

Amtsblatt der Europäischen Union

C 325



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 30. September 2019

62. Jahrgang

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

- 2019/C 325/01 Beschluss des Rates vom 26. September 2019 zur Ernennung des Stellvertretenden Exekutivdirektors des Amtes der Europäischen Union für geistiges Eigentum 1

Europäische Kommission

- 2019/C 325/02 Euro-Wechselkurs 2
- 2019/C 325/03 Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Unternehmenszusammenschlüsse aus der Sitzung vom 17. Dezember 2018 zum vorläufigen Beschlussentwurf in der Sache M.8674 — BASF/Solvay's EP and P&I Business — Berichterstatter: Dänemark 3
- 2019/C 325/04 Abschlussbericht des Anhörungsbeauftragten — BASF/Solvay's EP and P&I Business (COMP/M.8674) 5
- 2019/C 325/05 Zusammenfassung des Beschlusses der Kommission — COMP/M.8674 — BASF/Solvay's Polyamide Business 6

Rechnungshof

- 2019/C 325/06 Sonderbericht Nr. 15/2019 — „Umsetzung des Personalreformpakets 2014 bei der Kommission — hohe Einsparungen, aber nicht ohne Folgen für die Bediensteten“ 9

DE

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 325/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	10
2019/C 325/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	15
2019/C 325/09	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	23

IV

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

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 26. September 2019

**zur Ernennung des Stellvertretenden Exekutivdirektors des Amtes der Europäischen Union für
geistiges Eigentum**

(2019/C 325/01)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/1001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Juni 2017 über die Unionsmarke ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 158 Absatz 6,

in Erwägung nachstehenden Grundes:

Am 4. Juni 2019 hat der Verwaltungsrat des Amtes der Europäischen Union für geistiges Eigentum (im Folgenden „Amt“) dem Rat eine Kandidatenliste für das Amt des Stellvertretenden Exekutivdirektors des Amtes vorgelegt —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Herr Andrea DI CARLO, geboren am 9. September 1970 in Rom (Italien) wird für eine Amtszeit von fünf Jahren zum Stellvertretenden Exekutivdirektor des Amtes der Europäischen Union für geistiges Eigentum (im Folgenden „Amt“) ernannt.

(2) Der Zeitpunkt, zu dem die in Absatz 1 genannte Amtszeit von fünf Jahren beginnt, wird vom Verwaltungsrat des Amtes festgelegt.

*Artikel 2*Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Geschehen zu Brüssel am 26. September 2019.

*Im Namen des Rates**Der Präsident*

T. HARAKKA

⁽¹⁾ ABl. L 154 vom 16.6.2017, S. 1.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

27. September 2019

(2019/C 325/02)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,0935	CAD	Kanadischer Dollar		1,4493
JPY	Japanischer Yen		118,21	HKD	Hongkong-Dollar		8,5727
DKK	Dänische Krone		7,4661	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,7388
GBP	Pfund Sterling		0,88778	SGD	Singapur-Dollar		1,5100
SEK	Schwedische Krone		10,7010	KRW	Südkoreanischer Won	1	310,45
CHF	Schweizer Franken		1,0860	ZAR	Südafrikanischer Rand		16,4831
ISK	Isländische Krone		134,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,7947
NOK	Norwegische Krone		9,9155	HRK	Kroatische Kuna		7,4083
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15	489,43
CZK	Tschechische Krone		25,842	MYR	Malaysischer Ringgit		4,5796
HUF	Ungarischer Forint		335,54	PHP	Philippinischer Peso		56,736
PLN	Polnischer Zloty		4,3865	RUB	Russischer Rubel		70,3733
RON	Rumänischer Leu		4,7515	THB	Thailändischer Baht		33,510
TRY	Türkische Lira		6,1895	BRL	Brasilianischer Real		4,5492
AUD	Australischer Dollar		1,6187	MXN	Mexikanischer Peso		21,4640
				INR	Indische Rupie		77,0685

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

Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Unternehmenszusammenschlüsse aus der Sitzung vom 17. Dezember 2018 zum vorläufigen Beschlussentwurf in der Sache M.8674 — BASF/Solvay's EP and P&I Business

Berichterstatter: Dänemark

(2019/C 325/03)

Zuständigkeit

1. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass es sich bei dem angemeldeten Vorhaben um einen Zusammenschluss im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung handelt.
2. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) stimmt mit der Kommission darin überein, dass das angemeldete Vorhaben EU-weite Bedeutung im Sinne der Fusionskontrollverordnung hat.

Marktabgrenzung

3. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) stimmt mit der von der Kommission im Beschlussentwurf vorgenommenen Abgrenzung der sachlich und räumlich relevanten Märkte überein. Diese sind:
 - a) ADN
 - b) HMD
 - c) Adipinsäure
 - d) AH-Salz
 - e) Copolyamid PA 6/6.6
 - f) PA 6.6 BP
 - g) PA 6.6 EP
 - h) PA 6 3D-Druckpulver
 - i) HDI und HDI-Derivate

Wettbewerbsrechtliche Würdigung

4. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Einschätzung der Kommission, dass die hinsichtlich des EWR-weiten Marktes für ADN C4 festgestellten wettbewerbsrechtlichen Bedenken auf den Zusammenschluss zurückzuführen sind.
5. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass der angemeldete Zusammenschluss aufgrund folgender Effekte zu einer erheblichen Beeinträchtigung des wirksamen Wettbewerbs führen dürfte:
 - a) horizontale nichtkoordinierte Effekte auf folgenden betroffenen Märkten: i) ADN, ii) HMD, iii) Adipinsäure, iv) AH-Salz, v) PA 6.6 BP, vi) PA 6.6 EP im EWR und PA 6 3D-Druckpulver weltweit
und
 - b) vertikale nichtkoordinierte Effekte im Zusammenhang mit Marktverschließungen (Abschottung) in Bezug auf i) den vorgelagerten Markt für ADN und den nachgelagerten Markt für HMD, ii) den vorgelagerten Markt für HMD und die nachgelagerten Wertschöpfungsketten für PA (AH-Salz, PA 6.6 BP und PA 6.6 EP) und HDI (HDI und HDI-Derivate), iii) den vorgelagerten Markt für Adipinsäure und die nachgelagerte Wertschöpfungskette für PA (AH-Salz, PA 6.6 BP und PA 6.6 EP), iv) den vorgelagerten Markt für AH-Salz und den nachgelagerten Markt für Copolyamid PA 6/6.6 sowie v) den vorgelagerten Markt für PA 6.6 BP und den nachgelagerten Markt des PA 6.6 EP im EWR.
6. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass der angemeldete Zusammenschluss in den übrigen im Beschlussentwurf genannten horizontal oder vertikal betroffenen Märkten nicht durch Abschottung bei den Vorleistungen zu horizontalen oder vertikalen nichtkoordinierten Effekten führen dürfte, die den wirksamen Wettbewerb erheblich beeinträchtigen würden.
7. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass der angemeldete Zusammenschluss im EWR nicht durch Kundenabschottung zu horizontalen oder vertikalen nichtkoordinierten Effekten führen dürfte, die den wirksamen Wettbewerb erheblich beeinträchtigen würden.
8. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass der angemeldete Zusammenschluss im EWR nicht zu konglomeraten Effekten führen dürfte, die den wirksamen Wettbewerb erheblich beeinträchtigen würden.

Verpflichtungen

9. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass die wettbewerbsrechtlichen Bedenken der Kommission (Fragen 4a und 4b) durch die vom Anmelder am 31. Oktober 2018 angebotenen Verpflichtungen (*) ausgeräumt werden.
10. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass das angemeldete Vorhaben den wirksamen Wettbewerb im gesamten Binnenmarkt oder in einem wesentlichen Teil davon nicht erheblich beeinträchtigen dürfte, sofern die vom Anmelder am 31. Oktober 2018 eingegangenen endgültigen Verpflichtungen uneingeschränkt erfüllt werden.

Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen

11. Der Beratende Ausschuss (7 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass der angemeldete Zusammenschluss daher nach Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung sowie nach Artikel 57 des EWR-Abkommens für mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen vereinbar zu erklären ist.

(*) Am 31. Oktober 2018 wurden der Kommission überarbeitete Verpflichtungen angeboten, in denen die im Rahmen des Markttests eingegangenen Stellungnahmen berücksichtigt werden. Die beteiligten Unternehmen legten am 11. Dezember 2018 ein endgültiges Paket von Verpflichtungen (im Folgenden „endgültige Verpflichtungen“) vor.

Abschlussbericht des Anhörungsbeauftragten ⁽¹⁾**BASF/Solvay's EP and P&I Business****(COMP/M.8674)**

(2019/C 325/04)

1. Am 22. Mai 2018 ist bei der Europäischen Kommission (im Folgenden „Kommission“) die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses eingegangen, wonach BASF SE (im Folgenden „BASF“) durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über das weltweite Polyamid-Geschäft von Solvay S.A. („Solvay“) übernehmen würde (im Folgenden „geplanter Zusammenschluss“).
2. Am 26. Juni 2018 erließ die Kommission einen Beschluss zur Einleitung eines Verfahrens nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Fusionskontrollverordnung ⁽²⁾ (im Folgenden „Beschluss nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c“). In dem Beschluss wies die Kommission darauf hin, dass der geplante Zusammenschluss unionsweite Bedeutung im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung habe, und äußerte in Bezug auf verschiedene Stufen der Polyamid-Wertschöpfungskette ernste Zweifel an seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt und dem Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum.
3. Am 9. Juli 2018 übermittelte BASF seine Stellungnahme zu dem Beschluss nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c.
4. Am 19. Juli und 7. August 2018 erließ die Kommission zwei Beschlüsse nach Artikel 11 Absatz 3 der Fusionskontrollverordnung, da BASF und Solvay separate Auskunftsverlangen nicht vollständig beantwortet hatten. Mit den Beschlüssen wurden die in Artikel 10 Absatz 3 Unterabsatz 1 der Fusionskontrollverordnung genannten Fristen gehemmt. Solvay und BASF übermittelten am 28. bzw. 30. August 2018 vollständige Antworten. Die Hemmung der Fristen wurde mit Wirkung vom 30. August 2018 aufgehoben.
5. Am 25. September 2018 und erneut am 10. Oktober 2018 verlängerte die Kommission nach Artikel 10 Absatz 3 Unterabsatz 2 Satz 3 der Fusionskontrollverordnung die Frist für den Erlass des endgültigen Beschlusses um zehn Arbeitstage.
6. Am 15. Oktober 2018 wurden der Kommission eine Reihe von Verpflichtungsangeboten vorgelegt, für die am 16. Oktober 2018 ein Markttest eingeleitet wurde. Am 31. Oktober 2018 wurden der Kommission überarbeitete Verpflichtungsangebote übermittelt, in denen die im Rahmen des Markttests eingegangenen Stellungnahmen berücksichtigt wurden[und denen am 11. Dezember 2018 weiter angepasste Verpflichtungsangebote folgten] (im Folgenden „endgültige Verpflichtungen“).
7. Die Kommission hat keine Mitteilung der Beschwerdepunkte nach Artikel 13 Absatz 2 der Durchführungsverordnung zur Fusionskontrollverordnung ⁽³⁾ erlassen. Eine mündliche Anhörung nach Artikel 14 dieser Verordnung hat ebenfalls nicht stattgefunden.
8. Ich habe zwei Dritte zu dem Verfahren zugelassen. Sie haben im Einklang mit Artikel 16 Absatz 1 der Durchführungsverordnung zur Fusionskontrollverordnung Stellung genommen.
9. Die Kommission gelangt in ihrem Beschlussentwurf zu dem Ergebnis, dass die erheblichen Behinderungen des wirkamen Wettbewerbs im Binnenmarkt oder in einem wesentlichen Teil davon, zu denen der geplante Zusammenschluss in der angemeldeten Form geführt hätte, durch die endgültigen Verpflichtungen beseitigt werden. Daher wird der geplante Zusammenschluss in dem Beschlussentwurf vorbehaltlich der vollständigen Erfüllung der endgültigen Verpflichtungen für mit dem Binnenmarkt und dem Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum vereinbar erklärt.
10. Insgesamt vertrete ich die Auffassung, dass die Verfahrensrechte über den Verfahrensverlauf hinweg effektiv gewahrt worden sind.

Brüssel, den 8. Januar 2019

Wouter WILS

⁽¹⁾ Nach den Artikeln 16 und 17 des Beschlusses 2011/695/EU des Präsidenten der Europäischen Kommission vom 13. Oktober 2011 über Funktion und Mandat des Anhörungsbeauftragten in bestimmten Wettbewerbsverfahren (ABl. L 275 vom 20.10.2011, S. 29) (im Folgenden „Beschluss 2011/695/EU“).

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates vom 20. Januar 2004 über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen (ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1).

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 802/2004 der Kommission zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen (ABl. L 133 vom 30.4.2004, S. 1).

Zusammenfassung des Beschlusses der Kommission
COMP/M.8674 — BASF/Solvay's Polyamide Business
(2019/C 325/05)

EINLEITUNG

1. Mit dem Beschluss wird die Übernahme des weltweiten Polyamid-Geschäfts von Solvay („Polyamid-Geschäft“, Belgien) durch BASF SE („BASF“, Deutschland) nach Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung sowie nach Artikel 57 des EWR-Abkommens für mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen vereinbar erklärt.

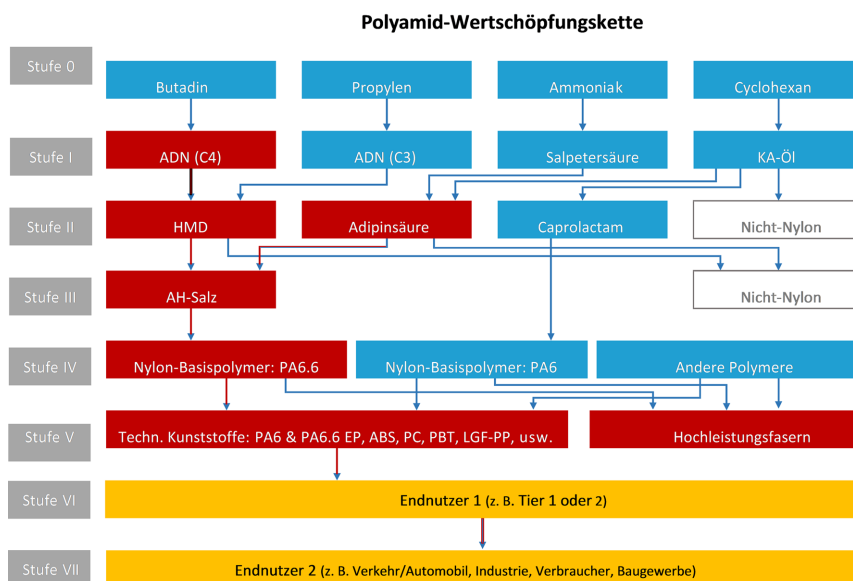
VERFAHREN

2. Am 22. Mai 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates (im Folgenden „Fusionskontrollverordnung“) bei der Kommission eingegangen. Danach beabsichtigt BASF SE, die alleinige Kontrolle über das Polyamid-Geschäft von Solvay im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen zu übernehmen (im Folgenden „Rechtsgeschäft“).
3. BASF wird im Folgenden als „Anmelder“ bezeichnet bzw. zusammen mit dem Polyamid-Geschäft von Solvay als die „beteiligten Unternehmen“ oder — insbesondere im Rahmen der Bewertung der Situation nach dem Zusammenschluss — als das „aus dem Zusammenschluss hervorgehende Unternehmen“.
4. Nach einem Vorprüfverfahren und der zugehörigen Marktuntersuchung (Phase I) beschloss die Kommission am 26. Juni 2018, ein Verfahren nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Fusionskontrollverordnung einzuleiten.
5. Am 15. Oktober 2018 übermittelten die beteiligten Unternehmen förmlich ein Paket von Verpflichtungsangeboten (im Folgenden „ursprüngliche Verpflichtungsangebote“). Am 16. Oktober 2018 leitete die Kommission einen Markttest für diese ursprünglichen Verpflichtungsangebote ein. Der Markttest zeigte Risiken hinsichtlich der Rentabilität und Wettbewerbsfähigkeit des zu veräußernden Geschäfts in der in den ursprünglichen Verpflichtungsangeboten abgegrenzten Form auf. Am 31. Oktober 2018 übermittelten die beteiligten Unternehmen daher geänderte Verpflichtungsangebote und am 11. Dezember 2018 schließlich ein endgültiges Paket von Verpflichtungsangeboten (im Folgenden „endgültige Verpflichtungen“).
6. Die Kommission konsultierte die Mitgliedstaaten in der Sitzung des Beratenden Ausschusses für die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen vom 17. Dezember 2018, in der dieser eine befürwortende Stellungnahme abgab. Der Anhörungsbeauftragte gab in seinem am 8. Januar 2019 vorgelegten Bericht eine positive Stellungnahme zu dem Verfahren ab.

WETTBEWERBSRECHTLICHE BEDENKEN LAUT DEM BESCHLUSS ZUR EINLEITUNG DES VERFAHRENS

7. Im Rahmen des Zusammenschlusses geht es in erster Linie um die Polyamid-Produkte (Nylon-Produkte) PA 6 und PA 6.6. PA 6 und PA 6.6 werden über eine Reihe chemischer und physikalischer Reaktionen aus Ölderivaten gewonnen (siehe Abbildung 1). Im Herstellungsverfahren werden zunächst PA 6 BP und PA 6.6 BP (BP = Basispolymere) gewonnen, die anschließend zu PA 6 EP und PA 6.6 EP (EP = „engineering plastics“ bzw. technische Kunststoffe) verbunden oder in Hochleistungsfasern verarbeitet werden.

Abbildung 1: Polyamid-Wertschöpfungskette



8. PA 6 EP und PA 6.6 EP kommen in einer Vielzahl von Endprodukten der Automobil-, Elektronik-, Bau-, Bekleidungs- und Lebensmittelbranche zum Einsatz und finden sich z. B. in Pkw, elektrischen und elektronischen Geräten, Fensterrahmen und Lebensmittelfolie. PA 6- und PA 6.6-Hochleistungsfasern werden z. B. für Teppiche und Bekleidung verwendet.
9. Durch das Rechtsgeschäft entstehen auf den EWR-Märkten für ADN, HMD, Adipinsäure, AH-Salz, PA 6.6 BP, PA 6 3D-Druckpulver und PA 6.6 EP horizontale nichtkoordinierte Effekte und auf den EWR-Märkten für ADN, HMD, Adipinsäure, AH-Salz und PA 6.6 BP vertikale Marktverschließungen (Abschottung).

EINGEHENDES PRÜFVERFAHREN

1. Horizontale nichtkoordinierte Effekte

10. In dem Beschluss gelangt die Kommission zu dem Ergebnis, dass das Rechtsgeschäft durch horizontale nichtkoordinierte Effekte auf den EWR-Märkten für ADN, HMD, Adipinsäure, AH-Salz, PA 6.6 BP, PA 6 3D-Druckpulver und PA 6.6 EP zu einer erheblichen Beeinträchtigung des wirksamen Wettbewerbs führen wird.

2. Vertikale nichtkoordinierte Effekte

11. In dem Beschluss gelangt die Kommission zu dem Ergebnis, dass das Rechtsgeschäft durch vertikale nichtkoordinierte Effekte im Zusammenhang mit vertikalen Marktverschließungen (Abschottung) im EWR auf den vorgelagerten Märkten für ADN, HMD, Adipinsäure, AH-Salz und PA 6.6 BP und auf den jeweiligen vertikal verbundenen nachgelagerten Märkten zu einer erheblichen Beeinträchtigung des wirksamen Wettbewerbs führen wird.

3. Verpflichtungen

12. Die endgültigen Verpflichtungen bestehen in der Veräußerung eines Geschäfts (das „zu veräußernde Geschäft“), das Folgendes umfasst:
 - a) die gesamten zum Polyamid-Geschäft von Solvay gehörenden Produktionsanlagen in Belle-Etoile (Frankreich), Gorzow (Polen), Blanes (Spanien) und Valence (Frankreich). In diesen Werken werden derzeit HMD, AH-Salz, PA 6 BP, PA T4E BP, PA 6.6 BP, PA 6 3D-Druckpulver, Hochleistungsfasern und PA 6.6 EP produziert;
 - b) einen Anteil von 49 % an einem Produktions-Gemeinschaftsunternehmen (dem sog. „Chalampé Joint Venture“), auf das die Gesamtheit der zum Polyamid-Geschäft von Solvay gehörenden Vermögenswerte am Standort in Chalampé in Frankreich übertragen werden, einschließlich der Produktionsanlagen für KA-Öl, Salpetersäure, Adipinsäure und AH-Salz. Der Käufer ist berechtigt, 49 % der von dem Gemeinschaftsunternehmen hergestellten Produkte zu beziehen. BASF hat das Recht zur Abnahme von 51 %. Die Rechte des zu veräußernden Geschäfts in Bezug auf die Leitung des Gemeinschaftsunternehmens sind gewährleistet. Das zu veräußernde Geschäft umfasst nicht die Anteile des Polyamid-Geschäfts von Solvay an einem Gemeinschaftsunternehmen mit Invista zur Herstellung von ADN und HMD am Standort Chalampé, das an BASF übertragen wird;
 - c) alle materiellen und immateriellen Vermögenswerte (einschließlich der Nutzung von Rechten des geistigen Eigentums, Patenten und Fachwissen durch das zu veräußernde Geschäft) sowie alle Mitarbeiter, die zum derzeitigen Betrieb beitragen oder erforderlich sind, um die Rentabilität und Wettbewerbsfähigkeit zu gewährleisten. Dazu gehören auch Lizenzen, Zulassungen und Genehmigungen sowie alle Verträge, Verpflichtungen und Kundenaufträge des zu veräußernden Geschäfts, sämtliche Kundenkredit- und sonstige Daten des zu veräußernden Geschäfts;
 - d) drei Lieferverträge für ADN, einen mit einer Laufzeit von [...] Jahren, einen mit einer Laufzeit von bis zu [...] Jahren und einen mit einer Laufzeit von [...], sofern das Datum des Verkaufs des zu veräußernden Geschäfts im Jahr 2019 liegt;
 - e) die weitere Einhaltung aller bestehenden Vereinbarungen, nach denen Solvay oder seine verbundenen Unternehmen dem zu veräußernden Geschäft Waren oder Dienstleistungen liefern bzw. anbieten, während eines Übergangszeitraums nach dem Datum der Veräußerung und zu vergleichbaren Bedingungen, wie sie dem zu veräußernden Geschäft derzeit eingeräumt werden;
 - f) Übergangsvereinbarungen, nach denen das zu veräußernde Geschäft BASF während eines Zeitraums von [...] Jahren eine Reihe von Produkten anbietet;
 - g) eine Klausel, nach der die Kommission den Käufer des zu veräußernden Geschäfts vorab genehmigen muss, und Klauseln, nach denen das zu veräußernde Geschäft an einen Käufer veräußert wird, der nachweislich bereits in der Herstellung und im Verkauf chemischer Erzeugnisse tätig ist. Insbesondere muss der Käufer in der Lage sein, im Wettbewerb um globale Kunden und um die entscheidende Kategorie der Kunden aus der Automobilbranche zu bestehen.

13. Im Beschluss gelangt die Kommission zu dem Schluss, dass die endgültigen Verpflichtungen vom Umfang her ausreichen und zudem geeignet sind, die erheblichen Beeinträchtigungen des wirksamen Wettbewerbs, zu der das Rechtsgeschäft in der ursprünglich angemeldeten Form geführt hätte, vollständig zu beseitigen und dass die endgültigen Verpflichtungen somit die Vereinbarkeit des Rechtsgeschäfts mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen gewährleisten. Daher stellt die Kommission fest, dass das Rechtsgeschäft in der durch die endgültigen Verpflichtungen geänderten Form den wirksamen Wettbewerb weder im Binnenmarkt oder einem wesentlichen Teil davon noch im räumlichen Geltungsbereich des EWR-Abkommens wesentlich beeinträchtigen wird.

SCHLUSSFOLGERUNG

14. Die Kommission gelangt in dem Beschluss zu dem Ergebnis, dass das Rechtsgeschäft vorbehaltlich der vollständigen Erfüllung der endgültigen Verpflichtungen vom 11. Dezember 2018 den wirksamen Wettbewerb im Binnenmarkt oder einem wesentlichen Teil davon nicht wesentlich beeinträchtigen wird. Daher erklärt die Kommission das Rechtsgeschäft nach Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung sowie nach Artikel 57 des EWR-Abkommens für mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen vereinbar.
-

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht Nr. 15/2019

„Umsetzung des Personalreformpakets 2014 bei der Kommission — hohe Einsparungen, aber nicht ohne Folgen für die Bediensteten“

(2019/C 325/06)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 15/2019 „Umsetzung des Personalreformpakets 2014 bei der Kommission — hohe Einsparungen, aber nicht ohne Folgen für die Bediensteten“ soeben veröffentlicht wurde.

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

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2019/C 325/07)

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

EINZIGES DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE PROVENCE“**EU-Nr.: PDO-FR-02421 — 28.5.2018****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Name(n)**

„Huile d'olive de Provence“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.5. — Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

Bei „Huile d'olive de Provence“ handelt es sich um natives Olivenöl oder natives Olivenöl extra, das ausschließlich mittels mechanischer Verfahren gewonnen wird und folgende physikalische und chemische Merkmale aufweist:

— Peroxidzahl: $\leq 15 \text{ mEqO}_2/\text{kg}$ zum Zeitpunkt des ersten Inverkehrbringens;

— Fettsäurezusammensetzung in %:

Fettsäuren	Mindestens	Höchstens
C16:1ω7 (Palmitoleinsäure)	0,40	1,50
C17:1ω8 (Margarinsäure)	0,09	0,45

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Fettsäuren	Mindestens	Höchstens
C18:1 ω 7 (Vaccensäure)	1,25	3,30
C18:2 ω 6 (Linolsäure)	5,50	14,00

„Huile d'olive de Provence“, das durch zeitnahes Pressen der Oliven (spätestens vier Tage) nach der Ernte gewonnen wird, weist folgende weitere chemische und organoleptische Merkmale auf:

- Säuregehalt: $\leq 0,5$ % Ölsäure;
- Bitterkeitsmedian: zwischen 1,5 und 3,5
- Schärfemedian: zwischen 1,5 und 3,5
- Duft- und Geschmacksaromen: frisches Gras und/oder rohe Artischocke.

„Huile d'olive de Provence“, gefolgt von der Angabe „olives mûrées“ (gereifte Oliven), dass nach dem Pressen von vorher (vier bis zehn Tage nach der Ernte) gereiften Oliven gewonnen wird, weist folgende weitere chemische und organoleptische Merkmale auf:

- Säuregehalt: 0,4-1,5 % Ölsäure;
- Bitterkeitsmedian: ≤ 1
- Schärfemedian: ≤ 1
- Duft- und Geschmacksaromen: schwarze Oliven, eingelegte Früchte, Unterholz und/oder geröstetes Brot.

Die Werte für die Merkmale „Bitterkeit“ und „Schärfe“ beziehen sich auf das Verfahren des Internationalen Olivenrats (IOR).

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

„Huile d'olive de Provence“ wird aus Oliven der folgenden Sorten gewonnen:

- Aglandau, Bouteillan, Cayon und Salonenque, die mindestens 80 % des Bestands der für die geschützte Ursprungsbezeichnung bestimmten Anbauflächen ausmachen, davon entfallen mindestens 30 % auf die Sorte Aglandau;
- Picholine, Grossanne, Tanche, Brun, Cayets, Ribiers, Cayanne, Verdale des Bouches-du-Rhône und alte Sorten (Bäume, die vor den Frösten im Jahr 1956 angepflanzt wurden und in erheblicher Anzahl im geografischen Gebiet vorkamen), die einen Anteil von höchstens 20 % auf den für die geschützte Ursprungsbezeichnung bestimmten Anbauflächen ausmachen dürfen.

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

Alle Tätigkeiten von der Erzeugung der Oliven bis zu ihrer Verarbeitung zu Olivenöl müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

—

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

Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung von Ölen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Provence“ die folgenden Angaben auf:

- den Namen der Ursprungsbezeichnung, „Huile d'olive de Provence“, gegebenenfalls gefolgt von der Angabe „olives mûrées“ (gereifte Oliven), unmittelbar nach dem Namen der Ursprungsbezeichnung und in einer Buchstabengröße, die mindestens der Hälfte der Buchstabengröße des Namens entspricht,

- die Angabe „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „AOP“ (g.U.).

Diese Angaben sind auf einem Etikett in einem Blickfeld zusammenzufassen. Sie werden in gut sichtbaren, gut lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Buchstaben aufgeführt, die sich deutlich von dem Hintergrund, auf dem sie angebracht sind, abheben, sodass sich diese Angaben eindeutig von allen übrigen schriftlichen Angaben und zeichnerischen Darstellungen unterscheiden lassen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Erzeugung von „Huile d'olive de Provence“ erstreckt sich über sieben Departements (464 Gemeinden, von denen zwei nur teilweise im geografischen Gebiet liegen). Das Gebiet umfasst

- allé Gemeinden des Departements Alpes de Haute Provence mit folgenden Ausnahmen: Annot, Banon, Barras, Barrême, Bayons, Bellafaire, Bevons, Bras-d'Asse, Braux, La Bréole, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Val-de-Chalvagne, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, La Condamine-Châtelard, Curbans, Curel, Draix, Entrages, Faucon-du-Caire, Faucon-de-Barcelonnette, Le Fugeret, La Garde, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, Lardiers, Le Lauzet-Ubaye, Marcoux, Melve, Mison, Montclar, Montsalier, Nibles, Noyers-sur-Jabron, Les Ormergues, Piégut, Pontis, Revest-du-Bion, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Jacques, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Vincent-les-Forts, Saint-Vincent-sur-Jabon, Saumane, Sausses, Seyne, Sigoyer, Thèze, Thoard, Turriers, Valbelle, Valernes, Vaumeilh und Venterol;
- folgende Gemeinden des Departements Alpes-Maritimes: Auvare, La Croix sur Roudoule, Puget-Rostan, Puget Théniers, Rigaud und Touet sur Var;
- alle Gemeinden des Departements Bouches-du-Rhône mit folgenden Ausnahmen oder Teile der folgenden Gemeinden: Arles (en partie), Cabannes, Carnoux-en-Provence, Fos-sur-Mer, Maillane, Marignane, Mollégès, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Pierre-de-Mézoarques, Saint-Victoret, Saintes-Maries-de-la-Mer und Verquières;
- folgende Gemeinde des Departements Drôme: Rochegude;
- alle Gemeinden des Departements Gard: Les Angles, Pujaut, Roquemaure, Sauveterre, Villeneuve-Les-Avignon, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres und Saint-Geniès-de-Comolas;
- alle Gemeinden des Departements Var mit folgenden Ausnahmen: Bargème, La Bastide, Le Bourguet, Brovès, Châteauneuf, Comps-sur-Artuby, La Martre, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, La Roque-Esclapon, Trigance und Vérignon;
- alle Gemeinden des Departements Vaucluse mit folgenden Ausnahmen oder Teile der folgenden Gemeinden: Althen-des-Paluds, Aurel, Auribeau, Brantes, Buisson, Buoux, Caderousse, Cairanne, Castellet, Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Grillon, Lagarde-d'Apt, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Malaucène (en partie), Montfavet, Monieux, Le Pontet, Puymeras, Richerenches, Roaix, Saint-Christol, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Trinit, Sault, Savoillan, Seguret, Sivergues, Vaison-la-Romaine, Valreas, Villedieu und Visan.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die besonderen chemischen und organoleptischen Merkmale von „Huile d'olive de Provence“ sind im Wesentlichen auf die durch die natürlichen Faktoren des geografischen Gebiets bedingte Sortenzusammensetzung des Öls und die vor Ort vorhandene Sachkunde bei der Herstellung des Öls zurückzuführen.

Das geografische Gebiet umfasst die großen Hügellandschaften der Provence, mit Ausnahme der alpinen Mittel- und Hochgebirge, wo sich die Umgebungsbedingungen nicht für den Olivenanbau eignen. Das Gebiet wird im Süden durch das Mittelmeer, im Westen durch die Rhône, im Norden durch das Hochland des Vaucluse, den Berg Lure, die Voralpen von Dignes und die Ebenen der Provence und im Osten durch die Vallée-de la Signe und das Estérel-Gebirge eingegrenzt.

Die zerklüftete Hügellandschaft mit den von massiven Kalksteinschichten durchzogenen Bergkämmen weist stellenweise kleinräumige, aber günstige, auf der Sonnenseite gelegene Flächen auf, die sich für den Olivenanbau eignen.

In der Provence befinden sich die Olivenhaine größtenteils auf neutralen oder kohlensaurigen Böden. Diese Böden sind sehr steinig. Es handelt sich um wasserdurchlässige lehmhaltige Sand- oder sandhaltige Lehmböden sowie steinige rotbraune Böden von sandig-toniger Beschaffenheit.

„Huile d'olive de Provence“ weist folgende Merkmale auf:

- Es setzt sich hauptsächlich aus den Sorten Aglandau (mindestens 20 %), Bouteillan, Cayon und Salonenque zusammen. Durch diese Zusammensetzung unterscheidet es sich von Olivenölen aus benachbarten Erzeugungsgebieten, in denen diese Sorten nicht wachsen (Talbecken um Nizza, Nyons, Nîmes und das Languedoc) oder anders verteilt sind (Talbecken von Baux-de-Provence, Aix-en-Provence und Haute-Provence).
- Das Öl verfügt über eine besondere Fettsäurezusammensetzung, wie unter Punkt 3.2 angegeben.
- Es zeichnet sich durch folgende organoleptische Eigenschaften aus:
 - entweder durch ausgeprägte Bitterkeit und Schärfe, die jedoch durch Aromen von frischem Gras und/oder roher Artischocke abgemildert werden;
 - oder durch beinahe völliges Fehlen von Bitterkeit und Schärfe und durch Aromen von schwarzen Oliven, eingelegten Früchten, Unterholz und/oder geröstetem Brot;
 - der Ölsäuregehalt liegt unter 0,5 % oder zwischen 0,4 % und 1,5 %.

Die Sortenzusammensetzung des Öls ist auf die Besonderheiten des geografischen Gebiets zurückzuführen, denn das Erzeugungsgebiet ist, mit Ausnahme eines Ausläufers an der Küste, „ein Randgebiet“ des Olivenanbaus. In diesem nördlichen, am Rande des Olivenanbaus gelegenen Gebiet (bis zu 750-800 m ü. M.) herrscht ein „provenzalisches“ mediterranes Klima (trockene Sommerzeit vor bzw. nach einer regnerischen Frühjahrs- bzw. Herbstsaison mit starker Sonneneinstrahlung über den Jahresverlauf) mit starken Frösten, die beim Olivenanbau in der Provence immer wieder auftreten, einem starken, vorherrschenden Wind (dem Mistral), der die Luft abkühlt und reinigt und damit günstigere Bedingungen für den Olivenanbau schafft, aber die Wahl der hierfür geeignetsten Sorten erfordert. Der Baumbestand in der Provence ist von vier Sorten geprägt, die sich zahlenmäßig durchgesetzt haben: der Sorte Aglandau, die im geografischen Gebiet am häufigsten vorkommt, aber auch von den Sorten Salonenque, Bouteillan und Cayon. Diese Sorten sind durch ihre Blütezeit (mäßig bis recht spät blühend) und ihre natürliche mäßige bis hohe Kältetoleranz besonders gut an die eher kühlen Umgebungsbedingungen im Erzeugungsgebiet angepasst. Die Olivenhaine liegen an den Bergrändern und auf Hügeln, die gute Sonnenlagen, eine günstige Bodenbeschaffenheit und eine natürliche Wasserdurchlässigkeit aufweisen. Aufgrund der starken Winde werden die Olivenbäume in nach dem System der sogenannten „vergers piétons“ angepflanzt, damit sie dem Wind weniger stark ausgesetzt sind. Die zumeist kalkhaltigen und steinigten Böden bieten ideale Bedingungen für die Durchlüftung und sorgen gleichzeitig auch bei größter Dürre für ein ausreichendes Wasserangebot.

Die besonders frostgefährdete nördliche Lage des geografischen Gebiets ist auch der Grund dafür, dass die Oliven ab dem Zeitpunkt des Farbwechsels (von grün zu gelb), also vor der vollen Reife, geerntet werden.

Die Erzeugungsgepflogenheiten beruhen auf einem althergebrachten Herstellungsverfahren, bei denen die Oliven kurz nach der Ernte oder einige Tage später nach anärober Reifung gepresst werden.

Hieraus ergibt sich Folgendes:

- Die besondere, unter Punkt 3.2 angegebene Fettsäurezusammensetzung dieses Olivenöls hängt mit der Sortenzusammensetzung zusammen: Zusammenstellung der vier Sorten Aglandau, Bouteillan, Cayon und Salonenque in unterschiedlichen Mengen entsprechend den Anbauflächen und der Entscheidung des Olivenbauern, wobei die Sorte Aglandau einen Anteil von mindestens 20 % ausmacht.
- Die Schärfe und Bitterkeit des Öls hängt mit der Sortenzusammensetzung, aber auch mit dem Reifegrad bei der Ernte (zum Zeitpunkt des Farbwechsels geerntete Oliven) zusammen. Lässt der Olivenbauer diese Oliven vor dem Pressen einige Tage reifen, verliert das Öl seine Bitterkeit und Schärfe.
- Die vorherrschenden Aromen von frischem Gras und/oder roher Artischocke sind ebenfalls von der Sortenzusammensetzung abhängig. Reifen die Oliven jedoch einige Tage vor dem Pressen, erhält das Öl, wie unter Punkt 3.2 angegeben, Aromen von schwarzen Oliven, eingelegten Früchten, Unterholz und/oder geröstetem Brot.
- „Huile d'olive de Provence“, gefolgt von der Angabe „olives maturées“ (gereifte Oliven) hat einen sehr niedrigen Säuregehalt, der damit zusammenhängt, dass die Temperatur der Oliven während der Reifezeit vor dem Pressen ansteigt.

- Zudem ermöglicht es die traditionelle Gewinnung, bei der nur mechanische Verfahren — Zentrifugieren oder Pressen — zur Anwendung kommen und die Temperatur während des gesamten Verarbeitungsprozesses unter 30 °C bleibt, wie unter 3.2 angegeben, dass die ursprünglichen pflanzlichen Aromen der verarbeiteten Oliven erhalten bleiben und eine Beeinträchtigung der für „Huile d'olive de Provence“ typischen Fettsäuren vermieden wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-HOProvence.pdf>

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

(2019/C 325/08)

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

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

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

„PASTA DI GRAGNANO“

EU-Nr.: PGI-IT-00870-AM01 — 25.10.2018

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano
Via Vittorio Veneto, 20
80054 Gragnano (NA)
ITALIA

Telefon: +39 0810108908

E-Mail: info@consorziogragnanocittadellapasta.it

Die Interessengemeinschaft „Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP“ ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung Nr. 12511 des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☒ Sonstiges [Kontrollen]

4. Art der Änderung(en)

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

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 2 Nummer 2.2. der Produktspezifikation und entsprechende Nummer 3.2 des Einzigsten Dokuments:

„2.2 Chemische Eigenschaften:

— Feuchtigkeit: höchstens 12,5 % beim Enderzeugnis;

— Mindestnährwerte bezogen auf 100 g Trockenstoff:

Brennwert 1 486 KJ 350 Kcal

Eiweiß 13 g

Kohlenhydrate 73 g

Fette 1 g

Mineralstoffe: max. 0,86 %“

erhält folgende Fassung:

„2.2 Chemische Eigenschaften:

— Feuchtigkeit: höchstens 12,5 % beim Enderzeugnis;

— Eiweiß: mindestens 13 % bezogen auf die Trockenmasse

— Asche: höchstens 0,86 %, bezogen auf die Trockenmasse“

Durch die Änderung werden die Angaben zu Nährwerten gestrichen, die nicht unmittelbar mit den Qualitätsmerkmalen des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Pasta di Gragnano“ zusammenhängen. Die Angaben zu Brennwert, Kohlenhydraten und Fettgehalt stehen den Verbrauchern in jedem Fall zur Verfügung, da sie in der gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschriebenen Nährwertdeklaration enthalten sind. Die Parameter für den Feuchtigkeits-, den Eiweiß- und den Aschegehalt als die wichtigsten chemischen Eigenschaften des Erzeugnisses „Pasta di Gragnano“ wurden somit beibehalten. Um genauere Messungen zu ermöglichen, wird außerdem vorgegeben, dass der prozentuale Eiweiß- und Mineralstoffgehalt bezogen auf die Trockenmasse zu bestimmen sind.

Erzeugungsverfahren

In Artikel 5 der Produktspezifikation und der entsprechenden Nummer 3.3 des Einzigsten Dokuments erhält der Satz

„Der für die Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ verwendete Hartweizengrieß muss die folgenden Merkmale aufweisen:

— Feuchtigkeit: höchstens 15 % beim Enderzeugnis;

— Mindestnährwerte bezogen auf 100 g Trockenstoff:

Brennwert 1 486 KJ 350 Kcal

Eiweiß 13 g

Kohlenhydrate 73 g

Fette 1 g

Mineralstoffe: max. 0,86 %“

erhält folgende Fassung:

„Der für die Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ verwendete Hartweizengrieß muss die folgenden Merkmale aufweisen:

— Feuchtigkeit: höchstens 15 % beim Enderzeugnis;

— Eiweiß mindestens 13 % bezogen auf die Trockenmasse

— Asche: höchstens 0,86 %, bezogen auf die Trockenmasse“

Wie bereits zur Änderung von Artikel 2 erläutert sollen durch diese Änderung Parameter gestrichen werden, die keine Qualitätsmerkmale von „Pasta di Gragnano“ sind. Die wesentlichen Merkmale von Hartweizengrieß (dem Hauptbestandteil von „Pasta di Gragnano“) werden somit beibehalten, und es wird spezifiziert, dass der Eiweiß- und der Aschegehalt bezogen auf die Trockenmasse anzugeben ist.

In den jüngsten Jahren hat sich im Laufe des Erzeugungsprozesses gezeigt, wie schwierig es ist, Mindestwerte für Nährstoffe anzugeben, die in Nahrungsmitteln kombiniert vorkommen. Im Falle der Nährwertdeklaration für Teigwaren bewirkt ein höherer Eiweißgehalt einen niedrigeren Kohlenhydratgehalt. Zur Beschreibung der Qualitätsmerkmale von Teigwaren aus Hartweizen ist nur die Angabe des Mindesteiweißgehalts erforderlich.

Folgender Satz in Artikel 5 der Produktspezifikation

„TROCKNUNG Die Trocknungsphase hängt von der Form der Teigwaren ab, sie werden jedoch in jedem Fall bei einer Temperatur zwischen 40 und 80 °C während sechs bis 60 Stunden getrocknet.“

erhält folgende Fassung:

„TROCKNUNG Die Trocknungsphase hängt von der Form der Teigwaren ab, sie werden jedoch in jedem Fall bei einer Temperatur zwischen 40 und 85 °C während vier bis 60 Stunden getrocknet.“

Aufgrund der beim Erzeugungsprozess gewonnenen Erfahrungen wurde die Höchsttemperatur von 80 °C auf 85 °C angehoben, während die Mindesttrockenzeit von sechs Stunden auf vier Stunden gesenkt wurde, da es sich als schwierig erwies, die Höchsttemperatur von 80 °C und die Mindestdauer von sechs Stunden während der Trocknungsphase einzuhalten. Dies galt namentlich nach der Einführung von neuen Teigwarenformen mit besonderen Abmessungen und Formen.

Diese Änderungen sind mit dem traditionellen Erzeugungsverfahren vereinbar und wirken sich nicht auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses aus. Gleichzeitig spiegeln sie die Realität des Erzeugungsprozesses der Teigwaren mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ besser wider.

Kennzeichnung

In Artikel 8 der Produktspezifikation und der entsprechenden Nummer 3.6 des Einzigsten Dokuments erhält der Satz

„Für die ‚Pasta di Gragnano‘ werden als Verpackung Kartons oder transparente Beutel verwendet, oder die Verpackung besteht aus pflanzlichem Material oder anderem wiederverwertbarem Material, das gemäß den Gemeinschaftsvorschriften zulässig ist. Die ... Verpackungen weisen ein Gewicht von 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg oder 2 kg auf.“

erhält folgende Fassung:

„Für die Teigwaren mit der g.g.A. ‚Pasta di Gragnano‘ werden als Verpackung Kartons oder transparente Beutel verwendet, oder die Verpackung besteht aus pflanzlichem Material oder anderem nach EU-Recht zulässigem lebensmittelechtem Material. Die Füllmenge der Verpackungen wiegt mindestens 100 g (3,5274 oz) und höchstens 5 000 g (176,3698 oz); ihr Gewicht darf in anderen Maßeinheiten als den in der EU verwendeten ausgedrückt werden.“

Durch die Änderung wurde das Wort „wiederverwertbarem“ durch die Wörter „nach EU-Recht zulässigem lebensmittelechtem“ ersetzt. Durch Angabe eines geeigneteren Rechtsrahmens werden die Verpackungsvorschriften in der Spezifikation klarer.

Auch die ausdrückliche Festlegung der Verpackungsfüllmenge (125 g, 250 g, 500 g, 1 kg oder 2 kg) wurde gestrichen und durch ein Mindestgewicht von 100 g und ein Höchstgewicht von 5 000 g ersetzt. So kann das Gewicht in anderen Maßeinheiten als den in der EU verwendeten angegeben werden. Im Einklang mit der Deregulierung der Nennfüllmengen für vorverpackte Lebensmittel können Betreiber durch diese Änderung das Packungsgewicht aufgrund der Marktnachfrage festlegen. Durch die Anhebung des Höchstgewichts wird das Erzeugnis mit der g.g.A. auch häufiger in den Hotel- und Gastronomiektor Eingang finden.

Die Möglichkeit, das Gewicht in anderen Maßeinheiten als den in der EU verwendeten anzugeben, erleichtert die Ausfuhr des Erzeugnisses (z. B. Unzen (oz) in den USA) und sorgt für die breitere Verwendung des Erzeugnisses im Hotel- und Gastronomiektor.

In Artikel 8 der Produktspezifikation und der entsprechenden Nummer 3.7 des Einzigsten Dokuments erhält der Satz

„Auf den Etiketten, die an den Verpackungen angebracht sind, sind in gleich großen Druckbuchstaben klar und leserlich die folgenden Angaben zu vermerken:

- a) ‚Pasta di Gragnano‘ und ‚Indicazione Geografica Protetta‘ (geschützte geografische Angabe) bzw. das Akronym I. G. P.‘ (g.g.A.)

b) Bezeichnung, Name und Anschrift des Verpackungs- und Erzeugerbetriebs;“

erhält folgende Fassung:

„Auf den Etiketten, die an den Verpackungen angebracht sind, sind in gleich großen Druckbuchstaben klar und leserlich die folgenden Angaben zu vermerken:

a) ‚Pasta di Gragnano‘ und ‚Indicazione Geografica Protetta‘ (geschützte geografische Angabe) bzw. das Akronym I. G. P.‘ (g.g.A.)

b) die Anschrift des Erzeugers;“

Die Wörter „Bezeichnung, Name und“ wurden gestrichen, um die Angabe des Erzeugers verbindlich vorzuschreiben, der nicht immer derjenige ist, der das Erzeugnis auf den Markt bringt.

Folgender Satz in Artikel 8 der Produktspezifikation

„Die Verwendung von Angaben, die auf Namen, Firmenbezeichnungen oder private Marken Bezug nehmen, ist zulässig, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen.“

erhält folgende Fassung:

„Auf die geschützte geografische Angabe darf nicht mit anpreisenden Angaben Bezug genommen werden, um eine Irreführung der Verbraucher zu vermeiden.“

Es sollte klargestellt werden, dass die Verwendung von Angaben mit anpreisender Bedeutung neben der geschützten geografischen Angabe gegen Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information über Lebensmittel verstoßen würde, da dies den Eindruck erwecken könnte, dass bestimmte Teigwaren mit der g. g. A ganz besondere Eigenschaften haben, wenn doch tatsächlich alle Teigwaren mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ diese Eigenschaften aufweisen.

Folgender Satz in Artikel 8 der Produktspezifikation

„Die Größe des Logos muss im Verhältnis zur Verpackungsgröße stehen; seine Proportionen dürfen nicht verändert werden.“

erhält folgende Fassung:

„Die Größe des Logos muss im Verhältnis zur Verpackungsgröße stehen; die nachstehend beschriebenen Proportionen dürfen nicht verändert werden.“

Die Änderung von „seine“ in „die nachstehend beschrieben“ ist lediglich eine stilistische Änderung und bezweckt keine inhaltliche Änderung, sondern dient lediglich der Klarstellung, wie das Logo zu verwenden ist.

Sonstiges

Kontrollen

Folgender Satz in Artikel 7 der Produktspezifikation

„Gemäß den Artikeln 10 und 11 der Verordnung (EU) Nr. 510/2006 erfolgt die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation durch eine zugelassene Kontrollstelle. Bei der mit der Überprüfung der einzelnen Stufen des Produktionsprozesses des Erzeugnisses mit der geschützten geografischen Angabe ‚Pasta di Gragnano‘ betrauten Kontrollstelle handelt es sich um Certicality S.r.l., mit der eingetragenen Anschrift Via Gaetano Giardino 4, 20123 Milano (Tel. 02 80691716).“

erhält folgende Fassung:

„Gemäß den Artikeln 36 und 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wird die Einhaltung der Produktspezifikation vor der Vermarktung durch eine Kontrollstelle kontrolliert. Diese Kontrollstelle ist: CSQA Certificazioni srl — VAT No 02603680246 — Via San Gaetano 74-36016 Thiene (VI). Tel. 0445.313011, Fax 0445.313070 — Website: <http://www.csqa.it>; zertifizierte E-Mail-Adresse: csqa@legalmail.it; E-Mail-Adresse: regolamentato@csqa.it.“

Mit dieser Änderung werden die Angaben zu den Rechtsvorschriften und zur Kontrollstelle im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 auf den neusten Stand gebracht.

EINZIGES DOKUMENT

„PASTA DI GRAGNANO“

EU-Nr.: PGI-IT-00870-AM01 — 25.10.2018

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

1. Name(n)

„Pasta di Gragnano“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.5. Teigwaren

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

Die Teigware mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ wird durch Vermischen von Hartweizengrieß mit Grundwasser aus der Region hergestellt.

Die Teigwaren kommen in verschiedenen, durchweg traditionellen Formen auf den Markt, die auf die Kreativität der Teigwarenhersteller von Gragnano zurückgehen.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss das Erzeugnis die folgenden Merkmale aufweisen:

Physische Eigenschaften:

— Aussehen: gleichmäßig, ohne weiße oder schwarze Flecken; keine Luftbläschen, Risse oder Einschnitte, keine Schimmelpilze, Larven, Schädlinge oder Fremdkörper;

— Bruchfläche: glasig;

— Farbe: strohfarben;

— Rauheit: weist Merkmale der Verwendung von Bronze-Zieheisen auf.

Die Teigwaren mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ weisen gegart folgende Eigenschaften auf:

— Konsistenz: fest und gleichzeitig elastisch;

— Homogenität beim Garen: homogen;

— Kochstabilität: gut — bleiben lange fest;

— Klebrigkeit: keine oder nicht wahrnehmbar.

Chemische Eigenschaften:

Feuchtigkeit: höchstens 12,5 % beim Enderzeugnis;

Eiweiß	mindestens 13 % bezogen auf die Trockenmasse
Asche	höchstens 0,86 %, bezogen auf die Trockenmasse

Organoleptische Eigenschaften

— Geschmack: schmackhaft mit deutlichem Hartweizengeschmack;

— Geruch: reifer Weizen

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

Der für die Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ verwendete Hartweizengrieß muss die folgenden Merkmale aufweisen:

Feuchtigkeit: höchstens 15 % beim Enderzeugnis;

Eiweiß	mindestens 13 % bezogen auf die Trockenmasse
Asche	höchstens 0,86 %, bezogen auf die Trockenmasse

Der Hartweizengrieß wird mit Wasser in einem Anteil von nicht mehr als 30 % an der Gesamtmasse vermengt. Danach wird der Teig gründlich geknetet, bis er homogen und elastisch ist.

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

Der Erzeugungsprozess von „Pasta di Gragnano“ besteht aus den Schritten Mischen und Kneten, Pressen und Ziehen, Trocknen, Kühlen und Stabilisieren, und erfolgt im Gebiet der Gemeinde Gragnano in der Provinz Neapel.

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

Das Verpacken muss im geografischen Gebiet innerhalb von 24 Stunden nach der Erzeugung erfolgen, um zum einen Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, die die besonderen organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses beeinträchtigen würden, und weil zum anderen der Feuchtigkeitsverlust und die Handhabung während des Transports zum Zerschneiden und zur Beschädigung der verschiedenen Teigwarenformen führen würden. Für die Teigwaren mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ werden als Verpackung Kartons oder transparente Beutel verwendet, oder die Verpackung besteht aus pflanzlichem Material oder anderem nach EU-Recht zulässigem lebensmittelechtem Material. Die Füllmenge der Verpackungen beträgt mindestens 100 g (3,5274 oz) und höchstens 5 000 g (176,3698 oz); ihr Gewicht darf in anderen Maßeinheiten als den in der EU verwendeten ausgedrückt werden.

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

Auf den Etiketten, die an den Verpackungen angebracht sind, sind in gleich großen Druckbuchstaben klar und leserlich die folgenden Angaben zu vermerken:

- „Pasta di Gragnano“ und „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) bzw. das Akronym „I. G. P.“ (g.g.A.);
- die Anschrift des Erzeugers;
- das Logo des Namens „Pasta di Gragnano“:

» PASTA DI GRAGNANO – IGP «



■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato TRAJAN

- Das Logo muss zusammen mit der geschützten geografischen Angabe und mit dem EU-Bildzeichen verwendet werden.

Das Logo des Namens kann auch schwarz/weiß, monochromatisch oder negativ verwendet werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der Teigwaren mit der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinde Gragnano in der Provinz Neapel.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Stadt Gragnano ist seit dem 16. Jahrhundert für die Herstellung von Teigwaren aus Hartweizen bekannt. Die Teigwarenherstellung in Gragnano war so bedeutsam, dass sie die Stadtplanung beeinflusste. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden nämlich bei der Erstellung des neuen Stadtplans die Breite der Straßen und die Höhe der Häuser so geplant, dass die Windströmung wirksamer genutzt werden konnte und das Trocknen der Teigwaren erleichtert wurde.

In der Gemeinde Gragnano werden bei der Herstellung von Teigwaren seit jeher Bronze-Zieheisen verwendet. Diese Besonderheit hat zur Entwicklung von Zieheisen in verschiedenen Formen geführt, mit denen verschiedene Teigwarenformate hergestellt werden konnten, die die Ortsansässigen mit Ereignissen assoziierten, die in Anekdoten oder Stadtgeschichten erzählt werden.

Zudem ist in Gragnano Wasser von den nahegelegenen Bergen „Monti Lattari“ seit jeher reichlich vorhanden. Diese Ressource hat mit Sicherheit den Anfang der Teigwarenherstellung begünstigt, da sie einerseits ein notwendiger Bestandteil war, der dem Grieß für die Teigherstellung zugesetzt werden musste, und da andererseits mit ihrer Hilfe die Mühlen angetrieben wurden, mit denen der Weizen zu Mehl gemahlen wurde.

Davon zeugt das „Valle dei Mulini di Gragnano“ (Mühlental von Gragnano), in dem auch heute noch die Reste von Artefakten bewundert werden können, die damals im Herstellungsprozess von „Pasta di Gragnano“ verwendet wurden.

Aufgrund ihrer gefestigten Tradition der Teigwarenherstellung wird die Stadt Gragnano heute als „Città della Pasta“ (Teigwarenstadt) bezeichnet.

Das Erzeugnis „Pasta di Gragnano“ weist eine raue Oberfläche auf, wodurch es sich mit verschiedenartigen Soßen verbinden und bissfest (*al dente*) gegart werden kann.

Zudem sorgte die Originalität der Teigwarenformen, die von der Kreativität der professionellen Teigwarenhersteller vor Ort zeugen, für einen hohen Wiedererkennungswert bei den Verbrauchern.

Der Antrag auf Anerkennung der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ ist aufgrund des Ansehens und der Bekanntheit des Erzeugnisses gerechtfertigt. Die „Pasta di Gragnano“ ist bekannt für die traditionelle Herstellungsweise unter Verwendung von Bronze-Zieheisen.

Durch die Bronze-Zieheisen erhalten die Teigwaren eine gewisse Rauheit, die eine besseren Aufnahme von Soßen und Gewürzen bewirkt. Während des Pressens wird der Teig durch die Bronze des Zieheisens an Kontaktpunkten mit dem Zieheisen festgehalten, sodass winzige raue Stellen entstehen, durch die die Teigwaren nach dem Garen Soßen leicht aufnehmen und binden können. Außerdem wird so die Oberfläche vergrößert, die mit den Geschmackspapillen in Kontakt kommt, sodass die Rohstoffe optimal wahrgenommen werden und gleichzeitig der typische Geschmack und Duft des Weizens erhalten bleibt.

Aufgrund dieser Merkmale und einer Vielzahl origineller Teigwarenformen, die auf Teigwaren spezialisierte Köche geschaffen haben, werden die Teigwaren „Pasta di Gragnano“ von Küchenchefs und Verbrauchern sehr geschätzt, wie zahlreiche Artikel in Koch- und Gastronomiezeitschriften bezeugen. Beispielhaft genannt seien folgende Artikel: „La pasta dei grandi chef“, veröffentlicht in der Zeitschrift „Cucina Gourmet“ (S. 122-124, Edifim, 2010), „La pasta di Gragnano“ veröffentlicht im Gastronomieführer „l'Italia del Gambero Rosso“ (S. 89, Sole 24 Ore, 2007), „La Pasta Artigianale: aziende storiche“, veröffentlicht im Führer „Adesso pasta“ (S. 54-55, Altraeconomia, 2010). Neben diesen Veröffentlichungen sind weitere Artikel zu erwähnen, die in Tageszeitungen erschienen sind, wie „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano“ (La Repubblica, 21. Juni 2012), „Italie: à Gragnano la vie rêvée des pâtes“ (Le Monde, 17. Dezember 2010), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta“ (Corriere della sera, Doveviaggi.it, Februar 2012), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla ‚base‘ alle 5 stelle“ (Corriere della sera, 25. April 2012), „Pasta Diva“ (Corriere della sera — itinerari gastronomici, 6. Oktober 2010).

Trotz der Verbreitung von Teflon-Zieheisen konnte sich in Gragnano die Verwendung des Bronze-Zieheisens behaupten. Teflon erleichtert zwar den Herstellungsprozess, hält aber dem Vergleich mit den Merkmalen der historischen Herstellungsweise in Gragnano nicht stand, mit der das Ansehen von „Pasta di Gragnano“ verbunden ist.

Auch die Sorgfalt, mit der die Teigwarenhersteller von Gragnano den ordnungsgemäßen Ablauf der Trocknungsstufe gewährleisten, ist erwähnenswert. Dies geht auf die Zeiten zurück, in denen die Teigwaren in den Straßen von Gragnano auf Trockenanlagen gelegt wurden. Der korrekte Ablauf der Trocknung verbessert die Gareigenschaften der Teigwaren und wahrt deren Duft und Geschmack.

Seit einigen Jahren findet in Gragnano eine Themenveranstaltung statt, bei der auf der Straße die historischen Verfahren zur Herstellung von „Pasta di Gragnano“ demonstriert werden.

Die historischen Texte und die Literatur zu „Pasta di Gragnano“ belegen, dass die Herstellung von „Pasta di Gragnano“ auf das 16./17. Jahrhundert zurückgeht. Zur Zeit des Königreichs beider Sizilien in der Mitte des 19. Jahrhunderts erlangten der gute Ruf der Teigwaren von Gragnano sowie die harte Arbeit und die Sachkenntnis der an ihrer Herstellung Beteiligten Bekanntheit im ganzen Königreich.

Vor der Einigung Italiens war die Herstellung von Teigwaren in Gragnano mit rund hundert Teigwarenbetrieben, in denen rund 70 % der Erwerbsbevölkerung von Gragnano tätig war, ein florierender Wirtschaftszweig.

Zu Beginn des letzten Jahrhunderts erlangte der Name „Pasta di Gragnano“ hohe Bekanntheit sowohl im allgemeinen Sprachgebrauch als auch in der Geschäftswelt, sodass Einzelhändler aus Florenz, Turin und Mailand und aus dem Ausland seit Jahren große Mengen „Pasta di Gragnano“ beziehen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

Das Ministerium hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Pasta di Gragnano“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 170 vom 24. Juli 2018 veröffentlicht. Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet abgerufen werden:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

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 325/09)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Valdepeñas“

Referenznummer: PDO-ES-A0051-AM02

Datum der Mitteilung: 24.7.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Änderung des Höchstertrags (Nummer 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.5.2 des Einzigen Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Der Höchstertrag je Hektar wird wie folgt geändert:

— Weiße Keltertraubensorten: 8 000 kg/ha und 56,00 hl/ha.

— Rote Keltertraubensorten: 7 500 kg/ha und 52,50 hl/ha.

Die Erträge von aufgeführten Rebflächen im ersten und zweiten Jahr der Veredelung dürfen nicht für die Erzeugung von Weinen mit der g. U. „Valdepeñas“ verwendet werden.

Der zulässige Höchstertrag je Hektar für Rebflächen im dritten Jahr der Veredelung beläuft sich auf:

— Weiße Keltertraubensorten: 3 750 kg/ha und 26,25 hl/ha

— Rote Keltertraubensorten: 3 000 kg/ha und 21,00 hl/ha.

Wird der Ertrag überschritten, so darf die gesamte Erzeugung der entsprechenden Parzelle nicht zur Herstellung eines Weins mit der g. U. „Valdepeñas“ verwendet werden.

Begründung: Der Höchstertrag pro Hektar der Ursprungsbezeichnung „Valdepeñas“ ist einer der niedrigsten in Spanien. Aufgrund der in den letzten Jahren angewandten Anbaumethoden ist der Ertrag pro Hektar gestiegen, vor allem wegen der Bewässerung der meisten der neu angelegten Anpflanzungen, der Umstellung der traditionellen Anpflanzungen mit Gobelet-Reberziehung auf Spalier-Reberziehung und der Einführung neuer Sorten, was es notwendig macht, den Höchstertrag pro Hektar der gegenwärtigen tatsächlichen Weinbausituation in diesem Gebiet anzupassen und den Ertrag an den der umliegenden Gebiete anzugleichen.

2. Jährliche Änderung des Höchstertrags aufgrund der Witterungsbedingungen (Nummer 8 der Produktspezifikation, keine Änderung des Einzigen Dokuments)

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Produktspezifikation wird wie folgt ergänzt:

Der unter Nummer 5 festgelegte Höchstertrag pro Hektar kann jedes Jahr durch den Branchenverband der Ursprungsbezeichnung Valdepeñas Asociación Interprofesional geändert werden, wobei er 10 % des unter Nummer 5 genannten Ertrags, d. h. 8 800 kg pro Hektar bei weißen Keltertraubensorten und 8 250 kg pro Hektar bei roten Keltertraubensorten, nicht übersteigen darf. Ebenso kann der Branchenverband je nach den Umständen des Wirtschaftsjahres auch den zulässigen Höchstertrag um 10 % des unter Nummer 5 genannten Ertrags herabsetzen, d. h. auf 7 920 kg pro Hektar bei weißen Keltertraubensorten und auf 7 425 kg pro Hektar bei roten Keltertraubensorten.

In diesem Rahmen kann der Branchenverband der Ursprungsbezeichnung Valdepeñas Asociación Interprofesional in jedem Wirtschaftsjahr eine Spanne für eine witterungsbedingte Überschusserzeugung festlegen, die höchstens 10 %, d. h. 9 680 kg pro Hektar bei weißen Keltertraubensorten und 9 075 kg pro Hektar bei roten Keltertraubensorten, beträgt. Diese witterungsbedingte Überschusserzeugung darf nicht als Wein mit der g. U. „Valdepeñas“ vermarktet werden.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung: Mit den derzeitigen Anbauverfahren, bei denen eine längere Vegetationsentwicklung möglich ist, kann in hinsichtlich der Niederschlagsmengen und Sonnenstunden günstigen Jahren die Blattmasse der Rebfläche dafür sorgen, dass diese Traubenmengen ohne Qualitätseinbußen reifen, da die Rebflächen unter diesen Bedingungen ihren Lebenszyklus vollenden können.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Valdepeñas

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

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

Hellgelb mit grünlichen oder bernsteinfarbenen Schattierungen. Sind die Weine im Fass gegoren, strohgelb mit goldenen oder grünlichen Tönen. Bei Kohlesäuregärung hellgelb mit grünlichen oder bernsteinfarbenen Schattierungen. Eichenfass: strohgelb mit goldenen oder grünlichen Tönen. „Crianza“: gelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Schattierungen und goldenen Reflexen.

Aroma

Klare und frische Primäraromen, fruchtig, von mittlerer Intensität. Reifung im Fass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten. Kohlesäuregärung: klare und frische Primäraromen, fruchtig, von mittlerer bis hoher Intensität. Eichenfass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten. „Crianza“: Aroma mittlerer Intensität mit Vanille- und Röstaromen.

Geschmack

Mild, leicht und fruchtig mit ausgewogener Struktur. Reifung im Fass und Eichenfass: mild, ausgewogen, mit Volumen und langem Abgang. Kohlesäuregärung: mild, leicht und fruchtig mit ausgewogener Struktur. „Crianza“: mild, ausgewogen, mit Volumen und mittellangem Nachgeschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

ROSÉWEIN**Aussehen**

Rosafarben mit roten und violetten Tönen.

Aroma

Aroma mittlerer Intensität, klar, frisch und fruchtig mit Anklängen an rote Früchte.

Geschmack

Klar am Gaumen mit Anklängen an rote Früchte, mittlere bis hohe Säure.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	11,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

ROTWEIN, FASSGEREIFTER ROTWEIN, ROTWEIN MIT KOHLESÄUREGÄRUNG, IM EICHENFASS GEREIFTER ROTWEIN

Aussehen

Violettes Kirschrot, klar, brillant, von intensiver Farbe. Reifung im Fass: kirschfarben mit Granattönen, klar, brillant, von intensiver Farbe. Kohlesäuregärung: kirschfarben mit violetten Tönen, klar und intensiv. Eichenfass: kirschfarben mit Granat- oder violetten Tönen, von intensiver Farbe.

Aroma

Intensive Aromen von reifen roten Früchten, die typisch für die Sorten sind, aus denen sie hergestellt werden. Reifung im Fass: klare Aromen mittlerer Intensität von roten Früchten und leichte Barriquearomen. Kohlesäuregärung: klare Fruchtaromen, von mittlerer bis hoher Intensität. Eichenfass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten.

Geschmack

Fleischig, trocken, ausgewogener Tanninausdruck, mittlere bis hohe Säure und angenehmer Nachgeschmack. Reifung im Fass: klare Aromen mittlerer Intensität von roten Früchten und leichte Barriquearomen. Kohlesäuregärung: intensiver, fruchtiger und ausgewogener Geschmack. Eichenfass: mild, ausgewogen, mit Volumen und langem Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

TRADITIONELLER ROTWEIN

Aussehen

Violettrote Farbe — granatfarben und klar.

Aroma

Mit Primäraromen, reine, fruchtige Weine von mittlerer Aromaintensität.

Geschmack

Am Gaumen mäßiger Tanninausdruck, ausgewogen zwischen Alkohol und Säure und langanhaltend.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	12
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

SCHAUMWEIN

Aussehen

Helle oder goldene und brillante Töne. Feine und anhaltende Perlage.

Aroma

Klare und fruchtige Aromen von mittlerer Intensität.

Geschmack

Vollmundig und ausgewogen.

— CO₂-Überdruck (bei 20 °C): mehr als 3,5 physikalische Atmosphären.

— Für die nicht definierten Parameter gelten die Bestimmungen der Durchführungsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

ROTWEIN „CRIANZA“, „RESERVA“ UND „GRAN RESERVA“

Aussehen

„Crianza“: tief kirschrote Farbe mit dunkelvioletten Tönen. „Reserva“: granatrote Farbe mit ockerfarbenen Tönen, klar und fließend, mittlere bis hohe Farbtintensität. „Gran Reserva“: rubinrote Farbe mit matten Ziegeltönen, mittlere bis hohe Farbtintensität.

Aroma

„Crianza“: klares, reines, intensives Aroma von reifen Früchten und typische Barriquearomen. „Reserva“: intensiver Geruch nach reifen Früchten, Gewürzen und für die Entwicklung in der Flasche typische Aromen. „Gran Reserva“: intensives, komplexes, würziges Aroma aus guter Flaschenentwicklung.

Geschmack

„Crianza“: intensiver Geschmack, angenehm am Gaumen mit Anklängen an reife Früchte, guter Tanninausdruck und mittellanger Nachgeschmack. „Reserva“: intensiver Geruch nach reifen Früchten, Gewürzen und für die Entwicklung in der Flasche typische Aromen. „Gran Reserva“: fleischig, samtig, rund und harmonisch, langer Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

5. Weinbereitungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

Spezifische önologische Verfahren

Bei Weißweinen muss die Gärtemperatur kontrolliert werden und darf 18 °C nicht überschreiten. Erfolgt die Mazeration mit Schale, so muss diese während eines Zeitraums von ein bis sechs Tagen durchgeführt werden; die Gärtemperatur darf bis zu 25 °C betragen.

Bei Roséweinen Mazeration während eines Zeitraums von zwölf bis 48 Stunden bei einer Temperatur von weniger als 25 °C. Statisches Vorklären des Mostes und langsame Gärung mindestens fünf Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 18 °C.

Bei Rotweinen Mazeration des Mostes mit Schalen während mindestens 48 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 28 °C.

Umfüllen und Keltern mit andauernder Gärung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von höchstens 25 °C.

b) Höchsterträge

Weißer Keltertraubensorten

8 000 kg Trauben pro Hektar

Weißer Keltertraubensorten

56,00 Hektoliter pro Hektar

Rote Keltertraubensorten

7 500 kg Trauben pro Hektar

Rote Keltertraubensorten

52,50 Hektoliter pro Hektar

Rebflächen mit weißen Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

3 750 kg Trauben pro Hektar

Rebflächen mit weißen Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

26,25 Hektoliter pro Hektar

Rebflächen mit roten Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

3 000 kg Trauben pro Hektar

Rebflächen mit roten Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

21 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Im Süden der Provinz Ciudad Real folgende Gemeinden:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva und ein Teil der folgenden Gemeinden: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. Wichtigste Keltertraubensorten

VERDEJO

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das trockene kontinentale Klima und die im Erzeugungsgebiet vorherrschenden Kalksteinböden mit wenig organischer Substanz führen zu Wasserstress an der Rebe, die darauf mit niedriger Erzeugung und guter Reifung reagiert. Kalkhaltige Böden (hoher pH-Wert 7,5-8,5) bieten wenig Widerstand gegen die Durchwurzelung, reflektieren Sonnenlicht und speichern seine Wärme für die Nacht. Diese Faktoren begünstigen die Herstellung von gut strukturierten, komplexen und eleganten Rotweinen.

Am Ende des Sommers mildern sich die hohen Temperaturen ab und begünstigen eine in der Endphase langsamere Reifung, wodurch sich mehr Polyphenolverbindungen entwickeln und die Aromen erhalten werden.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Qualitätsschaumweine der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdepeñas“ dürfen auf dem Etikett die Angaben „Premium“ und „Reserva“ tragen.

Link zur Produktspezifikation

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/modificacion_Pliego_Condiciones_2019_Valdepenas.pdf

