

Amtsblatt der Europäischen Union

C 171



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

20. Mai 2019

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

STELLUNGNAHMEN

Europäische Kommission

2019/C 171/01	Stellungnahme der Kommission vom 16. Mai 2019 zum Plan für die Ableitung radioaktiver Stoffe beim Rückbau der Reaktorarbeitsbereiche R1 und R2 von Block 1 des Kernkraftwerks Ignalina in Litauen	1
---------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2019/C 171/02	Mitteilung an die Personen und Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2013/255/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien unterliegen	3
2019/C 171/03	Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2013/255/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/806 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/798 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien unterliegen	4

DE

Europäische Kommission

2019/C 171/04	Euro-Wechselkurs	5
2019/C 171/05	Durchführungsbeschluss der Kommission vom 7. Mai 2019 über die Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> (Valle d'Itria (g. g. A.))	6

Rechnungshof

2019/C 171/06	Sonderbericht Nr. 6/2019 — „Bekämpfung von Betrug bei den EU-Kohäsionsausgaben: Verwaltungsbehörden müssen Aufdeckung, Reaktion und Koordinierung verstärken“	23
---------------	---	----

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 171/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9287 — Connect Airways/Flybe) ⁽¹⁾	24
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

STELLUNGNAHMEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

STELLUNGNAHME DER KOMMISSION

vom 16. Mai 2019

zum Plan für die Ableitung radioaktiver Stoffe beim Rückbau der Reaktorarbeitsbereiche R1 und R2 von Block 1 des Kernkraftwerks Ignalina in Litauen

(Nur der litauische Text ist verbindlich)

(2019/C 171/01)

Die nachstehende Bewertung erfolgt gemäß den Bestimmungen des Euratom-Vertrags und unbeschadet möglicher weiterer Prüfungen, die gemäß dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union und den aus ihm und dem abgeleiteten Recht⁽¹⁾ erwachsenden Pflichten durchzuführen sind.

Am 13. November 2018 erhielt die Europäische Kommission von der Regierung Litauens gemäß Artikel 37 Euratom-Vertrag die Allgemeinen Angaben zum Plan für die Ableitung radioaktiver Stoffe⁽²⁾ beim Rückbau der Reaktorarbeitsbereiche R1 und R2 von Block 1 des Kernkraftwerks Ignalina.

Auf der Grundlage dieser Angaben und zusätzlicher Informationen, die die Kommission am 21. Dezember 2018 anforderte und die litauischen Behörden am 6. Februar 2019 übermittelten, sowie nach Anhörung der Sachverständigen-Gruppe nimmt die Kommission wie folgt Stellung:

1. Die Entfernung des Standorts zur nächstgelegenen Landesgrenze eines anderen Mitgliedstaats (in diesem Fall Lettland) beträgt 8 km. Nach Lettland ist der nächstgelegene Mitgliedstaat — mit einer Entfernung von rund 250 km — Polen. Die Landesgrenze der Republik Belarus als Nachbarland befindet sich in einer Entfernung von 5 km.
2. Beim normalen Rückbaubetrieb werden keine flüssigen radioaktiven Stoffe abgeleitet.

Im normalen Rückbaubetrieb haben die Ableitungen gasförmiger radioaktiver Stoffe voraussichtlich keine gesundheitlich signifikante Exposition der Bevölkerung eines anderen Mitgliedstaats oder Drittlands zur Folge, wobei die Dosisgrenzwerte der Richtlinie über die grundlegenden Sicherheitsnormen⁽³⁾ zugrunde gelegt werden.

3. Radioaktive Festabfälle werden in die entsprechenden Abfallbehandlungs-, Lagerungs- oder Entsorgungsanlagen am Standort Ignalina verbracht.

Nicht radioaktive Festabfälle und Reststoffe, die die Freigabewerte erfüllen, werden zur Entsorgung als konventioneller Abfall bzw. zur Weiterverwendung oder Verwertung aus der aufsichtsrechtlichen Kontrolle entlassen. Dies erfolgt nach den Kriterien der Richtlinie über die grundlegenden Sicherheitsnormen.

⁽¹⁾ Zum Beispiel sind gemäß dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union Umweltaspekte näher zu prüfen. Die Kommission verweist unter anderem auf die Richtlinie 2011/92/EU über die Umweltverträglichkeitsprüfung bei bestimmten öffentlichen und privaten Projekten (in der durch die Richtlinie 2014/52/EU geänderten Fassung), die Richtlinie 2001/42/EG über die Prüfung der Umweltauswirkungen bestimmter Pläne und Programme, die Richtlinie 92/43/EWG zur Erhaltung der natürlichen Lebensräume sowie der wildlebenden Tiere und Pflanzen und auf die Richtlinie 2000/60/EG zur Schaffung eines Ordnungsrahmens für Maßnahmen der Gemeinschaft im Bereich der Wasserpolitik.

⁽²⁾ „Ableitung radioaktiver Stoffe“ gemäß Nummer 1 der Empfehlung 2010/635/Euratom der Kommission vom 11. Oktober 2010 zur Anwendung des Artikels 37 des Euratom-Vertrags (ABl. L 279 vom 23.10.2010, S. 36).

⁽³⁾ Richtlinie 2013/59/Euratom des Rates vom 5. Dezember 2013 zur Festlegung grundlegender Sicherheitsnormen für den Schutz vor den Gefahren einer Exposition gegenüber ionisierender Strahlung.

4. Im Falle einer nicht geplanten Freisetzung radioaktiver Stoffe nach Störfällen der in den Allgemeinen Angaben betrachteten Art und Größenordnung wären die Dosen, die von der Bevölkerung eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands wahrscheinlich aufgenommen würden, unter Berücksichtigung der Referenzwerte der Richtlinie über die grundlegenden Sicherheitsnormen gesundheitlich nicht signifikant.

Die Kommission gelangt somit zu dem Schluss, dass nicht davon auszugehen ist, dass die Durchführung des Plans zur Ableitung radioaktiver Stoffe aller Art beim Rückbau der Reaktorarbeitsbereiche R1 und R2 von Block 1 des Kernkraftwerks Ignalina in Litauen im Normalbetrieb oder bei Störfällen der in den Allgemeinen Angaben betrachteten Art und Größenordnung eine gesundheitlich signifikante radioaktive Kontamination des Wassers, Bodens oder Luftraums eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands verursachen wird, wobei die Bestimmungen der Richtlinie über die grundlegenden Sicherheitsnormen zugrunde gelegt werden.

Brüssel, den 16. Mai 2019

Für die Kommission

Miguel ARIAS CAÑETE

Mitglied der Kommission

IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

**Mitteilung an die Personen und Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem
Beschluss 2013/255/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates über
restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien unterliegen**

(2019/C 171/02)

Den Personen und Organisationen, die in Anhang I des Beschlusses 2013/255/GASP des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/806 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/798 des Rates ⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Nach Überprüfung der in den vorgenannten Anhängen enthaltenen Liste der benannten Personen und Organisationen hat der Rat der Europäischen Union entschieden, dass die im Beschluss 2013/255/GASP und in der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 vorgesehenen restriktiven Maßnahmen für diese Personen und Organisationen weiter gelten sollten.

Die betroffenen Personen und Organisationen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 36/2012) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 16 der Verordnung).

Die betroffenen Personen und Organisationen können beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen vor dem 28. Februar 2020 beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der nächsten gemäß Artikel 34 des Beschlusses 2013/255/GASP des Rates und Artikel 32 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 durchzuführenden Überprüfung der Liste der benannten Personen und Organisationen durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 147 vom 1.6.2013, S. 14.

⁽²⁾ ABl. L 132 vom 20.5.2019, S. 36.

⁽³⁾ ABl. L 16 vom 19.1.2012, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 132 vom 20.5.2019, S. 1.

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2013/255/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/806 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/798 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien unterliegen

(2019/C 171/03)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) Nr. 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf Folgendes hingewiesen:

Rechtsgrundlagen für die Verarbeitung sind der Beschluss 2013/255/GASP des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/806 ⁽³⁾ des Rates, und die Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/798 des Rates ⁽⁵⁾.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist das Referat RELEX.1.C der Generaldirektion RELEX (Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz) des Generalsekretariats des Rates, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter

data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss 2013/255/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/806, und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/798, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss 2013/255/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 erfüllen.

Die zu erhebenden personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die zu erhebenden personenbezogenen Daten können soweit erforderlich mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Unbeschadet der in Artikel 25 der Verordnung (EU) 2018/1725 vorgesehenen Einschränkungen wird den Rechten der betroffenen Personen wie dem Auskunftsrecht sowie dem Recht auf Berichtigung oder Widerspruch gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 entsprochen.

Die personenbezogenen Daten werden für 5 Jahre ab dem Zeitpunkt der Entfernung der betroffenen Person von der Liste der Personen, die restriktiven Maßnahmen unterliegen, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von bereits begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten einlegen (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 147 vom 1.6.2013, S. 14.

⁽³⁾ ABl. L 132 vom 20.5.2019, S. 36.

⁽⁴⁾ ABl. L 16 vom 19.1.2012, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. L 132 vom 20.5.2019, S. 1.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

17. Mai 2019

(2019/C 171/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1172	CAD	Kanadischer Dollar	1,5074
JPY	Japanischer Yen	122,34	HKD	Hongkong-Dollar	8,7694
DKK	Dänische Krone	7,4677	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7107
GBP	Pfund Sterling	0,87595	SGD	Singapur-Dollar	1,5365
SEK	Schwedische Krone	10,7660	KRW	Südkoreanischer Won	1 334,38
CHF	Schweizer Franken	1,1283	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,0667
ISK	Isländische Krone	137,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7245
NOK	Norwegische Krone	9,7953	HRK	Kroatische Kuna	7,4293
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 143,54
CZK	Tschechische Krone	25,753	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6721
HUF	Ungarischer Forint	326,38	PHP	Philippinischer Peso	58,908
PLN	Polnischer Zloty	4,3031	RUB	Russischer Rubel	72,1926
RON	Rumänischer Leu	4,7626	THB	Thailändischer Baht	35,499
TRY	Türkische Lira	6,7659	BRL	Brasilianischer Real	4,5286
AUD	Australischer Dollar	1,6239	MXN	Mexikanischer Peso	21,4336
			INR	Indische Rupie	78,4330

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 7. Mai 2019****über die Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Amtsblatt der Europäischen Union****(Valle d'Itria (g. g. A.))**

(2019/C 171/05)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Italien hat gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Valle d'Itria“ übermittelt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag geprüft und ist zu dem Schluss gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.
- (3) Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Valle d'Itria“ sollte im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden, damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch gegen den Antrag eingelegt werden kann —

BESCHLIEßT:

Einziges Artikel

Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Valle d'Itria“ (g. g. A.) gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* gegen die Änderung der Produktspezifikation gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels Einspruch erhoben werden.

Brüssel, den 7. Mai 2019

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

„VALLE d'ITRIA“

PGI-IT-A0604-AM04

Datum der Antragstellung: 24.6.2016

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Für die Änderung geltende Vorschriften

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 — nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Gründe der Änderung**2.1. Bezeichnung und Weine: Aufnahme neuer Weinarten**

Beschreibung: Alle Weinkategorien mit der IGT „Valle d'Itria“, die zuvor in Artikel 2 Absatz 1 aufgeführt wurden (Bianco, einschließlich Perlwein, Schaumwein, Wein aus überreifen Trauben und Passito; Rosso, einschließlich Perlwein, Wein aus überreifen Trauben, Passito und Novello; Rosato, einschließlich Perlwein und Novello), wurden in Artikel 1 „Bezeichnung und Weine“ der Produktspezifikation aufgenommen.

Die Liste der Sorten wurde außerdem durch Rot- und Rosé-Schaumweine sowie durch eine Bezugnahme auf die Sorten mit Angabe der Keltertraubensorte ergänzt.

Dementsprechend wurde die Liste aktualisiert und wie folgt umformuliert:

„a) Bianco, einschließlich Perlwein, Schaumwein, Wein aus überreifen Trauben und Passito;

b) Rosso, einschließlich Perlwein, Schaumwein, Wein aus überreifen Trauben, Passito und Novello;

c) Rosato, einschließlich Perlwein, Schaumwein und Novello;

d) Wein mit Angabe der Keltertraubensorte gemäß den in Artikel 2 festgelegten Bedingungen.“

Gründe: Die Produktspezifikation wurde überarbeitet, sodass alle erzeugten Weine in Artikel 1 „Bezeichnung und Weine“ einheitlich angegeben werden.

Die Aufnahme von Rot- und Rosé-Schaumweinen ist aufgrund der traditionellen Eignung des Erzeugungsgebiets für die Produktion dieser Weinsorten, durch das hohe Interesse der Märkte an neuen Weinen, die hauptsächlich aus einheimischen Keltertraubensorten erzeugt werden, und durch den anhaltenden positiven Markttrend bei Schaumweinen, insbesondere bei den bereits in der Perlweinkategorie hergestellten hellen Rot- und Roséweinen, gerechtfertigt.

Diese Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzelnen Dokuments.

2.2. Bezeichnung und Weine

Beschreibung: Der allgemeine Verweis auf Traubenmoste wurde gestrichen.

Gründe: Nach geltendem EU-Recht darf eine g. g. A. nicht für die Kategorie „Traubenmost“, sondern nur für die Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost“ verwendet werden. Diese Kategorie wird in dieser Produktspezifikation nicht geregelt.

Die Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

2.3. Kombination von Keltertraubensorten

Beschreibung: Aufnahme der nativen Keltertraubensorten Marchione, Maresco, Minutolo und Ottavianello in die in Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation enthaltene Liste mit den Traubensorten, die auf Etiketten von Weinen mit der IGT „Valle d'Itria“ angegeben werden können. Die entsprechende der Produktspezifikation beigefügte Liste der Keltertraubensorten, die in den Provinzen des Erzeugungsgebiets der Weine mit der IGT „Valle d'Itria“ angebaut werden können, wurde aktualisiert.

Begründung der Änderung: Die vorgeschlagene Änderung wurde nach der Rückgewinnung, Charakterisierung, Registrierung sowie produktiven und önologischen Verbesserungen vieler anderer lokaler Keltertraubensorten möglich, die vor allem in alten Weinbergen, in denen nur eine Rebsorte angebaut wurde, in der Region Valle d'Itria als nicht identifizierte und nur verstreut auftretende Pflanzen überlebt hatten, insbesondere die kleineren einheimischen Rebsorten, die fast ausschließlich neben gängigeren Sorten und anderen weniger verbreiteten Sorten traditionell in den alten Weinbergen in Apulien mithilfe der offenen Mittelschnittmethode angebaut wurden. Darüber hinaus hat die kürzlich erfolgte Wiederentdeckung und Verbesserung der Sorten, die unter Gesundheitsaspekten ausgewählt und verbessert wurden, den Erzeugern in Apulien eine neue Möglichkeit geboten, sich durch lokale Weine mit außergewöhnlichen und einzigartigen Eigenschaften zu etablieren.

- Die Sorte Marchione eignet sich dank ihres hohen Säuregehalts und ihrer aromatischen Bestandteile für die Herstellung von trockenen Weinen und Schaumweinen sowie für das Mischen mit dem Ziel, die aromatische Komplexität zu vergrößern/zu differenzieren und die organoleptischen Eigenschaften der Weißweine aus dem „Valle d'Itria“ zu verbessern.
- Aufgrund ihres hohen Zucker- und Säuregehalts eignet sich die Sorte Maresco für die Herstellung von Schaumwein.
- Ottavianello weist hervorragende physische Eigenschaften auf und eignet sich somit besonders für die Herstellung sowohl von Rot- als auch Roséwein, einschließlich Perl- und Schaumwein, sodass leichte, trinkfertige Weine entstehen.
- Aufgrund ihrer Säure und ihrer Aromen eignet sich die Sorte Minutolo ideal für die Herstellung von Schaumwein und Spezialweinen. Die vor Kurzem wiederentdeckte Keltertraubensorte Minutolo, die unter Gesundheitsaspekten ausgewählt und verbessert wurde, hat den Erzeugern in Apulien eine neue Möglichkeit geboten, sich auf dem Markt für lokale Weißweine zu etablieren. Grundlegende Arbeiten zur Verbesserung von kleineren einheimischen Sorten, insbesondere durch die Verbesserung der Pflanzengesundheit, durch die Identifizierung mutmaßlicher Klone und durch nachfolgende Zertifizierungsprozesse, sowie Eignungsanalysen durch Mikrovinfizierung wurden vom Basile-Caramia-Zentrum für landwirtschaftliche Forschung, Erprobung und Ausbildung (CRSFA) in Locorotondo durchgeführt.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigsten Dokuments.

2.4. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung der Änderung der Produktspezifikation und des Einzigsten Dokuments: Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde detaillierter dargelegt und Beschreibungen der einzelnen Erzeugniskategorien wurden hinzugefügt. Außerdem wurden weitere Informationen zum geografischen Gebiet aufgenommen, die für den Zusammenhang, die Qualität, das Ansehen oder andere auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführende Eigenschaften und den kausalen Zusammenhang zwischen diesen Elementen relevant sind. Es wird erklärt, inwiefern die besondere Qualität, das Ansehen und die Eigenschaften des Erzeugnisses die Grundlage für die geografische Angabe bilden.

Gründe: Anpassung der Spezifikation an die geltenden gesetzlichen Anforderungen.

Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigsten Dokuments.

2.5. Kontrollstelle

Beschreibung: Formale Änderung der Produktspezifikation zur Aktualisierung der Rechtsgrundlage: „Artikel 13 des Gesetzdekrets Nr. 61/2010“ wird durch „Artikel 64 des Gesetzes Nr. 238/2016“ ersetzt. Anhang 2 der technischen Unterlage wurde ebenfalls entsprechend aktualisiert.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

2.6. Weinbaustandards

Beschreibung: In Absatz 4 wird „Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Trauben, die zur Herstellung von Perl- und Schaumweinen verwendet werden, darf um 0,5 % vol. geringer sein.“ durch Folgendes ersetzt: „Die zur Herstellung von Perl- und Schaumwein verwendeten Trauben müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9,5 % vol. aufweisen.“

Begründung der Änderung: Der natürliche Mindestalkoholgehalt wurde für Perlwein und Schaumwein auf 9,5 % vol. festgelegt, wodurch die Verringerung um 0,5 % vol. nicht mehr zulässig ist. Dies dient dazu, Klarheit für die Erzeuger zu schaffen.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

2.7. Weinbereitungsstandards

Der letzte Unterabsatz des Absatzes 5 wurde gestrichen: „Dies gilt unbeschadet der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Ausnahmeregelung, nach der Weinbereitungstätigkeiten bis zum 31. Dezember 2012 außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets durchgeführt werden dürfen.“

Gründe: Dies ist eine formale Änderung aufgrund des Wegfalls der Ausnahmeregelung gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission⁽¹⁾, da diese Verordnung nicht mehr gültig ist.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

2.8. Eigenschaften beim Genuss

1. In der Beschreibung der Farbe des Rosso Frizzante „Valle d'Itria“ wurde das Wort „rosa“ durch „rot“ ersetzt.

Begründung der Änderung: Formale Korrektur eines Druckfehlers, um bei der Farbe des Rosso Frizzante „Valle d'Itria“ für Kohärenz mit den Verbrauchsmerkmalen zu sorgen.

2. Für die Weine „Valle d'Itria“ aus überreifen Trauben (Rosso und Bianco) wurde der vorhandene Mindestalkoholgehalt von „11,0 % vol.“ auf „12,0 % vol.“ geändert.

Begründung der Änderung: Anpassung der Spezifikation an die in den geltenden Rechtsvorschriften für die Kategorie (16) „Wein aus überreifen Trauben“ festgelegten Werte gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

3. Bei den Weinen „Valle d'Itria“ Rosso Spumante und Rosato Spumante wurden die Eigenschaften beim Genuss hinzugefügt.

Begründung der Änderung: Da in die Kategorie Schaumweine, die bereits in der IGT „Valle d'Itria“ enthalten war, Rot- und Roséweine aufgenommen wurden, mussten die entsprechenden Deskriptoren hinzugefügt werden.

4. Der Mindestgesamtalkoholgehalt der Weine „Valle d'Itria“ aus überreifen Trauben Rosso Frizzante und Rosato Frizzante wurde von „9,5 % vol.“ auf „10,5 % vol.“ geändert.

Begründung der Änderung: Die Erhöhung entspricht den Werten, die bei diesen Weinen im Erzeugungsgebiet Valle d'Itria tatsächlich gemessen werden. Ziel ist es daher, die hohe Qualität dieser Weine zu fördern.

5. Bei den Weinen „Valle d'Itria“ Rosso Novello wurde den Eigenschaften beim Genuss der Wert „5,0 g/l“ für den Mindestgesamtsäuregehalt hinzugefügt.

Begründung der Änderung: Es handelt sich um eine formale Änderung. Der genannte Wert wurde in der vorherigen Spezifikation vergessen und daher nun hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Valle d'Itria

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

⁽¹⁾ Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission vom 14. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse (Abl. L 193 vom 24.7.2009, S. 60).

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
4. Schaumwein
8. Perlwein
16. Wein aus überreifen Trauben

4. Beschreibung des Weins/der Weine

g. g. A. „Valle d'Itria“ Bianco (1) mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Strohfارben unterschiedlicher Intensität, teilweise mit grünlichen Reflexen unterschiedlicher Intensität

Aroma: Angenehm, zart, fruchtig, oft mit Noten weißer Früchte, teilweise mit Zitrus- oder blumigen Aromen, je nach verwendeter Keltertraubensorte

Geschmack: Frisch, trocken bis halbtrocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

g. g. A. „Valle d'Itria“ Bianco aus überreifen Trauben (16) mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Strohfارben bis gold

Aroma: Ausgeprägt, zart, anhaltend, teilweise mit Aromen reifer weißer Früchte, kandierter Früchte oder anderen typischen Noten unterschiedlicher Intensität je nach verwendeter Keltertraubensorte

Geschmack: Trocken bis süß, charakteristisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	12
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Perlwein (8) IGT „Valle d'Itria“ Bianco mit Angabe der Keltertraubensorte

Schaum: Fein und flüchtig

Farbe: Strohgelb unterschiedlicher Intensität, teilweise mit grünlichen Reflexen unterschiedlicher Intensität, je nach verwendeter Keltertraubensorte

Aroma: Zart und fruchtig, meist mit Aromen weißer Früchte, manchmal mit blumigen oder Zitrusaromen unterschiedlicher Intensität, je nach verwendeter Keltertraubensorte

Geschmack: Trocken bis lieblich, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 9,5 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

g. g. A. „Valle d'Itria“ Bianco Passito (1) mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Strohfärbis bis gold

Aroma: Ausgeprägt, zart, anhaltend, zarte reife Früchte, manchmal mit Noten von Honig und Aprikosen unterschiedlicher Intensität, je nach verwendeter Keltertraubensorte

Geschmack: Trocken bis süß, charakteristisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Schaumwein (4) g. g. A. „Valle d'Itria“ Bianco Spumante mit Angabe der Keltertraubensorte

Schaum: Zart und langanhaltend

Farbe: Strohgelb unterschiedlicher Intensität, teilweise mit goldenen Reflexen

Aroma: Süß, komplex, Aromen reifer Früchte, manchmal mit Noten weißer Früchte oder von Zitrusfrüchten, je nach verwendeter Keltertraubensorte, und den typischen Noten der zweiten Gärung

Geschmack: Frisch, körperreich, zart, harmonisch, bis lieblich

Mindestgesamtalkoholgehalt: 9,5 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosso (1) mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Rubin- bis Granatrot

Aroma: Angenehm, ausgeprägte Aromen roter Früchte, aufgrund der Reifung teilweise mit würzigen Noten

Geschmack: Trocken bis halbtrocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Schaumwein (4) g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosso Spumante

Schaum: Zart und langanhaltend

Farbe: Rot unterschiedlicher Intensität

Aroma: Zart, fruchtig, oft mit Aromen reifer roter Früchte und typischen Noten der zweiten Gärung

Geschmack: Trocken bis lieblich, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Wein aus überreifen Trauben (16) g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosso mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot bei zunehmender Reifung

Aroma: Ausgeprägt, zart, anhaltende Aromen roter Früchte, manchmal mit Noten von Konfitüre, mit zunehmender Reifung des Weins teilweise würzige Noten

Geschmack: Süß bis trocken, charakteristisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	12
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Perlwein (8) g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosso Frizzante mit Angabe der Keltertraubensorte

Schaum: Fein und flüchtig

Farbe: Rot unterschiedlicher Intensität

Aroma: Zart, fruchtig; Aromen reifer Früchte, manchmal roter Früchte und andere typische Noten je nach verwendeter Keltertraubensorte

Geschmack: Trocken bis lieblich, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosso Novello mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Rubinrot unterschiedlicher Intensität

Aroma: Intensiv, angenehm, manchmal mit ausgeprägten Aromen roter Früchte und Noten aus der Kohlensäuregärung, typische Aromen der verwendeten Keltertraubensorte

Geschmack: Trocken bis halbtrocken, ausgeprägt

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosso Passito mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot bei zunehmender Reifung

Aroma: Ausgeprägt, zart, anhaltend, gelegentliche Aromen reifer roter Früchte oder von Konfitüre und mit typischen Noten je nach verwendeter Keltertraubensorte

Geschmack: Süß bis trocken, charakteristisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosato mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Rosa unterschiedlicher Intensität

Aroma: Ausgeprägt, fruchtig, oft mit Aromen roter Früchte

Geschmack: Trocken bis halbtrocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Schaumwein (4) g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosato Spumante

Schaum: Zart und langanhaltend

Dezent intensiv

Rosa unterschiedlicher Intensität

Aroma: Zart, fruchtig, teilweise mit Aromen roter Früchte und typischen Noten der zweiten Gärung

Geschmack: Trocken bis lieblich, harmonisch, ausgeprägt

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

Perlwein (8) g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosato Frizzante mit Angabe der Keltertraubensorte

Schaum: Fein und flüchtig

Farbe: Rosa unterschiedlicher Intensität

Aroma: Zart, fruchtig, oft mit Aromen roter Früchte

Geschmack: Trocken bis lieblich, harmonisch, ausgeprägt

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

g. g. A. „Valle d'Itria“ Rosato Novello mit Angabe der Keltertraubensorte

Farbe: Rosa unterschiedlicher Intensität

Aroma: Ausgeprägt, fruchtig, manchmal mit Aromen roter Früchte, mit Noten aus der Kohlensäuregärung, typische Aromen der verwendeten Keltertraubensorte

Geschmack: Trocken bis halbtrocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol.

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wenn keine Werte angegeben sind, gelten die in den nationalen sowie EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte.

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Keine

b. Höchsterträge

IGT „Valle d'Itria“ Bianco, Rosso und Rosato mit Angabe der Keltertraubensorte

22 000 kg Trauben pro Hektar

IGT „Valle d'Itria“ Bianco, Rosso und Rosato mit Angabe der Keltertraubensorte

176 Hektoliter pro Hektar

Weine aus überreifen Trauben IGT „Valle d'Itria“ Bianco, Rosso und Rosato mit Angabe der Keltertraubensorte

22 000 kg Trauben pro Hektar

Weine aus überreifen Trauben IGT „Valle d'Itria“ Bianco, Rosso und Rosato mit Angabe der Keltertraubensorte

110 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, die für die Herstellung von Weinen mit der g. g. A. „Valle d'Itria“ verwendet werden, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Alberobello und Locootondo in der Provinz Bari; Ceglie Messapica, Cisterino, Fasano und Ostuni in der Provinz Brindisi; Crispiano und Martina Franca in der Provinz Taranto.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Marchione B.

Maresco B.

Minutolo B.

Ottavianello N.

Barbera N.

Aleatico N.

Aglianico N. — Ellenica

Bombino Bianco B. — Bombino

Bombino Nero N. — Bombino
Cabernet Franc N. — Cabernet
Cabernet Sauvignon N. — Cabernet
Chardonnay B.
Falanghina B.
Fiano B.
Greco B.
Greco Bianco B. — Greco
Lambrusco Maestri N. — Lambrusco
Malbec N.
Malvasia Nera di Brindisi N. — Malvasia
Malvasia Nera di Lecce N. — Malvasia
Merlot N.
Montonico Bianco B. — Montonico
Moscatello Selvatico B.
Negro Amaro N. — Negroamaro
Pampanuto B. — Verdeca
Moscato Bianco B. — Moscato
Negroamaro Precoce N.
Notardomenico N.
Petit Verdot N
Pinot Bianco B. — Pinot
Pinot Grigio — Pinot
Pinot Nero N. — Pinot
Primitivo N. — Zinfadel
Refosco dal Peduncolo Rosso N. — Refosco
Riesling Italico B. — Riesling
Sangiovese N. — Sangiovese
Sauvignon B. — Sauvignon Blanc
Semillon B.
Susumaniello N. — Sussumariello
Sylvaner Verde B. — Sylvaner

Syrah N. — Shiraz

Uva di Troia N. — Nero di Troia

Verdeca B.

Verdicchio Bianco B. — Verdicchio

Vermentino B. — Favorita B.

Manzoni Bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Aglianicone N.

Bianco d'Alessano B.

Malvasia Bianca Lunga B. — Malvasia

Malvasia Nera di Basilicata N. — Malvasia

Montepulciano N.

Piedirosso N. — Palombina

Piedirosso N. — Per' e Palummo

Piedirosso N. — Piede di Colombo

Piedirosso N. — Piede di Palumbo

Traminer Aromatico Rs. — Gewürztraminer

Trebbiano Toscano B. — Trebbiano

Cococciola B.

Greco Nero N. — Greco

Grillo B.

Lacrima N.

Malvasia Bianca B. — Malvasia

Mostosa B.

Trebbiano Giallo B. — Trebbiano

Asprino Bianco B. — Asprinio

Antinello B.

Somarello Rosso N.

Riesling Renano B. — Riesling

Francavidda B. — Francavilla

Impigno B.

Malvasia Bianca di Candia B. — Malvasia

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

A) Weine mit der IGT „Valle d'Itria“ — Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang relevante natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet, das in der Produktspezifikation definiert ist, wird als „Valle d'Itria“ bezeichnet und ist Teil der Region „Murgia dei Trulli“. Geografisch befindet sich das Gebiet im Südosten der Provinz Bari. Was die Bodenbeschaffenheit anbelangt, so besteht der Boden aus den klassischen roten Reststoffen, die sich aus der Auflösung von Kalkstein ergeben; hierbei handelt es sich um unlösliche Rückstände, die aus Eisen- und Aluminiumoxiden und -hydroxiden bestehen. Die Böden sind reich an Kalium und relativ arm an organischen Substanzen und bilden somit ein Substrat, das ideal für den Anbau von Keltertraubensorten ist, die für die Herstellung hochwertiger Weißweine verwendet werden. Die Lehm- und Schluffböden sind sehr skelettreich, die grobkörnigen Komponenten machen rund 60 % der Gesamtbestandteile aus. Die mit Reben bepflanzte Fläche liegt zwischen 280 m und 418 m über dem Meeresspiegel und weist somit einen Höhenunterschied von 138 m auf. Die Hänge sind flach und überwiegend südöstlich ausgerichtet. Das Klima ist warm und trocken mit unregelmäßigem Niederschlag. Je nach Jahr schwankt die Niederschlagsmenge zwischen 400 mm und 800 mm, wovon rund 70 % auf den Herbst und Winter entfallen. Was die von April bis September laufende Weinbausaison betrifft, so ist die Niederschlagsmenge mit rund 300 mm sehr gering. Regenlose Sommer sind nicht ungewöhnlich. Mehrjährige Aufzeichnungen weisen hohe Durchschnittstemperaturen auf, die selten 30 °C über- oder 0 °C unterschreiten. Im Sommer fallen die Mindesttemperaturen selten unter 18 °C.

Für den Zusammenhang relevante menschliche Faktoren Die die besonderen Eigenschaften eines Weins bestimmenden Faktoren sind die Traubensorte und die Umwelt, wobei Letztere sowohl die Natur (Klima und Boden) als auch die Menschen (Traditionen, Techniken und Fähigkeiten) umfasst. Die menschlichen Faktoren im Erzeugungsgebiet, die die Eigenschaften des Weins beeinflussen, sind daher von grundlegender Bedeutung. Das Gebiet, in dem die Weine „Valle d'Itria“ erzeugt werden, verfügt über eine Agrarlandschaft, die geprägt ist durch die Reste von Eichen- und Steineichenwäldern und die Spontanvegetation des Mittelmeerraums, die den natürlichen Bewuchs des Gebiets darstellte, bevor sich Menschen dort niederließen. Weit Beginn der menschlichen Besiedlung zu Zeiten der Messapier und der Peuketier haben sich in dem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte tief greifenden Veränderungen vollzogen. Heute zeichnet sich die Landschaft durch typische, elegante und lineare Trockensteinmauern aus, die die landwirtschaftlich genutzte Fläche abgrenzen und stützen, die im Laufe der Zeit nach und nach geschaffen wurde und auf der die Rebflächen entstanden, auf denen die unter diese Spezifikation fallenden Weine erzeugt werden. Stein in enger Verbindung mit Rebstöcken ist ein zentrales Element des Erscheinungsbilds des Valle d'Itria, das für seine typischen „Trulli“-Häuser bekannt ist. Menschliche Faktoren haben in der gesamten Geschichte eine besondere Rolle bei der genauen Festlegung der folgenden technischen Aspekte der Erzeugung gespielt:

- die Kombination von Sorten auf den Rebflächen. Die für den betreffenden Wein geeigneten Keltertraubensorten sind diejenigen, die traditionell immer im geografischen Gebiet erzeugt worden sind.
- Reberziehung, Pflanzabstände und Schnittmethoden. Hierbei handelt es sich auch um traditionelle Elemente, die sicherstellen sollen, dass die Reben bestmöglich auf der Fläche angeordnet werden, wodurch die Erntetätigkeiten und die Laubpflege einfacher ausgeführt werden können. Dadurch wird sichergestellt, dass die Blattoberfläche angemessen freiliegt und dass die Weinproduktionserträge innerhalb der durch die Produktspezifikation festgelegten Grenzen gehalten werden. Zu den in der Region vorwiegend genutzten Reberziehungssystemen gehören die Gobelet-Erziehung, die modifizierte Gobelet-Spalier-Erziehung und die Spaliererziehung, die auf 20 %, 50 % bzw. 30 % der gesamten Rebflächen eingesetzt werden.

Folgende Schnittmethoden werden angewendet: Zapfenschnitt bei der Gobelet-Erziehung (Rückschnitt bei jedem der 2 oder 3 Äste auf 2 Triebe mit 3 oder 4 Augen) und das gemischte Beschneiden bei der modifizierten Gobelet-Spalier-Erziehung und bei der Spaliererziehung (Strecker und Rute mit etwa 8 bis 10 Augen). Stiller Wein wird durch traditionelle Methoden erzeugt, die schon seit langer Zeit in dem Erzeugungsgebiet verwendet werden. Kohlen säurehaltiger Wein hingegen durchläuft eine natürliche zweite Gärung. Heutzutage hat der Weinbau durch die Aktivitäten des CRSFA-Forschungszentrums (Centro di Ricerche Sperimentazione e Formazione in Agricoltura, Zentrum für landwirtschaftliche Forschung, Erprobung und Ausbildung), das sich im Herzen der Region befindet, einen großen Schub erhalten. Dieses Zentrum erfüllt seit Jahrzehnten die wichtige Aufgabe der klonalen Selektion und Verbesserung sowie der Verbesserung von kleineren einheimischen Sorten. Schulungen für Junglandwirte und Winzer sind ebenfalls wichtig, nicht zuletzt dank der seit Langem bestehenden Landwirtschaftsschule „Basile Caramia“ in Locorotondo, eines der wenigen Ausbildungszentren in Italien, das sich auf Weinbau und Önologie spezialisiert hat und welches die meisten Önologen und Winzer des Gebiets ausgebildet hat.

- B) Angaben zur Qualität oder den Eigenschaften des Erzeugnisses, die im Wesentlichen oder ausschließlich dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind.

Bei allen Kategorien und Sorten weisen Weine mit der IGT „Valle d'Itria“ ausgewogene chemische und physikalische Eigenschaften auf und ihr Geschmack und Aroma spiegeln in erster Linie die typischen Aromen der verwendeten Keltertraubensorten wider.

Diese organoleptischen und analytischen Eigenschaften ergeben sich unmittelbar aus den kalk- und lehmhaltigen Böden, auf denen die Reben wachsen, und aus den besonders günstigen Bodenverhältnissen und klimatischen Bedingungen. Diese Böden begünstigen die Synthese von Aromastoffen, die die Aromaqualität der Weine sowie die Zuckerkonzentration in den Trauben und somit den potenziellen Alkoholgehalt der künftigen Weine steigern. Die Lehm- und Schluffböden sind sehr skelettreich, wobei die grobkörnigen Komponenten in vielen Fällen rund 60 % der Gesamtbestandteile ausmachen. Diese Beschaffenheit trägt dazu bei, dass überschüssiges Wasser ordentlich ablaufen kann, wodurch das Risiko einer Infektion mit Schimmelpilzkrankheiten des Pflanzenmaterials und der Trauben selbst begrenzt wird.

Die zwischen 280 m und 418 m über dem Meeresspiegel und damit in einem guten Höhenbereich gelegenen Rebflächen, die flachen und überwiegend südöstlich ausgerichteten Hänge und die erheblichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, mit mäßigen Temperaturen während der Reifezeit, schaffen ideale Bedingungen für die Erzeugung von Weinen mit Körper, Struktur und großer aromatischer Intensität.

Insbesondere die Weine (Kategorie 1) weisen ein in der Regel fruchtiges Profil mit Aromen von roten Früchten bei Rotweinen oder Noten von Zitrusfrüchten, Honig oder weißen Blumen bei Weißweinen auf. Alle Weine verfügen über ein gutes Gleichgewicht zwischen Säure und Zucker.

Die Roséweine weisen in einigen Fällen anhaltende Noten von roten Früchten oder Konfitüre auf, die typisch für die verwendeten Keltertraubensorten sind.

Die Novello-Weine weisen eine rubinrote oder rosarote Farbe unterschiedlicher Intensität und ein fruchtiges Aroma, teilweise von roten Früchten, auf. Sie enthalten Noten, die sich aus der Kohlensäuregärung und den typischen Aromen der verwendeten Keltertraubensorte ergeben. Der Geschmack reicht von trocken bis halbtrocken mit angenehmem Säuregehalt und guten Primäraromen, da vorzugsweise schwarze Trauben verwendet werden, die etwas früher als nötig geerntet wurden.

Die Geschmackspalette von Passito-Weinen reicht von süß bis trocken, ist aber immer harmonisch. Sie verfügen über ein ausgeprägtes, zartes und anhaltendes Aroma, manchmal von reifen roten Früchten bei Rotweinen, oder von delikater Konfitüre aus reifen Früchten, teilweise mit Noten von Honig und Aprikosen, bei Weißweinen. Die Weine weisen einen guten Alkoholgehalt auf und sind reich an Extrakten, da die Trauben entweder an den sonnigsten und windigsten Stellen der Rebfläche an den Rebstöcken verbleiben und so auf natürlich Weise trocknen oder aufgehängt oder an besonders kühlen und gut belüfteten Orten getrocknet werden.

Die Farbpalette der Schaumweine (Kategorie 4) reicht bei den verschiedenen Sorten von strohgelb unterschiedlicher Intensität mit teilweise goldenen Reflexen bis Rosa unterschiedlicher Intensität. Das Aroma ist zart und fruchtig, manchmal mit roten Früchten oder Noten von weißen Blumen oder Zitrusfrüchten und den typischen Noten der zweiten Gärung. Der Geschmack ist harmonisch und reicht von trocken bis lieblich. Sie werden hauptsächlich aus Trauben gewonnen, die auf kühleren und in geringerem Maße der Sonne ausgesetzten Flächen angebaut werden, um einen höheren Säuregehalt bei den Trauben und eine größere Frische im Wein zu erzielen. Darüber hinaus garantieren die richtigen Bodenverhältnisse und ein hoher Anteil an Kalium einen idealen Zuckergehalt.

Perlweine (Kategorie 8) haben eine strohgelbe Farbe von unterschiedlicher Intensität, manchmal mit grünlichen Reflexen unterschiedlicher Intensität, je nach verwendeter Keltertraubensorte. Sie sind zart und fruchtig, meist mit Aromen weißer Früchte, manchmal mit blumigen oder Zitrusaromen unterschiedlicher Intensität je nach verwendeter Keltertraubensorte. Der Geschmack reicht von trocken bis lieblich und ist harmonisch, fruchtig, mit Aromen von reifen oder roten Früchten. Die Weine zeichnen sich durch eine enorme Frische aufgrund der Säure aus, was auf die kaliumreichen Böden und die günstigen klimatischen Bedingungen zurückzuführen ist. Diese Kategorie entstammt der uralten Tradition der Abfüllung von Weinen aus der letzten Ernte bereits Ende Oktober, solange noch unvergorener Restzucker vorhanden ist. Da die Weine ohne vorheriges Filtern abgefüllt werden und lediglich ein natürliches Absetzen erfolgt, enthalten sie noch lebende Hefe. Unter diesen Bedingungen vollzieht sich in der Flasche eine zweite Gärung, sodass der Wein mit Kohlendioxid angereichert und zum Sprudeln gebracht wird.

Weine aus überreifen Trauben (Kategorie 16) werden aus Trauben gewonnen, die in den hügeligen Gebieten wachsen, die am stärksten Sonne und Wind ausgesetzt sind. Dort ist es seit Langem üblich, die gesündesten Trauben auf der Pflanze überreifen zu lassen, wodurch dank des warmen trockenen Klimas süßere, wärmere und weichere Weine erzeugt werden können. Aufgrund der Boden- und Klimabedingungen haben diese Weine zarte Aromen von roten Früchten, manchmal von Konfitüre, teilweise mit Gewürznoten bei reiferen Rotweinen und Aromen von reifen weißen Früchten oder kandierten Früchten bei Weißweinen. Sie verfügen über ein gutes Gleichgewicht zwischen Säure und Zucker.

Eine Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A genannten Angaben und den unter Buchstabe B genannten Angaben.

Das hügelige Gelände und die nach Südosten ausgerichteten Hänge sorgen für eine sonnige Umgebung mit guter Luftzirkulation, in der das Wasser auf natürliche Weise aus dem Boden abfließt und die sich besonders für den Anbau von Weinreben eignet, die für die Erzeugung der Weine mit der IGT „Valle d'Itria“ geeignet sind.

Die Beschaffenheit und die chemische und physikalische Struktur der Böden haben einen entscheidenden Einfluss auf die Physiologie der Rebe und tragen dazu bei, die physischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine „Valle d'Itria“ herauszubilden.

Das warme und trockene Klima des Erzeugungsgebiets, das durch geringe Niederschläge, kaum Regen im Sommer, Trockenheit im Juli und August und viel Sonnenschein bis in den September und Oktober geprägt ist, lässt die Trauben langsam und vollständig reifen und leistet somit einen wesentlichen Beitrag zu den Qualitätsmerkmalen der Weine „Valle d'Itria“.

Die intensive Tätigkeit der ländlichen Bevölkerung hat maßgeblich dazu beigetragen, die Merkmale des Weinbaus in der Region zu schaffen. In der Zeit der Magna Graecia genossen die apulischen Weine im Handel einen sehr guten Ruf. Insbesondere in der zentralen Region Apuliens, rund um die griechische und später römische Siedlung von Gnatia, zu der auch das Gebiet des Valle d'Itria gehörte, gab es eine eigene Weinbautradition, in der die Verwendung der Keltertraubensorte Bianco d'Alessano weitverbreitet war. Bei archäologischen Forschungen wurden in verschiedenen Häfen der Region Behälter gefunden, in denen Wein gelagert wurde. Dieser wurde dann in Amphoren gefüllt, die im gesamten Mittelmeerraum verschifft wurden.

Das Dialektwort „mir“, das ausschließlich in Apulien verwendet wird, ist ein Hinweis darauf, dass bereits zu früheren Zeiten Weinbau betrieben wurde. Dieses Wort wurde von den lateinischen Völkern als „merum“ übersetzt, um einen echten und unverfälschten Wein zu beschreiben, während die Bezeichnung „vinum“ anderen Weinsorten vorbehalten blieb, auf die das nicht zutraf. Das Wort „mir“ wurde daher bereits von den apulischen Völkern der Iapygier und Messapier verwendet, die sich im 11. Jahrhundert v. Chr. im Süden Apuliens niederließen. Die Geschichte des Weinbaus in Apulien, die in dem betreffenden Gebiet Tausende von Jahren zurückreicht und durch zahlreiche Dokumente belegt ist, ist ein allgemeiner und stichhaltiger Beweis für die enge Verbindung und Wechselwirkung zwischen menschlichen Faktoren und den qualitativen Eigenschaften der Weine „Valle d'Itria“. Sie zeigt, wie menschliches Wirken in dem jeweiligen Gebiet im Laufe der Jahrhunderte dazu geführt hat, dass traditionelle Weinanbau- und önologische Verfahren weitergegeben wurden, die dank wissenschaftlicher und technologischer Fortschritte in späteren Zeiten und bis in die Gegenwart verbessert und verfeinert wurden, um die angesehenen Weine „Valle d'Itria“ zu kreieren.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

—

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13251>

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht Nr. 6/2019

„Bekämpfung von Betrug bei den EU-Kohäsionsausgaben: Verwaltungsbehörden müssen Aufdeckung, Reaktion und Koordinierung verstärken“

(2019/C 171/06)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 6/2019 „Bekämpfung von Betrug bei den EU-Kohäsionsausgaben: Verwaltungsbehörden müssen Aufdeckung, Reaktion und Koordinierung verstärken“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs (<http://eca.europa.eu>) aufgerufen bzw. von dort heruntergeladen werden.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9287 — Connect Airways/Flybe)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 171/07)

1. Am 14. Mai 2019 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:

- Virgin Atlantic Limited („Virgin Atlantic“, Vereinigtes Königreich),
- Cyrus Capital Partner L.P. („Cyrus“, USA),
- Stobart Group Limited („Stobart Group“, Guernsey),
- Flybe Group plc („Flybe“, Vereinigtes Königreich).

Virgin Atlantic, Cyrus und Stobart Group übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung über Connect Airways die gemeinsame Kontrolle über Flybe und seine Tochterhandelsgesellschaften Flybe Limited und Flybe.com Limited. Virgin Atlantic, Cyrus und Stobart Group übernehmen darüber hinaus im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung über Connect Airways die gemeinsame Kontrolle über Propius Holdings Ltd, die Flugzeug-Leasingsparte von Stobart Aviation Limited, und erwerben eine Beteiligung an der Fluggesellschaft Stobart Air Unlimited Company von Stobart Aviation.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Virgin Atlantic ist die oberste Holdinggesellschaft der internationalen Passagierfluggesellschaft Virgin Atlantic Airways und des internationalen Reiseveranstalters Virgin Holidays. Virgin Atlantic wird derzeit von Virgin Group und Delta Air Lines kontrolliert. Am 12. Februar 2019 genehmigte die Kommission die geplante Übernahme der gemeinsamen Kontrolle über Virgin Atlantic durch Virgin Group, Delta Air Lines und Air France-KLM ohne Auflagen.
- Cyrus ist ein Anlageberatungsunternehmen, das weltweit über 4,4 Mrd. USD verwaltet und in öffentliche und private Fluggesellschaften investiert.
- Stobart Group ist ein auf dem Luftverkehrs- und dem Infrastrukturmarkt tätiges Unternehmen, das die Regionalfluggesellschaft Stobart Air und den Flughafen London Southend Airport betreibt.
- Flybe ist eine britische Regionalfluggesellschaft, die auf Kurzstrecken-Direktflüge spezialisiert ist.

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.

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

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

M.9287 — Connect Airways/Flybe

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

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE