

Amtsblatt der Europäischen Union

C 306



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 10. September 2019

62. Jahrgang

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 306/01	Euro-Wechselkurs	1
---------------	------------------------	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 306/02	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9420 — Crédit Agricole/Banco Santander/Santander Securities Services) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 306/03	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	4
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2019/C 306/04	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	16
---------------	---	----

Berichtigungen

2019/C 306/05	Berichtigung der Bekanntmachung der Kommission — Leitlinien für die Umsetzung der Verordnung über das einheitliche digitale Zugangstor — Arbeitsprogramm 2019-2020 (ABl. C 257 vom 31.7.2019)	22
---------------	---	----

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

9. September 2019

(2019/C 306/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1033	CAD	Kanadischer Dollar	1,4515
JPY	Japanischer Yen	118,01	HKD	Hongkong-Dollar	8,6503
DKK	Dänische Krone	7,4598	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7129
GBP	Pfund Sterling	0,89275	SGD	Singapur-Dollar	1,5223
SEK	Schwedische Krone	10,6598	KRW	Südkoreanischer Won	1 315,99
CHF	Schweizer Franken	1,0923	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,1931
ISK	Isländische Krone	139,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8610
NOK	Norwegische Krone	9,8663	HRK	Kroatische Kuna	7,3975
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 498,10
CZK	Tschechische Krone	25,855	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6015
HUF	Ungarischer Forint	329,93	PHP	Philippinischer Peso	57,195
PLN	Polnischer Zloty	4,3335	RUB	Russischer Rubel	72,1849
RON	Rumänischer Leu	4,7297	THB	Thailändischer Baht	33,800
TRY	Türkische Lira	6,3176	BRL	Brasilianischer Real	4,4764
AUD	Australischer Dollar	1,6066	MXN	Mexikanischer Peso	21,5254
			INR	Indische Rupie	79,0815

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9420 — Crédit Agricole/Banco Santander/Santander Securities Services)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 306/02)

1. Am 2. September 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates bei der Kommission eingegangen ⁽¹⁾.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Santander Investment, S.A. („Santander Investment“, Spanien), kontrolliert von Banco Santander, S.A. („Santander“, Spanien);
- CACEIS S.A. („CACEIS“, Frankreich), kontrolliert von Crédit Agricole S.A.;
- Santander Securities Services, S.A.U. („S3 Spain“, Spanien), kontrolliert von Santander Investment und
- S3 Latam Holdco 1 (Spanien), ein neu gegründetes Unternehmen, in dem die derzeit im Besitz von S3 Spain stehenden Geschäftszweige Brasilien, Mexiko und Kolumbien zusammengeführt werden.

Der geplante Zusammenschluss beinhaltet i) die Übernahme der alleinigen Kontrolle über S3 Spain durch CACEIS im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung und ii) die Übernahme der gemeinsamen Kontrolle über S3 Latam Holdco 1 durch CACEIS und Santander Investment im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung. Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CACEIS: Bedienung von Vermögenswerten für Unternehmenskunden, institutionelle Anleger, Banken und Makler;
- Santander Investment: jegliche Arten von Tätigkeiten und Dienstleistungen, die fester Bestandteil des Bankgeschäfts sind und/oder damit im Zusammenhang stehen; Erwerb, Besitz, Nutznießung, Verwaltung und Veräußerung von übertragbaren Wertpapieren, Anteilen oder Beteiligungen an spanischen und ausländischen Gesellschaften; Erbringung von Wertpapierdienstleistungen und gegebenenfalls entsprechender ergänzender Dienstleistungen;
- S3 Spain und S3 Latam Holdco 1: Nachhandelsdienstleistungen als Verwahr- oder Treuhandstelle, Fondsverwaltung und Wertpapierverwaltung für institutionelle Anleger.

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.

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.9420 — Crédit Agricole/Banco Santander/Santander Securities Services

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

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

(2019/C 306/03)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Monferrato“**Referenznummer: PDO-IT-A1210-AM03****Datum der Mitteilung: 25.6.2019****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Formelle Textergänzungen und genaue Angaben sowie Aufnahme der Weinsorte „Monferrato Nebbiolo“**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Für den Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung werden die Weinsorten sowie genauere Zusatzangaben oder Bezeichnungen ergänzt.

Begründung: Hierbei handelt es sich um eine formelle Ergänzung mit Auflistung der Weinsorten, um diese deutlich hervorzuheben.

Beschreibung: Bei den Weinen „Monferrato Rosso“, „Dolcetto“ und „Freisa“ wird auch der Zusatz „Novello“ angegeben.

Begründung: Mit dieser formellen Ergänzung wird die bereits vorgesehene Verwendung der Bezeichnung „Novello“ deutlich gemacht.

Diese Änderungen betreffen Artikel 1 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

Beschreibung: Es wird die neue Weinsorte „Monferrato Nebbiolo“ aufgenommen.

Begründung: Diese Änderung ist auf die Notwendigkeit zurückzuführen, eine Rebsorte (die Nebbiolo-Traube) zu schützen, die für die Region Piemont typisch ist und seit jeher im Erzeugungsgebiet Monferrato angebaut wird. Angesichts der hervorragenden Qualität des in diesem Gebiet erzeugten Weins, der bisher ausschließlich als Rotweinsorte „Monferrato Rosso“ benannt wurde, soll diese Rebsorte durch eine neue Weinsorte, die ihren Namen trägt, besser bezeichnet und anerkannt werden.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 1.4. des Einzigen Dokuments und Artikel 1 der Produktspezifikation.

2. Aufnahme der Rebsortenmischung für die Weinsorte „Monferrato Nebbiolo“

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Es wird die sortenmäßige Zusammensetzung der Weinberge aufgenommen, die zur Erzeugung der neuen Weinsorte „Monferrato Nebbiolo“ bestimmt sind: 90 % bis 100 % der Rebsorte Nebbiolo und höchstens 10 % anderer nicht aromatischer roter Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Piemont eignen

Begründung: Da es sich um eine neue Weinsorte handelt, wird die zu ihrer Erzeugung verwendbare Rebsortenmischung beschrieben. Die deutlich überwiegende bis ausschließliche Verwendung der Rebsorte Nebbiolo geht auf die Tradition, die langjährigen Erfahrungen und Experimente zurück, die darauf abzielen, sehr hochwertige Weine zu erzeugen.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. Neuformulierung des Textes in Bezug auf das Erzeugungsgebiet der Trauben

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Es werden die verschiedenen Sorten und die jeweiligen Gebiete und Gemeinden angegeben.

Das Erzeugungsgebiet bleibt unverändert.

Begründung: Hierbei handelt es sich um eine formelle Textüberarbeitung, um das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weinsorten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung leichter ermitteln zu können.

Von diesen Änderungen sind Abschnitt 1.6. des Einzigen Dokuments sowie Artikel 3 der Produktspezifikation betroffen.

4. Neuformulierung der Weinbaustandards und Aufnahme des Höchstertrags an Trauben pro Hektar sowie des natürlichen Mindestalkoholgehalts für die Rebsorte Nebbiolo, Bestimmungszweck der überschüssigen Mengen

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Es werden die traditionellen Anbaubedingungen im Gebiet Monferrato angegeben (Bodenmatrix und -struktur, Lage, Exposition, Pflanzdichte, Anbauformen und Schnittmethoden).

Begründung: Es handelt sich um eine Änderung, mit der die geologische Beschaffenheit der Böden und die aufgenommenen Bedingungen für den Weinbau näher angegeben werden.

Beschreibung: Aufnahme der Höchsterträge an Trauben in Tonnen je Hektar und des entsprechenden natürlichen Mindestalkoholgehalts der Trauben für die neue Weinsorte „Monferrato Nebbiolo“ (9 t/ha und 11,5 % vol) und „Monferrato Nebbiolo Superiore“ (8 t/ha und 12 % vol).

Begründung: Durch die im Laufe der Jahre gemachten Erfahrungen in den Weinbergen der Gegend des Monferrato, in der die Nebbiolo-Traube angebaut wird, konnte der Höchstertrag pro Hektar sowie der Mindestalkoholgehalt der Moste ermittelt werden, die es ermöglichen, die Nebbiolo-Trauben in den jeweiligen Weinen auf ausgewogene Weise zum Ausdruck zu bringen.

Diese Änderungen betreffen Artikel 4 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 1.5.2 des Einzigen Dokuments in Bezug auf die Höchsterträge. Die genauere Angabe der geologischen Beschaffenheit der Böden betrifft hingegen nur Artikel 9 der Produktspezifikation.

Beschreibung: Der Text in Bezug auf die zulässige Überschreitung des Höchstertrags an Trauben in Höhe von 20 %, der zur Erzeugung des Weins mit geschützter Ursprungsbezeichnung genutzt werden kann, wird umformuliert.

Begründung: Hierbei handelt es sich um eine formelle Änderung.

Beschreibung: Die Angabe „in besonders günstigen Jahren“ wird durch den Wortlaut „in besonders ertragreichen Jahren“ ersetzt.

Begründung: Mit dieser Änderung soll hervorgehoben werden, wie wichtig die klimatischen Merkmale des Weinbaujahres für die Weinerzeugung sind.

Von diesen Änderungen ist Artikel 4 der Produktspezifikation betroffen. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

Beschreibung: Es werden die Bedingungen für die Verwendung der überschüssigen Mengen (20 %) festgelegt, die im Erzeugungsgebiet des „Monferrato“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung häufig anzutreffen sind. Die Verwendung dieser Überschüsse unterliegt einer spezifischen Genehmigung der Region, die auf Vorschlag des Schutzkonsortiums und nach Anhörung der Berufsverbände erteilt wird.

Begründung: Die Änderung beruht auf der Notwendigkeit, die eingehenden Produktströme zu regeln, um eine angemessenere Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monferrato“ zu ermöglichen.

Diese Änderung betrifft Art. 4 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

5. Genaue Angaben zur Erzeugung und Weinbereitung

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Der für alle Weinsorten bereits vorgeschriebene Höchstertrag an Trauben/Wein wird auch für die neuen Weinsorten „Monferrato Nebbiolo“ und „Monferrato Nebbiolo Superiore“ angegeben.

Begründung: Hierbei handelt es sich um eine Änderung, mit der der Text über die Höchsterträge angeglichen wird.

Die Änderung betrifft Art. 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.5.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Regelung hinsichtlich eventueller überschüssiger Erträge wird neu formuliert.

Begründung: Es handelt sich um die spezifische Angabe, dass die gesamte Partie den Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Monferrato“ verliert, wenn der festgelegte Höchstertrag an Trauben/Wein um 5 % überschritten wird.

Diese Änderung betrifft Art. 5 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

Beschreibung: Es wird die für die neuen Weinsorten vorgeschriebene Reifungszeit hinzugefügt. Die Reifungszeit beträgt beim „Monferrato Nebbiolo“ 12 Monate und beim „Monferrato Nebbiolo Superiore“ 18 Monate, davon mindestens 6 Monate in Holzfässern, wobei die Reifungszeit ab dem 1. November des Weinlesejahres berechnet wird.

Begründung: Die gemachten Erfahrungen haben gezeigt, dass der „Monferrato Nebbiolo“ durch die beachtliche Reifungszeit — die beim „Superiore“-Wein mindestens 18 Monate dauert und teilweise in Holzfässern erfolgt — seinen optimalen Ausdruck entfalten kann. So entwickeln sich die organoleptischen Eigenschaften dieses edlen Weins weiter, wodurch der Wein komplexe Aromen, Eleganz und ein perfektes Gleichgewicht erhält.

Diese Änderung betrifft Art. 5 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

6. **Änderungen und genauere Angaben hinsichtlich der Eigenschaften beim Genuss und Aufnahme der Weinsorte „Monferrato Nebbiolo“**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Für die Weinsorten „Monferrato Rosso“, „Monferrato Dolcetto“ und „Monferrato Freisa“ wird jeweils auch der Weintyp „Novello“ mit den entsprechenden Beschreibungen angegeben. Die Weinsorte „Monferrato Casalese“ wird durch die Zusatzangabe der Rebsorte „Cortese“ ergänzt.

Begründung: Es wird die Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften aller vorgesehenen Weinsorten ergänzt. Es handelt sich auch bei der Cortese-Traube um eine formelle Änderung durch Ergänzung der geografischen Angabe „Casalese“ mit der Zusatzangabe der Rebsorte „Cortese“, da diese bereits vorhanden ist.

Beschreibung: Bei den Weinsorten Monferrato Bianco, Chiaretto, Dolcetto, Freisa und Casalese Cortese wird der Mindestgesamt säuregehalt beim Genuss um 0,5 g/l reduziert.

Begründung: Die Klimaänderungen mit höheren Temperaturen als normal und der Reifeverlauf in den vergangenen Jahren haben zu einer frühzeitigeren Reifung und zu einer natürlichen Reduzierung der Gesamtsäure in den Mosten und somit in den Weinen geführt. Demzufolge muss auch der beim Genuss der Weinsorten vorgesehene Mindestwert der Gesamtsäure in Gramm pro Liter reduziert werden.

Beschreibung: Für die neue Weinsorte „Monferrato Nebbiolo“ — auch mit der Zusatzangabe „Superiore“ — werden die Eigenschaften beim Genuss angegeben.

Begründung: Die Aufnahme der neuen Weinsorten auf der Basis von Nebbiolo-Trauben hat es erforderlich gemacht, die chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale beim Genuss zu definieren. Die sorgfältig geprüften Daten und Beschreibungen beziehen sich auf ein hochwertiges Erzeugnis mit einer mittel- bis langfristigen Reifung im Weinkeller.

Beschreibung: Es wird die Angabe hinzugefügt, dass die „Monferrato“-Weine bei der Verkostung gegebenenfalls eine leichte Holznote aufweisen können.

Begründung: Hierbei handelt es sich um eine genauere Angabe für den Verbraucher, mit der auf die mögliche Holznote hingewiesen wird, wenn die Weine in Holzfässern gelagert wurden.

Von diesen Änderungen ist Artikel 6 der Produktspezifikation betroffen. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

7. **Etikettierung, Bezeichnung und Aufmachung**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Das Verbot, die Zusatzangabe „Superiore“ zu verwenden, wurde gestrichen.

Begründung: Es handelt sich um eine notwendige Änderung, da die neue Weinsorte „Monferrato Nebbiolo“ mit der Angabe „Superiore“ aufgenommen wird.

Beschreibung: Das Verbot, die geografischen Angaben und das Wort „Vigna“ [Weinberg] mit der entsprechenden örtlichen Bezeichnung oder dem traditionellen Namen zu verwenden, wurde gestrichen.

Begründung: Es handelt sich um eine Angleichung in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften.

Beschreibung: Die Bezugnahme auf die geografische Zusatzangabe „Casalese“ wird näher beschrieben. Sie muss in der gleichen oder in einer kleineren Schriftgröße als jene für die Angabe „Monferrato“ und mit derselben Schriftart und Farbe (identische Farbwerte) erfolgen.

Begründung: Mit der Änderung soll die Verwendung des Namens mit geschützter Ursprungsbezeichnung an die allgemeinen nationalen und gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften angepasst werden, um es den Erzeugern zu ermöglichen, Angaben über die Rebsorte bereitzustellen, die von den Märkten gefordert werden, insbesondere von den Auslandsmärkten, die vor allem auf die sortenmäßige Zusammensetzung der Weine achten. Der Absatz über die Möglichkeit der Zusatzangabe „Novello“ wird gestrichen, da diese bereits in den Artikeln 1 und 6 der Produktspezifikation neben den Weinsorten angegeben wird, bei denen diese Zusatzangabe zulässig ist.

Begründung: Es handelt sich um eine Angleichung in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften.

Beschreibung: Bei den Weinsorten „Monferrato Rosso“ und „Monferrato Bianco“ wird es den Erzeugern gemäß den geltenden Rechtsvorschriften freigestellt, die Farbe auf dem Etikett anzugeben.

Begründung: Es erscheint sinnvoll, dem Erzeuger die Wahl zu lassen, ob er die Farbe für das einzelne Erzeugnis angibt.

Beschreibung: Bei den Weinsorten Monferrato Rosso, Monferrato Bianco und Monferrato Freisa wird die Verwendung der Zusatzangabe „vivace“ [lebhaft] spezifiziert.

Begründung: Damit soll der Verbraucher eine zusätzliche Angabe zu den Merkmalen des Erzeugnisses erhalten.

Von diesen Änderungen ist Artikel 7 der Produktspezifikation betroffen. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

8. **Besondere Vorschriften für die Verpackung**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Die Produktspezifikation wird durch einen neuen Artikel ergänzt, in dem die Behältnisse angegeben werden, die gemäß den geltenden gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsvorschriften zulässig sind. Insbesondere bei den Weinsorten Monferrato Dolcetto, Freisa, Nebbiolo, Casalese Cortese, Chiaretto oder Ciaret ist die Verwendung von Glasflaschen zulässig, ausgenommen der Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von zwei Litern oder unter 0,187 l.

Bei allen Weinsorten wird die Verwendung von Kronkorken ausgeschlossen.

Begründung: Durch die Aufnahme der Angaben über die Verpackung werden die Informationen über die Erzeugnisse mit dieser geschützten Ursprungsbezeichnung vervollständigt. Vor allem wird es durch die Ergänzung bestimmter Vorgaben für die Verpackung und den Verschluss möglich, den Anforderungen in Bezug auf die neue Art und Weise des Konsums und der Nachfrage der ausländischen Märkte nachzukommen.

Von diesen Änderungen ist Artikel 8 der Produktspezifikation betroffen. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

9. **Genauere Angaben zum geografischen Gebiet**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Es wurde die Art der Böden beschrieben, die Einfluss auf die Merkmale der Weine hat.

Begründung: Es wird angegeben, dass die Böden angesichts der Ausdehnung des betreffenden Gebiets verschiedenartig beschaffen sind und zugleich eine ihnen gemeinsame kalkhaltige, alkalische Bodenmatrix mit wenig organischer Bodensubstanz aufweisen, die den erzeugten Weinen fruchtige Noten und einen frischen und ausgewogenen Geschmack verleiht.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.8 des Einzigen Dokuments.

10. **Aktualisierung der Anschrift des Kontrollorgans**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Änderung der Anschrift des Kontrollorgans „Valoritalia“

Begründung: Hierbei handelt es sich um eine formelle Änderung.

Die Änderung betrifft Art. 9 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird dadurch nicht geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Monferrato

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

„Monferrato Rosso“, auch als Weintyp „Novello“

Farbe: rubinrot, hin und wieder mit violetten Reflexen

Geruch: weiniges, angenehmes, fruchtiges und lang anhaltendes Aroma

Geschmack: frisch, trocken, harmonisch, hin und wieder lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (mg/l)	

„Monferrato Bianco“

Farbe: strohgelb

Geruch: charakteristisches, intensives und angenehmes Aroma

Geschmack: frisch, trocken, hin und wieder lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (mg/l)	

„Monferrato Chiarretto“ oder „Monferrato Ciaret“

Farbe: rosa oder helles Rubinrot

Geruch: weiniges, mildes und angenehmes Aroma

Geschmack: trocken und harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (mg/l)	

„*Monferrato Dolcetto*“, auch als Weintyp „*Novello*“

Farbe: rubinrot, hin und wieder mit violetten Reflexen

Geruch: weiniges, angenehmes, fruchtiges und lang anhaltendes Aroma

Geschmack: trocken, angenehm bitter, mit gutem Körper, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (mg/l)	

„*Monferrato Freisa*“

Farbe: rubinrot, hin und wieder mit Tendenz zu granatrot

Geruch: charakteristisches und mildes Aroma

Geschmack: trocken und lieblich, leicht bitter, hin und wieder lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (mg/l)	

„*Monferrato Freisa Novello*“

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen

Geruch: fruchtiges, lang anhaltendes Aroma

Geschmack: harmonisch und frisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

„*Monferrato Casalese Cortese*“

Farbe: helle strohgelbe Farbe, hin und wieder mit Tendenz zu grünlich

Geruch: charakteristisches, mildes, sehr subtiles, aber anhaltendes Aroma

Geschmack: trocken, harmonisch, würzig, angenehm bitter

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (mg/l)	

„Monferrato Nebbiolo“ und „Monferrato Nebbiolo Superiore“

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatroten

Geruch: fruchtiges, charakteristisches Aroma

Geschmack: trocken, harmonisch, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol mit der Zusatzangabe „Superiore“: 12,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l mit der Zusatzangabe „Superiore“: 22 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

KEINE

b) *Höchstserträge*

Monferrato Rosso, einschließlich Novello, Bianco, Chiaretto oder Ciaret

77 Hektoliter pro Hektar

Monferrato Dolcetto

63 Hektoliter pro Hektar

Monferrato Freisa, einschließlich Novello

66,5 Hektoliter pro Hektar

„Monferrato Casalese Cortese“

70 Hektoliter pro Hektar

Monferrato Nebbiolo

63 Hektoliter pro Hektar

Monferrato Nebbiolo Superiore

56 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Trauben, die für die Herstellung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monferrato Bianco“, „Monferrato Rosso“, „Monferrato Chiaretto“ oder „Monferrato Ciaret“, „Monferrato Dolcetto“, „Monferrato Freisa“ und „Monferrato Nebbiolo“ verwendet werden, müssen in den nachfolgend angegebenen Gebieten erzeugt werden:

Provinz Alessandria:

das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Acqui Terme, Alfiano, Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grogardo, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

Provinz Asti:

das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano di San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello di Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scampì, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scampì, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Die Trauben, die für die Herstellung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monferrato Casalese Cortese“ verwendet werden, müssen in den nachfolgend angegebenen Gebieten erzeugt werden:

„Monferrato Casalese“:

Provinz Alessandria: das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Parodi Ligure, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Timorasso B.

Quagliano N.

Riesling Italico B. — Riesling

Riesling Renano B. — Riesling

Rossese Bianco B.

Ruchè N.

Vespolina N.

Ancellotta N.

Bonarda N.

Ciliegiolo N.

Cortese B.

Croatina N.

Dolcetto N.

Gamba Rossa N.

Manzoni Bianco B.

Nebbiolo N.

Pinot Nero N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sylvaner Verde B.

Syrah N.

Uva Rara N.

Uvalino N.

Viogner B.

Slarina N.

Teroldego N.

Cabernet Franc N. — Cabernet

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Albarossa N.

Arneis B.

Avanà N.

Averengo N.

Pelaverga N. — Cari N.
Pelaverga Piccolo N. — Pelaverga
Petit Verdot N
Plassa N.
Merlot N.
Nascetta B.
Ner d'Ala N.
Neretta Cuneese N.
Neretto di Bairo N. — Neretto
Freisa N.
Grignolino N.
Lambrusca di Alessandria N. — Lambrusca
Chatus N.
Cornarea N.
Durasia N.
Erbaluce B.
Favorita B.
Baratucià B.
Barbera Bianca B.
Barbera N.
Becuet N.
Bussanello B.
Pinot Bianco B.
Pinot Grigio

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die g.U. „Monferrato“

A) Angaben zum geografischen Gebiet.

Monferrato ist eine historische Region im Piemont. Das fast ausschließlich hügelige Gebiet liegt hauptsächlich in den Provinzen Alessandria und Asti und erstreckt sich an der rechten Seite des Po weiter in südlicher Richtung bis zum Fuße des ligurischen Apennins an der Grenze zu den Provinzen Genua und Savona. Durch die Hügellandschaft ist dieses Gebiet für den Weinanbau besonders geeignet, was sich im Anbau und in der Erzeugung unterschiedlicher Traubenqualitäten widerspiegelt, aus denen zahlreiche Rot- und Weißweine bereitet werden. Die sortenmäßige Zusammensetzung der Rot- und Weißweine aus allen zulässigen Rebsorten hat die Erzeugung verschiedener Weinsorten zur Folge: Rosso, Bianco, Chiaretto oder Ciaret, Dolcetto, Freisa und Casalese Cortese.

B) Angaben zur Qualität bzw. zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind.

Die Böden weisen eine kalkhaltige, alkalische Matrix mit eher wenigen Nährstoffen und verschiedenartiger Textur mit Ton, Lehm und Sand in unterschiedlichen Kombinationen auf, die typisch für die Böden im Erzeugungsgebiet ist und den in diesem besonderen „Terroir“ erzeugten Weinen die charakteristischen Merkmale und fruchtigen Noten verleiht.

- C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten.

Dieser Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung bietet die Möglichkeit, die Trauben optimal und ohne allzu starre Regeln einzusetzen, sodass je nach Weinlese und der Nachfrage auf dem Markt unterschiedliche Weine erzeugt werden. Dadurch konnte mit den traditionellen Weinen experimentiert werden, sodass aus dem Verschnitt autochthoner und internationaler Rebsorten neue Weine entstanden, die oft zu den Spitzenprodukten der Erzeugerbetriebe zählen.

Die am häufigsten zur Erzeugung des „Monferrato Rosso“ verwendeten autochthonen Rebsorten sind die Barbera- und die Nebbiolo-Traube. Zu den internationalen Rebsorten gehören Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Nero. Der „Monferrato Bianco“ wird aus den autochthonen Rebsorten Cortese und Favorita erzeugt, die mit den internationalen Rebsorten Chardonnay und Sauvignon verschnitten werden.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

In der Bezeichnung und Aufmachung muss die geografische Angabe „Casalese“ in der gleichen oder in einer kleineren Schriftgröße als jene für die Angabe „Monferrato“ und mit derselben Schriftart und Farbe (identische Farbwerte) erfolgen.

Bei den Weinsorten „Monferrato Bianco“, „Monferrato Rosso“ und „Monferrato Freisa“ ist die Verwendung der Zusatzangabe „vivace“ [lebhaft] zulässig.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14109>

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

(2019/C 306/04)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Terre Tollesi“/„Tullum“

Bezugsnummer: PDO-IT-A0742-AM03

Datum der Mitteilung: 20.6.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Änderung des traditionellen Begriffs mit Umwandlung von DOC in DOCG

Beschreibung und Änderungsgründe

Ziel des Antrags auf Änderung der Produktspezifikation der DOC „Terre Tollesi“ oder „Tullum“ ist die Umwandlung in eine kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung und somit die Änderung des Begriffs gemäß Artikel 112 Buchstabe a der Verordnung (EU) 1308/2013.

Notwendig wird diese Änderung, da die in dem abgegrenzten Gebiet tätigen Betriebe einerseits in der Lage sein müssen, den Erzeugnissen ihrer Rebflächen eine höhere und in diesem Fall die höchste Qualitätsstufe zu verleihen, sie andererseits durch den neuen Begriff aber auch auf größere Zufriedenheit in Bezug auf ihr Image und ihre Anerkennung auf dem Markt hoffen können.

Die Änderung betrifft Folgendes:

- bei der Produktspezifikation: wie vorgesehen, erfolgt die Änderung des Begriffs von DOC in DOCG
- beim Einzigem Dokument: den Abschnitt „Traditionelle Begriffe“ Buchstabe a

2. Streichung wenig repräsentativer Arten

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Änderung betrifft die Streichung des größten Teils der in der geltenden Spezifikation vorgesehenen Arten, indem nur jene Arten beibehalten werden, die geeignet sind, die typischen Eigenschaften und die Einzigartigkeit der Weine der vorzuschlagenden DOCG zu repräsentieren. So sind die Erzeuger der Ansicht, dass nur die Montepulciano-Rotweine (Rosso und Rosso riserva) und die Pecorino- und Passerina-Weißweine die Besonderheiten des Gebiets um Tollo zur Gänze repräsentieren können.

Die Auswahl dieser Weine wird in den in den letzten Jahren durchgeführten Studien zu Weinbauzonen allgemein bestätigt und bekräftigt, in denen deren Gültigkeit bewiesen und aufgezeigt wurde, dass nur einige wenige autochthone Rebsorten angebaut werden sollten, die in diesem Gebiet die besten Bedingungen für die Produktion von Trauben mit außergewöhnlichen Qualitätsmerkmalen vorfinden.

Die Änderung betrifft Folgendes:

- bei der Produktspezifikation: die Streichung der Arten gemäß den Artikeln 1, 2, 4, 5, 6, 9
- beim Einzigem Dokument: den Abschnitt „Beschreibung der Weine“; den Abschnitt „Höchsterträge“, den Abschnitt „Zusammenhang mit dem Gebiet“

3. Änderung der ampelographischen Grundlage der Weine

Beschreibung und Änderungsgründe

Es wird bestätigt und bekräftigt, dass die Rebsorte Montepulciano die dominierende Rebsorte der ampelographischen Grundlage der Rotweine der vorzuschlagenden DOCG „Terre Tollesi“ oder „Tullum“ (mindestens 95 % von 90 %) darstellt, während bei Weißweinen aus der autochthonen Rebsorte Pecorino und Passerina der Mindestanteil der jeweiligen Rebsorte bei 90 % liegen muss. Sowohl bei den Rotweinen als auch bei den Weißweinen können die verbleibenden 5 % bzw. 10 % aus Trauben von Rebstöcken analoger Farbe bestehen, die den Betrieben zur Verfügung stehen und die für den Anbau in der Region Abruzzen geeignet sind, einzeln oder als Verschnitt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Da nur bei einigen wenigen Weinarten die Umwandlung/Anerkennung vorgesehen ist, werden alle anderen für die gestrichenen Arten vorgesehenen ampelographischen Grundlagen gestrichen und sind somit nicht in der vorgeschlagenen Produktspezifikation der DOCG enthalten.

Die Änderung betrifft Folgendes:

- bei der Produktspezifikation: Artikel 2
- beim Einzigen Dokument: den Abschnitt „Wichtigste Rebsorten“

4. Weinbaunormen

Beschreibung und Änderungsgründe

Unter Beibehaltung der bestehenden Rebflächen wird für die Neu- und Wiederbepflanzung eine Stockdichte pro Hektar von mindestens 1 600 Stöcken/Hektar bei für die Abruzzen typischer Pergola-Erziehung und 4 000 Stöcken/Hektar bei Reihenerziehung vorgeschlagen (statt 3 300 wie in der geltenden Produktspezifikation vorgesehen). Dies ist notwendig, da den Weinbauern eine bessere Handhabung der Neuanpflanzungsphase ermöglicht werden muss, auch im Hinblick auf die Ergebnisse der Studien zu Weinbauzonen des betroffenen Gebiets.

Hinsichtlich der Traubenproduktionsmenge pro Hektar und der Mindestalkoholgehalte in Volumenprozent werden sämtliche Parameter in Bezug auf die Arten gestrichen, die in der vorzuschlagenden DOCG nicht mehr enthalten sind.

Die Änderung betrifft Folgendes:

- bei der Produktspezifikation: Artikel 4
- beim Einzigen Dokument: den Abschnitt „Höchsterträge“

5. Weinbereitungsnormen

Beschreibung und Änderungsgründe

Es werden alle Verweise auf Arten gestrichen, die in der vorzuschlagenden DOCG nicht enthalten sind. Des Weiteren wird vorgeschlagen, den Begriff „Fässer aus Holz“ durch „Behältnisse oder Gefäße aus Holz“ zu ersetzen, um mögliche Missverständnisse bezüglich der Verwendung dieses Begriffs zu vermeiden, die insbesondere hinsichtlich des Fassungsvermögens bestehen.

Die Änderung betrifft Folgendes:

- bei der Produktspezifikation: Artikel 5

6. Name und Aufmachung

Beschreibung und Änderungsgründe

Die organoleptische Beschreibung der Weine, die in der vorzuschlagenden DOCG vorgesehen sind, bleibt bestehen: Rosso, Rosso riserva, Pecorino und Passerina, Spumante, welche die typischen Grundeigenschaften der entsprechenden Rebsorten streng einhalten, während alle Beschreibungen gestrichen werden, die sich auf Arten beziehen, die in der vorgeschlagenen Produktspezifikation gestrichen oder nicht enthalten sind.

Zur Verbesserung der Qualität der Erzeugnisse wird eine Erhöhung der Mindestgesamtsäure bei Rosso von 4,50 g/l auf 5,00 g/l vorgeschlagen; darüber hinaus wird in Bezug auf Rosso und Rosso riserva eine Erhöhung des nicht reduzierenden Trockenextrakts vorgeschlagen: bei Rosso von 26 auf 28 g/l, bei Rosso riserva von 28 auf 30 g/l, da diese Grenzwerte stets allgemein erreicht werden, was zeigt, dass die Betriebe auf dem Weinberg und im Weinkeller stets hervorragende Arbeit leisten.

Die Änderung betrifft Folgendes:

- bei der Produktspezifikation: Artikel 6
- beim Einzigen Dokument: den Abschnitt „Beschreibung der Weine“

7. Verpackung

Beschreibung und Änderungsgründe

Es wird vorgeschlagen, die Arten von Behältnissen zu streichen, die als nicht übereinstimmend mit dieser Bezeichnung oder den Formaten eingestuft werden: 0,200.

Da weiterhin ausschließlich Behältnisse aus Glas verwendet werden können, wird bestätigt, dass sämtliche in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Verschlussysteme geeignet sind, mit Ausnahme des Kronkorkens und Glasstopfens.

Die Änderung betrifft Folgendes:

— bei der Produktspezifikation: Artikel 8

8. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Beschreibung und Änderungsgründe

Es werden geringfügige Änderungen an der Beschreibung der ampelographischen Grundlage und den Arten der im Vorschlag der Produktspezifikation enthaltenen Erzeugnisse vorgenommen, um sie entsprechend anzupassen.

Die Änderung betrifft Folgendes:

— bei der Produktspezifikation: Artikel 9

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Terre Tollesi

Tullum

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

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

Terre Tollesi oder Tullum Rosso und Terre Tollesi oder Tullum Rosso Riserva

Farbe: rubinrot mit violetten Noten, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: weinig, markant, intensiv, unverwechselbar;

Geschmack: trocken, voll, harmonisch, leicht herb, samtig.

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 13 (13,5 bei Riserva).

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l (28 g/l bei Riserva).

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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)	
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Terre Tollesi oder Tullum Pecorino

Farbe: mehr oder weniger intensiv strohgelb;

Geruch: fruchtig, fein, unverkennbar;

Geschmack: trocken, frisch, vollmundig, harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 13

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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)	
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Terre Tollesi oder Tullum Passerina

Farbe: zart strohgelb;

Geruch: fruchtig, erlesen, unverkennbar;

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 12,5

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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)	
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Terre Tollesi oder Tullum Spumante

Farbe: strohgelb;

Geruch: unverkennbar, angenehm;

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, harmonisch, angenehm, unverkennbar.

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 12

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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)	
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

KEINE

b) Höchsterträge

Terre Tollesi oder Tullum Rosso

12 000 kg Trauben pro Hektar

Terre Tollesi oder Tullum Rosso

84 Hektoliter pro Hektar

Terre Tollesi oder Tullum *Spumante*

84 Hektoliter pro Hektar

Terre Tollesi oder Tullum *Rosso Riserva*

9 000 kg Trauben pro Hektar

Terre Tollesi oder Tullum *Pecorino*

63 Hektoliter pro Hektar

Terre Tollesi oder Tullum *Rosso Riserva*

63 Hektoliter pro Hektar

Terre Tollesi oder Tullum *Pecorino*

9 000 kg Trauben pro Hektar

Terre Tollesi oder Tullum *Passerina*

9 000 kg Trauben pro Hektar

Terre Tollesi oder Tullum *Passerina*

63 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die für die Produktion von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Terre Tollesi“ oder „Tullum“ bestimmten Trauben dürfen ausschließlich in dem Erzeugungsgebiet geerntet werden, welches das gesamte Gebiet der Gemeinde Tollo in der Provinz Chieti umfasst.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Chardonnay B.

Passerina B.

Pecorino B.

Montepulciano N.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Terre Tollesi oder Tullum

Die besondere Beschaffenheit des Geländes im Gebiet von Tollo, das von weitreichenden, zur Adria hin abfallenden Hügeln und dem imposanten Bergmassiv Maiella geprägt ist, garantiert in Verbindung mit der optimalen Lage der Rebflächen, den guten Luftverhältnissen und der nicht vorhandenen Staunässe den Anbau der Rebsorten unter optimalen Bedingungen für qualitativ hochwertige Trauben mit den für sie typischen Eigenschaften. Das Zusammenspiel von natürlichen und menschlichen Faktoren, die eng mit der historischen Tradition verbunden sind und auf modernen Anbau- und Weinbereitungstechniken beruhen, ermöglicht die Produktion von Weiß- und Rotweinen mit unverkennbaren, charakteristischen Eigenschaften, die typisch für das Gebiet und die dortigen Rebsorten sind.

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

Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung, Lagerung, Abfüllung und Veredelung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Artikel 3 erfolgen, um die besonderen Eigenschaften der Erzeugnisse und deren Ruf zu wahren und die Herkunft zu garantieren.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14053>

BERICHTIGUNGEN**Berichtigung der Bekanntmachung der Kommission — Leitlinien für die Umsetzung der Verordnung über das einheitliche digitale Zugangstor — Arbeitsprogramm 2019-2020**

(Amtsblatt der Europäischen Union C 257 vom 31. Juli.2019)

(2019/C 306/05)

Seite 13, Abschnitt 4, Ziel 4.1: Öffentlichkeitsarbeit in Bezug auf das Zugangstor, Tabelle „Durchführung und Zeitangaben“, Spalte 2, Reihe 4:

Anstatt: „Suchmaschinenoptimierung des Portals ‚Ihr Europa‘ für alle Suchmaschinen, die für die breite Öffentlichkeit zugänglich sind“

muss es heißen: „Suchmaschinenoptimierung des Suchbegriffs ‚Your Europe‘ für alle Suchmaschinen, die für die breite Öffentlichkeit zugänglich sind“.

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE