebenenfalls hinreichende Nachweise dafür gibt, dass der Hersteller aufgrund außergewöhnlicher und unvorhersehbarer Umstände nicht in der Lage war, die Konformitätsbewertung abzuschließen oder in die Wege zu leiten;

2. Das/die betreffende(n) Medizinprodukt(e) ([7]) ist/sind wesentlich für die öffentliche Gesundheit oder die Patientensicherheit oder -gesundheit;

3. Es mangelt an geeigneten Substituten;

4. Gegebenenfalls gibt es in den technischen Unterlagen oder den Ergebnissen der Vigilanz- oder Marktüberwachungstätigkeiten in Bezug auf Produkte früherer Generationen oder solchen mit ähnlichen Merkmalen keine Hinweise darauf, dass das Produkt die Patientengesundheit oder -sicherheit oder die öffentliche Gesundheit beeinträchtigen könnte;

5. Jede gemeldete nationale Ausnahmeregelung ist vorübergehender Art, und ihre Geltungsdauer ist auf den Zeitraum begrenzt, der nach vernünftigem Ermessen erforderlich ist, um das anzuwendende Konformitätsbewertungsverfahren abzuschließen oder alternativ die Patientensicherheit oder -gesundheit oder den Schutz der öffentlichen Gesundheit zu gewährleisten;

6. Die Ausweitung der Gültigkeit der gemeldeten nationalen Ausnahmeregelung(en) auf das Gebiet der Union ist eindeutig von Bedeutung für die Union.

Die in Unterabschnitt B Nummern 1 bis 5 genannten Informationen sind erforderlich, damit die Kommission prüfen kann, ob der Erlass einer unionsweiten Ausnahmeregelung hinreichend gerechtfertigt wäre. Diese zusätzlichen Unterlagen ergänzen die Informationen, die der Kommission ursprünglich im Rahmen der betreffenden nationalen Ausnahmeregelung(en) mitgeteilt wurden. Sie enthalten insbesondere folgende Informationen:

a) Eine Erläuterung, warum die Konformitätsbewertung nicht vor dem Inverkehrbringen in die Wege geleitet oder abgeschlossen wurde; eine Erläuterung der wesentlichen Bedeutung der Verwendung des Medizinprodukts; einen detaillierten Plan, wie die Konformität oder die Rücknahme des Produkts vom Markt nach Ablauf der vorübergehenden Ausnahmeregelung sichergestellt werden können;

b) Eine Erläuterung der wesentlichen Bedeutung der Verwendung des Medizinprodukts in dem betreffenden Mitgliedstaat sollte durch die Erklärung(en) der Gesundheitseinrichtung(en) untermauert werden, einschließlich der Gründe, warum das Produkt nicht ersetzt werden kann.

Für die Zwecke von Unterabschnitt B Nummer 6 beabsichtigt die Kommission, die Mitgliedstaaten im Rahmen der Koordinierungsgruppe Medizinprodukte zu konsultieren. Die Kommission wird unter Berücksichtigung der Rückmeldungen der Koordinierungsgruppe Medizinprodukte feststellen, ob ein Interesse der Union an einer Ausweitung der nationalen Ausnahmeregelung besteht.

4. **Verfahren für den Erlass**

Die Kommission wird auf der Grundlage der in Abschnitt 3 Unterabschnitte A und B genannten Informationen feststellen, ob der Erlass einer unionsweiten Ausnahmeregelung erforderlich ist. Dies ist notwendig, um die Patientensicherheit oder -gesundheit oder den Schutz der öffentlichen Gesundheit und gleichzeitig das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts zu gewährleisten.

Gemäß Artikel 59 Absatz 3 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) 2017/745 erlässt die Kommission unionsweite Ausnahmeregelungen im Wege von Durchführungsrechtsakten. Diese Durchführungsrechtsakte werden gemäß dem in der Verordnung (EU) Nr. 182/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates ([8]) genannten Prüfverfahren erlassen.

In hinreichend begründeten Fällen äußerster Dringlichkeit im Zusammenhang mit der menschlichen Sicherheit und Gesundheit sieht Artikel 59 Absatz 3 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) 2017/745 vor, dass die Kommission sofort geltende Durchführungsrechtsakte erlässt, ohne diese zuvor dem zuständigen Komitologieausschuss gemäß Artikel 8 in Verbindung mit Artikel 5 der Verordnung (EU) Nr. 182/2011 vorzulegen. In diesen Fällen legt die Kommission den Durchführungsrechtsakt spätestens 14 Tage nach seinem Erlass dem zuständigen Ausschuss vor, um dessen Stellungnahme unter Berücksichtigung der in Abschnitt 3 genannten Informationen einzuholen. Gibt der Ausschuss eine ablehnende Stellungnahme ab, so hebt die Kommission den Durchführungsrechtsakt unverzüglich auf.

([7]) Medizinprodukte werden beispielsweise durch Bezugnahme auf eine von einer benannten Stelle erteilte Zertifizierungsnummer und/oder eine bestimmte Produktkategorie oder Produktgruppe spezifiziert, für die diese Zertifizierung gilt.

([8]) ABl. L 55 vom 28.2.2011, S. 13.

5. **Allgemeine Bedingungen**

Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/745 sieht vor, dass die Kommission die Bedingungen für eine unionsweit erlassene Ausnahmeregelung im Wege eines Durchführungsrechtsakts festlegt. Bei der Festlegung dieser Bedingungen stützt sich die Kommission insbesondere auf die gemäß Abschnitt 3 Unterabschnitt A übermittelten Informationen. Die Kommission kann auch alle sonstigen Stellungnahmen berücksichtigen, die ihr beispielsweise von Mitgliedstaaten im Rahmen der Koordinierungsgruppe Medizinprodukte übermittelt werden.

In unionsweiten Ausnahmeregelungen können strengere Bedingungen für das vorübergehende Inverkehrbringen eines Medizinprodukts vorgesehen werden als diejenigen, die bereits durch nationale Ausnahmeregelungen für ein Produkt festgelegt wurden. Umgekehrt sollten die Mitgliedstaaten durch nationale Maßnahmen Bedingungen einführen können, die strenger sind als die, die in unionsweiten Ausnahmeregelungen festgelegt sind. In diesen Fällen sollten die strengeren Bedingungen gelten.

Sofern nicht anders festgelegt, sollten unionsweite Ausnahmeregelungen für einen Zeitraum von höchstens sechs Monaten in Kraft bleiben. Jede wesentliche Änderung der Umstände oder der in Abschnitt 3 genannten Informationen oder der der Kommission oder den Mitgliedstaaten anderweitig zur Verfügung stehenden Informationen, insbesondere im Rahmen der Marktüberwachung, sollte zu einer Neubewertung der unionsweiten Ausnahmeregelung und ihrer Bedingungen führen. In solchen Fällen kann die Kommission vorschlagen, den Durchführungsrechtsakt, mit dem sie die unionsweite Ausnahmeregelung eingeführt hat, zu ändern oder gegebenenfalls aufzuheben. Dazu werden die Mitgliedstaaten im Rahmen der Koordinierungsgruppe Medizinprodukte konsultiert.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

18. Mai 2020

(2020/C 171/02)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0832	CAD	Kanadischer Dollar	1,5202
JPY	Japanischer Yen	116,31	HKD	Hongkong-Dollar	8,3964
DKK	Dänische Krone	7,4548	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8096
GBP	Pfund Sterling	0,89153	SGD	Singapur-Dollar	1,5426
SEK	Schwedische Krone	10,6103	KRW	Südkoreanischer Won	1 332,42
CHF	Schweizer Franken	1,0521	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,8913
ISK	Isländische Krone	157,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7068
NOK	Norwegische Krone	10,9663	HRK	Kroatische Kuna	7,5580
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 077,45
CZK	Tschechische Krone	27,610	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7320
HUF	Ungarischer Forint	353,39	PHP	Philippinischer Peso	55,102
PLN	Polnischer Zloty	4,5596	RUB	Russischer Rubel	78,9080
RON	Rumänischer Leu	4,8388	THB	Thailändischer Baht	34,684
TRY	Türkische Lira	7,4276	BRL	Brasilianischer Real	6,2701
AUD	Australischer Dollar	1,6736	MXN	Mexikanischer Peso	25,6337
			INR	Indische Rupie	82,1435

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze, anwendbar ab 1. Mai 2020/1. Juni 2020

(Veröffentlicht nach Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission vom 21. April 2004 (ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1))

(2020/C 171/03)

Die Basissätze wurden nach der Mitteilung der Kommission über die Änderung der Methode zur Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze (ABl. C 14 vom 19.1.2008, S. 6) berechnet. Der Referenzsatz berechnet sich aus dem Basissatz zuzüglich der in der Mitteilung für die einzelnen Anwendungen jeweils festgelegten Margen. Bei der Ermittlung des Abzinsungssatzes wird eine Marge von 100 Basispunkten hinzugefügt. Nach der Verordnung (EG) Nr. 271/2008 der Kommission vom 30. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 berechnet sich auch der Rückforderungssatz durch einen Aufschlag von 100 Basispunkten auf den Basissatz, sofern in einer einschlägigen Entscheidung nichts anderes festgelegt ist.

Die geänderten Sätze sind fett gedruckt.

Die vorhergehende Tabelle wurde im ABl. C 83 vom 13.3.2020, S. 5. veröffentlicht.

Von	Bis	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2020	…	**-0,22**	**-0,22**	0,00	**-0,22**	**1,77**	**-0,22**	**0,05**	**-0,22**	**-0,22**	**-0,22**	**-0,22**	**-0,22**	0,26	**0,78**	**-0,22**	**-0,22**	**-0,22**	**-0,22**	**-0,22**	**-0,22**	**-0,22**	**1,35**	**-0,22**	3,21	**0,32**	**-0,22**	**-0,22**	0,94
1.5.2020	31.5.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	**0,52**	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.4.2020	30.4.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	**0,40**	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.3.2020	31.3.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	**-0,05**	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	**0,26**	-0,31	-0,31	0,94
1.2.2020	29.2.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	**-0,07**	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	**0,18**	-0,31	-0,31	0,94
1.1.2020	31.1.2020	**-0,31**	**-0,31**	**0,00**	**-0,31**	**2,25**	**-0,31**	**-0,12**	**-0,31**	**-0,31**	**-0,31**	**-0,31**	**-0,31**	**0,26**	**0,30**	**-0,31**	**-0,31**	**-0,31**	**-0,31**	**-0,31**	**-0,31**	**-0,31**	**1,84**	**-0,31**	**3,21**	**0,11**	**-0,31**	**-0,31**	**0,94**

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Gemäß Artikel 5 Absatz 2 zu übermittelnde Informationen

Gründung eines Europäischen Verbunds für territoriale Zusammenarbeit (EVTZ)

(Verordnung (EG) Nr. 1082/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006 (ABl. L 210 vom 31.7.2006, S. 19))

(2020/C 171/04)

I.1) **Bezeichnung, Anschrift und Ansprechpartner**

Eingetragene Bezeichnung: EVTZ Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

Eingetragener Sitz: Ile du Rhin, 68600 Vogelgrun, Frankreich

Ansprechpartner: Silke Tebel-Haas

Internetadresse des Verbunds: www.eurodistrict-freiburg-alsace.eu

I.2) **Dauer des Verbunds:**

Dauer des Verbunds: Unbeschränkt

Datum der Registrierung: 14.4.2020

Datum der Veröffentlichung: 6.5.2020

II. **ZIELE**

Der Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace hat zum Ziel, die grenzüberschreitende Zusammenarbeit zu intensivieren und so eine grenzüberschreitende Region mit einer räumlichen Identität zu schaffen und weiterzuentwickeln. Der EVTZ/GECT wird insbesondere in folgenden Bereichen tätig, wenn die beabsichtigten Ziele eine grenzüberschreitende Dimension haben: Mobilität, Arbeitsmarkt, Schüler- und Bürgerbegegnungen, Sport und Kultur, Gesundheitswesen, Energie sowie Tourismus.

III. **ZUSÄTZLICHE ANGABEN ZUR BEZEICHNUNG DES VERBUNDS**

Englische Bezeichnung: EGTC Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

Französische Bezeichnung: GECT Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

IV. **MITGLIEDER**

IV.1) **Gesamtzahl der Verbundsmitglieder: 10**

IV.2) **Staatszugehörigkeit der Verbundsmitglieder: Frankreich und Deutschland**

IV.3) **Angaben zu den Mitgliedern** [1]

Amtliche Bezeichnung: Landkreis Emmendingen
Postanschrift: Bahnhofstraße 2-4, 79312 Emmendingen, Deutschland
Internetadresse: www.landkreis-emmendingen.de
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

Amtliche Bezeichnung: Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald
Postanschrift: Stadtstraße 2, 79104, Freiburg, Deutschland
Internetadresse: www.breisgau-hochschwarzwald.de
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

Amtliche Bezeichnung: Stadt Freiburg
Postanschrift: Rathausplatz 2-4, 79098 Freiburg, Deutschland
Internetadresse: www.freiburg.de
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

[1] Bitte für jedes einzelne Mitglied angeben.

Amtliche Bezeichnung: Région Grand Est
Postanschrift: Maison de la Région, 1, place Adrien Zeller, 67000 Strasbourg, Frankreich
Internetadresse: www.grandest.fr
Art des Mitglieds: Regionale Behörde

Amtliche Bezeichnung: Département du Bas-Rhin
Postanschrift: Hôtel du Département, Place du Quartier Blanc, 67000 Strasbourg, Frankreich
Internetadresse: www.bas-rhin.fr
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

Amtliche Bezeichnung: Département du Haut-Rhin
Postanschrift: 100, Avenue d'Alsace, 67006 Colmar, Frankreich
Internetadresse: www.haut-rhin.fr
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

Amtliche Bezeichnung: PETR Sélestat-Alsace Centrale
Postanschrift: BP 20195, 1, Rue Louis Lang, 67604 Sélestat, Frankreich
Internetadresse: www.selestat-alsace-centrale.fr
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

Amtliche Bezeichnung: PETR du Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon
Postanschrift: 170, Rue de la République, 68500 Guebwiller, Frankreich
Internetadresse: https://www.rhin-vignoble-grandballon.fr
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

Amtliche Bezeichnung: Mulhouse Alsace Agglomération
Postanschrift: 2, Rue Pierre et Marie Curie, 68948 Mulhouse, Frankreich
Internetadresse: www.mulhouse-alsace.fr
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

Amtliche Bezeichnung: Colmar Agglomération
Postanschrift: 32, Cours Sainte Anne, BP 80197, 68004 Colmar, Frankreich
Internetadresse: www.agglo-colmar.fr
Art des Mitglieds: Lokale Behörde

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 171/05)

1. Am 11. Mai 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— ALD S.A. („ALD“, Frankreich), kontrolliert von Société Générale (Frankreich),

— Mitsubishi UFJ Lease & Finance Company Limited („Mitsubishi“, Japan).

ALD und Mitsubishi übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Gemeinschaftsunternehmen („JV“).

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— ALD bietet Full-Service-Leasing und Fuhrparkmanagement für Großunternehmen, kleine bis mittlere Unternehmen und Privatpersonen in 43 Ländern an. ALD wird von der Société Générale kontrolliert, einer in Frankreich und weltweit tätigen Finanzdienstleistungsgruppe.

— Mitsubishi ist in Japan und weltweit tätig und bietet eine Vielzahl von Finanzdienstleistungen an, darunter Finanzierungsleasing, operatives Leasing mit Schwerpunkt auf dem Leasinggutwert, Auto-Leasing, Immobilien-Leasing usw. Ferner ist Mitsubishi in den Bereichen Mietdienstleistungen, Handel mit Gebrauchtausrüstung, Versicherungsgeschäfte und Kundendienstleistungen tätig.

— Das Gemeinschaftsunternehmen wird ein Mehrmarken-Geschäft im operativen Full-Service-Leasing und Fuhrparkmanagement mit entsprechenden Mobilitätsprodukten in Malaysia betreiben.

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 ([2]) infrage.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).
([2]) ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 171/06)

1. Am 11. Mai 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— VGRD GmbH („VGRD“, Deutschland), eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Volkswagen AG („VW AG“) und Teil der VW-Gruppe,

— bestimmte Vermögenswerte der Auto Wichert GmbH („Zielvermögenswerte“, Deutschland), die im Eigentum der Auto Wichert GmbH („Wichert“, Deutschland) stehen.

VGRD übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung (mittelbar) die alleinige Kontrolle über die Zielvermögenswerte.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Vermögenswerten.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— VGRD betreibt mehrere Autohäuser in Deutschland. Die VW-Gruppe entwickelt, produziert, vermarktet und verkauft Personenkraftwagen, leichte Nutzfahrzeuge, Lastkraftwagen, Linien- und Reisebusse, Fahrgestelle für Busse, Dieselmotoren, Motorräder sowie Ersatzteile und Zubehör.

— Zielvermögenswerte: vier im Stadtgebiet Hamburg gelegene Autohäuser, über die neue und gebrauchte Personenkraftwagen sowie leichte Nutzfahrzeuge der VW-Marken, Originalersatzteile für die VW-Marken und andere Ersatzteile sowie damit verbundene Dienstleistungen im Einzelhandel vertrieben werden.

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.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2020/C 171/07)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Duna/Dunai“

Referenznummer: PDO-HU-A1345-AM02

Datum der Mitteilung: 9.2.2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Ergänzung des abgegrenzten Gebiets um die Gemeinden Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora und Újszilvás sowie Bácsszentgyörgy**

   a) einschlägiges Kapitel der Produktspezifikation: IV. Abgegrenztes Gebiet

   b) einschlägiges Kapitel des Einzigen Dokuments: Abgegrenztes geografisches Gebiet

   c) Begründungen:

   — Der Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Kunság hat die Produktspezifikation der g.U. Kunsági geändert. Das abgegrenzte Gebiet wurde um Flächen I. und II. Klasse des Katasters der Weinanbaugebiete der Gemeinden Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora und Újszilvás ergänzt. Die Änderung betrifft das in der Spezifikation der g.U. Duna abgegrenzte Gebiet und wird in den vorliegenden Antrag übernommen. Die Gegebenheiten der dem Kataster zugeordneten Gebiete stimmen mit dem abgegrenzten Gebiet der g.U. Duna überein. Der Weinbau ist Teil der traditionellen Wirtschaftstätigkeit der Gebietsansässigen. Die Einstufung als Weinbaugebiet sowie die Möglichkeit der Herstellung von Erzeugnissen der g.U. Duna tragen erheblich zu den Beschäftigungs- und Ertragserwirtschaftungsmöglichkeiten der Gemeinden und zur Entwicklung des örtlichen dörflichen Gastgewerbes bei.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

— Der Rat der Weinberggemeinden des Weinbaugebiets Hajós-Baja hat die Produktspezifikation der g.U. Hajós-Bajai geändert. Das abgegrenzte Gebiet wurde um Flächen I. und II. Klasse des Katasters der Weinanbaugebiete der Gemeinde Bácsszentgyörgy ergänzt. Teile der Gemarkung von Bácsszentgyörgy fügen sich an die Weinbaugemeinden Csátalja und Dávod. In Bácsszentgyörgy sind 6,8109 ha einem Weinkataster zugeordnete Flächen erfasst, und es sind zwei vereinfachte Steuerlager in Betrieb. Die Änderung des abgegrenzten Gebiets wirkt sich nicht auf den Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet und dem Erzeugnis aus, da die Bedingungen des Katastergebiets mit denen des abgegrenzten Gebiets der g.U. Hajós Bajai und der g.U. Duna identisch sind. Der Weinbau ist Teil der traditionellen Wirtschaftstätigkeit der Gebietsansässigen. Die Einstufung als Weinbaugebiet sowie die Möglichkeit der Herstellung von Erzeugnissen der g.U. Duna tragen erheblich zu den Beschäftigungs- und Ertragserwirtschaftungsmöglichkeiten der Gemeinden und zur Entwicklung des örtlichen dörflichen Gastgewerbes bei.

2. **Im Kapitel „Spezifische önologische Verfahren“: Löschung Zahl der Augen**

a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation: III. Spezifische önologische Verfahren

b) einschlägiges Kapitel des Einzigen Dokuments: Weinherstellungsverfahren — Spezifische önologische Verfahren

c) Begründung: Die Änderung ist technischer Natur. Mit der Änderung der Regelung (Löschung der Zahl der Augen) wird klargestellt, wie die Ertragsbeschränkung umgesetzt wird.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Duna

Dunai

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1 Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Weißweine

Frischer, je nach Zuckergehalt trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Wein mit mittellangem Abgang, bei Rebsortenweinen mit für die jeweilige Sorte typischen Frucht- und Blütenaromen.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Roséweine

Lebendiger frischer Wein aus roten/blauen Weintrauben, mit fruchtigen Aromen (Himbeere, Pfirsich, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, wilde Erdbeere usw.), möglicherweise auch mit floralen Aromen, sowie mit leichten lebhaften Säuren; je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Schillerweine

Bei Rebsortenweinen für die jeweilige Sorte charakteristische Aromen und abgerundete Säuren, bei Verschnittweinen mit einem vom Anteil der einzelnen Sorten abhängigen Charakter, mäßigen Tanningehalt und Fülle, je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, halbsüß oder süß.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Rotweine

Bei Rebsortenweinen für die jeweilige Sorte charakteristische Aromen und gerundete Säuren, bei Verschnittweinen mit einem vom Anteil der einzelnen Sorten abhängigen Tanningehalt, mit Fülle und Geschmeidigkeit; Rotweine mit Früchte- (Kirsche, Himbeere, Walnuss, Johannisbeere usw.), Gewürz- (Zimt, Vanille), Schokoladen-, und Tabakaromen; je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 ausgedrückt in Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinherstellungsverfahren**

a) *Grundlegende önologische Verfahren*

Erziehungsmethode und Bepflanzungsdichte

Anbauverfahren

Für nach dem 3. Februar 2006 angepflanzte Rebflächen zulässige Erziehungsmethoden: Kopf, Schirm, Moser, optimierter Moser, Einzelvorhang, Sylvoz.

Reihenabstand und Abstand zwischen den Rebstöcken: Bei gleichmäßigen Reihen-/Rebabständen Doppelreihen- und/oder Doppelstockpflanzung. Der Abstand zwischen den Reihen muss mindestens 1,00 m und darf höchstens 3,60 m betragen, der Abstand zwischen den Rebstöcken muss mindestens 0,60 m und darf höchstens 1,20 m betragen. Bei Doppelstockpflanzung ist der durchschnittliche Abstand zwischen den Rebstöcken maßgebend.

Bei bestehenden, vor dem 3. Februar 2006 angepflanzten Rebflächen dürfen — unabhängig von der Erziehungsmethode — bis zu deren Rodung aus den von diesen Rebflächen stammenden Trauben Weine der g.U. Duna hergestellt werden.

Nur Trauben aus Rebflächen, deren Fehlbestand an Reben 10 % nicht überschreitet, dürfen zur Herstellung von Wein der g.U. Duna genutzt werden.

Zeitpunkt und Verfahren der Weinlese, Qualität der Trauben

Anbauverfahren

Der Termin des Beginns der Weinlese wird jährlich durch den Ausschuss der zuständigen Weinberggemeinde beschlossen und auf der Grundlage von Testernten festgelegt, die jährlich ab dem 1. August wöchentlich durchgeführt werden.

Ein Erzeugnis, das aus vor dem von der Weinberggemeinde festgelegten Weinlesebeginn geernteten Trauben gewonnen wurde, darf kein Ursprungszeugnis in der Kategorie g.U. Duna erhalten und auch nicht mit dem entsprechenden g.U.-Siegel vermarktet werden. Die Weinberggemeinden veröffentlichen den Zeitpunkt der Ernte in Form einer Bekanntmachung.

Vorschriften für die Qualität der Trauben

Anbauverfahren

Der natürliche Mindestzuckergehalt der Trauben in ungarischem Mostgewicht beträgt 14,82° KMW und der potenzielle Mindestalkoholgehalt der Trauben beträgt für jede Weinart 9 % vol.

b) *Höchsterträge*

Wein

100 Hektoliter pro Hektar

Trauben

14 300 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

1. Weinregion Csongrád: Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó,

2. Weinregion Hajós-Baja Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

3. Weinregion Kunság: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana — Flächen I. und II. Klasse des Katasters der Weinanbaugebiete der Gemeinden.

7. **Wichtigste Keltertraubensorten**

tramini — traminer
királyleányka — feteasca regale
kadarka — jenei fekete
sárga muskotály — muscat de hamburg
kékoportó — portugieser
sauvignon — sovinjon
kövidinka — a dinka crvena
pinot noir — kék rulandi
pinot noir — savagnin noir
pinot noir — pinot cernii
leányka — leányszőlő
olasz rizling — nemes rizling
tramini — roter traminer
nektár
tramini — savagnin rose
pinot blanc — weissburgunder
olasz rizling — taljanska grasevina
pinot noir — pignula
csabagyöngye — perle di csaba
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
leányka — dievcenske hrozno
szürkebarát — auvergans gris
irsai olivér — zolotis
kékfrankos — blaufränkisch
királyleányka — galbena de ardeal
rizlingszilváni — müller thurgau blanc
szürkebarát — pinot gris
rizlingszilváni — müller thurgau bijeli
csabagyöngye — pearl of csaba
sauvignon — sauvignon blanc
ezerjó — korponai
rizlingszilváni — rizvanac
kadarka — negru moale
pinot noir — pinot tinto
irsai olivér — muskat olivér
kékoportó — portugais bleu
kadarka — kadarka negra
kadarka — gamza
tramini — gewürztraminer
pinot noir — kisburgundi kék
pinot noir — spätburgunder
zöld veltelíni — zöldveltelíni

arany sárfehér — huszár szőlő

szürkebarát — pinot grigio

zöld veltelíni — grüner muskateller

kövidinka — steinschiller

tramini — traminer rosso

zöld veltelíni — grüner veltliner

pinot noir — pino csernüj

csabagyöngye — zsemcsug szaba

rizlingszilváni — rivaner

tramini — tramin cervené

kékfrankos — moravka

csabagyöngye — perla di csaba

kékfrankos — blauer lemberger

irsai olivér — irsai

rajnai rizling — rhine riesling

hamburgi muskotály — muszkat gamburgszkij

ezerjó — tausendachtgute

királyleánynyka — erdei sárga

kékoportó — portugalske modré

kadarka — kadar

ezerjó — szadocsina

rajnai rizling — rheinriesling

királyleánynyka — little princess

cabernet franc — kaberne fran

rajnai rizling — riesling

zweigelt — zweigeltrebe

merlot

királyleánynyka — königstochter

hamburgi muskotály — muscat de hambourg

olasz rizling — welschriesling

ottonel muskotály — muskat ottonel

csabagyöngye — vengerskii muskatnii rannüj

kadarka — törökszőlő

leánynyka — feteasca alba

kadarka — szkadarka

rajnai rizling — weisser riesling

királyleánynyka — königliche mädchentraube

rajnai rizling — johannisberger

kövidinka — a dinka rossa

pinot noir — rulandski modre

kövidinka — a ruzsica

pinot blanc — pinot beluj

olasz rizling — risling vlassky
hamburgi muskotály — miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay — ronci bilé
szürkebarát — grauburgunder
szürkebarát — ruländer
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály — muscat ottonel
kékoportó — blauer portugieser
rizlingszilváni — müller thurgau
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon bijeli
zweigelt — rotburger
csabagyöngye — perla czabanska
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
ezerjó — trummertraube
leányka — mädchentraube
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo
kövidinka — a dinka mala
karát
ezerjó — tausendgute
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
királyleányka — dánosi leányka
kadarka — fekete budai
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
ezerjó — kolmreifler
blauburger
rajnai rizling — riesling blanc
zöld veltelíni — veltlinské zelené
zweigelt — blauer zweigeltrebe
csabagyöngye — perle von csaba
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
irsai olivér — zolotisztüj rannüj
zefír
kékoportó — modry portugal

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Wein — Beschreibung des abgegrenzten Gebiets (1)

a) Natürliche und kulturelle Faktoren

Das Gebiet der g.U. Duna liegt im mittleren Teil Ungarns. Sein größter Teil erstreckt sich auf der von den Flüssen Donau und Theiß eingrenzten Fläche der Ungarischen Tiefebene, zwischen den beiden Flüssen (Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápióság) bzw. jenseits der Theiß im Raum Tiszazug und im Komitat Csongrád. Vom Nordwesten ist es mit der Csepel-Insel, vom Norden mit einzelnen Anbauflächen des Gebiets Gödöllői-dombság verbunden.

Die Umweltbedingungen des Erzeugungsgebiets werden hauptsächlich durch seine Lage in der Tiefebene bestimmt. Die Höhe über dem Meeresspiegel beträgt weniger als 200 m, in den meisten Gebieten sogar weniger als 150 m. Das Gelände ist flach, wobei die Höhenunterschiede nicht mehr als 10-20 m betragen.

Die Erzeugungsgebiete von Duna g.U. weisen eine geringe Vielfalt von Böden auf, von denen die meisten kalkhaltige Sandböden und in geringerem Maße braune Waldböden, Schwarzerdeböden, Wiesenböden und Gießböden sind. Die Entstehung der Sandböden ist in erster Linie auf die Donau zurückzuführen, die mit ihrer ost-westlichen Bewegung ihre sandigen Ablagerungen im Donau-Theiß-Zwischenstromland hinterließ. Eine Eigenart der Sandböden ist die schnelle Erwärmung, wobei ihre helle Farbe das Sonnenlicht besser reflektiert, was die Reifung der Trauben unterstützt. Wegen ihres Quarzgehalts weisen sie zudem eine Immunität gegenüber der Reblaus auf. Zugleich sind ihre Nährstoffversorgungs- und Wasserhaltekapazität sowie ihr Mineraliengehalt niedriger.

Die klimatischen Verhältnisse des Erzeugungsgebiets werden durch das in Ungarn grundsätzlich herrschende kontinentale Klima bestimmt. Dieses ist vor allem durch heiße Sommer und kalte Winter gekennzeichnet. Wegen der klimatischen Verhältnisse sowie des Flachlandcharakters und der relativ geringen Höhe über der Meeresoberfläche kommen im Frühling und Herbst häufig Fröste vor. Die Durchschnittstemperatur bewegt sich um 10-11 C. Die durchschnittliche Zahl der Sonnenstunden pro Jahr beträgt über 2000 Stunden. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 450–500 mm, was weitgehend den Bedürfnissen der Trauben entspricht, wobei der Niederschlag ungleich über das Jahr verteilt ist.

Wein — Beschreibung des abgegrenzten Gebiets (2)

b) Humanfaktoren

Das Erzeugungsgebiet verfügt schon wegen seiner großen geografischen Ausdehnung über reiche Traditionen im Bereich Trauben- und Weinkultur.

Die erste schriftliche Aufzeichnung, in der die hier bereits blühende Weinbaukultur erwähnt wird, ist die Gründungsurkunde der Abtei Garamszentbenedek aus dem Jahr 1075; weitere Belege sind Urkunden ab dem 13. Jahrhundert (z. B. betreffend die Csepel-Insel). Im Mittelalter lebte eine ziemlich große Bevölkerung in Mittelungarn, wo Trauben und Wein hauptsächlich für den eigenen und den örtlichen Verbrauch erzeugt wurden. Dies diente vor allem dazu, Trinkwasser schlechterer Qualität zu ersetzen. Damals fand eine zweistufige Erzeugung (Erzeugung von Trauben und Obst in einem Gebiet) statt, eine Tradition, die bis zu den 1960er-Jahren erhalten blieb, als mit der betrieblichen Anpflanzung reiner Reb- und Obstflächen begonnen wurde.

Die mittelalterliche Weinbaukultur erlitt durch die türkische Herrschaft im 16. und 17. Jahrhundert einen Rückschlag, was mit einer drastischen Verringerung der Bevölkerungszahl und dem Rückgang der Produktion einherging, obwohl die türkischen Behörden bemüht waren, mit günstigeren Steuern Produktionsanreize zu bieten. Die Rebflächen beschränkten sich hauptsächlich auf die Gemarkungen der verbliebenen Gemeinden (z. B. Marktflecken), doch die Eigentümer setzten die Produktion häufig fort, indem sie die schon aufgegebenen Flächen jährlich einige Male aufsuchten. Nach dem Ende der türkischen Herrschaft begann die Renaissance der Trauben- und Weinerzeugung. Seitdem erfolgten Bindung und wirtschaftliche Nutzung der zuvor aufgegebenen Sandflächen hauptsächlich mit der Anpflanzung von Rebflächen und Obstplantagen, deren Zentren ebenfalls die Marktflecken der Region waren. Wein wurde zunehmend zu einem Handelserzeugnis.

Der Weinbau blieb wegen der Reblaus-Immunität der Sandgebiete von der ab 1875 wütenden Phylloxera-Seuche nahezu vollständig verschont und erfuhr so eine erhebliche Aufwertung. Das in der Region errichtete Forschungszentrum (Kecskemét-Miklóstelep, 1883) wurde zu einem Zentrum des Kampfes gegen die Reblaus, und zusammen mit dem ab Anfang des 20. Jahrhunderts entstehenden Fachunterrichtssystem förderte es auch die Entwicklung der Weinbaukultur in der Region. In dieser Zeit wuchsen Markt und Bekanntheit der von den hiesigen Erzeugungsgebieten stammenden Weine erheblich, und auch die Rebfläche vervielfachte sich. Dies wurde auch durch den Ausbau des Eisenbahn- und öffentlichen Straßennetzes begünstigt. Es erschienen 40–60 ha große Rebflächen und Kellereien mit einer Kapazität von 2000-3000 Hektolitern.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden große Weinbaubetriebe verstaatlicht, aber die Struktur des Weinbaus änderte sich bis zu den 1960er-Jahren nicht. Neben der konzentrierten großflächigen Erzeugung und der Kultivierung traditioneller Sorten (z. B. Ezerjó, Kadarka, Kövidinka) wurde mit der Anpflanzung von Sorten aus anderen Weinregionen (z. B. Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling usw.) begonnen. Die verschiedenen Anbauformen mit breiterem Reihenabstand und mittelhoher und hoher Reberziehung wurden vorherrschend. Ab Ende der 1970er-Jahre wurde mit einem weiteren Sortenwechsel begonnen (Weltsorten wie Chardonnay, Cabernet Sauvignon usw. wurden angepflanzt), und bei Ausweitung der Anbauflächen und Wechsel der Anbaumethoden wurde mit dem Ausbau moderner Weinbetriebe mit großer Kapazität begonnen.

Ab Anfang der 1990er-Jahre kam es infolge des politischen und wirtschaftlichen Wandels in Ungarn zu einer Umstrukturierung mit einer beträchtlichen Anzahl neu entstehender kleinerer und größerer Rebflächen und Weinbaubetriebe, die den sich ändernden Marktbedürfnissen besser entsprachen, und es setzte eine erhebliche territoriale Fragmentierung ein.

Nach dem Beitritt Ungarns zur Europäischen Union (2004) kam es zum Teil unter Verwendung von EU-Umstrukturierungsmitteln zu weiteren Änderungen der Sortenstruktur und Anbaumethoden sowie im Zuge der Rodung veralteter Anbauflächen zu einer Verringerung der Gesamtrebfläche. Zugleich ist eine Modernisierung und Konzentrierung der verbleibenden Rebflächen und Weinbaubetriebe zu beobachten. Derzeit werden im Rahmen der Umstrukturierung heimische Sorten, die sich an die ökologischen Bedingungen anpassen, im Hinblick auf die Anbautechniken über günstige Eigenschaften verfügen und der Nachfrage auf dem Markt gerecht werden — so etwa die Sorte Cserszegi fűszeres — vermehrt angebaut.

Wein — Beschreibung des abgegrenzten Gebiets (3)

2. Beschreibung der Weine

Die Weine zeichnen sich im Allgemeinen durch ein elegantes Erscheinungsbild, Frische, ein feine Säurestruktur und einen mittellangen Abgang aus, wobei sie im Falle von Rebsortenweinen rebsortentypische florale und fruchtige Aromen aufweisen.

3 Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Auch die ökologischen Merkmale des abgegrenzten Gebiets spiegeln sich in den Produkten gut wider. Die hier erzeugten Weine reifen tendenziell schneller, haben einen milderen Charakter und einen gemäßigten Alkoholgehalt. Die Weine haben aufgrund des sandigen Bodens eine geringeren Mineralgehalt und sind leichter.

Die Weinregion Duna spielt eine sehr wichtige Rolle in der ungarischen Reb- und Weinbaubranche, zumal hier fast die Hälfte der ungarischen Traubenmenge produziert wird.

Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige bevölkerungsbindende Funktion zukommt.

Aufgrund der ökologischen Merkmale (z. B. Sandböden, Niederschlagsarmut) ist der Weinbau eine der wirtschaftlichsten Anbauformen in diesem Gebiet. Rebflächen verhinderten bzw. verhindern wirksam die Ausbreitung von Treibsand, auf Böden mit schlechterer Wasserbilanz haben die Reben leichteren Zugang zum Wasser als andere Kulturen.

In den Rebflächen der Weinregion Donau liegt der Anteil der autochthonen und der neu veredelten ungarischen Rebsorten bei über 60 %.

Aus den aromatischen Sorten werden traditionell bevorzugt Muskatellerweine erzeugt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

Die Namen kleinerer geografischer Einheiten dürfen nicht angegeben werden.

Verwendung traditioneller und anderer, Beschränkungen unterliegender Begriffe

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

Die Schriftgröße traditioneller Begriffe, anderer, Beschränkungen unterliegender Begriffe und solcher Begriffe, die sich auf die Farbe des Weins beziehen, darf auf dem Etikett nicht größer als die Schriftgröße der Ursprungsbezeichnung sein.

Verwendung traditioneller und anderer, Beschränkungen unterliegender Begriffe

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

Die Schriftgröße traditioneller Begriffe, anderer, Beschränkungen unterliegender Begriffe und solcher Begriffe, die sich auf die Farbe des Weins beziehen, darf auf dem Etikett nicht größer als die Schriftgröße der Ursprungsbezeichnung sein.

Angabe der Rebsorte

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

a) Ein Rebsortenname kann angeführt werden, wenn seine Schriftgröße auf dem Etikett nicht größer als die Schriftgröße der Ursprungsbezeichnung ist.

b) Der Sortenname Arany sárfehér darf nicht als Bezeichnung eines Rebsortenweins von Duna g.U. verwendet werden.

c) Bei Verschnittweinen dürfen die Ausdrücke „küvé“, „cuvée“ oder „házasítás“ (Verschnitt) verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/b/5c/82000/Duna_OEM%20termekleiras_v3_2_boraszat_kormany_hu_170801.pdf

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigen Dokuments

(2020/C 171/08)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ([1]) genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der *e*-Ambrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„PATATA DEL FUCINO“

EU-Nr.: PGI-IT-01217-AM01 — 10.1.2020

g. U. ()g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Patata del Fucino“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Der Name „Patata del Fucino“ bezeichnet die reifen Knollen der Art Solanum tuberosum aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae), die mit Saatkartoffeln von Sorten gewonnen wurde, welche im gemeinsamen Sortenkatalog für landwirtschaftliche Pflanzenarten aufgeführt sind.

Die Kartoffel hat eine Größe (Durchmesser) von über 35 mm und nicht mehr als 80 mm und eine runde bis rund-ovale, ovale bzw. länglich-ovale Form. Die Schale löst sich nicht vom Fleisch; das Fleisch ist fest, gibt bei Druck nicht nach und hat die für diese Sorte typische Farbe von Weiß bis Gelb in unterschiedlichen Schattierungen. Der essbare Bestandteil beträgt mindestens 95 %.

Die chemischen Merkmale (je 100 g des essbaren Bestandteils) weisen folgende Werte auf:

trockener Rückstand mindestens 14 g,

Stärkegehalt mindestens 8 g,

Kaliumgehalt mindestens 300 mg,

Phosphorgehalt mindestens 35 mg.

„Patata del Fucino“ wird nach vollständiger physiologischer Reifung ab Ende Juli geerntet, in geeigneten Behältnissen aufbewahrt und kann bis Ende Mai des Folgejahres gelagert werden, ohne dass es zu einer Änderung der Merkmale kommt.

Gütetoleranzen

([1]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Die Kartoffeln, die für die g. g. A. infrage kommen, müssen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens in den gewählten Verpackungen folgende Merkmale aufweisen:

a) einheitlicher Durchmesser: Der Durchmesser der Knollen muss zwischen 35 mm und 80 mm liegen, die zulässige Abweichung in einer Verpackung beträgt höchstens 30 mm;

b) die Kartoffeln müssen unversehrt, fest, sauber sowie frei von Keimlingen oder Mängeln biologischer oder nichtbiologischer Art sein.

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*

„Patata del Fucino“ muss im abgegrenzten geografischen Gebiet gepflanzt, angebaut und geerntet werden.

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

Die Kartoffeln müssen bei 4–10 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 88–95 % in Behältern („Bins“) aufbewahrt werden. Die Kartoffeln halten sich im Kühlraum auch längere Zeit, höchstens jedoch 9 Monate. Die gelagerten Knollen dürfen entsprechend den diesbezüglichen Vorschriften gegen Keimbildung behandelt werden.

Beim Inverkehrbringen des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Patata del Fucino“ im Handel müssen folgende Verpackungen verwendet werden:

— Netzsäcke mit einer Füllmenge von 2 kg bis 20 kg;

— Netze mit einer Füllmenge von 0,5 kg bis 2,5 kg;

— Verpackungen vom Typ „Vertbag“, „Quickbag“, „Girsac“ und Tüten mit einer Füllmenge von 0,5 kg bis 5 kg;

— Kartons oder Kisten mit einer Füllmenge von 3 kg bis höchstens 20 kg;

— Lebensmittelschalen mit einer Füllmenge von 0,5 kg bis 5 kg;

— Körbe mit einer Füllmenge von 0,5 kg bis 5 kg.

Alle Verpackungsarten müssen das saubere (d. h. gebürstete oder gewaschene) Erzeugnis enthalten und — mit Ausnahme des Kartons oder der Kiste — so verschlossen sein, dass ohne Beschädigung der Verpackung keine Kartoffeln entnommen werden können.

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

Das auf die Verpackungen anzubringende Etikett muss neben dem Symbol der Union und den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben folgende weitere Hinweise enthalten:

— „Patata del Fucino“, gefolgt von der Abkürzung „IGP“ („g. g. A.“) oder den Wörtern „Indicazione Geografica Protetta“ („geschützte geografische Angabe“);

— Name oder Firmenbezeichnung und Anschrift oder Firmensitz des einzelnen Erzeugers und/oder Gesellschafters und/oder Verpackungsbetriebs;

— ursprüngliches Nettogewicht;

— Sorte;

— das nachstehende Logo:

Die Hinzufügung jeder nicht ausdrücklich vorgesehenen Bezeichnung ist verboten.

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

Die Abgrenzung des Anbaugebiets erfolgt durch die Provinzautobahn Circonfucense und umfasst Flächen, die durch Feldwege und nummerierte Parzellen unterteilt sind und zu folgenden Gemeinden der Provinz L'Aquila gehören: Avezzano, Celano, Cerchio, Aielli, Pescina, S. Benedetto dei Marsi, Ortucchio, Trasacco und Luco dei Marsi.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Patata del Fucino" ist nach dem ehemaligen 700 ü. M. gelegenen Fucino-See benannt, der 1875 trockengelegt und urbar gemacht wurde und in dessen Gebiet das Erzeugnis angebaut wird.

Anhand der wichtigsten morphologischen Merkmale des Gebiets lassen sich drei Zonen unterscheiden: das ehemalige Seebecken, ein Terrassengebiet in 670 bis 720 m Höhe und eine darüber liegende komplexe morphologische Zone. Aufgrund des ehemaligen Seebeckens überwiegen akkumulierte Sedimente gegenüber Erosionsphänomenen. Es handelt sich um einen Schlick- und Tonboden mit hohem Gesamt-Kalk- und Aktivkalkanteil, der auf den Carbonatgehalt der ursprünglichen Sedimente zurückzuführen ist. Der pH-Wert schwankt zwischen subalkalisch und alkalisch, kennzeichnend sind der hohe Gehalt an organischen Substanzen, Gesamtstickstoff, assimilierbarem Phosphor und austauschbarem Kalium. Der günstige Gehalt an organischen Substanzen wird auch durch die reichhaltige Düngung aufrechterhalten, die die Landwirte in regelmäßigen Abständen vornehmen. Die Zusammensetzung des Bodens ermöglicht eine gute Drainage und eine normale Entwicklung gleichförmiger und ebenmäßiger Knollen. Die besonderen Merkmale des Gebiets, das von Bergketten eingegrenzt ist, haben zur Folge, dass der Einfluss des Meeres, das weniger als 80 km entfernt liegt, kaum spürbar ist. Es herrscht ein typisches kontinentales Klima mit besonders strengen und regenreichen Wintern sowie heißen und schwülen Sommern. Während der Wachstumsperiode bieten die Temperaturunterschiede zwischen Tag (ca. 30 °C) und Nacht (10 °-15 °C) günstige Bedingungen für das Gedeihen der Pflanzen. Die Böden können die Feuchtigkeit gut speichern, und das Wasser kann dank der Kapillarität der darunterliegenden Schichten leicht aufsteigen; hierdurch und durch den häufig auftretenden Morgentau steht den Pflanzen ausreichend Wasser zur Verfügung. Weitere Merkmale des Klimas in dem Gebiet sind der Regenreichtum, die Schneefälle und das typische Auftreten von Morgentau, oft in Form von Mikroniederschlägen. Das Gebiet wird durch die natürlichen Bäche und Flüsse, die von den umgebenden Bergen ins Tal fließen, gut bewässert, wie auch durch das geometrische Netz von Kanälen, das im Rahmen der Bewässerungsmaßnahmen von der während der Agrarreform (1950) gegründeten „Ente Fucino" angelegt wurde, wobei mit diesen Maßnahmen zwei Ziele verfolgt wurden: zum einen die Entwässerung des Gebiets und zum anderen das Umleiten des Wassers zur Bewässerung der Kulturpflanzen, um den Bauern optimale Anbaubedingungen zu bieten.

„Patata del Fucino" unterscheidet sich von Kartoffeln aus anderen Gebieten durch besondere Qualitätsmerkmale des Fleisches, wodurch sie sowohl für die Verwendung in der Küche als auch für die Verarbeitung in der Industrie geeignet ist. „Patata del Fucino" hat ein festes Fleisch, das auf Druck nicht nachgibt, und eine Schale, die sich nicht vom Fleisch löst. Wenn die Kartoffel im Dampf gegart wird, erhält das Fleisch eine feine Körnigkeit, ohne dass es zu Schwarzfärbung kommt. Ein weiteres besonders geschätztes Merkmal ist die geringe Bräunung der Kartoffeln beim Frittieren. Ein Geschmackstest von „Patata del Fucino" durch qualifizierte Prüfer hat organoleptische Merkmale wie „guten Geschmack" oder ausgeprägten „Kartoffelgeschmack" ohne unangenehmen (metallischen, Kräuter- o. ä.) Nachgeschmack ergeben. Diese organoleptischen Eigenschaften bleiben auch bei einer Lagerdauer von mehreren Monaten erhalten.

Der Erzeugungszyklus von „Patata Fucino" im geografischen Anbaugebiet umfasst alle Jahreszeiten: von der Aussaat im Frühjahr, dem Wachstum und der Erzeugung im Sommer bis zur Ernte ausschließlich bei vollständiger physiologischer Reife im Spätsommer/Herbst, sodass die Einflüsse des Klimas der verschiedenen Jahreszeiten genutzt werden. Die Qualität von „Patata del Fucino" ist das Ergebnis der Anbaubedingungen, die auf dem Boden des ehemaligen Sees bestehen. Dank der Besonderheit des Gebiets können die Kartoffeln unter natürlichen Bedingungen angebaut werden, was ihnen die typischen organoleptischen Eigenschaften verleiht. Der leichte, kühle, vorwiegend aus Lehm bestehende Boden mit den sehr fruchtbaren, mit natürlichen Makro- und Mikronährstoffen ausgestatteten Erdschichten, die reich an organischen Substanzen und damit auch an Humus sind und sich im Laufe der Jahrhunderte bei der Sedimentierung von organischem Material gebildet haben, sorgen dafür, dass auf den Knollen während der Wachstumsperiode und bei der Ernte keine Beschädigungen und/oder Risse entstehen und sie eine regelmäßige Form sowie eine fest am Fleisch haftende Schale entwickeln. Durch die oben beschriebenen bodenklimatischen Bedingungen (Zusammensetzung des Bodens, gute Kapillarität, Temperatur, Wasserangebot durch Bewässerung) eignet sich das Gebiet von Fucino besonders gut für den Kartoffelanbau. Dank der Erfahrungen der hiesigen Erzeuger, der ständigen Bemühungen um eine Verbesserung der Anbauverfahren bei gleichzeitiger Berücksichtigung der ökologischen Nachhaltigkeit und des Naturschutzes können in diesem Gebiet Erzeugnisse hoher Qualität gewonnen werden, die auf dem heimischen Markt schon immer begehrt und bekannt waren.

Seit 2002 bauen viele in Fucino zusammengeschlossene Bauern die Kartoffeln nach dem Zertifizierungsverfahren für die „integrierte Erzeugung" an und verwenden eine Spezifikation, die ausdrücklich für das Erzeugnis mit dem Namen „Patata del Fucino" gilt, was die Verwendung der Bezeichnung auch im Sprachgebrauch des Erzeugungs- und Handelssektors belegt.

In verschiedenen Fachzeitschriften wie z. B. im „L'informatore Agrario" sind Artikel erschienen, in denen die Bezeichnung „Patata del Fucino" verwendet und auf die besonders guten Bedingungen für den Kartoffelanbau im Gebiet Fucino sowie auf die Bedeutung des Ortes Fucino für Forschungsarbeiten an unterschiedlichen Kartoffelsorten hingewiesen wurde:

— „Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso" (Die in Italien angebauten Kartoffelsorten und ihr Verwendungszweck) (Nr. 2/2002, S. 61);

— „Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme" (Warum in Italien keine Saatkartoffeln erzeugt werden) (Nr. 46/2008, S. 34-36);

— „Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana" (Erzeugung von Saatkartoffeln: Ein Beitrag zur Aufwertung der Landwirtschaft in Berggebieten) (Nr. 18/97, S. 27-29);

— „Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord" (Versuche mit Kartoffelsorten in Mittel- und Norditalien im Jahr 1998) (Nr. 48/98, S. 39-46).

Im Laufe der Jahre haben die örtlichen Marktteilnehmer zahlreiche Absatzförderungsmaßnahmen für die Kartoffelsorte „Patata del Fucino" durchgeführt; zu nennen sind u. a.:

— das Kartoffelfest „Sagra della Patata", das seit 1971 in der Gemeinde Avezzano im Gebiet Fucino veranstaltet wird;

— im Jahr 2008, das von der FAO zum internationalen Jahr der Kartoffel erklärt wurde, leisteten die Kartoffelbauern von Fucino im Rahmen des Kooperationsprojekts „Progetto Albania" dem in Albanien gelegenen Gebiet Zadrima technische Hilfe und stellten landwirtschaftliche Geräte zur Verfügung;

— im Jahr 2001 wurde in der Reihe „Il Gusto" des italienischen Senders „Network Canale 5" eine Sendung zu „Patata del Fucino" ausgestrahlt;

— im Jahr 1993 wurde „Patata del Fucino" durch eine Sendung der Serie „Linea Verde" des Senders RAI landesweit bekannt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder

direkt über die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it), dort zunächst auf „Qualità" klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG" (g. U.-/g. g. A.-/g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE" (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

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

(2020/C 171/09)

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

EINZIGES DOKUMENT

„SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG“

EU-Nr.: PGI-HU-02472 — 4.6.2018

g.U. ()g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Szilvásváradi pisztráng“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Ungarn

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7.: Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

„Szilvásváradi pisztráng“ gehört zur Art Salmo trutta morpha fario (Bachforelle) und zur Familie der Lachsfische (Salmonidae). Der Rücken ist von oben gesehen graugrün, die Flanken sind goldgelb und weisen dunkle Punkte mit charakteristischem hellrotem Hof auf.

„Szilvásváradi pisztráng“ wird frisch in Verkehr gebracht, die Forellen haben eine Länge von 40-45 cm und gereinigt (ausgenommen) ein Gewicht von 400-500 g. Das Fleisch der Forelle ist fest und hell und hat eine blassrosa Farbe. Der Geschmack ist nicht markant, ein schlammiger Nebengeschmack ist nicht wahrzunehmen.

Das Fleisch ist frei von Fettablagerungen und hat eine straffe Textur, über den gesamten Querschnitt (vom Rücken bis zum Bauch) ist es durchgängig fest und besteht aus dünneren, feineren Muskelfasern als bei anderswo gezüchtete Bachforellen.

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

Während der Aufzucht werden die Fische hauptsächlich mit Futtermitteln, für deren Herstellung zwingend hormon-, chemikalien- und antibiotikafreies Fischmehl und die erforderlichen Vitamine und Spurenelemente enthaltendes Fischöl verwendet wird, sowie mit chemikalien- und GVO-freien Futtermitteln aus ökologischem Landbau gefüttert. Ein wichtiger Aspekt der Fischzucht ist das Belassen der Flora am Ufer der Forellenzuchtteiche in dem unter Nummer 4 abgegrenzten geografischen Gebiet, was die Versorgung der Fische mit natürlicher Nahrungsergänzung (vor allem Insekten) gewährleistet.

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

Jeder Erzeugungsschritt (Zucht, Vermehrung, Jungtierstadium, Aufzucht bis zur Marktfähigkeit, Abfischen) muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

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

—

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

—

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Verwaltungsbezirk Szilvásvárad.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Szilvásváradi pisztráng“ und dem geografischen Gebiet liegt in der Qualität des Erzeugnisses begründet.

Das Fleisch der Forelle unterscheidet sich hinsichtlich Geschmack und Textur vom Fleisch anderer ähnlicher Fischarten. Das Fischfleisch ist frei von Fettablagerungen und weist keinen markanten Geschmack und auch keinen schlammigen Nebengeschmack auf, es hat eine zartrosa Farbe, seine Textur ist fester und die Muskelfasern sind dünner als bei anderswo gezüchteten Forellen.

Das Szalajka-Tal, in dem „Szilvásváradi pisztráng“ und die Forellenzucht beheimatet sind, ist ein auf 350-400 m Höhe gelegenes Schluchttal im Bükk-Gebirge, in dem die Szalajka-Quelle und weitere Karstquellen liegen. Durch Entnahme von Wasser aus dem Szalajka-Bach, der durch das Szalajka-Tal fließt, wurden Forellenzuchtbecken gestaltet, die sich aus dem Wasser des Bachs speisen. Die in der 800 m hoch gelegenen Bükk-Hochebene fallenden Niederschläge erfahren auf ihrem Weg durch das Karstsystem eine mehrfache natürliche Filtrierung. Das außerordentlich reine und hochwertige Wasser, das dann der Quelle entspringt, speist die Teiche der Forellenzucht. Die Wassertemperatur der Quellen beträgt das ganze Jahr über 11-12 °C.

Die Forellenteiche befinden sich in unmittelbarer Nähe der Quellen. Die Entfernung zwischen den Quellen und Teichen (einschließlich Brutbereich) beträgt etwa 200 m, sodass es — in Ungarn einzigartig — zwischen Quelle und Teich keine Verschmutzungsquellen und keine bewohnten oder landwirtschaftlich genutzten Flächen gibt. Das Wasser gelangt als Oberflächengewässer in die Forellenteiche. Das gesamte Gebiet ist Teil des Bükk-Nationalparks.

Das geografische Gebiet weist folgende einzigartige Merkmale auf:

— Die Wassertemperatur der Quellen ist im Winter und Sommer gleich, sodass es in den Brut- und Aufzuchtteichen nur geringe Temperaturschwankungen gibt und die Fische unter stabilen Umweltbedingungen aufgezogen werden können. Aufgrund der ganzjährig niedrigen Temperatur des Quellwassers und der geringen Entfernung zum Teichsystem kann die Wassertemperatur in den Teichen selbst in der Sommerphase der Zuchtperiode nicht auf über 15 °C ansteigen. Im kühlen Wasser ist der Appetit der Fische geringer und sie wachsen folglich langsamer, sodass ihr Fleisch überdurchschnittlich fest, dicht und fettarm ist. Da die Quellen die kontinuierliche Versorgung mit Frischwasser gewährleisten, bildet sich kein schlammiger Nebengeschmack.

— Der ständige und rasche Wasseraustausch gewährleistet eine gute Sauerstoffversorgung, die nicht nur unverzichtbar für die Fische ist, sondern durch die Stoffwechselintensität auch Wachstum und Fischfleischqualität, so etwa die Entwicklung dünnerer Muskelfasern und festeren Fischfleischs, begünstigt.

— Dauerhaft hervorragendes Quellwasser von Trinkwassergüte, das regelmäßig in einem akkreditierten Labor getestet wird und dank seiner Qualität keinen markanten Geschmack und auch keinen schlammigen Nebengeschmack aufweist.

— – Stressfreies Umfeld ohne technologische Nutzung künstlicher Belüftungssysteme und ohne unnötige Bewegungen von Menschen in der Umgebung der Zuchtteiche.

All diese Faktoren tragen zum einheitlichen Wachstum sowie zur Textur und Farbe des Fleischs der Forelle bei: Es ist fest, straff, rosafarben und frei von Fettablagerungen.

Der Bachforellen-Zuchtbestand in der Forellenzucht Szilvásvárad ist seit jeher derselbe und genetisch rein. In die Forellenzucht und in den Szalajka-Bach wurden niemals aus fremder Fischzucht oder fremden Gewässern stammende Lebendfische der Familie der Lachsfische eingesetzt oder dort gehalten.

Auf der Erfahrung mehrerer Generationen basieren die rechtzeitige Eigewinnung, die Vermehrungsmethode sowie die Auswahl nicht befruchteter Eier. Auf der Grundlage der professionellen Erfahrungen vor Ort muss die Fütterung der Jungtiere mit Futter 32 bis 35 Tage nach dem Schlüpfen beginnen, da sie zu diesem Zeitpunkt das Futter bereitwillig annehmen. Wird mit der Fütterung zu einem späteren Zeitpunkt begonnen, so verweigern die Jungtiere das Futter. Dank der Methode ist die Sterblichkeitsrate bei den Fischen minimal. Zudem lässt sich die Reinheit der Teiche bewahren, da das in die Brutteiche gestreute Futter von den Fischen gefressen wird und so kein überschüssiges Futter in den Teichen verbleibt, das die Teiche verschmutzen würde.

Diese Erfahrungen und das entsprechende Know-how tragen dazu bei, das die Forellen von der Brut bis zum Erreichen der Marktfähigkeit chemikalien-, arzneimittel- und stressfrei aufgezogen werden.

Das Karstwasser der Quellen, dass Trinkwassergüte hat, und die Erfahrungen in der Aufzucht gewährleisten somit gemeinsam die beschriebenen besonderen Merkmale von „Szilvásváradi pisztráng“.

Wegen des ungetrübten ursprünglichen genetischen Bestands und der hohen Wertschätzung in der Gastronomie erhielt „Szilvásváradi pisztráng“ im Jahr 2013 die Auszeichnung „Produkt des Bükk-Nationalparks“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 171/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Casatella Trevigiana“

EU-Nr.: PDO-IT-0348-AM02 — 22.11.2019

g.U. (X) g.g.A. ()

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana mit Sitz in

Viale Sante biasuzzi, 20

31038 Paese (TV)

ITALIA

Tel. und Fax +39 0422951480

EMail: info@casatella.it

Dieses Konsortium erfüllt die Anforderungen des Artikels 13 Absatz 1 des Ministerialdekrets Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☐ Geografisches Gebiet

☐ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Kennzeichnung

☐ Sonstige:

4. **Art der Änderung(en)**

☒ gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

☐ gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. **Änderungen**

Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 2 der derzeitigen Produktspezifikation und Nummer 3.2 des Einzigen Dokuments

Chemische Merkmale:

Der derzeitige Wortlaut:

„Fett: 18-25 % absolut“

erhält folgende Fassung:

„Fett: 18-27 % absolut“

Mit dieser Änderung soll das Risiko der Nichteinhaltung des vorgeschriebenen Fettgehalts von Käse mit der g.U. „Casatella Trevigiana“ aufgrund von Schwankungen des Milchfettgehalts verringert werden, die hauptsächlich durch exogene Faktoren bestimmt werden, wie z. B.: die Ernährung der Rinder, das Klima, das Haltungssystem und die Melkintervalle.

Dieses Risiko ist bei mittelgroßen und kleinen Käsereien höher, sowohl wegen der geringen Zahl von Lieferbetrieben als auch aufgrund der Tatsache, dass der Fettgehalt der Massenmilch nicht korrigiert werden kann („Casatella Trevigiana“ g.U. wird durch Verarbeitung von Vollmilch gewonnen).

Herstellungsverfahren

Artikel 5 der derzeitigen Produktspezifikation und Nummer 3.4 des Einzigen Dokuments

„Das Futter muss zu mindestens 90 % aus Futtermitteln aus dem in Artikel 3 angegebenen Gebiet bestehen.“

„Das Futter muss zu mindestens 60 % aus Futtermitteln aus dem in Artikel 3 angegebenen Gebiet bestehen.“

Nummer 3.4 des Einzigen Dokuments

Nach dem dritten Gedankenstrich wird folgender Absatz angefügt:

„Die Beschaffung eines Teils der Futtermittel außerhalb des unter Nummer 4 angegebenen Gebiets ist durch die irreversible Verringerung landwirtschaftlicher Flächen gerechtfertigt, die in der Provinz Treviso für die Erzeugung von Tierfuttermitteln bestimmt sind.“

Die Änderung ist gerechtfertigt durch die in den letzten zehn Jahren verzeichnete starke Verringerung landwirtschaftlicher Flächen in der Provinz Treviso, dem Erzeugungsgebiet von „Casatella Trevigiana“ g.U., die für die Erzeugung von Tierfuttermitteln bestimmt sind.

Die Ursachen gehen hauptsächlich auf folgende Faktoren zurück:

a) direkter Flächenverbrauch durch umfangreiche Erschließungs- und Wegebauarbeiten

b) Umwandlung von für den Anbau von Futterpflanzen genutzten landwirtschaftlichen Flächen in Rebflächen.

Zum Verständnis des Ausmaßes des Phänomens seien folgende Daten aus der Provinz Treviso angeführt:

— Verringerung der Dauerfutterflächen im Zeitraum 2010–2018 um 50 %,

— Verringerung der temporären Futterflächen im Zeitraum 2010–2018 um 26 %,

— Zunahme der Rebflächen im Zeitraum 2010–2018 um 30 %.

EINZIGES DOKUMENT

„Casatella Trevigiana“

EU-Nr.: PDO-IT-0348-AM02 — 22.11.2019

g.U. (X) g.g.A. ()

1. **Name(n)**

„Casatella Trevigiana“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3 Käse

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

Durch Verarbeitung von Vollmilch ausschließlich von Kühen der Rassen Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina und deren Kreuzungen gewonnener Weichkäse, der beim Inverkehrbringen folgende organoleptische Merkmale aufweist: weiche, glänzende, leicht sahnige, im Mund schmelzende Käsemasse von milchweißer bis cremeweißer Farbe; eine kleine, leichte Lochbildung ist zulässig. Der Teig ist so beschaffen, dass „Casatella Trevigiana" g.U. nicht zu den Streichkäsesorten oder den Käsesorten mit hoher Cremigkeit gerechnet werden kann.

Keine oder kaum wahrnehmbare Kruste, traditionell zylindrische Form. Leichter, milchiger und frischer Duft.

Milder, typischer Milchgeschmack mit leicht säuerlicher Note.

Chemische Merkmale:

Feuchtigkeitsgehalt: 53-60 %

Fettgehalt: 18-27 % im Normalzustand

Eiweißgehalt: > 12 % im Normalzustand

Äußerliche Merkmale:

Form: zylindrisch

Gewicht:

große Größe: 1,8-2,2 kg

kleine Größe: 0,20-0,70 kg

Durchmesser:

große Größe: 18-22 cm

kleine Größe: 5-12 cm

Randhöhe:

große Größe: 5-8 cm;

kleine Größe: 4-6 cm.

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

Für die Ernährung der Rinder, deren Milch für die Herstellung von „Casatella Trevigiana" g.U. bestimmt ist, gelten folgende Bestimmungen:

— Das Futter muss zu mindestens 60 % aus Futtermitteln aus dem unter Nummer 4 angegebenen Gebiet bestehen.

— Der täglich verabreichte Trockenanteil des Futters der Milchkühe muss zu mindestens 60 % aus Grünfutter bestehen.

— Verboten ist die Verwendung folgender, für das Erzeugungsgebiet untypischer Futtermittel: Futterrüben, Obst und Rückstände aus der Verarbeitung von Zitrusfrüchten und Oliven, Esparsette und Süßklee, ganze Gemüsepflanzen oder Rückstände aus der Verarbeitung von Artischockenpflanzen, Blumenkohl, Raps und Tomaten.

Die Beschaffung eines Teils der Futtermittel außerhalb des unter Nummer 4 angegebenen Gebiets ist durch die irreversible Verringerung landwirtschaftlicher Flächen gerechtfertigt, die in der Provinz Treviso für die Erzeugung von Tierfuttermitteln bestimmt sind.

Die zur Herstellung von „Casatella Trevigiana" g.U. verwendete Milch muss von Beständen stammen, die im geografischen Gebiet der Provinz Treviso liegen.

Der Milchfettanteil muss bei der Verarbeitung folgenden Wert aufweisen: über 3,2 %. Die Milch darf keine Konservierungsmittel enthalten. Kolostrum oder Milch von erwiesenermaßen kranken Rindern darf nicht verwendet werden. Die Milch ist im Stall gekühlt aufzubewahren. Die Käsebereitung muss in jedem Fall binnen 48 Stunden nach dem Melken beginnen.

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

Das gesamte Erzeugungsverfahren (Rinderhaltung und Milcherzeugung, Herstellung und Verarbeitung der Gallerte, Formen, Abtropfen, Salzen und Reifung) muss in dem unter Nummer 4 abgegrenzten Gebiet stattfinden.

Die Milch durchläuft folgende Verarbeitungsstufen: Rinderhaltung, Milcherzeugung, Verarbeitung, Reifung.

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

„Casatella Trevigiana" g.U. muss verpackt in den Verkehr gebracht werden. Weil „Casatella Trevigiana" g.U. leicht verderblich und sehr empfindlich ist, könnten lange Transporte des unverpackten Erzeugnisses dessen organoleptische und chemisch-physische Eigenschaften beeinträchtigen und insbesondere Art und Dauer der Reifung verändern.

Damit die typischen Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses erhalten bleiben, muss die Zeit zwischen Erzeugung und Verpackung deshalb begrenzt werden. Aus diesem Grund muss die Verpackung im Erzeugungsgebiet erfolgen, damit der typische Charakter, die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle gewährleistet sind und die chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale von „Casatella Trevigiana" g.U. erhalten bleiben.

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

Der Käse „Casatella Trevigiana" g.U. ist anhand folgender Marke zu erkennen:

Die Bezeichnung „Denominazione di Origine Protetta" (geschützte Ursprungsbezeichnung) kann durch die Abkürzung „DOP" (g.U.) ersetzt werden.

Die Größenverhältnisse zwischen dem oberen und dem unteren Teil der Marke sind unveränderlich und aus der anliegenden Abbildung zu ersehen. Die Marke muss auf der äußeren Schutzhülle des Käses angebracht sein.

Auf der äußeren Schutzhülle dürfen keine anpreisenden oder den Verbraucher irreführenden Hinweise angebracht sein.

Die Abmessungen der Marke müssen zu den Abmessungen der Verpackung in folgendem Verhältnis stehen: Die Gesamtbreite des Schriftzugs „Casatella" darf nicht kleiner sein als 80 % des Verpackungsdurchmessers.

Wegen der Art des Käses dürfen keine Hinweise angebracht werden, die sich unmittelbar auf dessen Form beziehen.

Die Verwendung der Verpackung mit dem beschriebenen Logo und den Schriftzügen ist verbindlich vorgeschrieben.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das gesamte Gebiet der Provinz Treviso.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Eigenschaften und Qualitätsmerkmale von „Casatella Trevigiana" g.U. sind eng mit seinem örtlichen, familiären und bäuerlichen Ursprung verknüpft, aber auch mit der handwerklichen Entwicklung des Käseherstellungsverfahrens und den Bakterienstämmen, die sich am Erzeugungsort herausgebildet haben. Insbesondere die Qualität und der typische Charakter der Käsesorte „Casatella Trevigiana" g.U. sind direkt und unmittelbar auf die Merkmale der örtlichen Mikrobenflora in der Milch sowie die Temperaturen und Bearbeitungszeiten zurückzuführen, die von den Sorten, Stämmen und Konzentrationen vorgegeben werden.

„Casatella Trevigiana" hat eine weiche, glänzende, leicht sahnige, im Mund schmelzende Käsemasse von milchweißer bis cremeweißer Farbe; eine kleine, leichte Lochbildung ist zulässig.

Der Käse hat keine oder eine kaum wahrnehmbare Kruste und eine traditionell zylindrische Form. Er hat einen leichten, milchigen und frischen Duft und einen milden, typischen Milchgeschmack mit leicht säuerlicher Note.

Neueren Studien zufolge enthält die in dem typischen Gebiet über die Jahre entstandene Mikrobenflora auch verschiedene Bakterienstämme von Streptococcus thermophilus, deren Stoffwechselmerkmale und -tätigkeit nicht nur in Bezug auf die Säuerung, sondern auch wegen ihres Beitrags zu den geschmacklichen Besonderheiten des Erzeugnisses, etwa des typischen leicht säuerlichen Geschmacks des gereiften Käses, wichtig sind.

Ebenso garantiert das — gleichwohl seltenere — Vorhandensein von Lactobacillus-thermophilus-Stämmen mit höherer proteolytischer Aktivität den Abbau der Kaseine durch die Produktion von Molekülen oder deren Vorstufen, die Konsistenz, Reifung und Geschmack des Käses beeinflussen, sodass einzigartige Voraussetzungen entstehen, die unter anderen Erzeugungsbedingungen außerhalb des typischen Gebiets nicht nachgebildet werden können.

Das von den Herstellern angewandte typische Verfahren mit der niedrigen Temperatur bei der Milchgerinnung hat sich traditionell herausgebildet, um den Gehalt an Streptococcus thermophilus und Lactobacillus thermophilus zu nutzen und zu erhöhen.

Dies trägt zur Ausprägung und Unterstreichung der wichtigsten sensorischen und organoleptischen Merkmale von „Casatella Trevigiana“ g.U. bei.

Entstehung und Vorhandensein dieser typischen Käsesorte des Treviso beruhen auf der alten Tradition der häuslichen Käseherstellung. Die Herstellungstechnik wurde mündlich überliefert und beruhte auf sehr einfachen Verfahren. Der Ursprung liegt jedoch in eben den trevisanischen Käsereitraditionen, die seit 1962 als historisch angesehen werden.

Aus zahlreichen schriftlichen Belegen geht hervor, dass „Casatella Trevigiana“ ein Käse trevisanischen Ursprungs ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder

direkt über die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it), dort zunächst auf „Qualità“ klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g.U.-/g.g.A.-/g.t.S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

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

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE