

Amtsblatt der Europäischen Union

C 316



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 20. September 2019

62. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 316/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9498 — Sumitomo/TTA/JV) ⁽¹⁾	1
2019/C 316/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9476 — Toyota Tsusho/Toyota Tsusho India/Maruti Suzuki India/JV) ⁽¹⁾	1
2019/C 316/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9440 — Prezero Recycling Deutschland/Nehlsen/JV) ⁽¹⁾	2

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2019/C 316/04	Beschluss des Rates vom 16. September 2019 zur Ernennung eines stellvertretenden Mitglieds (Rumänien) des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung (Cedefop)	3
---------------	--	---

Europäische Kommission

2019/C 316/05	Euro-Wechselkurs	5
---------------	------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2019/C 316/06	Mitteilung gemäß Artikel 37 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 908/2014 über die Zusammensetzung der Schlichtungsstelle im Rahmen des Rechnungsabschlusses für den EGFL und den ELER	6
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 316/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9394 — Echostar/Mubadala/HPE JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7
2019/C 316/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9433 — MEIF 6 Fibre/KCOM Group) ⁽¹⁾	9

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 316/09	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	10
2019/C 316/10	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	24
2019/C 316/11	Bekanntmachung eines Antrags nach Artikel 35 der Richtlinie 2014/25/EU — Antrag eines Auftraggebers	28

Berichtigungen

2019/C 316/12	Berichtigung zu Fluggastdatensätzen (PNR-Daten) — Liste der Mitgliedstaaten, die die Anwendung der PNR-Richtlinie auf Flüge innerhalb der EU beschlossen haben — vergleiche Artikel 2 der Richtlinie (EU) 2016/681 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verwendung von Fluggastdatensätzen (PNR-Daten) zur Verhütung, Aufdeckung, Ermittlung und Verfolgung von terroristischen Straftaten und schwerer Kriminalität (<i>Ein Mitgliedstaat, der entscheidet, diese Richtlinie auf Flüge innerhalb der Europäischen Union (EU-Flüge) anzuwenden, teilt dies der Kommission schriftlich mit. Ein Mitgliedstaat kann eine solche Mitteilung jederzeit machen oder widerrufen. Die Kommission veröffentlicht diese Mitteilung und eventuelle Widerrufe derselben im Amtsblatt der Europäischen Union</i>) (ABl. C 196 vom 8.6.2018)	29
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9498 — Sumitomo/TTA/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 316/01)

Am 29. August 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9498 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9476 — Toyota Tsusho/Toyota Tsusho India/Maruti Suzuki India/JV)**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 316/02)

Am 4. September 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9476 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9440 — Prezero Recycling Deutschland/Nehlsen/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 316/03)

Am 12. September 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Deutsch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9440 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

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

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 16. September 2019

zur Ernennung eines stellvertretenden Mitglieds (Rumänien) des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung (Cedefop)

(2019/C 316/04)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2019/128 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Januar 2019 über die Errichtung eines Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung (Cedefop) und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 337/75 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4,

nach Kenntnisnahme der Kandidatenliste, die dem Rat von den Regierungen der Mitgliedstaaten sowie den Arbeitnehmer- und den Arbeitgeberverbänden vorgelegt wurden,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Rat hat mit seinen Beschlüssen vom 9. April 2019 ⁽²⁾ und 8. Juli 2019 ⁽³⁾ die Mitglieder und die stellvertretenden Mitglieder des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung für den Zeitraum vom 1. April 2019 bis zum 31. März 2023 ernannt.
- (2) Die Regierung Rumäniens hat für einen zu besetzenden Sitz einen Kandidaten vorgeschlagen —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Zum stellvertretenden Mitglied des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung (Cedefop) wird für die Zeit bis zum 31. März 2023 ernannt:

REGIERUNGSVERTRETER

Land	Mitglied	Stellvertretendes Mitglied
Rumänien		Frau Felicia Ioana SĂNDULESCU

Artikel 2

Der Rat ernennt die noch vorzuschlagenden Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder zu einem späteren Zeitpunkt.

⁽¹⁾ ABl. L 30 vom 31.1.2019, S. 90.

⁽²⁾ Beschluss des Rates vom 9. April 2019 zur Ernennung der Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung (Cedefop) (Abl. C 136 vom 12.4.2019, S. 6).

⁽³⁾ Beschluss des Rates vom 8. Juli 2019 zur Ernennung eines litauischen Mitglieds und eines litauischen stellvertretenden Mitglieds des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung (Cedefop) (Abl. C 232 vom 10.7.2019, S. 5).

Artikel 3

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Annahme in Kraft.

Geschehen zu Brüssel am 16. September 2019.

Im Namen des Rates

Der Präsident

T. TUPPURAINEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

19. September 2019

(2019/C 316/05)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1067	CAD	Kanadischer Dollar	1,4686
JPY	Japanischer Yen	119,46	HKD	Hongkong-Dollar	8,6649
DKK	Dänische Krone	7,4672	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7536
GBP	Pfund Sterling	0,88735	SGD	Singapur-Dollar	1,5243
SEK	Schwedische Krone	10,7223	KRW	Südkoreanischer Won	1 321,64
CHF	Schweizer Franken	1,0970	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,2351
ISK	Isländische Krone	137,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8518
NOK	Norwegische Krone	9,8905	HRK	Kroatische Kuna	7,4010
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 560,20
CZK	Tschechische Krone	25,892	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6385
HUF	Ungarischer Forint	332,77	PHP	Philippinischer Peso	57,803
PLN	Polnischer Zloty	4,3386	RUB	Russischer Rubel	70,6938
RON	Rumänischer Leu	4,7448	THB	Thailändischer Baht	33,782
TRY	Türkische Lira	6,3023	BRL	Brasilianischer Real	4,5738
AUD	Australischer Dollar	1,6291	MXN	Mexikanischer Peso	21,4426
			INR	Indische Rupie	78,9335

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

Mitteilung gemäß Artikel 37 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 908/2014 über die Zusammensetzung der Schlichtungsstelle im Rahmen des Rechnungsabschlusses für den EGFL und den ELER

(2019/C 316/06)

Die Schlichtungsstelle setzt sich wie folgt zusammen:

Vorsitzender:	Herr Herman HOOYBERGHS	— wiederernannt für den Zeitraum 1.8.2019-31.7.2020
Mitglieder:	Frau Kärt VAHTRA	— ernannt für den Zeitraum 1.8.2019-31.7.2022
	Herr Patrick EVANS	— ernannt für den Zeitraum 1.8.2019-31.7.2022
	Herr Matthias REEH	— wiederernannt für den Zeitraum 1.8.2019-31.7.2020
	Herr Godfried THISSEN	— wiederernannt für den Zeitraum 1.8.2019-31.7.2020.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9394 — Echostar/Mubadala/HPE JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 316/07)

1. Am 13. September 2019 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Hughes Network Systems, LLC („Hughes“, USA), kontrolliert von EchoStar Corporation;
- Al Yah Satellite Communications PrJSC („Yahsat“, Vereinigte Arabische Emirate), kontrolliert von Mubadala Investment Company PJSC;
- HNS Participações e Empreendimentos Ltda. („HPE“, Brasilien).

Hughes und Yahsat übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über HPE.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Hughes: Anbieter von Breitband-Satellitentechnologien und Breitband-Internetdiensten für Privatkunden und kleine Bürokunden;
- Yahsat: Anbieter von Satellitenlösungen für Breitband, Rundfunk, staatliche Zwecke und kommerzielle Kommunikation;
- HPE: Anbieter von Satellitendiensten in Brasilien.

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.

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

M.9394 — Echostar/Mubadala/HPE JV

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.9433 — MEIF 6 Fibre/KCOM Group)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 316/08)

1. Am 13. September 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:

- MEIF 6 Fibre Limited („MEIF 6 Fibre“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert von Macquarie Group Limited („Macquarie“, Australien),
- KCOM Group Public Limited Company („KCOM Group“, Vereinigtes Königreich).

MEIF 6 Fibre übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von KCOM Group.

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines am 3. Juni 2019 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- MEIF 6 Fibre ist ein zu Macquarie gehörender Anlagefonds. Bei Macquarie handelt es sich um einen diversifizierten Finanzkonzern mit führender Stellung als weltweit tätigem Experten in breitgefächerten Bereichen, der u. a. seit Beginn der 2000er-Jahre in Telekommunikationsinfrastruktur investiert,
- KCOM Group ist ein Anbieter von IT- und Kommunikationslösungen für Privat- und Geschäftskunden im Nordosten des Vereinigten Königreichs (insbesondere Raum Hull und East Yorkshire).

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

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

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

M.9433 — MEIF 6 Fibre/KCOM Group

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung 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

(2019/C 316/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG EINER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Priorat/Priorato“**Bezugsnummer: PDO-ES-A1560-AM02****Datum der Antragstellung: 6.11.2014****1. Auf die Änderung anwendbare Vorschriften**

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

2. Beschreibung und Änderungsgründe**2.1. Weiter gefasste Definition von Rancio-Wein**

Beschreibung:

Die Definition von Rancio-Wein wurde ausgeweitet und umfasst nun die Definition von süßem Rancio-Wein als Wein mit einem Restzuckergehalt in Form des gesamten Glukose- und Fruktosegehalts von mindestens 45 g/l.

Abschnitt 2.1.2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Abschnitt 2.4 des Einzigsten Dokuments wurden entsprechend geändert. Beim Einzigsten Dokument besteht die Änderung in einer Umformulierung der Angaben über das Aroma des Weins im Zusammenhang mit seinen organoleptischen Eigenschaften.

Gründe:

Diese Unterscheidung wurde nicht auf der Grundlage der besonderen Erzeugungsbedingungen, sondern vielmehr mit der Absicht vorgenommen, die Definition des Enderzeugnisses in Bezug auf den Zuckergehalt zu präzisieren und somit die Verbraucher/innen mit der Beschreibung des Erzeugnisses genauer zu informieren.

2.2. Bessere Definition von natürlichem Süßwein

Beschreibung:

Der Definition wurde folgender Satz angefügt: „Die Gärung dieser Weine kann mittels Zugabe von Weinalkohol unterbrochen werden, wenn auf natürliche Weise mindestens 7 % vol erreicht wurden.“

Abschnitt 2.1.2 Buchstabe e der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

Gründe:

Mit der Änderung soll die Definition von natürlichem Süßwein verbessert werden, indem die Bedingungen ergänzt werden, die zu erfüllen sind, damit das Zusetzen von Weinalkohol während der Bereitung zulässig ist.

2.3. Aufnahme einer neuen Weinart

Beschreibung:

Wein aus überreifen Trauben wurde aufgenommen. Innerhalb dieser Kategorie wurde festgelegt, dass Vimblanc ein traditionelles Erzeugnis aus bestimmten Dörfern in der unter die Ursprungsbezeichnung fallenden Gegend ist, darunter La Morera de Montsant und Scala Dei. Dieser Wein wird aus roter Grenache gewonnen und wurde historisch durch Gärung in Eichenbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 100 Litern erzeugt.

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

Dementsprechend wurde der Produktspezifikation Abschnitt 2.1.3 hinzugefügt und Abschnitt 2.4 des Einigen Dokuments wurde geändert.

Gründe:

Mit der Änderung soll der Schutz auf Süßweine ausgeweitet werden, die ohne Zusatz von Weinalkohol erzeugt werden und die die Anforderung nicht erfüllen, wonach natürliche Süßweine einen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol aufweisen müssen.

2.4. *Aufnahme eines tatsächlichen und eines gesamten Mindestalkoholgehalts für Rotweine*

Beschreibung:

Der (tatsächliche und gesamte) Mindestalkoholgehalt von Rotwein gemäß der Beschreibung in Abschnitt 2.1.1 Buchstabe b der Produktspezifikation wurde dem Abschnitt „Analysemerkmale“ hinzugefügt.

Abschnitt 2.2.1 der Produktspezifikation und Abschnitt 2.4 des Einigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Da für jede Art von Erzeugnis mit einer g. U. der tatsächliche und der gesamte Mindestalkoholgehalt angegeben werden müssen, war das Fehlen dieser Angabe für Rotweine ein Fehler, der nun berichtigt wurde.

2.5. *Aufnahme der analytischen Eigenschaften der neuen Weinart*

Beschreibung:

Als Konsequenz der Aufnahme von Wein aus überreifen Trauben wurden die analytischen Eigenschaften dieser Weine aufgenommen, um ihre analytischen Parameter (tatsächlicher Alkoholgehalt und Gesamtalkoholgehalt, Gehalt an flüchtiger Säure, Gesamtsäure, Restzucker und Schwefeldioxid) festzulegen.

Abschnitt 2.2.3 der Produktspezifikation und Abschnitt 2.4 des Einigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Da die Grenzwerte für diese Parameter für jede unter eine g. U. fallende Erzeugnisart festgelegt werden müssen, müssen bei der Aufnahme neuer Weinarten deren analytische Eigenschaften angegeben werden.

2.6. *Verbessertes organoleptisches Profil für Likörweine*

Beschreibung:

Die organoleptischen Eigenschaften dieser Weine im Hinblick auf ihr Aussehen, ihr Aroma und ihren Geschmack wurden hinzugefügt und detailliert beschrieben.

Abschnitt 2.3.2 der Produktspezifikation und Abschnitt 2.4 des Einigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Um die Einhaltung der Produktspezifikation hinsichtlich der für das Erzeugnis angegebenen organoleptischen Eigenschaften überprüfen zu können, müssen die Angaben so detailliert wie möglich sein.

2.7. *Aufnahme einer organoleptischen Beschreibung für süßen Rancio-Wein*

Beschreibung:

Als Konsequenz seiner Aufnahme in die Produktspezifikation wurden die Besonderheiten des süßen Rancio-Weins in die Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften der Rancio-Weine aufgenommen. Damit sollen die organoleptischen Eigenschaften dieser Art von Erzeugnissen in Übereinstimmung mit den zuvor gemachten Angaben und den Ergebnissen der sensorischen Analysen durch den Regulierungsausschuss für die g. U. „Priorat“ und der Analyse der organoleptischen Eigenschaften von Weinen dieser Art festgeschrieben werden.

Abschnitt 2.3.2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Abschnitt 2.4 des Einigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Produktspezifikationen für g. U. müssen eine organoleptische Beschreibung aller Erzeugnisse umfassen, die unter diese g. U. fallen.

2.8. Aufnahme einer organoleptischen Beschreibung für Wein aus überreifen Trauben

Beschreibung:

Als Konsequenz der Aufnahme von Wein aus überreifen Trauben wurden auch die organoleptischen Eigenschaften dieser Weine aufgenommen. Damit sollen die organoleptischen Eigenschaften dieser Art von Erzeugnissen in Übereinstimmung mit den zuvor gemachten Angaben und den Ergebnissen der sensorischen Analysen durch den Regulierungsausschuss für die g. U. „Priorat“ und der Analyse der organoleptischen Eigenschaften von Weinen dieser Art festgeschrieben werden.

Abschnitt 2.3.3 der Produktspezifikation und Abschnitt 2.4 des Einzigsten Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Produktspezifikationen für g. U. müssen eine organoleptische Beschreibung aller Erzeugnisse umfassen, die unter diese g. U. fallen.

2.9. Verschiebung des Abschnitts über Angaben und Streichung bestimmter Angaben

Beschreibung:

Abschnitt 2.4 der Produktspezifikation („Angaben zur Reifung und/oder zur Erzeugung“) wurde verschoben. Er befindet sich nun unter dem neuen Unterabschnitt C in Abschnitt 8.3 der Produktspezifikation.

Darüber hinaus wurden die Definitionen der Angaben Crianza, Reserva und Gran Reserva gestrichen. Dies ist damit zu begründen, dass diese Angaben bereits als traditionelle Begriffe geregelt sind; daher sind sie nach wie vor in Abschnitt 8.5 der Produktspezifikation aufgeführt.

Abschnitt 2.4 der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

Gründe:

Der Abschnitt wurde verschoben, weil er nicht unter den Absatz zur Beschreibung des Erzeugnisses gehört, sondern vielmehr die Bedingungen für die Verwendung bestimmter Angaben bei der Kennzeichnung beschreibt. Er befindet sich dementsprechend nun unter Abschnitt 8.3 zu diesem Thema („Zusätzliche Bestimmungen zur Kennzeichnung. Aufmachung und Kennzeichnung der Erzeugnisse“).

Die Definitionen der drei traditionellen Begriffe wurden gestrichen, um den für das Gebiet typischen traditionellen Angaben Rechnung zu tragen. Diese drei Angaben sind nicht mit den traditionellen Herkunftsangaben in diesem Gebiet verknüpft und weisen keine historischen Verbindungen mit Priorat-Weinen auf.

2.10. Änderungen bei den Anbauverfahren

Beschreibung:

Der Absatz, der sich auf die Anzahl der Augen pro Rebstock bezieht, wurde gestrichen.

Darüber hinaus wurde der ursprüngliche Text der Produktspezifikation angepasst, um gezielt auf die Notwendigkeit hinzuweisen, landwirtschaftliche Verfahren anzuwenden, mit denen die Besonderheiten der Weine erhalten und den traditionellen Erzeugnissen des Gebiets, das unter die Ursprungsbezeichnung fällt, Rechnung getragen wird.

Zudem wurde der Absatz über die Bewässerung geändert, damit diese als Maßnahme zur Sicherstellung der Pflanzen- und Traubengesundheit zugelassen werden kann.

Schließlich wurde die Mindestpflanzdichte auf neu bepflanzten Flächen von 2 500 auf 3 000 Augen je Hektar angehoben.

Abschnitt 3 der Produktspezifikation („Anbauverfahren“) und Abschnitt 2.5.1 des Einzigsten Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Die Kontrolle der Augen wurde abgeschafft, um die Angaben darüber zu straffen, wie qualitativ hochwertige Erzeugnisse erzielt werden können. Studien zur Schätzung und Kontrolle der Ertragsleistung der Rebflächen machen deutlich, dass die Anzahl der Augen an die Vitalität der einzelnen Rebstöcke angepasst sein muss und nicht allgemein festgelegt werden kann. Um die besten Trauben zu erzielen, was generell mit einer Ertragsbegrenzung der Rebflächen einhergeht, muss bei verschiedenen Rebsorten, Parzellen und Jahrgängen unterschiedlich vorgegangen werden, wobei die spezifische Situation der Rebflächen beachtet werden muss. Die Qualität kann auch mit anderen Verfahren als der Begrenzung der Augen gesteuert werden, die jedoch das gleiche Ziel verfolgen.

Die Bewässerungsvorschriften wurden ausschließlich deshalb geändert, um sie als eine Maßnahme zur Sicherstellung der Pflanzen- und Traubengesundheit zuzulassen.

Die Pflanzdichte wurde entsprechend den erfassten Daten über die Rebstöcke in dem unter die Ursprungsbezeichnung fallenden Gebiet und diesbezüglichen aktuellen Studien erhöht, mit denen die Qualität der geernteten Trauben analysiert und eine qualitativ hochwertige Traubenerzeugung mit optimalen Erträgen untersucht werden.

2.11. *Unterschiedliche Erzeugungsregelungen für Weine, die den Namen einer kleineren geografischen Einheit aufweisen*

Beschreibung:

Damit ein Wein den Namen einer der zwölf kleineren geografischen Einheiten gemäß der Produktspezifikation tragen darf, muss er in der Kellerei getrennt erzeugt und gereift sein.

Abschnitt 3 der Produktspezifikation („Erzeugungsmethoden“) und Abschnitt 2.5.1 des Einzigsten Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Um aus Gründen der Rückverfolgbarkeit die Verweise auf kleinere geografische Einheiten bei der Kennzeichnung überprüfen zu können, muss dieser Unterschied bei der Erzeugung vorgenommen werden.

2.12. *Erweiterung des abgegrenzten geografischen Gebiets*

Beschreibung:

Parzelle 99 in Zone 2 der Gemeinde Falset wurde in die Liste der landwirtschaftlichen Grundstücke aufgenommen, die Teil des Erzeugungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung „Priorat“ sind.

Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation und Abschnitt 2.6 des Einzigsten Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Als die Informationen in die aktuelle Produktspezifikation übertragen wurden, wurde dieses Grundstück aufgrund eines Schreibfehlers (ein Versehen) nicht aufgenommen. Auf der Grundlage der verfügbaren Kartendaten für das unter die Ursprungsbezeichnung fallende Gebiet und der geografischen Abgrenzung des Gebiets befindet sich diese unter die Änderung fallende Parzelle genau innerhalb der Grenzen des Erzeugungsgebiets und weist die entsprechenden klimatischen und geologischen Merkmale auf, was durch die für das übrige unter die Ursprungsbezeichnung fallende Gebiet typischen Böden deutlich wird. Insbesondere befindet sich die Parzelle im zentralen Teil der Gemeinde Falset, die unter die g. U. „Priorat“ fällt. Sie umfasst Gebiete, die südlich ausgerichtet sind und aus Hornfels bestehen, der aufgrund der hohen Kontaktmetamorphose stark fragmentiert ist, und weist denselben Boden wie die anderen Parzellen in dem Erzeugungsgebiet auf.

2.13. *Abgrenzung von zwölf kleineren geografischen Einheiten*

Beschreibung:

Es wurde ein Abschnitt 4.2 in die Produktspezifikation aufgenommen, in dem die Namen und Grenzen der zwölf kleineren geografischen Einheiten aufgeführt sind. Dadurch können in den kleineren geografischen Einheiten registrierte Erzeuger den entsprechenden Namen bei der Aufmachung und Kennzeichnung des Erzeugnisses verwenden, wenn sie dies wünschen.

Abschnitt 4.2 der Produktspezifikation wurde hinzugefügt und Abschnitt 2.9 des Einzigsten Dokuments wurde entsprechend geändert.

Gründe:

Es ist wichtig, dass jede Einheit so definiert wird, dass die Namen, die sich auf eine kleinere geografische Einheit beziehen, bei der Aufmachung und Kennzeichnung verwendet werden können.

In der Vergangenheit wurden die unter die g. U. fallenden Erzeugnisse manchmal mit dem Namen ihres Herkunftsorts versehen. Um dieses Recht auf Verwendung von Namen, die sich auf eine kleinere geografische Einheit beziehen, zu regeln, müssen die Grenzen und der Name jeder kleineren geografischen Einheit klar, eindeutig und detailliert festgelegt werden, damit der Name für alle unter die g. U. fallenden Erzeugnisse (sofern gewünscht) verwendet werden und ihr Ursprung eindeutig angegeben werden kann.

2.14. Aufnahme einer neuen Rebsorte

Beschreibung:

Die Rebsorte Viognier wurde als Nebensorte in die Liste der zugelassenen Rebsorten aufgenommen.

Abschnitt 6 der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

Gründe:

Gemäß dem Bericht über die besonderen Boden-, Klima- und agronomischen Eigenschaften der Viognier-Rebsorte und ihrer Anpassungsfähigkeit in den Versuchsfeldern wurde die genannte Sorte in die Liste der zugelassenen Rebsorten der Ursprungsbezeichnung „Priorat“ aufgenommen. Dabei wurden die Boden- und Klimaeigenschaften und die agronomische Leistung der Viognier-Rebsorte und ihre Anpassungsfähigkeit in den Versuchsfeldern der g. U. „Priorat“ berücksichtigt. Die organoleptischen Analysen und die Ergebnisse von Versuchsweinen dieser Rebsorte, mit denen sich die Eignung für die Aufnahme in die Sortenpalette, die für die Erzeugung von unter die g. U. „Priorat“ fallenden Weinen zugelassen ist, feststellen lässt, wurden ebenfalls berücksichtigt.

2.15. Bessere Formulierung in Bezug auf den Zusammenhang

Beschreibung und Gründe:

Die Abschnitte 7.2 und 7.3 der Produktspezifikation und Abschnitt 2.8 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

Die Beschreibung des Zusammenhangs wurde verbessert, um eine bessere Beschreibung aller Weinbauerzeugnisse zu gewährleisten.

2.16. Begründung der Abfüllung am Herkunftsort

Beschreibung und Gründe:

Abschnitt 8.2 der Produktspezifikation und Abschnitt 2.9 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Die Anforderung, wonach die Weine innerhalb des abgegrenzten Gebiets abgefüllt werden müssen, wurde besser begründet.

2.17. Neue Einschränkungen bei der Kennzeichnung

Beschreibung:

Es wurde eine maximale Höhe der Zeichen bei der Kennzeichnung festgelegt, mit denen die Gemeinde und die Postleitzahl des Abfüllers oder Versenders angegeben werden, außer wenn auf der Kennzeichnung der Name einer zulässigen kleineren geografischen Einheit angegeben ist.

Es wurde ebenso festgelegt, dass die Namen kleinerer geografischer Einheiten nicht auf der Kennzeichnung angegeben werden dürfen, wenn die Bedingungen für ihre Verwendung nicht erfüllt sind.

Abschnitt 8.3 Unterabschnitt A der Produktspezifikation und Abschnitt 2.9 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Um Unklarheiten über den Ursprung der Trauben für Weine zu vermeiden, die keinen Verweis auf eine kleinere geografische Einheit auf der Kennzeichnung enthalten dürfen, darf die Höhe der Zeichen für die Angabe des Namens der Gemeinde, in der der Wein abgefüllt wird, höchstens 3 mm betragen, es sei denn, dieser Name entspricht dem Namen einer kleineren geografischen Einheit, die angegeben werden darf.

Schließlich dürfen diese Namen, sobald ihre Verwendung geregelt wurde, nicht angegeben werden, wenn die diesbezüglichen Anforderungen in der Spezifikation nicht eingehalten werden.

2.18. Bedingungen für die Verwendung kleinerer geografischer Einheiten

Beschreibung:

Abschnitt 8.3 Unterabschnitt B der Produktspezifikation wurde eingefügt, um die Bedingungen für die Verwendung der Namen der kleineren geografischen Einheiten gemäß Abschnitt 4.2 des genannten Dokuments festzulegen.

Abschnitt 8.3 Unterabschnitt B wurde entsprechend in die Produktspezifikation eingefügt. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

Gründe:

Den EU-Rechtsvorschriften zufolge können die Mitgliedstaaten die Verwendung von Namen regeln, die sich auf kleinere geografische Einheiten beziehen.

2.19. *Streichung eines traditionellen Begriffs*

Beschreibung:

Der folgende Begriff wurde aus der Liste der traditionellen Begriffe gestrichen: „vino de finca/vino de pago“ (Lagenwein).

Abschnitt 8.5 der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

Gründe:

Da es sich bei „vino de finca“ um eine regulierte Kennzeichnung handelt und „vino de pago“ ein traditioneller Begriff ist, der für Spanien im E-Bacchus-Register der EU aufgeführt ist, können diese beiden Begriffe nicht synonym verwendet werden. Dieser Fehler wurde entsprechend korrigiert.

2.20. *Ausnahmen in Bezug auf die Erträge*

Beschreibung:

Abschnitt 8.6 wurde eingefügt, um Ausnahmen von der maximalen Pflanzdichte und von den maximalen Ernteerträgen zu ermöglichen. Diese Ausnahmen gelten bei hoher Pflanzdichte sowie in Ausnahmefällen, bei denen eine Ertragssteigerung von 10 % bzw. 4 % für Trauben bzw. Wein zulässig ist.

Dementsprechend wurde ein neuer Abschnitt (Abschnitt 8.6) in die Produktspezifikation eingefügt und Abschnitt 2.5.2 des Einzigen Dokuments wurde geändert.

Gründe:

Unterschiedliche Untersuchungen zu Entwicklungen bei den Anbauverfahren deuten darauf hin, dass Trauben von Rebflächen mit einer hohen Pflanzdichte qualitativ hochwertig sind. Parzellen mit hoher Pflanzdichte sind definiert als Parzellen mit 5 000 bis 9 000 Rebstöcken je Hektar. Eine Analyse der Parzellen in dem unter die g. U. fallenden Gebiet in Bezug auf eine hohe Pflanzdichte sowie die Traubenerträge der Parzellen hat ergeben, dass der Traubenertrag in Parzellen mit einer hohen Pflanzdichte höher ist, die Qualität und Authentizität der gewonnenen Erzeugnisse jedoch nicht beeinträchtigt werden. Um die Produktspezifikation so weit wie möglich an diese Tatsache anzupassen, wurde ein flexibler Ertrag für Parzellen mit einer hohen Pflanzdichte vorgesehen. Die maximal zulässige Erzeugung wurde für rote Rebsorten auf 6 000 kg/ha und für weiße Rebsorten auf 8 000 kg/ha angehoben. Hinzu kommen 0,5 kg für jede angepflanzte Rebe auf einer Erzeugungsfläche mit über 5 000 Reben je Hektar.

Dieser Verweis auf Rebflächen mit hoher Pflanzdichte wurde durch eine Qualitätsstrategie ergänzt, die in dem unter die g. U. „Priorat“ fallenden Gebiet begrüßt wurde. Dieses Verfahren, für dessen Anerkennung in dem unter die g. U. fallenden Gebiet wir uns einsetzen, besteht in der Anpflanzung einer deutlich größeren Anzahl von Rebstöcken als üblich. Diese Pflanzen müssen größere Anstrengungen unternehmen, um zu wachsen, und tragen dementsprechend weniger Früchte. Die Früchte, die sie tragen, sind jedoch von höherer Qualität als jene Trauben, die bei einer herkömmlicheren Pflanzdichte erzielt würden. Obwohl der Ertrag je Pflanze (Rebe) geringer ist, ist die Produktion je Hektar aufgrund der höheren Anzahl von Pflanzen je Hektar in diesen Betrieben etwas größer, wodurch die Anpassung bezüglich des gesteigerten Ertrags dieser Rebflächen gerechtfertigt ist.

Technisch betrachtet führt eine höhere Pflanzdichte zu kleineren, lockereren Trauben mit kleineren Beeren. Dies bedeutet ein besseres Verhältnis zwischen Haut und Fruchtfleisch der Traube, weshalb der Wein bei der Gärung eine höhere Konzentration an — insbesondere für die Farbgebung — förderlichen Bestandteilen aufweist.

Aus verschiedenen Studien geht hervor, dass eine Erhöhung der Pflanzdichte in mageren Böden eine bessere Bewirtschaftung des Bodens ermöglicht. Im Fall des „Priorat“ bedeutet die höhere Pflanzdichte, dass die Reben weniger Blätter und Trauben aufweisen. Dadurch können sie die Trockenheit im Sommer besser bewältigen und erzeugen Trauben mit kleineren Beeren und damit weniger Gewicht. Die geringere Anzahl von Trauben je Pflanze und deren geringere Größe führen zu einer höheren Qualität. Allerdings steigt aufgrund der höheren Anzahl von Pflanzen je Quadratmeter die Gesamterzeugungsmenge für alle Pflanzen.

Dementsprechend wurden auch die Erzeugungshöchstgrenzen für Wein von Parzellen mit hoher Pflanzdichte angepasst.

Um die Einhaltung der derzeit geltenden Vorschriften zu gewährleisten, wurde die Möglichkeit aufgenommen, die Erzeugungshöchstgrenze je Hektar für Wein bei besonderen Jahrgängen aus klimatologischen Gründen oder zur Unterscheidung des Erntejahrs um bis zu vier Prozentpunkte anzupassen. Dies steht im Einklang mit den Bestimmungen der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung, Gesetz ARP/188/2006 vom 18. April 2006 der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Katalonien, mit der die Verordnung über die qualifizierte Ursprungsbezeichnung „Priorat“ genehmigt wurde.

2.21. Ertragssteigerung für weiße Rebsorten

Beschreibung:

Bei weißen Rebsorten wurden die Erzeugungshöchstgrenzen von 6 000 auf 8 000 kg/ha und der Extraktionsgrenzwert von 39 hl/ha auf 52 hl/ha angehoben.

Abschnitt 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 2.5.2 des Einziges Dokuments wurden entsprechend geändert.

Gründe:

Um die Vorschriften an die verschiedenen Verfahren zur Traubenerzeugung und Weinbereitung anzupassen, durch die eine hohe Qualität erzielt werden kann, wurden die Höchsterträge angepasst. Diese Anpassung erfolgte anhand der Daten und Berichte zu dem unter die g. U. fallenden Gebiet sowie anhand der Daten aus den Ernteberichten für die Ernten 2010, 2011, 2012 und 2013, aus denen hervorgeht, dass die Durchschnittserträge bei weißen Rebsorten höher sind als bei roten Sorten. Angesichts der Qualität der Weißweine trägt die Änderung dieser Tatsache Rechnung, ohne dabei die Authentizität der Weine zu beeinträchtigen.

Unter Anwendung des maximalen Umrechnungsfaktors von Trauben zu Wein ergeben sich für die weißen Rebsorten neue Extraktionsgrenzwerte.

2.22. Änderung der Anschrift der Kontrollstelle

Beschreibung und Gründe:

Die Angaben zur Zertifizierungsstelle wurden aufgrund einer Adressänderung angepasst.

Abschnitt 9.1 der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Priorat/Priorato

2. Mitgliedstaat

Spanien

3. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

4. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

3. Likörwein

16. Wein aus überreifen Trauben

5. Beschreibung des Weins/der Weine

WEIN — Weiß- und Roséweine und Lagenweine („vinos de finca“)

Sauber, klar und brillant. Angemessene aromatische Intensität und Qualität.

Weißweine: Kräftige, fruchtige, blumige oder milchige Aromen. Ausgewogen, sanft und frisch.

Im Holzfass ausgebauter Weißwein: Aromen von Früchten bzw. Gewürzen. Ausgewogener und gut strukturierter Geschmack am Gaumen.

Roséweine: Fruchtige bzw. blumige Aromen. Fruchtig am Gaumen, mit guter Länge, einem angemessenen Anfang und einer ebensolchen Entwicklung am Gaumen.

Wenn es sich auch um Lagenweine handelt, müssen sie sauber und klar sein, eine angemessene aromatische Intensität und eine gute Struktur am Gaumen aufweisen.

- Flüchtige Säure: Weine, die weniger als ein Jahr alt sind: 16,5 meq/l; Weine, die älter als ein Jahr sind: 18 meq/l.
- Höchstgehalt SO₂: 200 mg/l wenn der Zuckergehalt < 5 g/l beträgt; 250 mg/l wenn der Zuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.
- Bei nicht angegebenen Grenzwerten müssen die entsprechenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

WEIN — Rotweine und Lagenweine

Sauber, klar und brillant. Mit fruchtigen, blumigen bzw. mineralischen Primäraromen. Ausgewogener Anfang und ausgewogene Entwicklung am Gaumen, mit Struktur und Frische.

Bei im Holzfass ausgebautem Wein: Optisch sauberer und klarer Wein. Ausgewogenheit zwischen Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen. Intensiv und angenehm. Beginnt und entwickelt sich am Gaumen mit der richtigen Tanninstruktur.

Wenn es sich auch um Lagenweine handelt, müssen sie sauber und klar sein, eine angemessene aromatische Intensität und eine gute Struktur am Gaumen aufweisen.

- Flüchtige Säure: Weine, die weniger als ein Jahr alt sind: 16,5 meq/l; Weine, die älter als ein Jahr sind: 20 meq/l.
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l wenn der Zuckergehalt < 5 g/l beträgt; 200 mg/l wenn der Zuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.
- Bei nicht angegebenen Grenzwerten müssen die entsprechenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

LIKÖRWEIN (Rancio-Wein, süßer Likörwein, weißer Mistela-Wein, roter Mistela-Wein, natürlicher Süßwein)

Rancio-Wein: Sauberes und klares Aussehen mit einer Farbgebung, die von rubinrot bis braun mit Terrakottatönen reicht. Tertiäraromen, die für die Reifung typisch sind. Flüchtige Säure nachweisbar, mit möglichen Aromen getrockneter Früchte. Ausgewogener Säuregehalt und cremig.

Süßer Rancio-Wein: Siehe oben hinsichtlich des Aussehens und Aromas. Hinsichtlich des Geschmacks: Ausgeprägte Cremigkeit und deutliche Süße.

Süßer Likörwein: Diese Weine müssen sauber und klar sein. Aromen von Früchten, Blüten, Gewürzen bzw. getrockneten Früchten. Gute Cremigkeit am Gaumen und deutliche Süße.

Weißer Mistela-Wein: Sauber und klar, strohgelbe Farbe mit möglichem Goldschimmer. Blumige, fruchtige bzw. würzige Aromen von frischen Trauben. Gute Cremigkeit, ausgewogene Säure und deutliche Süße.

Roter Mistela-Wein: Siehe oben aber rote Farbgebung mit möglichem Violett-Schimmer.

Natürlicher Süßwein: Sauberes und klares Aussehen. Aromen von Früchten, Blüten, Gewürzen bzw. getrockneten Früchten. Mögliche Tertiäraromen. Gute Cremigkeit am Gaumen und deutliche Süße.

- Flüchtige Säure: Weiß- und Roséweine: höchstens 18 meq/l; Rotweine: höchstens 20 meq/l; Rancio-Weine: höchstens 40 meq/l.
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l wenn der Zuckergehalt < 5 g/l beträgt; 200 mg/l wenn der Zuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.
- Bei nicht angegebenen Grenzwerten müssen die entsprechenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Wein aus überreifen Trauben, der ohne künstliche Anreicherung des natürlichen Alkoholgehalts unter ausschließlicher Verwendung des durch die Gärung erzeugten Alkohols erzeugt wird. Wein mit einem natürlichen Alkoholgehalt von über 15 % vol und einem tatsächlichen Mindestalkoholgehalt von 13,5 % vol.

Innerhalb dieser Kategorie gilt Vimblanc als Wein, der aus dem Most der roten Grenache gewonnen und in Behältern, die vorzugsweise aus Eichenholz sind und ein Fassungsvermögen von höchstens 100 Litern haben, vergoren wird.

Sauberes und klares Aussehen. Junge Vimblanc-Weine sollten eine purpurrote Färbung aufweisen, deren Intensität variieren kann, wohingegen gereifte Vimblanc-Weinen sogar rubinrot sein können. Aromen getrockneter Früchte. Mögliche Tertiäraromen. Gute Cremigkeit am Gaumen und deutliche Süße.

- Flüchtige Säure: Weine, die weniger als ein Jahr alt sind: höchstens 16,5 meq/l; Weiß- und Roséweine, die älter als ein Jahr sind: höchstens 18 meq/l; Rotweine, die älter als ein Jahr sind: höchstens 20 meq/l.
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 200 mg/l; Rotweine: 150 mg/l.
- Bei nicht angegebenen Grenzwerten müssen die entsprechenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13,5

Allgemeine Analysemerkmale

Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. **Weinbereitungsverfahren**a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Anbauverfahren

Die Anbauverfahren müssen traditionelle Verfahren und darauf ausgerichtet sein, qualitativ hochwertige Trauben zu gewinnen.

Bei allen Anbauarbeiten müssen sowohl das physiologische Gleichgewicht der Pflanze als auch die Umwelt respektiert und die agronomischen Kenntnisse angewendet werden, die notwendig sind, um Trauben unter optimalen Bedingungen für die Weinerzeugung anzubauen.

Der Rebschnitt muss anhand der traditionellen Gobelet-Methode oder jeder anderen Methode erfolgen, durch die die höchstmögliche Qualität und aromatische Fülle der Weine gewährleistet wird.

Die Mindest- und Höchstpflanzdichte beträgt 2 500 bzw. 9 000 Rebstöcke je Hektar. Bei neuen Anpflanzungen ab dem 1. Januar 2013 beträgt die Mindest- und Höchstpflanzdichte 3 000 bzw. 9 000 Rebstöcke je Hektar.

Eine Bewässerung, die vorab genehmigt werden muss, darf nur erfolgen, wenn sie für das Überleben der Pflanze oder zur Sicherstellung oder Verbesserung der Traubenqualität erforderlich ist.

Die Ernte sollte vorzugsweise von Hand erfolgen. Geschützte Weine dürfen nur aus Trauben erzeugt werden, die folgende potenzielle Mindestalkoholgehalte aufweisen: 12,5 % vol bei Weinen aus roten Rebsorten und 12 % vol bei Weinen aus weißen Rebsorten.

Wichtige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Bei der Herstellung von Most müssen traditionelle Verfahren, die Technologie zur Optimierung der Qualität der Weine einsetzen, befolgt werden. Zur Most- oder Weingewinnung und zur Entfernung der Häute/des Marks sollte ein geeigneter Druck ausgeübt werden, der sicherstellt, dass je 100 kg gelesener Trauben höchstens 65 Liter Wein gewonnen werden.

Ein Lagenwein muss in der Kellerei völlig getrennt erzeugt und gereift werden und muss jederzeit identifizierbar sein. Der zulässige Höchstertag bei Trauben, die für die Erzeugung von Lagenweinen bestimmt sind, ist 15 % niedriger als der für die geschützte Ursprungsbezeichnung festgelegte Höchstertag. Die bei der Ernte, dem Transport und der Handhabung der Trauben angewandten Techniken sowie das Pressen, die Steuerung des Gärvorgangs, die während der gesamten Weinerzeugung eingesetzten önologischen Verfahren sowie die Reifung des Weins sollten Erzeugnisse von höchster Qualität hervorbringen.

Weine, bei denen auf der Kennzeichnung die Angabe einer kleineren geografischen Einheit zulässig ist, müssen in der Kellerei getrennt erzeugt und gereift werden und müssen jederzeit identifizierbar sein.

b. *Höchstertäge*

Rote Rebsorten

6 000 kg Trauben je Hektar

Rote Rebsorten

39 Hektoliter je Hektar

Weiße Rebsorten

8 000 kg Trauben je Hektar

Weißer Rebsorten

52 Hektoliter je Hektar

Rote Rebsorten für die Erzeugung von Lagenweinen

5 100 kg Trauben je Hektar

Weißer Rebsorten für die Erzeugung von Lagenweinen

6 800 kg Trauben je Hektar

Rote Rebsorten von Parzellen mit hoher Pflanzdichte (5 000 bis 9 000 Rebstöcke je Hektar). Für Produktionserträge, die über 5 000 Reben je Hektar hinausgehen, wurden für jeden angepflanzten Rebstock 0,5 kg zum Höchstwert hinzugefügt.

6 000 kg Trauben je Hektar

Rote Rebsorten, die von Flächen mit hoher Pflanzdichte stammen (5 000 bis 9 000 Rebstöcke je Hektar). Für Produktionserträge, die über 5 000 Reben je Hektar hinausgehen, wurden je 100 Reben 0,325 hl zum Höchstwert hinzugefügt.

39 Hektoliter je Hektar

Weißer Rebsorten, die von Flächen mit hoher Pflanzdichte stammen (5 000 bis 9 000 Reben je Hektar). Für Produktionserträge, die über 5 000 Reben je Hektar hinausgehen, wurden für jeden angepflanzten Rebstock 0,5 kg zum Höchstwert hinzugefügt.

8 000 kg Trauben je Hektar

Weißer Rebsorten, die von Flächen mit hoher Pflanzdichte stammen (5 000 bis 9 000 Reben je Hektar). Für Produktionserträge, die über 5 000 Reben je Hektar hinausgehen, wurden je 100 Reben 0,325 hl zum Höchstwert hinzugefügt.

52 Hektoliter je Hektar

7. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant und das darin befindliche Dorf Escaladei, Pobolleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, der nördliche Teil der Gemeinde Falset, der die gesamten Zonen 1, 4, 5, 6, 7, 21 und 25 umfasst; zudem die Parzellen 38, 39, 40, 71, 92, der westliche Teil der Parzelle 93 (1,69 ha), die Parzellen 96, 97, 98, 99, 100, 101, der nördliche Teil der Parzelle 102 (0,16 ha), 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 und 150 in Zone 2; die Parzellen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, der nördliche Teil der Parzelle 47 (17 ha), der nördliche Teil der Parzelle 50 (2,6 ha), der nördliche Teil der Parzelle 52 (3 ha), der nördliche Teil der Parzelle 53 (14 ha), die Parzellen 54, 55, 56, 57, 58, 59 und 60 in Zone 3; die Parzellen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, der nördliche Teil der Parzelle 28 (1,36 ha), der nördliche Teil der Parzelle 29 (3,85 ha), die Parzellen 63, 69, 72, 73, 74 und 75 in Zone 19; die Parzellen 18, 19, 20, 21, der nördliche Teil der Parzelle 27 (1,36 ha), der nördliche Teil der Parzelle 28 (2,04 ha), die Parzellen 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, der nördliche Teil der Parzelle 65 (0,85 ha), die Parzellen 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 und 78 in Zone 20; die Parzellen 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 und 40 in Zone 22 und die Parzellen 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 und 48 in Zone 24 und der östliche Teil der Gemeinde Molar, der die gesamten Zonen 5, 6 und 7 und den östlichen Teil der Parzelle 8 (0,45 ha) umfasst, sowie die Parzellen 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 und 68 in Zone 4; die Parzellen 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 und 212 in Zone 8; die Parzellen 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 und 45 in Zone 9 und die Parzellen 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 und 72 in Zone 10.

8. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Rote Grenache

Carignan — Samsó

Carignan — Cariñena

9. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Was die natürlichen Gegebenheiten anbelangt, die die Qualität des Erzeugnisses beeinflussen, so ist das unter die g. U. „Priorat“ fallende Gebiet sehr hügelig und der Boden setzt sich aus Material aus dem Paläozoikum zusammen, insbesondere Schiefer aus dem Devon und Karbon. Hierbei handelt es sich um den ältesten Schiefer in Katalonien in einem Weinanbaugebiet. Diese flachen Böden, die kaum organische Substanzen aufweisen, werden hauptsächlich durch die Zersetzung des Schiefers gebildet, der auch als „licorell“ oder „licorella“ bezeichnet wird. Die Wurzeln der Reben dringen in den zersetzten Schiefer ein, um an Feuchtigkeit, Wasser und Nährstoffe zu gelangen. Dies verleiht dem „Priorat“-Wein seine charakteristische Mineralnote.

Die klimatischen Bedingungen in dem Gebiet sind aufgrund seiner relativen Abschottung von Meeresinflüssen und dem gleichzeitigen Schutz vor kalten Nordwinden durch die Sierra de Montsant einzigartig. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt zwischen 12 und 14 Grad (im tiefgelegenen Teil der Gegend an den Ausläufern der Sierra de Montsant) und es gibt deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. So können die Temperaturen etwa im Sommer nachts nur 12 Grad betragen, zur Mittagszeit hingegen können Höchsttemperaturen von 40 Grad gemessen werden. Die Oberfläche des felsigen Bodens kann sogar noch heißer werden. Diese Temperaturschwankungen fördern einen allmählichen Reifungsprozess und eine günstige Entwicklung der phenolhaltigen Verbindungen in den Trauben.

Die geringen jährlichen Niederschläge (zwischen 400 und 500 Litern pro Quadratmeter) und die Winde aus nordwestlicher Richtung, die eine rasche Verdampfung der Oberflächenfeuchtigkeit bedingen, führen zusammen mit der geologischen Beschaffenheit des Bodens und seiner besonderen Struktur zu einer langsamen und vollständigen Reifung der Früchte am Rebstock, sodass die Trauben zum idealen Zeitpunkt geerntet werden können. Die harten Böden und das trockene Klima hemmen jedoch im Allgemeinen auch das Wachstum der Reben. Durch diese Faktoren sind die Pflanzen wiederum jedoch weniger krankheitsanfällig, sodass die Trauben von guter Qualität sind.

Diese natürlichen Faktoren und die Weinberge verleihen dem Priorat seinen Geschmack, seinen Körper und seine Struktur.

Dementsprechend sind die Weine der ersten Ernten (weiß, rosé und rot) klar und brillant und weisen besonders fruchtige Aromen und ausgeprägte Mineralnoten auf. Den Säuregehalt betreffend sind sie frisch und im Abgang konsistent.

Der hohe Zuckergehalt bestimmter Priorat-Trauben bestimmt die besonderen Eigenschaften der Likörweine. In der Vergangenheit wurde dadurch eine große Zahl von Erzeugnissen mit einem hohen Alkoholgehalt und/oder einer hohen Restsüße erzeugt. Der langsame Reifungsprozess von Rebsorten wie Grenache ermöglicht die Erzeugung von starken Weinen, die die Komplexität und Frische der Rebsorte bewahren.

Die Rancio-Weine werden durch Oxidation in Eichenholzfässern oder Glasgefäßen erzeugt und enthalten viele Mineralstoffe, dafür aber keinen Restzucker. Die Weine erhalten Tertiäraromen wie Aromen getrockneter Früchte und weisen eine charakteristische rubinrote und braune Farbe mit Terrakottatönen auf.

Die süßen Likörweine werden durch die Weinbereitung aus Trauben mit hoher Zuckerkonzentration erzeugt. Sobald ein natürlicher Alkoholgehalt von 8 % vol. erreicht ist, wird Weinalkohol zugesetzt, bis der Wein 15 % vol aufweist. Die Weine sind geprägt von ihrem sauberen Aussehen, ihren Aromen von getrockneten Früchten, ihrer guten Struktur am Gaumen und einer deutlichen Süße.

Die Mistela-Weine werden aus Most gewonnen, dem Weinalkohol zugesetzt wird, bis ein Alkoholgehalt von 15 % vol erreicht ist. Diese Zugabe erfolgt über einen Zeitraum von sieben Tagen mittels Abstrich und die Gärung der Naturzucker wird verhindert. Die Weine zeichnen sich durch blumige und fruchtig frische Aromen mit ausgeprägt würzigen Noten aus.

Die natürlichen Süßweine werden aus sehr zuckerhaltigem Most erzeugt. Der Most wird bis zu einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 7 % vol teilvergoren und mit Weinalkohol versetzt, bis er mindestens 15 % vol erreicht. Die Weine weisen fruchtige und würzige Aromen mit Noten von getrockneten Früchten auf.

Der Weinbau an den Hängen und Steilhängen in dieser Gegend ist schwierig und kostspielig und führt zu niedrigen Erträgen. Allerdings ermöglichen ebendiese Bedingungen auch die Erzeugung von qualitativ hochwertigen und konzentrierten Weinen mit einem hohen Alkoholgehalt — eine Stärke, die diesen Weinen ihre unverkennbar feinen und zarten Aromen verleiht. Die aus überreifen Trauben gewonnenen Weine werden entweder erzeugt, indem die Trauben getrocknet oder die reifen Früchte sehr lange am Rebstock belassen werden, sodass die Flüssigkeit verdunstet und eine sehr hohe Konzentration von natürlichen Zuckern in den Trauben entsteht. Diese Weine entstehen dank der hohen Zuckerkonzentration und weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol auf, der nicht künstlich erhöht wird. Tertiäraromen von getrockneten Früchten sowie eine gute Struktur am Gaumen sind für diese Weine charakteristisch.

10. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Gründe:

- Bessere Rückverfolgbarkeit: Durch eine Einschränkung der Verbringung der Weine können diese besser identifiziert werden.
- Sicherstellung der Qualität: Die Abfüllanlagen in der Gegend sind auf die Qualität und Quantität des Erzeugnisses eingestellt. Durch eine kürzere Transportzeit werden Beschädigungen durch Hitze und Licht sowie Verzögerungen vermieden.
- Durch den Ort, an dem die Abfüllung erfolgt, wird im Allgemeinen die Herkunft bestimmt. Wenn die Abfüllung innerhalb und außerhalb des Gebiets erfolgen würde, könnte das Vertrauen der Verbraucher/innen geschwächt werden, da diese davon ausgehen, dass alle Stufen der Erzeugung eines Weins, der unter eine Ursprungsbezeichnung fällt, unter der Aufsicht der Inhaber/innen dieser Bezeichnung erfolgen.

Ein Abfüllen außerhalb des Gebiets kann aus folgenden Gründen nicht mit dem Abfüllen im betreffenden Gebiet in einer anderen Anlage als derjenigen, in der der Wein erzeugt wurde, gleichgesetzt werden:

- jede Beförderung von unverpacktem Wein innerhalb des Gebiets muss genehmigt werden;
- das Abfüllen darf nur von zugelassenen Kellereien vorgenommen werden, die bestimmte technische Anforderungen erfüllen;
- diese Kellereien dürfen nur Trauben, Most und Wein annehmen, die unter die g. U. fallen und müssen Weine mit dieser g. U. erzeugen und abfüllen;
- da das abgegrenzte Gebiet klein ist, können die Transportzeiten auf ein Minimum beschränkt werden und
- das Erzeugnis verbleibt in demselben Mikroklima und unterliegt keinen Änderungen der Temperatur oder der Höhe, durch die es vorzeitig altern könnte.

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Alle Verpackungsarten müssen mit einem Einmal-Siegel oder einem nummerierten Etikett versehen sein, welches in der Kellerei selbst angebracht wird.

Die Etiketten der abgefüllten Weine müssen den traditionellen Begriff und die Bezeichnung „Denominación de Origen Calificada Priorat“ (Ursprungsbezeichnung Priorat) deutlich sichtbar und im selben Sichtfeld wie die vorgeschriebenen Angaben aufweisen. Die Höhe der Zeichen des Begriffs „Priorat“ darf höchstens 4 mm bzw. die Hälfte der Höhe der Zeichen von „Denominación de Origen Calificada“ betragen.

Darüber hinaus müssen die Etiketten den Namen der Gemeinde oder die Postleitzahl des Abfüllers oder Versenders enthalten. Die Höhe der für die Angabe der Gemeinde verwendeten Zeichen darf höchstens 3 mm betragen, außer wenn diese Angabe dem Namen einer kleineren geografischen Einheit entspricht, die angegeben werden darf, oder diesen Namen enthält.

Die Angabe „vino de finca“ muss zusammen mit der Bezeichnung der Ursprungsbezeichnung, zu der sie gehört, auf dem Etikett angegeben werden.

Namen kleinerer geografischer Einheiten dürfen nicht bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen verwendet werden, die die Anforderungen für die Verwendung dieser Angaben nicht erfüllen.

Die Namen der kleineren geografischen Einheiten lauten:

Vila de Bellmunt

Vila d'Escaladei

Vila de Gratallops

Vila de El Lloar

Vila de La Morera

Vila de Poboleda

Vila de Porrera

Vila de Torroja

Vila de La Vilella Alta

Vila de La Vilella Baixa

Masos de Falset

Solanes del Molar

Link zur Produktspezifikation

<https://goo.gl/29EXyE>

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(2019/C 316/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER TECHNISCHEN UNTERLAGE FÜR EINE GEOGRAFISCHE ANGABE

„BERLINER KÜMMEL“

EU-Nr.: PGI-DE-02049-AM01 — 28.9.2017

Sprache der Änderung: Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

Bundesrepublik Deutschland

Name der zwischengeschalteten Stelle:

Bundesverband der Deutschen
Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V.
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
Deutschland

Telefon: +49 228539940

E-Mail: info@bsi-bonn.de

Name der geografischen Angabe

Berliner Kümmel

Von der Änderung betroffene Spezifikationspunkte

Sonstiges: Änderung der Kategorie

Änderung

Änderung der Produktspezifikation mit Änderung der wichtigsten Spezifikationspunkte

Erläuterung der Änderung

Die Änderung betrifft Nummer 1.1.2 der technischen Unterlage (Kategorie), genauer gesagt soll „Berliner Kümmel“ von der Kategorie Nummer 32 (Likör) im Anhang II der Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 in die Kategorie Nummer 23 (Kümmel oder Spirituose mit Kümmel) eingestuft werden.

Es wird lediglich unter Nummer 1.1.2 die Kategorie „23. Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ anstelle der Kategorie „32. Likör“ eingetragen. Da alle Erzeugnisse auch in Zukunft mit Zucker abgerundet werden, jedoch eine breitere Bandbreite von unterschiedlich stark gesüßten Produkten angeboten werden soll, wird kein Mindestzuckergehalt festgelegt. Die Option, künftig Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von weniger als 100 g je Liter Fertigware anzubieten, entspricht im Übrigen der Strategie der Bundesregierung, künftig den Zuckergehalt in fertigen Lebensmitteln zu reduzieren. Selbstverständlich bleiben Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware verkehrsfähig. Daher sind mit der beabsichtigten Änderung der Kategorie keine weiteren Änderungen in der technischen Unterlage vorzunehmen.

Die eingetragene geografische Angabe „Berliner Kümmel“ ist derzeit in Anhang III der Spirituosen-Grundverordnung unter der Kategorie „Likör“ (Kategorie Nr. 32) aufgeführt. Dies geht im Wesentlichen auf die erste Spirituosen-Grundverordnung (EWG) Nr. 1576/89 zurück, in der im damaligen Anhang II die geografische Bezeichnung „Berliner Kümmel“ aus rechtlichen Gründen unter „Likör“ eingestuft werden musste.

⁽¹⁾ ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

Traditionell wurde das Erzeugnis „Berliner Kümmel“ mit einem relativ hohen Zuckergehalt und teilweise mit einem Zuckergehalt von über 100 g je Liter Fertigware in Verkehr gebracht. Nach der Systematik der Spirituosen-Grundverordnung war jede Spirituose mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware in rechtlicher Hinsicht automatisch ein „Likör“, und zwar auch in den Fällen, in denen das Erzeugnis nach der Herstellungsmethode von „Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ erzeugt worden war. Die Produktkategorie „Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ war in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe n verankert und findet sich heute in Anhang II Produktkategorie Nr. 23 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 wieder.

Die Möglichkeit, dass ein Spirituosenanbieter bei Erzeugnissen, die unter einer generischen Verkehrsbezeichnung in Verkehr gebracht werden und die die Anforderungen von mehr als einer Produktkategorie erfüllen, unter einer oder mehreren Verkehrsbezeichnungen vermarktet werden darf, hat erst die Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 geschaffen (vgl. Artikel 9 Absatz 3 derselben Verordnung).

Um zu vermeiden, dass mit der Geltung der Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ab 15. Dezember 1989 ein bis dato unter „Berliner Kümmel“ vermarktetes Produkt ausgeschlossen wird, hatte sich die Bundesregierung entschieden, das Erzeugnis in die Kategorie „Likör“ einzustufen. Bei den Beratungen zur Novellierung der Spirituosen-Verordnung in den Jahren 2006 bis 2007 hatte es die Bundesregierung versäumt, mit der neuen Optionsmöglichkeit des Artikels 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 das Erzeugnis „Berliner Kümmel“ in die Produktkategorie Nr. 23 des Anhangs II derselben Verordnung einzustufen.

Kümmel-Liköre werden in aller Regel durch einfaches Mischen von Alkohol, zumeist Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, mit Zucker und Aromastoffen oder Aromaextrakten hergestellt. Demgegenüber wird eine „Spirituose mit Kümmel“ bzw. ein „Kümmel“ durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Kümmelsamen produziert, wobei unterschiedliche Aromatisierungsverfahren zur Anwendung kommen. Die Verordnungen (EWG) Nr. 1576/89 bzw. (EG) Nr. 110/2008 sehen in der Begriffsbestimmung für „Spirituose mit Kümmel“ bzw. „Kümmel“ keine detaillierten Aromatisierungsverfahren des verwendeten Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs vor. Für „Berliner Kümmel“ wird traditionell das Kaltauszugsverfahren (sog. Mazeration) oder das Destillationsverfahren angewandt. Die künftige, noch im Laufe des Jahres 2019 in Kraft tretende novellierte EU-Spirituosen-Grundverordnung präzisiert in Artikel 4 Absatz 12 die verschiedenen Aromatisierungsverfahren.

Im Übrigen deutet der traditionelle Name „Berliner Kümmel“ bereits darauf hin, dass es sich hier um eine „Spirituose mit Kümmel“, also um ein Erzeugnis des Anhangs II Kategorie Nr. 23 handelt und nicht um einen „Kümmel-Likör“ im Sinne des Anhangs II Kategorie Nr. 32.

WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

„BERLINER KÜMMEL“

EU-Nr.: PGI-DE-02049-AM01 — 28.9.2017

1. Name

„Berliner Kümmel“

2. Kategorie der Spirituose

Kümmel oder Spirituose mit Kümmel (Kategorie Nr. 23 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008)

3. Beschreibung der Spirituose

Berliner Kümmel wird in der Bundeshauptstadt Berlin durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen (*Carum Carvi* L.) und ggf. weiteren geschmackgebenden Zutaten gewonnen.

Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften:

Hinsichtlich der physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften muss „Berliner Kümmel“ die folgenden Anforderungen erfüllen:

Physikalisch-chemische Anforderungen

Alkoholgehalt: mindestens 32 % vol.

Sensorische Anforderungen

Klarheit: klar

Farbe: wasserhell oder leicht gelblich

Geruch (Aroma): dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig nach Kümmel riechend

Geschmack: weich, harmonisch, dezent bis kräftig kümmelaromatisch

4. Geografisches Gebiet

Die Herstellung von „Berliner Kümmel“ erfolgt auf dem Gebiet der Bundeshauptstadt Berlin, die nach der Verfassung des Landes zugleich ein Bundesland ist.

Die verwendeten Kümmelsamen sowie die weiteren Zutaten wie Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zucker müssen heute nicht mehr aus Berlin und Umgebung stammen.

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Für die Herstellung des „Berliner Kümmel“ gibt es traditionell zwei unterschiedliche Herstellungsverfahren, die auch miteinander kombiniert werden können:

Die Herstellung des „Berliner Kümmel“ erfolgt

- auf warmem Wege durch — ggf. zweifache — Destillation eines Ansatzes von Wasser, Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Kümmel (*Carum carvi* L.) und ggf. weiteren pflanzlichen Stoffen oder
- auf kaltem Wege durch die Aromatisierung mit Kümmelöl oder Kümmeldestillat und ggf. weiteren natürlichen Aromastoffe und/oder Aromaextrakten von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

Als weitere Arbeitsschritte folgen

- das Süßen mit Zucker oder anderen Zuckerarten in unterschiedlicher Menge bis zu 100 g Zucker oder mehr je Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker,
- ggf. die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser,
- ggf. die Filtration,
- das Abfüllen und
- das Etikettieren und Verpacken.

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

„Berliner Kümmel“ wurde und wird im Berliner Raum nachweislich seit dem Jahr 1680 hergestellt.

Im Berliner Großraum wuchsen früher auf heimischen Wiesen die wildwachsenden weißblühenden Kümmelpflanzen (*Carum carvi* L.). Heute wird Kümmel in Deutschland und insbesondere auch in Ostdeutschland als Kulturpflanze angebaut.

In der Berliner Küche spielt „Kümmel“ auch und gerade als Küchengewürz eine große Rolle. Krautgulasch, Buletten oder Zwiebelkuchen schmecken ohne Kümmel einfach nicht berlintypisch, nicht so bodenständig und belebend. Kümmel trägt zur besseren Bekömmlichkeit u. a. bestimmter Kohlarten bei. Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts fand man heraus, dass man aus Kümmel auch eine wohlschmeckende Spirituose herstellen kann. In einigen Berliner Gaststätten werden heute noch Kümmelgerichte mit einem Glas „Berliner Kümmel“ angeboten.

„Berliner Kümmel“ war auch im deutschen Kaiserhaus sehr beliebt.

7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

„Berliner Kümmel“ ist in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (Spirituosen-Verordnung) eingetragen und damit als geografische Angabe geschützt. Das Erzeugnis muss ferner die Anforderungen des horizontalen EU-Lebensmittelrechts und des produktspezifischen EU-Spirituosenrechts sowie des ergänzenden nationalen Rechts (z. B. obligatorische Angabe der Los-Nummer gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung) erfüllen.

8. Antragsteller

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

9. Zwischengeschaltete Stelle

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (BSI)
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

10. Kontrollbehörde

Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
Abteilung V
Salzburger Straße 21-25
10825 Berlin
DEUTSCHLAND

Bekanntmachung eines Antrags nach Artikel 35 der Richtlinie 2014/25/EU**Antrag eines Auftraggebers**

(2019/C 316/11)

Am 8. April 2019 erhielt die Kommission einen Antrag nach Artikel 35 der Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾. Der erste Arbeitstag nach Eingang des Antrags war der 9. April 2019.

Der Antrag, der von Lietuvos energija UAB gestellt wurde, betrifft die Stromerzeugung und den Stromgroßhandel in Litauen. Artikel 34 der Richtlinie 2014/25/EU lautet: „Aufträge, mit denen die Ausübung einer in Artikel 8 bis 14 genannten Tätigkeit ermöglicht werden soll, unterliegen dieser Richtlinie nicht, wenn der Mitgliedstaat oder die Auftraggeber, die den Antrag gemäß Artikel 35 gestellt haben, nachweisen können, dass die Tätigkeit in dem Mitgliedstaat, in dem sie ausgeübt wird, unmittelbar dem Wettbewerb auf Märkten ausgesetzt ist, die keiner Zugangsbeschränkung unterliegen; Wettbewerbe, die zur Ausübung einer solchen Tätigkeit in diesem geografisch abgegrenzten Gebiet ausgerichtet werden, unterliegen dieser Richtlinie ebenfalls nicht.“ Die volle Anwendung des Wettbewerbsrechts bleibt von der im Rahmen der Richtlinie 2014/25/EU vorgesehenen Möglichkeit einer Bewertung, inwieweit eine Tätigkeit unmittelbar dem Wettbewerb ausgesetzt ist, unberührt.

Die Kommission entscheidet binnen 105 Arbeitstagen, gerechnet ab dem oben genannten Arbeitstag, über diesen Antrag. Diese Frist läuft daher am 13. September 2019 ab.

Nach Artikel 35 Absatz 5 der Richtlinie 2014/25/EU werden weitere Anträge, die denselben Sektor oder dieselbe Tätigkeit in Litauen betreffen und zu einem späteren Zeitpunkt, jedoch vor Ablauf der mit dem ersten Antrag eröffneten Frist, eingehen, nicht als Neuanträge betrachtet, sondern im Rahmen des ersten Antrags bearbeitet.

⁽¹⁾ Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Vergabe von Aufträgen durch Auftraggeber im Bereich der Wasser-, Energie- und Verkehrsversorgung sowie der Postdienste und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/17/EG (ABl. L 94 vom 28.3.2014, S. 243).

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung zu Fluggastdatensätzen (PNR-Daten)

Liste der Mitgliedstaaten, die die Anwendung der PNR-Richtlinie auf Flüge innerhalb der EU beschlossen haben — vergleiche Artikel 2 der Richtlinie (EU) 2016/681 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verwendung von Fluggastdatensätzen (PNR-Daten) zur Verhütung, Aufdeckung, Ermittlung und Verfolgung von terroristischen Straftaten und schwerer Kriminalität

(Ein Mitgliedstaat, der entscheidet, diese Richtlinie auf Flüge innerhalb der Europäischen Union (EU-Flüge) anzuwenden, teilt dies der Kommission schriftlich mit. Ein Mitgliedstaat kann eine solche Mitteilung jederzeit machen oder widerrufen. Die Kommission veröffentlicht diese Mitteilung und eventuelle Widerrufe derselben im Amtsblatt der Europäischen Union)

(Amtsblatt der Europäischen Union C 196 vom 8. Juni 2018)

(2019/C 316/12)

Seite 29:

Folgender Mitgliedstaat, der der Kommission die Anwendung der PNR-Richtlinie auf Flüge innerhalb der EU mitgeteilt hat, wird hinzugefügt:

— Portugal

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE