

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 18



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

20. Januar 2020

### Inhalt

#### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### Europäische Kommission

2020/C 18/01 Euro-Wechselkurs — 17. Januar 2020 ..... 1

##### Europäischer Rechnungshof

2020/C 18/02 Sonderbericht Nr. 01/2020 „Die Maßnahmen der EU in den Bereichen Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung: Der wichtige Beitrag zu mehr Energieeffizienz wurde durch erhebliche Verzögerungen und die Nichteinhaltung von Vorschriften geschmälert“ ..... 2

#### V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

##### Europäische Kommission

2020/C 18/03 Bekanntmachung der Einleitung einer Überprüfung wegen des bevorstehenden Außerkrafttretens der Antidumpingmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von Zitronensäure mit Ursprung in der Volksrepublik China ..... 3

2020/C 18/04 Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antisubventionsmaßnahmen ..... 19

2020/C 18/05 Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen ..... 20

DE

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### Europäische Kommission

2020/C 18/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9479 — PSA/Saft/ACC) <sup>(1)</sup> .....	21
2020/C 18/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	23

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

### Europäische Kommission

2020/C 18/08	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 .....	24
2020/C 18/09	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 .....	39
2020/C 18/10	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 .....	51
2020/C 18/11	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 .....	66
2020/C 18/12	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 .....	72

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

17. Januar 2020

(2020/C 18/01)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1108	CAD	Kanadischer Dollar	1,4498
JPY	Japanischer Yen	122,31	HKD	Hongkong-Dollar	8,6292
DKK	Dänische Krone	7,4729	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6782
GBP	Pfund Sterling	0,85105	SGD	Singapur-Dollar	1,4960
SEK	Schwedische Krone	10,5450	KRW	Südkoreanischer Won	1 288,37
CHF	Schweizer Franken	1,0736	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,0582
ISK	Isländische Krone	137,40	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6186
NOK	Norwegische Krone	9,8890	HRK	Kroatische Kuna	7,4378
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 184,91
CZK	Tschechische Krone	25,147	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5041
HUF	Ungarischer Forint	335,59	PHP	Philippinischer Peso	56,548
PLN	Polnischer Zloty	4,2367	RUB	Russischer Rubel	68,2495
RON	Rumänischer Leu	4,7803	THB	Thailändischer Baht	33,746
TRY	Türkische Lira	6,5323	BRL	Brasilianischer Real	4,6390
AUD	Australischer Dollar	1,6122	MXN	Mexikanischer Peso	20,8338
			INR	Indische Rupie	78,9567

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

# EUROPÄISCHER RECHNUNGSHOF

## Sonderbericht Nr. 01/2020

**„Die Maßnahmen der EU in den Bereichen Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung: Der wichtige Beitrag zu mehr Energieeffizienz wurde durch erhebliche Verzögerungen und die Nichteinhaltung von Vorschriften geschmälert“**

(2020/C 18/02)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 01/2020 „Die Maßnahmen der EU in den Bereichen Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung: Der wichtige Beitrag zu mehr Energieeffizienz wurde durch erhebliche Verzögerungen und die Nichteinhaltung von Vorschriften geschmälert“ soeben veröffentlicht wurde.

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

---

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN  
HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Bekanntmachung der Einleitung einer Überprüfung wegen des bevorstehenden Außerkrafttretens  
der Antidumpingmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von Zitronensäure mit Ursprung in der  
Volksrepublik China**

(2020/C 18/03)

Nach Veröffentlichung der Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens<sup>(1)</sup> der Antidumpingmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von Zitronensäure mit Ursprung in der Volksrepublik China (im Folgenden „betroffenes Land“) ging bei der Europäischen Kommission ein Antrag auf Einleitung einer Überprüfung (im Folgenden „Auslaufüberprüfung“) nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern<sup>(2)</sup> (im Folgenden „Grundverordnung“) ein.

**1. Überprüfungsantrag**

Der Antrag wurde am 21. Oktober 2019 von den Unternehmen N.V. Citrique Belge S.A. und Jungbunzlauer Austria AG (im Folgenden „Antragsteller“) eingereicht, auf die 100 % der gesamten Zitronensäureproduktion in der Union entfallen.

Eine öffentlich zugängliche Fassung des Antrags und die Analyse, inwieweit der Antrag von den Unionsherstellern unterstützt wird, sind in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier verfügbar. Abschnitt 5.5 dieser Bekanntmachung enthält Informationen über den Zugang zum Dossier für interessierte Parteien.

**2. Zu überprüfende Ware**

Gegenstand dieser Überprüfung sind Zitronensäure und tri-Natriumcitrat-Dihydrat (im Folgenden „zu überprüfende Ware“), die derzeit unter den KN-Codes 2918 14 00 und ex 2918 15 00 (TARIC-Code 2918 15 00 11 und 2918 15 00 19) eingereicht werden.

**3. Geltende Maßnahmen**

Bei den derzeit geltenden Maßnahmen handelt es sich um einen endgültigen Antidumpingzoll, der mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/82 der Kommission<sup>(3)</sup> eingeführt wurde.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/32 der Kommission vom 14. Januar 2016<sup>(4)</sup> wurden die Maßnahmen gegenüber Einfuhren von Zitronensäure mit Ursprung in der Volksrepublik China auf Einfuhren von aus Malaysia versandter Zitronensäure, ob als Ursprungserzeugnis Malaysias angemeldet oder nicht, ausgeweitet.

**4. Gründe für die Überprüfung**

Der Antrag wurde damit begründet, dass bei Außerkrafttreten der Maßnahmen mit einem Anhalten des Dumpings und einem erneuten Auftreten der Schädigung des Wirtschaftszweigs der Union zu rechnen sei.

<sup>(1)</sup> ABl. C 165 vom 14.5.2019, S. 3.

<sup>(2)</sup> ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21, zuletzt geändert durch ABl. L 143 vom 7.6.2018, S. 1.

<sup>(3)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2015/82 der Kommission vom 21. Januar 2015 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren von Zitronensäure mit Ursprung in der Volksrepublik China im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 des Rates und an teilweise Interimsüberprüfungen nach Artikel 11 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 (ABl. L 15 vom 22.1.2015, S. 8).

<sup>(4)</sup> ABl. L 10 vom 15.1.2016, S. 3.

#### 4.1. **Behauptung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens des Dumpings**

Den Antragstellern zufolge ist es aufgrund nennenswerter Verzerrungen im Sinne des Artikels 2 Absatz 6a Buchstabe b der Grundverordnung nicht angemessen, die Inlandspreise und -kosten in der Volksrepublik China zu verwenden.

Zur Untermauerung der Behauptung, dass nennenswerte Verzerrungen bestehen, bezogen sich die Antragsteller auf die Informationen im von den Kommissionsdienststellen erstellten Länderbericht vom 20. Dezember 2017, in dem die spezifischen Marktgegebenheiten in der Volksrepublik China beschrieben werden<sup>(5)</sup>. Insbesondere führten die Antragsteller an, dass sich die in China unter anderem im Rohstoff-, Petrochemie- und Chemiesektor bestehenden Verzerrungen auf Herstellung und Verkauf der zu überprüfenden Ware auswirken könnten. Darüber hinaus stützen sich die Antragsteller auf Berichte, die von den US-Behörden im Zusammenhang mit Antidumping- und Antisubventionsverfahren betreffend die Einfuhren von Zitronensäure und bestimmten Salzen der Zitronensäure mit Ursprung in der Volksrepublik China veröffentlicht wurden.

Daher stützt sich die Behauptung eines Anhaltens und erneuten Auftretens des Dumpings nach Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe a der Grundverordnung auf einen Vergleich eines Normalwerts, der rechnerisch ermittelt wurde anhand von Herstell- und Verkaufskosten, die unverzerrte Preise oder Vergleichswerte in einem geeigneten repräsentativen Land widerspiegeln, mit dem Preis (auf der Stufe ab Werk) der zu überprüfenden Ware aus dem betroffenen Land bei der Ausfuhr in die Union. Aus diesem Vergleich ergeben sich für das betroffene Land erhebliche Dumpingspannen.

Angesichts der vorliegenden Informationen vertritt die Kommission die Auffassung, dass im Sinne des Artikels 5 Absatz 9 der Grundverordnung genügend Beweise vorliegen, die tendenziell darauf hindeuten, dass es aufgrund nennenswerter Verzerrungen mit Auswirkungen auf Preise und Kosten nicht angebracht ist, die Inlandspreise und -kosten des betroffenen Landes heranzuziehen, und dass somit die Einleitung einer Untersuchung nach Artikel 2 Absatz 6a der Grundverordnung gerechtfertigt ist.

Der Länderbericht steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel zur Verfügung<sup>(6)</sup>.

#### 4.2. **Behauptung der Wahrscheinlichkeit eines erneuten Auftretens der Schädigung**

Den Antragstellern zufolge ist ein erneutes Auftreten der Schädigung wahrscheinlich. Die Antragsteller wiesen hinreichend nach, dass die Einfuhren der zu überprüfenden Ware aus dem betroffenen Land in die Union im Falle eines Außerkrafttretens der Maßnahmen zunehmen dürften, weil in der Volksrepublik China ungenutzte Produktionskapazitäten vorhanden sind.

Des Weiteren führten die Antragsteller an, dass die Beseitigung der Schädigung in erster Linie auf die geltenden Antidumpingmaßnahmen zurückzuführen sei; sollten — bei einem Außerkrafttreten der Maßnahmen — erneut umfangreiche Mengen zu gedumpten Preisen aus dem betroffenen Land eingeführt werden, so würde der Wirtschaftszweig der Union wahrscheinlich erneut geschädigt.

### 5. **Verfahren**

Die Kommission kam nach Anhörung des nach Artikel 15 Absatz 1 der Grundverordnung eingesetzten Ausschusses zu dem Schluss, dass genügend Beweise für die Wahrscheinlichkeit von Dumping und Schädigung vorliegen, um die Einleitung einer Auslaufüberprüfung zu rechtfertigen; sie leitet daher eine Überprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Grundverordnung ein.

Bei der Auslaufüberprüfung wird untersucht, ob damit zu rechnen ist, dass bei einem Außerkrafttreten der Maßnahmen das Dumping in Bezug auf die zu überprüfende Ware mit Ursprung in dem betroffenen Land anhält oder erneut auftritt und der Wirtschaftszweig der Union weiter bzw. erneut geschädigt wird.

Mit der Verordnung (EU) 2018/825 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(7)</sup>, die am 8. Juni 2018 in Kraft trat (Paket zur Modernisierung der handelspolitischen Schutzinstrumente), wurden erhebliche Änderungen in Bezug auf den Zeitplan und die Fristen eingeführt, die zuvor in Antidumpingverfahren galten. Die Fristen für die Kontaktaufnahme interessierter Parteien mit der Kommission, insbesondere im frühen Stadium der Untersuchungen, wurden verkürzt.

<sup>(5)</sup> Commission Staff Working Document on Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations (für die Zwecke von Handelsschutzuntersuchungen erstellte Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen über nennenswerte wirtschaftliche Verzerrungen in der Volksrepublik China), 20.12.2017, SWD(2017) 483 final/2, abrufbar unter: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc\\_156474.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf).

<sup>(6)</sup> Im Länderbericht zitierte Dokumente sind auf hinreichend begründeten Antrag ebenfalls erhältlich.

<sup>(7)</sup> Verordnung (EU) 2018/825 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Verordnung (EU) 2016/1036 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern und der Verordnung (EU) 2016/1037 über den Schutz gegen subventionierte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern (ABL L 143 vom 7.6.2018, S. 1).

### 5.1. *Untersuchungszeitraum der Überprüfung und Bezugszeitraum*

Die Untersuchung bezüglich eines Anhaltens oder erneuten Auftretens des Dumpings erstreckt sich auf den Zeitraum vom 1. Januar 2019 bis zum 31. Dezember 2019 (im Folgenden „Untersuchungszeitraum der Überprüfung“). Die Untersuchung der Entwicklungen, die für die Beurteilung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Schädigung relevant sind, betrifft den Zeitraum vom 1. Januar 2016 bis zum Ende des Untersuchungszeitraums (im Folgenden „Bezugszeitraum“).

### 5.2. *Stellungnahmen zum Antrag und zur Einleitung der Untersuchung*

Alle interessierten Parteien werden gebeten, binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* <sup>(8)</sup> zu den Inputs und den Codes des Harmonisierten Systems (HS) <sup>(9)</sup>, die im Antrag angegeben sind, Stellung zu nehmen.

Interessierte Parteien, die zum Antrag (zum Beispiel zu Angelegenheiten im Zusammenhang mit der Schädigung oder der Schadensursache) oder zu Aspekten im Zusammenhang mit der Einleitung der Untersuchung (zum Beispiel zu der Frage, inwieweit der Antrag unterstützt wird) Stellung nehmen möchten, müssen dies binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung tun.

Anträge auf Anhörung, die die Einleitung der Untersuchung betreffen, müssen binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung gestellt werden.

### 5.3. *Verfahren zur Ermittlung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens des Dumpings*

Bei einer Auslaufüberprüfung untersucht die Kommission Ausfuhren, die im Untersuchungszeitraum der Überprüfung in die Union getätigt wurden, und prüft, unabhängig von den Ausfuhren in die Union, ob die Lage der Unternehmen, die die zu überprüfende Ware im betroffenen Land herstellen und verkaufen, sich so darstellt, dass bei einem Außerkrafttreten der Maßnahmen die Ausfuhren zu gedumpten Preisen in die Union fortgesetzt oder erneut getätigt werden dürften.

Daher werden alle Hersteller <sup>(10)</sup> der zu überprüfenden Ware aus dem betroffenen Land, unabhängig davon, ob sie die zu überprüfende Ware im Untersuchungszeitraum der Überprüfung in die Union ausgeführt haben oder nicht, gebeten, bei der Untersuchung der Kommission mitzuarbeiten.

#### 5.3.1. *Untersuchung der Hersteller im betroffenen Land*

Da in der Volksrepublik China eine Vielzahl Hersteller von dieser Auslaufüberprüfung betroffen sein dürfte und da es gilt, die Untersuchung fristgerecht abzuschließen, kann die Kommission die Zahl der zu untersuchenden Hersteller auf ein vertretbares Maß beschränken, indem sie eine Stichprobe bildet (im Folgenden „Stichprobenverfahren“). Das Stichprobenverfahren wird nach Artikel 17 der Grundverordnung durchgeführt.

Damit die Kommission über die Notwendigkeit eines Stichprobenverfahrens entscheiden und gegebenenfalls eine Stichprobe bilden kann, werden alle Hersteller oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter hiermit gebeten, der Kommission binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung die in Anhang I erbetenen Angaben zu ihren Unternehmen vorzulegen; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung mitgearbeitet haben, die zu den jetzt zur Überprüfung anstehenden Maßnahmen führte.

Die Kommission wird ferner mit den Behörden der Volksrepublik China sowie gegebenenfalls mit den ihr bekannten Herstellerverbänden im betroffenen Land Kontakt aufnehmen, um die Informationen einzuholen, die sie für die Auswahl der Stichprobe der Hersteller im betroffenen Land benötigt.

Ist die Bildung einer Stichprobe erforderlich, werden die Hersteller auf der Grundlage des größten repräsentativen Produktions-, Verkaufs- oder Ausfuhrvolumens ausgewählt, das in der zur Verfügung stehenden Zeit in angemessener Weise untersucht werden kann. Alle der Kommission bekannten Hersteller im betroffenen Land, die Behörden des betroffenen Landes und die Herstellerverbände im betroffenen Land werden von der Kommission (gegebenenfalls über die Behörden des betroffenen Landes) darüber in Kenntnis gesetzt, welche Unternehmen für die Stichprobe ausgewählt wurden.

Sobald die Kommission die erforderlichen Informationen erhalten hat, um eine Herstellerstichprobe bilden zu können, teilt sie den betroffenen Parteien mit, ob sie in die Stichprobe einbezogen wurden. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Hersteller, die für die Stichprobe ausgewählt wurden, binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über ihre Einbeziehung in die Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

<sup>(8)</sup> Sofern nichts anderes bestimmt ist, sind alle Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union*.

<sup>(9)</sup> Nähere Angaben zu den HS-Codes finden sich auch in der Kurzdarstellung des Überprüfungsantrags, die auf der Website der GD Handel zur Verfügung steht (<http://trade.ec.europa.eu/tidi/>).

<sup>(10)</sup> Ein Hersteller ist ein Unternehmen im betroffenen Land, das die zu überprüfende Ware herstellt, gegebenenfalls auch ein verbundenes Unternehmen, das an der Herstellung, den Inlandsverkäufen oder der Ausfuhr der zu überprüfenden Ware beteiligt ist.

Die Kommission nimmt in das zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmte Dossier einen Vermerk zur Stichprobenbildung auf. Stellungnahmen zur Stichprobenauswahl müssen binnen 3 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über die Stichprobe eingehen.

Eine Kopie des Fragebogens für die Hersteller in dem betroffenen Land steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)) zur Verfügung.

Unbeschadet des Artikels 18 der Grundverordnung gelten Unternehmen, die ihrer möglichen Einbeziehung in die Stichprobe zugestimmt haben, jedoch hierfür nicht ausgewählt werden, als mitarbeitend (im Folgenden „nicht in die Stichprobe einbezogene mitarbeitende Hersteller“).

### 5.3.2. *Zusätzliches Verfahren in Bezug auf das betroffene Land*

Vorbehaltlich der Bestimmungen dieser Bekanntmachung werden alle interessierten Parteien hiermit gebeten, ihren Standpunkt zur Anwendung des Artikels 2 Absatz 6a der Grundverordnung unter Vorlage von Informationen und sachdienlichen Nachweisen darzulegen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen diese Informationen und sachdienlichen Nachweise binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bei der Kommission eingehen.

Kurz nach Einleitung der Untersuchung unterrichtet die Kommission nach Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe e durch einen Vermerk in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier die von der Untersuchung betroffenen Parteien über die relevanten Quellen, die die Kommission zur Ermittlung des Normalwerts im betroffenen Land nach Artikel 2 Absatz 6a der Grundverordnung heranzuziehen beabsichtigt. Dies gilt für alle Quellen, einschließlich der Auswahl — soweit dies angebracht ist — eines geeigneten repräsentativen Drittlands. Die von der Untersuchung betroffenen Parteien können binnen 10 Tagen ab dem Datum, an dem dieser Vermerk in das Dossier aufgenommen wurde, dazu Stellung nehmen.

Den der Kommission vorliegenden Informationen nach zu urteilen käme im vorliegenden Fall Kolumbien als repräsentatives Drittland in Betracht. Um die endgültige Wahl des geeigneten repräsentativen Drittlands treffen zu können, wird die Kommission prüfen, ob es Länder mit einem ähnlichen wirtschaftlichen Entwicklungsstand wie im betroffenen Land gibt, in denen die zu überprüfende Ware hergestellt und verkauft wird und in denen die jeweiligen Daten ohne Weiteres verfügbar sind. Gibt es mehr als ein derartiges Land, werden gegebenenfalls Länder bevorzugt, in denen ein angemessener Sozial- und Umweltschutz besteht.

Bezüglich der relevanten Quellen ersucht die Kommission alle Hersteller im betroffenen Land, die in Anhang III dieser Bekanntmachung erbetenen Angaben binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung vorzulegen.

Sachinformationen zu Kosten und Preisen nach Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe a der Grundverordnung müssen darüber hinaus binnen 65 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung vorgelegt werden. Solche Sachinformationen sollten ausschließlich aus öffentlich zugänglichen Quellen stammen.

Die Kommission wird der Regierung des betroffenen Landes ferner einen Fragebogen zur Verfügung stellen, um die Informationen einzuholen, die sie für die Untersuchung der mutmaßlichen nennenswerten Verzerrungen im Sinne des Artikels 2 Absatz 6a Buchstabe b der Grundverordnung benötigt.

### 5.3.3. *Untersuchung der unabhängigen Einführer<sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>*

Die unabhängigen Einführer, die die zu überprüfende Ware aus der Volksrepublik China in die Union einführen, werden gebeten, bei dieser Untersuchung mitzuarbeiten; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei den Untersuchungen mitgearbeitet haben, die zu den geltenden Maßnahmen führten.

<sup>(1)</sup> Es können ausschließlich Einführer, die nicht mit Herstellern im betroffenen Land verbunden sind, in die Stichprobe einbezogen werden. Einführer, die mit Herstellern verbunden sind, müssen Anhang I des Fragebogens für diese im betroffenen Land ansässigen Hersteller ausfüllen. Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Personen werden nur dann als Mitglieder derselben Familie angesehen, wenn sie in einem der folgenden Verwandtschaftsverhältnisse zueinander stehen: i) Ehegatten, ii) Eltern und Kind, iii) Geschwister (auch Halbgeschwister), iv) Großeltern und Enkel, v) Onkel oder Tante und Neffe oder Nichte, vi) Schwiegereltern und Schwiegersohn oder Schwiegertochter, vii) Schwäger und Schwägerinnen. Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person“ eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

<sup>(2)</sup> Die von unabhängigen Einführern vorgelegten Daten können im Rahmen dieser Untersuchung auch zu anderen Zwecken als zur Dumpingermittlung herangezogen werden.

Da eine Vielzahl unabhängiger Einführer von dieser Auslaufüberprüfung betroffen sein dürfte und da es gilt, die Untersuchung fristgerecht abzuschließen, kann die Kommission die Zahl der zu untersuchenden unabhängigen Einführer auf ein vertretbares Maß beschränken, indem sie eine Stichprobe bildet (im Folgenden „Stichprobenverfahren“). Das Stichprobenverfahren wird nach Artikel 17 der Grundverordnung durchgeführt.

Damit die Kommission über die Notwendigkeit eines Stichprobenverfahrens entscheiden und gegebenenfalls eine Stichprobe bilden kann, werden alle unabhängigen Einführer oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter hiermit gebeten, mit der Kommission Kontakt aufzunehmen; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung mitgearbeitet haben, die zu den jetzt zur Überprüfung anstehenden Maßnahmen führte. Diese Parteien müssen dieser Aufforderung binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung nachkommen, indem sie der Kommission die in Anhang II erbetenen Angaben zu ihren Unternehmen übermitteln.

Ferner kann die Kommission mit den ihr bekannten Einführerverbänden Kontakt aufnehmen, um die Informationen einzuholen, die sie für die Auswahl der Stichprobe der unabhängigen Einführer benötigt.

Ist die Bildung einer Stichprobe erforderlich, können die Einführer auf der Grundlage der größten repräsentativen Verkaufsmenge der zu überprüfenden Ware aus dem betroffenen Land in der Union ausgewählt werden, die in der zur Verfügung stehenden Zeit angemessen untersucht werden kann. Alle der Kommission bekannten unabhängigen Einführer und Einführerverbände werden von ihr davon in Kenntnis gesetzt, welche Unternehmen für die Stichprobe ausgewählt wurden.

Die Kommission nimmt in das zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmte Dossier auch einen Vermerk zur Stichprobenauswahl auf. Stellungnahmen zur Stichprobenauswahl müssen binnen 3 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über die Stichprobe eingehen.

Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die in die Stichprobe einbezogenen unabhängigen Einführer binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

Der Fragebogen für unabhängige Einführer steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)) zur Verfügung.

#### **5.4. Verfahren zur Ermittlung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Schädigung**

Damit festgestellt werden kann, ob ein Anhalten oder erneutes Auftreten der Schädigung des Wirtschaftszweigs der Union wahrscheinlich ist, werden die Unionshersteller der zu überprüfenden Ware gebeten, bei der Untersuchung der Kommission mitzuarbeiten.

##### *5.4.1. Untersuchung der Unionshersteller*

Damit die für diese Untersuchung benötigten Informationen über die Unionshersteller eingeholt werden können, sind N.V. Citrique Belge S.A. und Jungbunzlauer Austria AG als die beiden bekannten Unionshersteller gehalten, den Fragebogen binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung ausgefüllt einzureichen, sofern nichts anderes bestimmt ist.

Die anderen Unionshersteller und ihre repräsentativen Verbände werden gebeten, die Kommission umgehend, jedoch, sofern nichts anderes bestimmt ist, spätestens 7 Tage nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung zu kontaktieren — vorzugsweise per E-Mail — und einen Fragebogen anzufordern.

Der Fragebogen für Unionshersteller steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)) zur Verfügung.

#### **5.5. Verfahren zur Bewertung des Unionsinteresses**

Sollte es sich bestätigen, dass ein Anhalten oder erneutes Auftreten des Dumpings und ein erneutes Auftreten der Schädigung wahrscheinlich ist, wird nach Artikel 21 der Grundverordnung geprüft, ob die Aufrechterhaltung der Antidumpingmaßnahmen nicht etwa dem Interesse der Union zuwiderliefe.

Die Unionshersteller, die Einführer und ihre repräsentativen Verbände, die Verwender und ihre repräsentativen Verbände, die Gewerkschaften sowie repräsentative Verbraucherorganisationen werden gebeten, der Kommission Informationen zum Unionsinteresse zu übermitteln. Um an der Untersuchung mitarbeiten zu können, müssen die repräsentativen Verbraucherorganisationen nachweisen, dass ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der zu überprüfenden Ware besteht.

Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Informationen zur Bewertung des Unionsinteresses binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung übermittelt werden. Diese Angaben können entweder in einem frei gewählten Format oder in einem von der Kommission erstellten Fragebogen gemacht werden.

Die Fragebogen, darunter auch der Fragebogen für Verwender der zu überprüfenden Ware, stehen in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)) zur Verfügung. Nach Artikel 21 übermittelte Informationen werden allerdings nur dann berücksichtigt, wenn sie zum Zeitpunkt ihrer Übermittlung durch Beweise belegt sind.

### 5.6. *Interessierte Parteien*

Um bei der Untersuchung mitarbeiten zu können, müssen interessierte Parteien wie Hersteller im betroffenen Land, Unionshersteller, Einführer und ihre repräsentativen Verbände, Verwender und ihre repräsentativen Verbände, Gewerkschaften sowie repräsentative Verbraucherorganisationen zunächst nachweisen, dass ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der zu überprüfenden Ware besteht.

Hersteller im betroffenen Land, Unionshersteller, Einführer und repräsentative Verbände, die Informationen nach den Verfahren der Abschnitte 5.2, 5.3 und 5.4 zur Verfügung gestellt haben, gelten als interessierte Parteien, wenn ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der zu überprüfenden Ware besteht.

Andere Parteien können erst dann als interessierte Partei bei der Untersuchung mitarbeiten, wenn sie sich bei der Kommission gemeldet haben, und auch nur dann, wenn ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der zu überprüfenden Ware besteht. Die Einstufung als interessierte Partei gilt unbeschadet der Anwendung des Artikels 18 der Grundverordnung.

Der Zugang zu dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier erfolgt über TRON.tdi unter folgender Adresse: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Um Zugang zu erhalten, folgen Sie bitte den Anweisungen auf dieser Seite.

### 5.7. *Andere schriftliche Beiträge*

Vorbehaltlich der Bestimmungen dieser Bekanntmachung werden alle interessierten Parteien hiermit gebeten, ihren Standpunkt unter Vorlage von Informationen und sachdienlichen Nachweisen darzulegen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen diese Informationen und sachdienlichen Nachweise binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bei der Kommission eingehen.

### 5.8. *Möglichkeit der Anhörung durch die untersuchenden Kommissionsdienststellen*

Jede interessierte Partei kann eine Anhörung durch die untersuchenden Kommissionsdienststellen beantragen. Der entsprechende Antrag ist schriftlich zu stellen und zu begründen; er muss ferner eine Zusammenfassung der Punkte enthalten, die die interessierte Partei während der Anhörung erörtern möchte. Die Anhörung ist auf die von den interessierten Parteien im Voraus schriftlich dargelegten Punkte beschränkt.

Grundsätzlich können die Anhörungen nicht zur Darlegung von Sachinformationen genutzt werden, die noch nicht im Dossier enthalten sind. Im Interesse einer guten Verwaltung und um die Kommissionsdienststellen in die Lage zu versetzen, bei der Untersuchung voranzukommen, können die interessierten Parteien nach einer Anhörung jedoch aufgefordert werden, neue Sachinformationen vorzulegen.

### 5.9. *Schriftliche Beiträge, Übermittlung ausgefüllter Fragebogen und Schriftwechsel*

Angaben, die der Kommission zum Zwecke von Handelsschutzuntersuchungen vorgelegt werden, müssen frei von Urheberrechten sein. Bevor interessierte Parteien der Kommission Angaben und/oder Daten vorlegen, für die Urheberrechte Dritter gelten, müssen sie vom Urheberrechtinhaber eine spezifische Genehmigung einholen, die es der Kommission ausdrücklich gestattet, a) die Angaben und Daten für die Zwecke dieses Handelsschutzverfahrens zu verwenden und b) den an dieser Untersuchung interessierten Parteien die Angaben und/oder Daten so vorzulegen, dass sie ihre Verteidigungsrechte wahrnehmen können.

Alle von interessierten Parteien übermittelten schriftlichen Beiträge, die vertraulich behandelt werden sollen, müssen den Vermerk „Limited“ (zur eingeschränkten Verwendung)<sup>(13)</sup> tragen; dies gilt auch für entsprechende mit dieser Bekanntmachung angeforderte Informationen, ausgefüllte Fragebogen und sonstige Schreiben. Parteien, die im Laufe der Untersuchung Informationen vorlegen, werden gebeten, ihren Antrag auf vertrauliche Behandlung zu begründen.

Interessierte Parteien, die Informationen mit dem Vermerk „Limited“ übermitteln, müssen nach Artikel 19 Absatz 2 der Grundverordnung eine nichtvertrauliche Zusammenfassung vorlegen, die den Vermerk „For inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien) trägt. Diese Zusammenfassung muss so ausführlich sein, dass sie ein angemessenes Verständnis des wesentlichen Inhalts der vertraulichen Informationen ermöglicht. Kann eine Partei, die vertrauliche Informationen vorlegt, ihren Antrag auf vertrauliche Behandlung nicht triftig begründen oder legt sie keine nichtvertrauliche Zusammenfassung der Informationen im vorgeschriebenen Format und in der vorgeschriebenen Qualität vor, so kann die Kommission solche Informationen unberücksichtigt lassen, sofern nicht anhand geeigneter Quellen in zufriedenstellender Weise nachgewiesen wird, dass die Informationen richtig sind.

<sup>(13)</sup> Eine Unterlage mit dem Vermerk „Limited“ gilt als vertraulich im Sinne des Artikels 19 der Grundverordnung und des Artikels 6 des WTO-Übereinkommens zur Durchführung des Artikels VI des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens 1994 (Antidumping-Übereinkommen). Sie ist ferner nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt.

Interessierte Parteien werden gebeten, alle Beiträge und Anträge, darunter auch gescannte Vollmachten und Bescheinigungen, über TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>) zu übermitteln. Mit der Verwendung von TRON.tdi oder E-Mail erklären sich die interessierten Parteien mit den Regeln für die elektronische Übermittlung von Unterlagen im Leitfaden zum „SCHRIFTWECHSEL MIT DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION BEI HANDELSCHUTZUNTERSUCHUNGEN“ einverstanden, der auf der Website der Generaldirektion Handel veröffentlicht ist: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc\\_152566.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152566.pdf). Die interessierten Parteien müssen ihren Namen sowie ihre Anschrift, Telefonnummer und eine gültige E-Mail-Adresse angeben und sollten sicherstellen, dass die genannte E-Mail-Adresse zu einer aktiven offiziellen Mailbox führt, die täglich eingesehen wird. Hat die Kommission die Kontaktdaten erhalten, so kommuniziert sie ausschließlich über TRON.tdi oder per E-Mail mit den interessierten Parteien, es sei denn, diese wünschen ausdrücklich, alle Unterlagen von der Kommission auf einem anderen Kommunikationsweg zu erhalten, oder die Art der Unterlage macht den Versand per Einschreiben erforderlich. Weitere Regeln und Informationen bezüglich des Schriftverkehrs mit der Kommission, einschließlich der Grundsätze für Übermittlungen über TRON.tdi oder per E-Mail, können dem genannten Leitfaden für interessierte Parteien entnommen werden.

Anschrift der Kommission:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Handel  
Direktion H  
Büro CHAR 04/039  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail-Adresse:

Zum Dumping:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-DUMPING@ec.europa.eu

Zur Schädigung:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-INJURY@ec.europa.eu

## 6. Zeitplan für die Untersuchung

Nach Artikel 11 Absatz 5 der Grundverordnung wird die Untersuchung in der Regel binnen 12 Monaten, spätestens jedoch 15 Monate nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung abgeschlossen.

## 7. Vorlage von Informationen

In der Regel können interessierte Parteien nur innerhalb der in Abschnitt 5 dieser Bekanntmachung angegebenen Fristen Informationen vorlegen.

Um die Untersuchung innerhalb der vorgeschriebenen Fristen abschließen zu können, nimmt die Kommission nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zur Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen bzw. gegebenenfalls nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu einer weiteren Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen keine Beiträge der interessierten Parteien mehr an.

## 8. Möglichkeit, zu den Beiträgen anderer Parteien Stellung zu nehmen

Zur Wahrung der Verteidigungsrechte sollten die interessierten Parteien die Möglichkeit haben, sich zu den von anderen interessierten Parteien vorgelegten Informationen zu äußern. Dabei dürfen die interessierten Parteien nur auf die in den Beiträgen der anderen interessierten Parteien vorgebrachten Punkte eingehen und keine neuen Punkte ansprechen.

Stellungnahmen zu Informationen, die von anderen interessierten Parteien auf die Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen hin vorgelegt wurden, sollten, sofern nichts anderes bestimmt ist, binnen 5 Tagen nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu den endgültigen Feststellungen abgegeben werden. Im Falle einer weiteren Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen sollten Stellungnahmen zu Informationen, die von anderen interessierten Parteien auf diese weitere Unterrichtung hin vorgelegt wurden, spätestens am Tag nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu dieser weiteren Unterrichtung abgegeben werden, sofern nichts anderes bestimmt ist.

Der genannte Zeitrahmen berührt nicht das Recht der Kommission, in hinreichend begründeten Fällen zusätzliche Informationen von den interessierten Parteien anzufordern.

## 9. Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen

Eine Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen kann in hinreichend begründeten Fällen auf Antrag der interessierten Parteien gewährt werden.

Verlängerungen von Fristen für die Beantwortung der Fragebogen und von anderen in dieser Bekanntmachung angegebenen Fristen sowie von Fristen, die den interessierten Parteien gesondert mitgeteilt wurden, sind auf 3 zusätzliche Tage begrenzt. Sofern die ersuchende Partei nachweisen kann, dass außergewöhnliche Umstände vorliegen, kann die Frist um bis zu 7 Tage verlängert werden.

#### 10. **Mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit**

Verweigert eine interessierte Partei den Zugang zu den erforderlichen Informationen oder erteilt sie diese nicht fristgerecht oder behindert sie die Untersuchung erheblich, so können nach Artikel 18 der Grundverordnung positive oder negative Feststellungen auf der Grundlage der verfügbaren Informationen getroffen werden.

Wird festgestellt, dass eine interessierte Partei unwahre oder irreführende Informationen vorgelegt hat, so können diese Informationen unberücksichtigt bleiben; stattdessen können die verfügbaren Informationen zugrunde gelegt werden.

Arbeitet eine interessierte Partei nicht oder nur eingeschränkt mit und stützen sich die Feststellungen daher nach Artikel 18 der Grundverordnung auf die verfügbaren Informationen, so kann dies zu einem Ergebnis führen, das für diese Partei ungünstiger ist, als wenn sie mitgearbeitet hätte.

Werden die Antworten nicht elektronisch übermittelt, so gilt dies nicht als mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit, sofern die interessierte Partei darlegt, dass die Übermittlung der Antwort in der gewünschten Form die interessierte Partei über Gebühr zusätzlich belasten würde oder mit unangemessenen zusätzlichen Kosten verbunden wäre. Die interessierte Partei sollte unverzüglich mit der Kommission Kontakt aufnehmen.

#### 11. **Anhörungsbeauftragter**

Interessierte Parteien können sich an den Anhörungsbeauftragten für Handelsverfahren wenden. Er befasst sich mit Anträgen auf Zugang zum Dossier, Streitigkeiten über die Vertraulichkeit von Unterlagen, Anträgen auf Fristverlängerung und sonstigen Anträgen in Bezug auf die Verteidigungsrechte der interessierten Parteien oder von Dritten, die sich während des Verfahrens ergeben.

Der Anhörungsbeauftragte kann Anhörungen ansetzen und als Vermittler zwischen interessierten Parteien und den Dienststellen der Kommission tätig werden, um zu gewährleisten, dass die interessierten Parteien ihre Verteidigungsrechte umfassend wahrnehmen können. Eine Anhörung durch den Anhörungsbeauftragten ist schriftlich zu beantragen und zu begründen. Der Anhörungsbeauftragte prüft die Gründe, aus denen der jeweilige Antrag gestellt wird. Solche Anhörungen sollten nur stattfinden, wenn die Fragen nicht zeitnah mit den Dienststellen der Kommission geklärt wurden.

Alle Anträge sind frühzeitig zu stellen, um die geordnete Abwicklung des Verfahrens nicht zu gefährden. Zu diesem Zweck sollten interessierte Parteien den Anhörungsbeauftragten zum frühestmöglichen Zeitpunkt nach Eintritt des Ereignisses, das ein Tätigwerden seinerseits rechtfertigt, um eine Anhörung ersuchen. Bei nicht fristgerecht eingereichten Anträgen auf Anhörung prüft der Anhörungsbeauftragte auch die Gründe für die Verspätung, die Art der aufgeworfenen Probleme und die Auswirkungen dieser Probleme auf die Verteidigungsrechte, wobei den Interessen einer guten Verwaltung und dem fristgerechten Abschluss der Untersuchung gebührend Rechnung getragen wird.

Weiterführende Informationen und Kontaktdaten können interessierte Parteien den Webseiten des Anhörungsbeauftragten im Internet-Auftritt der Generaldirektion Handel entnehmen: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer>.

#### 12. **Möglichkeit der Beantragung einer Überprüfung nach Artikel 11 Absatz 3 der Grundverordnung**

Bei dieser Auslaufüberprüfung handelt es sich um eine Überprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Grundverordnung; daher werden die Untersuchungsergebnisse nicht etwa zu einer Änderung der geltenden Maßnahmen führen, sondern nach Artikel 11 Absatz 6 der Grundverordnung zur Aufhebung oder Aufrechterhaltung jener Maßnahmen.

Ist nach Auffassung einer interessierten Partei zu überprüfen, ob die Maßnahmen geändert werden sollten, so kann die Partei eine Überprüfung nach Artikel 11 Absatz 3 der Grundverordnung beantragen.

Parteien, die eine solche, von der in dieser Bekanntmachung genannten Auslaufüberprüfung getrennt durchzuführende Überprüfung beantragen möchten, können unter der angegebenen Anschrift Kontakt mit der Kommission aufnehmen.

#### 13. **Verarbeitung personenbezogener Daten**

Alle im Rahmen dieser Untersuchung erhobenen personenbezogenen Daten werden nach der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(14)</sup> verarbeitet.

<sup>(14)</sup> Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und des Beschlusses Nr. 1247/2002/EG (ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39).

Ein Vermerk zum Datenschutz, mit dem alle natürlichen Personen über die Verarbeitung personenbezogener Daten im Rahmen der handelspolitischen Schutzmaßnahmen der Kommission unterrichtet werden, ist auf der Website der GD Handel abrufbar: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>.

---

## ANHANG I

<input type="checkbox"/>	„Limited version“ <sup>(1)</sup> (zur eingeschränkten Verwendung)
<input type="checkbox"/>	„Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien)
(Zutreffendes bitte ankreuzen)	

**AUSLAUFÜBERPRÜFUNG DER ANTIDUMPINGMAßNAHMEN BETREFFEND DIE EINFUHREN VON  
ZITRONENSÄURE MIT URSPRUNG IN DER VOLKSREPUBLIK CHINA**

INFORMATIONEN FÜR DIE AUSWAHL DER STICHPROBE DER HERSTELLER IN DER VOLKSREPUBLIK CHINA

Dieses Formular soll Herstellern in der Volksrepublik China dabei helfen, die unter Abschnitt 5.3.1 der Einleitungsbekanntmachung angeforderten Informationen zur Stichprobenauswahl bereitzustellen.

Beide Fassungen, die „Limited version“ (zur eingeschränkten Verwendung) und die „Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien), sollten nach Maßgabe der Angaben in der Einleitungsbekanntmachung an die Kommission zurückgesandt werden.

**1. NAME UND KONTAKTDATEN**

Machen Sie bitte folgende Angaben zu Ihrem Unternehmen:

Unternehmen	
Anschrift	
Kontaktperson	
E-Mail-Adresse	
Telefonnummer	
Fax	

**2. UMSATZ, VERKAUFSMENGE, PRODUKTION UND PRODUKTIONSKAPAZITÄT**

Bitte geben Sie in Bezug auf die in der Einleitungsbekanntmachung definierte zu überprüfende Ware mit Ursprung in der Volksrepublik China für den in Abschnitt 5.1 der Bekanntmachung festgelegten Untersuchungszeitraum der Überprüfung Folgendes an: Ausfuhrverkäufe in die Union (getrennt für jeden der 28 Mitgliedstaaten <sup>(2)</sup> und als Gesamtwert), Ausfuhrverkäufe in die übrigen Länder der Welt (getrennt für die fünf größten Einfuhrländer und als Gesamtwert), Inlandsverkäufe, Produktion und Produktionskapazität. Geben Sie bitte die verwendete Gewichts- beziehungsweise Mengeneinheit und die verwendete Währung an.

<sup>(1)</sup> Diese Unterlage ist nur für den internen Gebrauch bestimmt. Sie ist nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt. Nach Artikel 19 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern (ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21) und Artikel 6 des WTO-Übereinkommens zur Durchführung des Artikels VI des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens 1994 (Antidumping-Übereinkommen) wird sie vertraulich behandelt.

<sup>(2)</sup> Die 28 Mitgliedstaaten der Europäischen Union sind: Belgien, Bulgarien, die Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, die Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, die Slowakei, Finnland, Schweden und das Vereinigte Königreich.

Tabelle I

**Umsatz, Verkaufsmenge**

	Bitte Maßeinheit angeben		Wert (in Buchführungswährung) Bitte die verwendete Währung angeben
Ausfuhrverkäufe der von Ihrem Unternehmen hergestellten zu überprüfenden Ware in die Union (getrennt für jeden der 28 Mitgliedstaaten und als Gesamtwert)	Gesamtwert:		
	Mitgliedstaaten bitte einzeln angeben <sup>(1)</sup> :		
Ausfuhrverkäufe der von Ihrem Unternehmen hergestellten zu überprüfenden Ware in die übrigen Länder der Welt	Gesamtwert:		
	Nennen Sie bitte die 5 größten Einfuhrländer und geben Sie die jeweiligen Mengen und Werte an		
Inlandsverkäufe der von Ihrem Unternehmen hergestellten zu überprüfenden Ware			

<sup>(1)</sup> Bitte bei Bedarf zusätzliche Zeilen einfügen.

Tabelle II

**Produktion und Produktionskapazität**

	Bitte Maßeinheit angeben
Gesamtproduktion Ihres Unternehmens in Bezug auf die zu überprüfende Ware	
Produktionskapazität Ihres Unternehmens in Bezug auf die zu überprüfende Ware	

**3. GESCHÄFTSTÄTIGKEITEN IHRES UNTERNEHMENS UND DER VERBUNDENEN UNTERNEHMEN <sup>(3)</sup>**

Bitte machen Sie Angaben zu den genauen Geschäftstätigkeiten des Unternehmens und aller verbundenen Unternehmen (bitte auflisten und Art der Verbindung mit Ihrem Unternehmen angeben), die an Herstellung und/oder Verkauf (im Inland und/oder zur Ausfuhr) der zu überprüfenden Ware beteiligt sind. Zu diesen Tätigkeiten könnten unter anderem der Einkauf der zu überprüfenden Ware oder ihre Herstellung im Rahmen von Unterauftragsvereinbarungen, die Verarbeitung der zu überprüfenden Ware oder der Handel mit ihr gehören.

<sup>(3)</sup> Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Personen werden nur dann als Mitglieder derselben Familie angesehen, wenn sie in einem der folgenden Verwandtschaftsverhältnisse zueinander stehen: i) Ehegatten, ii) Eltern und Kind, iii) Geschwister (auch Halbgeschwister), iv) Großeltern und Enkel, v) Onkel oder Tante und Neffe oder Nichte, vi) Schwiegereltern und Schwiegersohn oder Schwiegertochter, vii) Schwäger und Schwägerinnen. Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person“ eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

Name und Standort des Unternehmens	Tätigkeiten	Art der Verbindung

#### 4. SONSTIGE ANGABEN

Machen Sie bitte sonstige sachdienliche Angaben, die der Kommission aus der Sicht Ihres Unternehmens bei der Stichprobenbildung von Nutzen sein könnten.

#### 5. ERKLÄRUNG

Mit der Übermittlung der genannten Angaben erklärt sich das Unternehmen mit seiner etwaigen Einbeziehung in die Stichprobe einverstanden. Wird das Unternehmen in die Stichprobe einbezogen, muss es einen Fragebogen ausfüllen und einem Besuch in seinen Betriebsstätten zustimmen, welcher der Überprüfung seiner Angaben dient. Erklärt sich ein Unternehmen nicht mit seiner Einbeziehung in die Stichprobe einverstanden, wird es bei dieser Untersuchung als nicht mitarbeitendes Unternehmen geführt. Die Kommission trifft die Feststellungen in Bezug auf nicht mitarbeitende ausführende Hersteller auf der Grundlage der verfügbaren Informationen; dies kann zu einem Ergebnis führen, das für das betreffende Unternehmen ungünstiger ist, als wenn es mitgearbeitet hätte.

Unterschrift des/der Bevollmächtigten:

Name und Funktion des/der Bevollmächtigten:

Datum:

\_\_\_\_\_

ANHANG II

<input type="checkbox"/>	„Limited version“ <sup>(1)</sup> (zur eingeschränkten Verwendung)
<input type="checkbox"/>	„Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien)
(Zutreffendes bitte ankreuzen)	

**AUSLAUFÜBERPRÜFUNG DER ANTIDUMPINGMAßNAHMEN BETREFFEND DIE EINFÜHREN VON ZITRONENSÄURE MIT URSPRUNG IN DER VOLKSREPUBLIK CHINA**

**INFORMATIONEN FÜR DIE AUSWAHL DER STICHPROBE DER UNABHÄNGIGEN EINFÜHRER**

Dieses Formular soll unabhängigen Einführern dabei helfen, die unter Abschnitt 5.3.3 der Einleitungsbekanntmachung angeforderten Informationen zur Stichprobenauswahl bereitzustellen.

Beide Fassungen, die „Limited version“ (zur eingeschränkten Verwendung) und die „Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien), sollten nach Maßgabe der Angaben in der Einleitungsbekanntmachung an die Kommission zurückgesandt werden.

**1. NAME UND KONTAKTDATEN**

Machen Sie bitte folgende Angaben zu Ihrem Unternehmen:

Unternehmen	
Anschrift	
Kontaktperson	
E-Mail-Adresse	
Telefonnummer	
Fax	

**2. UMSATZ UND VERKAUFSMENGE**

Füllen Sie bitte nachstehende Tabelle aus, indem Sie für den Untersuchungszeitraum der Überprüfung Folgendes angeben: den Gesamtumsatz des Unternehmens in EUR und — in Bezug auf Zitronensäure im Sinne der Einleitungsbekanntmachung — den Umsatz mit den Einfuhren in die Union <sup>(2)</sup> und den Weiterverkäufen auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus der Volksrepublik China sowie jeweils das entsprechende Gewicht beziehungsweise die entsprechende Menge. Geben Sie bitte die verwendete Gewichts- beziehungsweise Mengeneinheit an.

	BITTE MAßEINHEIT ANGEBEN	WERT (IN EUR)
Gesamtumsatz Ihres Unternehmens (in EUR)		
Einfuhren der zu überprüfenden Ware in die Union		

<sup>(1)</sup> Diese Unterlage ist nur für den internen Gebrauch bestimmt. Sie ist nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt. Nach Artikel 19 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern (ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21) und Artikel 6 des WTO-Übereinkommens zur Durchführung des Artikels VI des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens 1994 (Antidumping-Übereinkommen) wird sie vertraulich behandelt.

<sup>(2)</sup> Die 28 Mitgliedstaaten der Europäischen Union sind: Belgien, Bulgarien, die Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, die Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, die Slowakei, Finnland, Schweden und das Vereinigte Königreich.

	BITTE MAßEINHEIT ANGEBEN	WERT (IN EUR)
Weiterverkäufe der zu überprüfenen Ware auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus der Volksrepublik China		

### 3. GESCHÄFTSTÄTIGKEITEN IHRES UNTERNEHMENS UND DER VERBUNDENEN UNTERNEHMEN <sup>(3)</sup>

Bitte machen Sie Angaben zu den genauen Geschäftstätigkeiten des Unternehmens und aller verbundenen Unternehmen (bitte auflisten und Art der Verbindung mit Ihrem Unternehmen angeben), die an Herstellung und/oder Verkauf (im Inland und/oder zur Ausfuhr) der zu überprüfenden Ware beteiligt sind. Zu diesen Tätigkeiten könnten unter anderem der Einkauf der zu überprüfenden Ware oder ihre Herstellung im Rahmen von Unterauftragsvereinbarungen, die Verarbeitung der zu überprüfenden Ware oder der Handel mit ihr gehören.

NAME UND STANDORT DES UNTERNEHMENS	TÄTIGKEITEN	ART DER VERBINDUNG

### 4. SONSTIGE ANGABEN

Machen Sie bitte sonstige sachdienliche Angaben, die der Kommission aus der Sicht Ihres Unternehmens bei der Stichprobenbildung von Nutzen sein könnten.

### 5. ERKLÄRUNG

Mit der Übermittlung der genannten Angaben erklärt sich das Unternehmen mit seiner etwaigen Einbeziehung in die Stichprobe einverstanden. Wird das Unternehmen in die Stichprobe einbezogen, muss es einen Fragebogen ausfüllen und einem Besuch in seinen Betriebsstätten zustimmen, welcher der Überprüfung seiner Angaben dient. Erklärt sich ein Unternehmen nicht mit seiner Einbeziehung in die Stichprobe einverstanden, wird es bei dieser Untersuchung als nicht mitarbeitendes Unternehmen geführt. Die Kommission trifft die Feststellungen in Bezug auf nicht mitarbeitende Einführer auf der Grundlage der verfügbaren Informationen; dies kann zu einem Ergebnis führen, das für das betreffende Unternehmen ungünstiger ist, als wenn es mitgearbeitet hätte.

Unterschrift des/der Bevollmächtigten:

Name und Funktion des/der Bevollmächtigten:

Datum:

\_\_\_\_\_

<sup>(3)</sup> Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Personen werden nur dann als Mitglieder derselben Familie angesehen, wenn sie in einem der folgenden Verwandtschaftsverhältnisse zueinander stehen: i) Ehegatten, ii) Eltern und Kind, iii) Geschwister (auch Halbgeschwister), iv) Großeltern und Enkel, v) Onkel oder Tante und Nefte oder Nichte, vi) Schwiegereltern und Schwiegersohn oder Schwiegertochter, vii) Schwäger und Schwägerinnen. Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person“ eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

ANHANG III

<input type="checkbox"/>	„Limited version“ <sup>(1)</sup> (zur eingeschränkten Verwendung)
<input type="checkbox"/>	„Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien)
(Zutreffendes bitte ankreuzen)	

**AUSLAUFÜBERPRÜFUNG DER ANTIDUMPINGMAßNAHMEN BETREFFEND DIE EINFÜHREN VON ZITRONENSÄURE MIT URSPRUNG IN DER VOLKSREPUBLIK CHINA**

**ANFORDERUNG VON INFORMATIONEN BETREFFEND DIE VON DEN HERSTELLERN IN DER VOLKSREPUBLIK CHINA VERWENDETEN INPUTS**

Dieses Formular soll Herstellern in der Volksrepublik China dabei helfen, die unter Abschnitt 5.3.2 der Einleitungsbekanntmachung angeforderten Informationen über Inputs bereitzustellen.

Beide Fassungen, die „Limited version“ (zur eingeschränkten Verwendung) und die „Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien), sollten nach Maßgabe der Angaben in der Einleitungsbekanntmachung an die Kommission zurückgesandt werden.

Die angeforderten Informationen sollten binnen 10 Tagen ab dem Datum dieses Vermerks zum Dossier an die in der Einleitungsbekanntmachung angegebene Adresse der Kommission gesandt werden.

**1. NAME UND KONTAKTDATEN**

Machen Sie bitte folgende Angaben zu Ihrem Unternehmen:

Unternehmen	
Anschrift	
Kontaktperson	
E-Mail-Adresse	
Telefonnummer	
Fax	

**2. INFORMATIONEN ÜBER DIE VON IHREM UNTERNEHMEN UND VERBUNDENEN UNTERNEHMEN VERWENDETEN INPUTS**

Bitte beschreiben Sie kurz das Verfahren zur Herstellung der zu überprüfenden Ware.

Bitte listen Sie alle bei der Herstellung der zu überprüfenden Ware verwendeten Vormaterialien (Rohstoffe und Halbzeug) und den entsprechenden Energieverbrauch auf sowie alle Nebenerzeugnisse und Abfälle, die verkauft oder in das Verfahren zur Herstellung der zu überprüfenden Ware eingebracht beziehungsweise zurückgeführt werden. Geben Sie bitte gegebenenfalls für jeden Eintrag in den beiden Tabellen den entsprechenden Code des Harmonisierten Systems (HS) <sup>(2)</sup> an. Bitte füllen Sie im Falle voneinander abweichender Herstellungsverfahren einen separaten Anhang für jedes verbundene Unternehmen aus, das die zu überprüfende Ware herstellt. Verbundene Unternehmen, die an der Herstellung vorgelagerter Inputs beteiligt sind, die bei der Herstellung der zu überprüfenden Ware verwendet werden, müssen ebenfalls einen separaten Anhang ausfüllen und die gelieferten Inputs angeben.

<sup>(1)</sup> Diese Unterlage ist nur für den internen Gebrauch bestimmt. Sie ist nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt. Nach Artikel 19 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern (ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21) und Artikel 6 des WTO-Übereinkommens zur Durchführung des Artikels VI des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens 1994 (Antidumping-Übereinkommen) wird sie vertraulich behandelt.

<sup>(2)</sup> Beim Harmonisierten System zur Bezeichnung und Codierung der Waren, gemeinhin „Harmonisiertes System“ oder einfach „HS“ genannt, handelt es sich um eine internationale multifunktionelle Warenklassifikation, die von der Weltzollorganisation (WZO) erarbeitet wurde.

Rohstoffe/Energie	HS-Code
<i>(Bitte bei Bedarf zusätzliche Zeilen einfügen)</i>	

Nebenerzeugnisse und Abfälle	HS-Code
<i>(Bitte bei Bedarf zusätzliche Zeilen einfügen)</i>	

Das Unternehmen erklärt, dass die vorstehenden Angaben nach bestem Wissen korrekt sind.

Unterschrift des/der Bevollmächtigten:

Name und Funktion des/der Bevollmächtigten:

Datum:

\_\_\_\_\_

## Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antisubventionsmaßnahmen

(2020/C 18/04)

1. Nach Artikel 18 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/1037 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen subventionierte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern <sup>(1)</sup> gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Ausgleichsmaßnahmen zu dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

### 2. Verfahren

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass die Subventionierung und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden. Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

### 3. Frist

Die Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der genannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen; dieser muss der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat H-1, CHAR 4/39, 1049 Brüssel, Belgien) <sup>(2)</sup> spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 18 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/1037 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Zeitpunkt des Außerkrafttretens <sup>(1)</sup>
Biodiesel	Vereinigte Staaten von Amerika	Antisubventionszoll	Durchführungsverordnung (EU) 2015/1519 der Kommission vom 14. September 2015 zur Einführung endgültiger Ausgleichszölle auf die Einfuhren von Biodiesel mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 597/2009 des Rates (ABl. L 239 vom 15.9.2015, S. 99).	16.9.2020

<sup>(1)</sup> Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht außer Kraft.

<sup>(1)</sup> ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 55.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

## Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2020/C 18/05)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern <sup>(1)</sup> gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

### 2. Verfahren

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden. Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

### 3. Frist

Die Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der genannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen; dieser muss der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat H-1, CHAR 4/39, 1049 Brüssel, Belgien <sup>(2)</sup>) spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Zeitpunkt des Außerkrafttretens <sup>(1)</sup>
Biodiesel	Vereinigte Staaten von Amerika	Antidumpingzoll	Durchführungsverordnung (EU) 2015/1518 der Kommission vom 14. September 2015 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren von Biodiesel mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 des Rates (ABl. L 239 vom 15.9.2015, S. 69).	16.9.2020

<sup>(1)</sup> Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht außer Kraft.

<sup>(1)</sup> ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

### **Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.9479 — PSA/Saft/ACC)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 18/06)

1. Am 14. Januar 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> des Rates bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Peugeot SA („PSA“, Frankreich), letztlich kontrolliert von Groupe PSA (Frankreich);
- Saft Groupe S.A. („Saft“, Frankreich), letztlich kontrolliert von Total S.A. (Frankreich);
- Automotive Cells Company („ACC“, Frankreich), ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen.

PSA und Saft übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ACC.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PSA ist hauptsächlich Erstausrüster und Kraftfahrzeughändler für die Marken Peugeot, Citroën, Opel, Vauxhall und DS;
- Saft ist auf dem Gebiet der Herstellung und Lieferung von Industriebatterien tätig;
- ACC wird im Bereich der Entwicklung, Herstellung und Lieferung von Batteriezellen und -modulen für industrielle und Automobilanwendungen tätig sein.

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.9479 — PSA/Saft/ACC

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 229-64301

Postanschrift:

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

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 18/07)

1. Am 13. Januar 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Columbia Threadneedle Investments („CTI“, Vereinigtes Königreich),
- B.A.I. Bretagne Angleterre Irlande S.A., Handelsname Brittany Ferries („BF“, Frankreich), und
- MEIF II Channel Islands Transport Holdings Limited einschl. Tochtergesellschaften („Condor“, Guernsey).

CTI und BF übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Condor.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CTI: globale Vermögensverwaltungsgesellschaft, die eine Reihe von Strategien und Lösungen für globale, regionale und inländische Märkte und Anlageklassen anbietet; es handelt sich um die Vermögensverwaltungsgruppe des führenden Anbieters von Finanzdienstleistungen Ameriprise Financial, Inc, mit Sitz in den USA,
- BF: Reederei, die Personen- und Frachtverkehrsdienste zwischen Frankreich und dem Vereinigten Königreich, Frankreich und Irland, dem Vereinigten Königreich und Spanien sowie zwischen Irland und Spanien betreibt; außerdem bietet das Unternehmen eine Auswahl an Mini-Kreuzfahrten, Urlaubsmietobjekten und Pauschalreisen an,
- Condor: Betreiber von Fährdiensten für Personen und Frachtgut zwischen den Kanalinseln und dem Vereinigten Königreich sowie zwischen den Kanalinseln und Frankreich.

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 <sup>(2)</sup> 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.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor

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  
Registrierung Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## 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**

(2020/C 18/08)

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

**ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION****„MENFI“****PDO-IT-A0786-AM02****Datum der Antragstellung: 29.9.2014****1. Für die Änderung geltende Vorschriften**

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

**2. Beschreibung und Begründung der Änderung****2.1. Artikel 1 der Produktspezifikation. Name und Weine/Kategorien. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments**

## Beschreibung

- a) Die Kategorie 4 „Schaumwein“ wurde hinzugefügt, die Folgendes umfasst:
  - Spumante Bianco, auch ergänzt durch die Angabe einer der folgenden Rebsorten: Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc und Moscato Bianco;
  - Spumante Rosato.
- b) Die Kategorie 15 „Wein aus eingetrockneten Trauben“ wurde ausgeweitet auf:
  - Bianco Passito;
  - Rosso Passito.

## Änderungsgründe

Die neu eingeführten Kategorien „Schaumwein“ und „Wein aus eingetrockneten Trauben“ sind in dem betreffenden Gebiet gut etablierte Erzeugnisse. In dem Gebiet, in dem Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Menfi erzeugt werden, wurde in den vergangenen zwanzig Jahren viel experimentiert, und mit dieser Änderung soll daher den neuen Gegebenheiten Rechnung getragen werden.

**2.2. Artikel 1 der Produktspezifikation. Name und Weine/neue Rebsorten. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments**

## Beschreibung

- a) Eine Reihe neuer Hauptrebsorten wurde hinzugefügt, wie Grillo, Catarratto, Fiano, Damaschino; Viognier, Sauvignon; Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot und Aglianico.

(<sup>1</sup>) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Die neuen Sorten betreffen insbesondere:

- Bianco Spumante, auch mit der Angabe „Passito“ und „Superiore“;
- Rosso Passito;
- Menfi Rosato, einschließlich Menfi Rosato Spumante;  
mit der Angabe der Rebsorten Inzolia, Grillo, Chardonnay in der Spumante-Variante und mit der Angabe „Superiore“;
- Menfi Catarratto, auch mit der Angabe „Superiore“;
- Grecancico mit der Angabe „Superiore“ und Grecanico Spumante;
- Fiano, auch mit der Angabe „Superiore“;
- Damaschino;
- Viognier;
- Sauvignon;
- Pinot Grigio;
- Vermentino;
- Chenin Blanc, einschließlich Chenin Blanc Spumante;
- Moscato Bianco, einschließlich Moscato Bianco Spumante;
- Nero d'Avola mit der Angabe „Riserva“ und Nero d'Avola Rosato;
- Perricone, auch mit der Angabe „Riserva“, und Perricone Rosato;
- Frappato, einschließlich Frappato Rosato;
- Nerello Mascalese, einschließlich Nerello Mascalese Rosato; Cabernet Franc, einschließlich Cabernet Franc Rosato;
- Merlot und Cabernet Sauvignon Rosato;
- Syrah mit der Angabe „Riserva“ und Syrah Rosato;
- Pinot Nero, einschließlich Pinot Nero Rosato;
- Alicante Bouchet, einschließlich Alicante Bouchet Rosato; Alicante, einschließlich Alicante Rosato;
- Petit Verdot, einschließlich Petit Verdot Rosato;
- Aglianico, einschließlich Aglianico Rosato.

Mit der Angabe von höchstens zwei der oben genannten Rebsorten derselben Farbe.

- b) Die Teilgebiete „Feudo dei Fiori“ und „Bonera“ sowie die Einzelsorte „Sangiovese“ sind nicht mehr erfasst.

#### Änderungsgründe

- a) Die neu eingeführten Rebsorten, die Rosé-Varianten und die Varianten mit der Angabe „Superiore“ sind gut etablierte Erzeugnisse in dem betreffenden Gebiet. Außerdem beziehen sich die neuen Sorten mit der Angabe neuer Rebsorten auf höhergestufte Rebsorten, die bereits im Gebiet erzeugt wurden und die schon in der Rebsortenmischung der Weiß- und Rotweine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Menfi verwendet werden konnten und je nach Sorte als Hauptrebsorten mindestens 60 oder 75 % oder als Nebensorten zwischen 20 und 30 % des Weins ausmachen.

In den vergangenen zwanzig Jahren wurde in dem Gebiet, in dem Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Menfi erzeugt werden, mit der Einführung neuer und der Verbesserung bereits vorhandener Sorten viel experimentiert. Mit dieser Änderung soll daher den neuen Gegebenheiten Rechnung getragen werden.

- b) Vor dem Hintergrund der Neuausrichtung und der Verbesserung der Anbausysteme und Weinbereitungsmethoden hat sich die Gesamtqualität der Weine des Anbaugebiets mit g. U. relativ vereinheitlicht, wobei über die Jahre zwischen den in den Teilgebieten *Feudo dei Fiori* und *Bonera* und den im übrigen Anbaugebiet erzeugten Trauben keine großen Unterschiede mehr festzustellen sind. Die Verwendung der Angaben dieser Teilgebiete wurde daher für entbehrlich erachtet, und es wurde beschlossen, die Spezifikation zu vereinfachen und der g. U. Menfi insgesamt mehr Gewicht zu verleihen.

2.3. *Artikel 2 der Produktspezifikation. Rebsortenmischungen. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments*

Beschreibung

- a) Die Rebsortenmischung für Menfi Bianco wurde für alle Varianten — Spumante, Vendemmia Tardiva, Passito und Superiore — standardisiert.

Die Rebsorte Grillo wurde in die Kategorie Hauptrebsorten aufgenommen, auf die mindestens 60 % entfallen können.

Der Anteil der Nebenrebsorten wurde für Trauben anderer weißer Rebsorten, einschließlich für den Anbau in der Region Sizilien geeigneter aromatischer Rebsorten, von 25 auf höchstens 40 % erhöht.

- b) Die Rebsortenmischung für Menfi Rosso wurde — unter anderem für die Varianten Riserva, Passito und Rosato — standardisiert

Die Rebsorten Perricone, Nerello Mascalese, Alicante und Alicante Bouchet wurden in die Kategorie Hauptrebsorten aufgenommen, auf die mindestens 60 % entfallen können, und die Varietät Sangiovese wird gestrichen;

Der Anteil der Nebenrebsorten wurde für Trauben anderer roter Rebsorten, einschließlich für den Anbau in der Region Sizilien geeigneter aromatischer Rebsorten, von 30 % auf höchstens 40 % erhöht.

Änderungsgründe

Die Rebsortenmischung für rote und weiße Weine wurde geändert, um die repräsentativsten Sorten, die traditionell im Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. Menfi angebaut werden, aufzunehmen, wobei der Schwerpunkt auf autochthonen Sorten liegt.

2.4. *Artikel 3 der Produktspezifikation. Erzeugungsgebiet. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments*

Beschreibung

Das Erzeugungsgebiet wurde auf das gesamte Gebiet innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde Menfi ausgeweitet, das zuvor nur teilweise enthalten war, sowie auf einige Ortschaften anderer Gemeinden, die zuvor nur teilweise eingeschlossen waren. Konkret wurde das Gebiet um die Ortschaften Costa Finocchiarra, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme und Monte Cirami in der Gemeinde Sciacca und die Ortschaft Misilibesi in der Gemeinde Sambuca di Sicilia erweitert. In der Gemeinde Castelvetro wurde das Gebiet um alle in Artikel 3 der Spezifikation genannten Ortschaften (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello und Belice) erweitert, die zuvor nur teilweise eingeschlossen waren.

Änderungsgründe

Die Erweiterung folgte der Notwendigkeit, benachbarte Weinbaugebiete, die die gleichen Merkmale wie die bestehenden Flächen aufweisen und schon immer Rebflächen waren, jedoch aufgesplittert sind und sich in verschiedenen angrenzenden Gebieten befinden, in das Erzeugungsgebiet zu integrieren. Daher wurde ein in Bezug auf die Merkmale des Bodens, die Anbausysteme sowie die Bodenverhältnisse und Klimabedingungen einheitlicheres Erzeugungsgebiet definiert. Das gesamte abgegrenzte Gebiet wird anhand von Verweisen auf die Katasterkarten, die im amtlichen Liegenschaftskataster verwendet werden, die jeweiligen Grenzen sowie die betreffenden Unterteilungen und Ortschaften detailliert beschrieben. Die Beschreibung des abgegrenzten Erzeugungsgebiets enthält die in den amtlichen Karten aus dem Liegenschaftskataster zur Identifizierung der Parzellen verwendeten Nummern.

2.5. *Artikel 4 der Produktspezifikation. Weinbaustandards. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments*

Beschreibung

Die Beschreibung der Weinbaustandards wurde vereinfacht, und der Höchstertrag an Trauben pro Hektar wurde für jede in Artikel 1 der Produktspezifikation aufgeführte Sorte zusammen mit dem natürlichen Mindestalkoholgehalt festgelegt, wobei die Qualitätsparameter der bereits aufgenommenen Sorten (Höchstertrag an Trauben je Hektar und natürlicher Mindestalkoholgehalt) unverändert geblieben sind.

Die Verweise auf die Teilgebiete wurden gestrichen, und die Vorschriften für die „Vendemmia Tardiva“-Weine (Spätlese) wurden in den nächsten Artikel verschoben. Schließlich wurde festgelegt, dass Weine mit der g. U. Menfi ab dem dritten Jahr nach der Anpflanzung erzeugt werden dürfen.

Änderungsgründe

Die wichtigsten Weinbaustandards wurden bestätigt und bestimmte Anbauparameter verbessert, insbesondere in Bezug auf eine höhere Anzahl von Rebstöcken pro Hektar für Neuanpflanzungen.

Zur Verbesserung der Übersichtlichkeit wurden die zuvor in der Beschreibung des Artikels dargelegten Qualitätsparameter (Höchstsertrag an Trauben je Hektar und natürlicher Mindestalkoholgehalt) für alle unter Artikel 1 der Produktspezifikation fallenden Sorten in Tabellenform dargestellt.

2.6. *Artikel 5 der Produktspezifikation. Abgrenzung des Gebiets der Weinerzeugung und der Flaschenabfüllung. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments*

Beschreibung

- a) Im Einklang mit der Erweiterung des Gebiets der Traubenerzeugung wurden die Grenzen des Gebiets der Weinbereitung geändert, um das gesamte Gebiet der Gemeinde Menfi und die folgenden daran angrenzenden Gemeinden einzubeziehen: Montevago und Santa Margherita di Belice, die außerhalb des Erzeugungsbereichs liegen, und Sambuca di Sicilia, Sciacca und Castelvetro, die in diesem Gebiet liegen, gemäß Artikel 6 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 607/2009;
- b) das Erzeugungsbereich der Schaumweine umfasst gemäß Artikel 6 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 das gesamte Gebiet innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Region Sizilien;
- c) die Abfüllung der Weine in Flaschen muss in dem genannten Gebiet der Weinerzeugung erfolgen.

Änderungsgründe

- a) und b) Die Abgrenzung des Gebiets der Weinerzeugung unter Berücksichtigung der Abweichung nach Artikel 6 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 ermöglicht es den Erzeugern, an das Erzeugungsbereich angrenzende Anlagen ebenfalls zu nutzen.
- c) Der Grund für die Verpflichtung zur Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 besteht darin, die Qualität und das Ansehen der Menfi-Weine mit g. U. zu schützen, ihren Ursprung zu garantieren und die Wirksamkeit und die Rechtzeitigkeit der entsprechenden Kontrollen sicherzustellen. Die charakteristischen Merkmale und Eigenschaften der Weine mit der g. U. Menfi, die mit ihrem Ursprungsgebiet zusammenhängen, können durch die Abfüllung des Weins im Erzeugungsbereich besser geschützt werden, da die Erzeuger in dem abgegrenzten Gebiet für die Anwendung und Durchsetzung aller technischen Vorschriften für den Transport und die Abfüllung verantwortlich sind und über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen. Mit dieser Verpflichtung werden die mit dem Transport aus dem Weingebiet einhergehenden möglichen Risiken vermieden, z. B.: Oxidation und thermische Belastung durch hohe oder niedrige Temperaturen und Schädigung des Erzeugnisses, negative Auswirkungen auf die chemisch-physikalischen (Säure, Polyphenole und Farbstoffe) und organoleptischen Eigenschaften (Farbe, Geruch, Geschmack) sowie die Stabilität. Auch das Risiko einer mikrobiologischen Kontamination (durch Bakterien, Viren, Pilze, Schimmelpilze und Hefen) wurde verringert. Diese Verpflichtung kommt den Unternehmen zugute, die sich der Risiken bewusst sind und für die Wahrung der Qualität der g. U. verantwortlich sind, und bietet den Verbrauchern Gewähr hinsichtlich des Ursprungs und der Qualität der Weine und ihrer Übereinstimmung mit der Produktspezifikation. Darüber hinaus sind die Kontrollen der zuständigen Stellen in einem kleineren Gebiet wirksamer.

2.7. *Artikel 5 der Produktspezifikation. Erträge und Weinbereitungsverfahren. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments*

Beschreibung

Eine Tabelle der Trauben-/Weinerträge wurde aufgenommen;

der Weinertrag für Weißwein wurde von 65 auf 70 % erhöht;

zusätzlich zu den Verfahren für die „Vendemmia Tardiva“-Weine, die bereits in Artikel 4 der alten Spezifikation dargelegt wurden, wurden für die „Passito“-Weine die Verfahren für die Trocknung der Trauben beschrieben.

Die Methoden der Weinreifung für die Angabe „Riserva“ und der Weinveredelung für die Angabe „Superiore“ wurden festgelegt.

Änderungsgründe

- a) Eine Tabelle der Trauben-/Weinerträge mit Aktualisierungen für die verschiedenen Sorten wurde aufgenommen; zuvor waren diese in der Beschreibung des Artikels dargelegt.
- b) Die Erhöhung der Weinerträge für Weißwein von 65 auf 70 % ist eine geringfügige Anpassung, die auf der Grundlage von Untersuchungsergebnissen und innovativen Weinbereitungstechniken beantragt wird, die zeigen, dass sich eine solche Erhöhung nicht auf die analytischen und organoleptischen Eigenschaften des Weins auswirkt.
- c) Infolge der Einführung der Sorte „Passito“ wurden die Methoden zur Trocknung der Trauben beschrieben.

- d) Die in der alten Spezifikation beschriebenen Weinbereitungsstandards wurden unter besonderer Berücksichtigung der Veredelungsmethoden für die Angabe „Superiore“ der Weine Menfi Bianco, auch mit Angabe der Rebsorten Catarratto, Chardonnay, Fiano und Grecanico, sowie der Reifungsmethoden für die Angabe „Riserva“, mit Angabe der Rebsorten Nero d'Avola, Perricone und Syrah, geordnet.

2.8. *Artikel 6 der Produktspezifikation. Eigenschaften beim Genuss. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments*

Beschreibung

- a) Alle unter die Produktspezifikation fallenden Sorten wurden mit den entsprechenden Deskriptoren aufgenommen; nicht mehr aufgeführte Sorten (Menfi Feudo dei Fiori und Menfi Bonera) wurden gestrichen.
- b) Absatz 3 des Artikels bezüglich der Befugnis des Ministeriums, ein Dekret zur Änderung des Gesamtsäuregehalts und des Mindestwerts für den zuckerfreien Extrakt zu verabschieden, wurde gestrichen.

Änderungsgründe

- a) Die Eigenschaften der neu eingeführten Weine wurden beschrieben und die der bestehenden Sorten wurden überarbeitet, um die analytischen und organoleptischen Eigenschaften genauer zu beschreiben.

Aufgrund dieser sehr klaren und charakteristischen Eigenschaften können sie eindeutig identifiziert und mit dem geografischen Gebiet gemäß Artikel 9 der Produktspezifikation in Zusammenhang gebracht werden.

Insbesondere verfügen alle Weine über ausgewogene chemische und physikalische Eigenschaften, die einen ausgewogenen Geschmack gewährleisten; alle Sorten zeichnen sich durch angenehme, harmonische, charakteristische und elegante Aromen aus, bisweilen mit fruchtigen, blumigen und pflanzlichen Noten, die typisch für die zu ihrer Herstellung verwendeten Rebsorten sind.

- b) Artikel 6 Absatz 3 wurde gestrichen, da er nicht mehr den geltenden Rechtsvorschriften entspricht.

2.9. *Artikel 7 der Produktspezifikation. Etikettierung und Aufmachung. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments*

Beschreibung

- a) Die Verwendung zusätzlicher Ortsangaben, um auf die Rebflächen zu verweisen, wurde als Möglichkeit vorgesehen;
- b) der Name „Sicilia“ als größere geographische Einheit darf auf dem Etikett und in der Aufmachung der Weine mit der g. U. Menfi verwendet werden.

Änderungsgründe

- a) Der Verweis auf den Betrieb soll den Wein besser charakterisieren; dazu wird auf dem Etikett angegeben, dass der Wein ausschließlich von einer bestimmten Rebfläche stammt;
- b) die Angabe des Namens der größeren geographischen Einheit „Sicilia“ ermöglicht es, dem Verbraucher mehr Informationen über die geografische Lage der g. U. gemäß den geltenden Rechtsvorschriften auf EU- und nationaler Ebene bereitzustellen.

2.10. *Artikel 8 der Produktspezifikation. Verpackung. Änderung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments*

Beschreibung

Alle Volumen bis zu 3 Liter sind zulässig;

Die Verwendung von Behältern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen sowie unterschiedlicher Strukturen und Werkstoffe ist zulässig

(Verpackungsart Bag-in-Box);

Alle gesetzlich zulässigen Verschlussmethoden, mit Ausnahme von Kronkorken, sind erlaubt.

Änderungsgründe

Die Erzeuger erhalten einen größeren Spielraum, wenn es um die Verwendung von Behältnissen und Verschlussmethoden, auch innovativer, geht, um vielfältiger auf die Bedürfnisse der Verbraucher eingehen zu können und so die Chancen für den Absatz und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen mit g. U. auf den verschiedenen Märkten sowohl innerhalb der EU als auch international zu verbessern.

2.11. *Zusammenhang mit dem Gebiet. Änderung des Artikels 9 der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments***Beschreibung**

Einige Klarstellungen und Ergänzungen wurden unter den Buchstaben a, b und c vorgenommen.

**Änderungsgründe**

Die Beschreibung des Zusammenhangs zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen der Kategorien erzeugter Weine wurde entsprechend den Änderungen der Produktspezifikation hinsichtlich der Erweiterung des abgegrenzten Gebiets und der Einführung neuer Sorten von Erzeugnissen geändert und ergänzt.

## EINZIGES DOKUMENT

**1. Name**

Menfi

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

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

Kategorie Wein (1): „Menfi“ Bianco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Aroma: fein, elegant, zart, ausgeprägt, angenehm mit einem Duft von Früchten;

Geschmack: trocken, ausgewogen, sortentypisch, vollmundig, harmonisch, voll, intensiv.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,00 % vol;

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

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

## Allgemeine Analysemerkmale

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

Kategorie Wein (1): „Menfi“ Bianco Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano Superiore

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Aroma: fein, elegant, sortentypisch, mit einem Duft von Früchten;

Geschmack: trocken, ausgewogen, charakteristisch, angenehm, harmonisch, voll, intensiv.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,50 % vol;

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

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

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

Kategorie Wein (1): Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Farbe: strohgelb in unterschiedlicher Intensität, gelegentlich mit blassen Grüntönen;

Aroma: fein, elegant, sortentypisch, angenehm mit einem Duft von Früchten, frisch, mit Muskataroma;

Geschmack: trocken, angenehm, harmonisch, frisch, voll, intensiv.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

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

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

Kategorie Wein aus eingetrockneten Trauben (15): „Menfi“ Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito

Farbe: strohfarben bis gold;

Aroma: charakteristisch, zart, anhaltend;

Geschmack: trocken bis süß, charakteristisch, harmonisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 15,00 % vol;

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

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

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

Kategorie Schaumwein (4): „Menfi“ Bianco Spumante, auch mit der Sortenangabe Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Schaum: zart, langanhaltend;

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: ausgeprägt, fein;

Geschmack: frisch, harmonisch, von extra trocken bis süß.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,00 % vol;

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

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

Kategorie Wein (1): „Menfi“ Rosso, auch mit der Angabe „Riserva“, Nero d'Avola, auch mit der Angabe „Riserva“, Perricone, auch mit der Angabe „Riserva“, Syrah, auch mit der Angabe „Riserva“

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, Tendenz zu Granatrot bei Weinen mit der Angabe „Riserva“;

Aroma: angenehm, fein, zart, ausgeprägt, fruchtig, bisweilen würzig;

Geschmack: trocken, harmonisch, vollmundig, leicht tanninig, intensiv.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,50 % vol;

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

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

Kategorie Wein (1): „Menfi“ Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Aroma: fein, zart, ausgeprägt, fruchtig, blumig, mit pflanzlichen Noten, intensiv;

Geschmack: trocken, harmonisch, vollmundig, ausgewogen, frisch, adstringierend, ausgeprägt, intensiv.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 12,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l.

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

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

Kategorie Wein (1): „Menfi“ Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Aroma: zart, ausgeprägt, fruchtig, bisweilen würzig, intensiv;

Geschmack: trocken, harmonisch, leichter Tanningeschmack, ausgeprägt.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 12,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l.

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

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

Kategorie Wein aus eingetrockneten Trauben (15): „Menfi“ Rosso Passito

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Aroma: charakteristisch, zart, anhaltend;

Geschmack: trocken bis süß, charakteristisch, harmonisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 16,0 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 28,0 g/l.

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure:	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

Kategorie Wein (1): „Menfi“ Rosato, auch mit der Sortenangabe Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese

Farbe: rosarot von unterschiedlicher Intensität;

Aroma: fein, elegant, zart, ausgeprägt;

Geschmack: trocken, harmonisch, ausgewogen.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

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

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

Kategorie Wein (1): „Menfi“ Cabernet Franc Rosato, Merlot Rosato, Cabernet Sauvignon Rosato, Syrah Rosato, Pinot Nero Rosato

Farbe: rosarot von unterschiedlicher Intensität;

Aroma: zart, ausgeprägt;

Geschmack: trocken, harmonisch.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

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

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

Kategorie Wein (1): „Menfi“ Alicante Bouchet Rosato, Alicante Rosato, Aglianico Rosato, Petit Verdot Rosato

Farbe: rosarot von unterschiedlicher Intensität;

Aroma: zart, ausgeprägt;

Geschmack: trocken, harmonisch.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

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

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

Kategorie Schaumwein (4): „Menfi“ Rosato Spumante;

Schaum: zart, langanhaltend;

Farbe: rosarot von unterschiedlicher Intensität;

Aroma: ausgeprägt, zart;

Geschmack: frisch, harmonisch, von extra trocken bis halbtrocken.

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a. Wesentliche önologische Verfahren

KEINE

### b. Höchsterträge

Menfi Bianco, Rosso, Rosato, Spumante Bianco, Spumante Rosato, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico, einschließlich Grecanico Spumante, Damaschino, Viognier

84 Hektoliter je Hektar

Menfi Vermentino, Chenin Blanc, einschließlich Chenin Blanc Spumante, Nero d'Avola, Perricone und Syrah, einschließlich Riserva und Rosato, Frappato, Merlot

84 Hektoliter je Hektar

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot und Aglianico, einschließlich Aglianico Rosato

84 Hektoliter je Hektar

Menfi Chardonnay einschließlich Chardonnay Spumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco, einschließlich Moscato Bianco Spumante

77 Hektoliter je Hektar

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Pinot Nero, einschließlich Pinot Nero Rosato

77 Hektoliter je Hektar

Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano

70 Hektoliter je Hektar

Menfi Chardonnay Superiore  
66,5 Hektoliter je Hektar  
Menfi Fiano Superiore  
63 Hektoliter je Hektar  
Menfi Bianco Vendemmia Tardiva  
48 Hektoliter je Hektar  
Menfi Bianco Passito, Rosso Passito  
40 Hektoliter je Hektar

#### 6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet für Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Menfi“ umfasst:

- das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinde Menfi (Provinz Agrigento), wie im Kataster auf den Mappenblättern Nr. 1 bis 99 ausgewiesen;
- einen Teil des Verwaltungsgebiets der Gemeinde Sciacca (Provinz Agrigento), wie in den Mappenblättern Nr. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 und 23 ausgewiesen, der wie folgt begrenzt ist: im Westen von der Schnittlinie mit Mappenblatt Nr. 67 der Gemeinde Sambuca di Sicilia, von dort entlang der Grenze dieser Gemeinde nach Süden und dann entlang der östlichen Grenze der Gemeinde Menfi bis zur südlichen Begrenzung des Mappenblatts Nr. 23 der Gemeinde Sciacca; im Süden von der Begrenzung des Mappenblatts Nr. 23; im Osten von der jeweils östlichen Begrenzung der Mappenblätter Nr. 23, 16, 15, 11, 6, 7 und 4; im Norden von der nördlichen Begrenzung der Mappenblätter Nr. 4, 3 und 1 und dem Ufer des Lago Arancio; im Osten von der Gemeinde Sambuca di Sicilia, Mappenblatt Nr. 69.

Das Gebiet umfasst die Zonen Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli und Monte Cirami.

- Teil des Verwaltungsgebiets der Gemeinde Sambuca di Sicilia (Provinz Agrigento), wie im Kataster in den Mappenblättern Nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 und 69 ausgewiesen;

Die Begrenzungen der Mappenblätter Nr. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 und 67 werden wie folgt gebildet: im Westen von der östlichen Begrenzung des Mappenblatts Nr. 23 der Gemeinde Menfi, weiter nach Osten entlang der Begrenzung der Mappenblätter Nr. 41 und 43 dieser Gemeinde und dann wieder nach Norden entlang der Grenze der Gemeinde Sciacca bis zur Schnittlinie mit Mappenblatt Nr. 1 derselben Gemeinde; im Norden vom Gebiet der Gemeinde Santa Margherita di Belice.

Das Gebiet erstreckt sich auf die Zonen Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi und Tardara.

Im Mappenblatt Nr. 69, Bereich im Südwesten der Gemeinde Sambuca di Sicilia, erstreckt sich das Gebiet auf die Zonen Fondacazzo und Cellaro.

- Teil des Verwaltungsgebiets der Gemeinde Castelvetro (Provinz Trapani), wie im Kataster auf den Mappenblättern Nr. 119, 131, 132, 145, 146, 157 und 168 ausgewiesen, dessen Begrenzung im Osten und im Norden von der Verwaltungsgrenze der Gemeinde Menfi, im Westen bis zur Mündung vom Fluss Belice und im Süden vom Mittelmeer gebildet wird. Das Gebiet erstreckt sich auf die Zonen Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello und Belice.

#### 7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Aglianico N.  
Pinot Grigio  
Ansonica B. — Insolia  
Ansonica B. — Inzolia  
Ansonica B.  
Cabernet Franc (R) — Cabernet  
Cabernet Sauvignon (R) — Cabernet  
Calabrese N. — Nero d'Avola N.  
Catarratto Bianco comune B. — Catarratto  
Catarratto Bianco lucido B. — Catarratto  
Chardonnay (W)

Chenin B.  
Damaschino (W)  
Fiano (W)  
Frappato N. — Frappato d'Italia  
Grecanico Dorato B. — Grecanico  
Grillo (W)  
Merlot (R)  
Moscato Bianco B. — Moscato  
Nerello Mascalese (R)  
Perricone (R)  
Perricone N. — Pignatello  
Petit Verdot (R)  
Pinot Nero N. — Pinot  
Sauvignon B. — Sauvignon Blanc  
Syrah (R) — Shiraz  
Vermentino (W)  
Viogner (W)  
Alicante Bouchet N.  
Alicante (R)

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

Menfi g. U. — Alle Weinkategorien

Für alle Weinkategorien („Wein“, „Schaumwein“ und „Wein aus eingetrockneten Trauben“) ergibt sich der Zusammenhang mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet aus der Kombination von und Wechselwirkung zwischen den typischen Flächenarten des Gebiets (Schwemmlandgebiete, Küstenterrassen, Hanglagen, lehmhaltige Hügel und mergeliger Kalkstein), die eine einzigartige Landschaft bilden, die durch ein typisch mediterranes Klima, Temperaturen, die auch im Winter konstant über dem Gefrierpunkt liegen, auf Herbst und Winter konzentrierte Niederschläge sowie heiße und trockene Sommer mit ausreichender Durchlüftung und Sonneneinstrahlung gekennzeichnet ist.

Diese Merkmale des abgegrenzten Gebiets tragen, zusammen mit überwiegend ebenen, teilweise hügeligen Flächen und der günstigen Lage der Rebflächen, zur Schaffung einer für den Weinbau besonders geeigneten Umgebung bei.

Insbesondere weisen diese Flächen eine Bodentextur mit unterschiedlichem Ton- und Kalkgehalt, einen pH-Wert, der von alkalisch bis schwach alkalisch reicht, eine ausgewogene physikalisch-chemische Struktur mit guter Ableitung von überschüssigem Wasser und der Verfügbarkeit von Wasserreserven auf, die allesamt grundlegende Merkmale für die Entwicklung des Wurzelsystems sind.

Die Bodenreaktion fördert die Entwicklung der Reben, da die meisten Nährstoffe leicht verfügbar sind; darüber hinaus trägt die Aktivität der Mikroorganismen dazu bei, dass Stickstoff, Phosphor und Schwefel verfügbar sind.

Die Wechselwirkung dieser Faktoren mit dem Klima und den Temperaturschwankungen vom Sommerbeginn bis zur Ernte gewährleistet ein gutes vegetatives und generatives Wachstum der Pflanzen und eine gleichmäßige Reifung der Trauben sowie die Erzeugung von Trauben mit hohem Gehalt an Polyphenolen und aromatischen Vorgängern.

Menfi g. U. — Kategorie Wein (1):

Die Weinbauerzeugnisse der Kategorie Wein (1) sind das Ergebnis jahrhundertalter Weinbautradition, und alle autochthonen und allochthonen Rebsorten sind bestens geeignet. Diese Rebsorten werden auf Flächen angebaut, die für jede Sorte in Bezug auf Boden und Klima am besten geeignet sind, um qualitativ hochwertige und unverwechselbare Weine zu erzeugen.

Die erzeugten Weine weisen gemeinsame Merkmale wie alkoholische Bestandteile, starke Aromen und eine gute Struktur auf, was auf die mineralstoffreichen Böden, das mediterrane Klima und die Temperaturunterschiede zurückzuführen ist.

Weißer und roter Jahrgangsweine zeichnen sich durch ihre blumigen und fruchtigen Aromen und ihre Würze am Gaumen aus.

Die „Riserva“- und „Superiore“-Weine zeichnen sich durch eine stärkere Konzentration und mehr Struktur sowie durch ihre Nebenaromen aus.

Die Weißweine aus den Schwemmlandgebieten zeichnen sich vor allem durch ihre Mundigkeit und würzige Süße (insbesondere bei der Sorte Chardonnay) aus, während die Weine aus den höheren Lagen Merkmale aufweisen, die zwischen fruchtig (sortenbezogen), blumig und scharf, gereift und entwickelt variieren.

Bei Rotweinen aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Syrah haben die Böden auf den Küstenterrassen in tieferen Lagen besonderen Einfluss. Bei Cabernet Sauvignon schlägt sich dies in einem Gleichgewicht zwischen grasigen Noten und blumiger Fruchtigkeit und bei Syrah in fruchtigen Noten nieder.

Weine von Rebflächen auf Terrassen in mittlerer Höhenlage, insbesondere aus den Rebsorten Nero d'Avola und Merlot, entwickeln komplexe und reife phenolische Noten, die durch würzige und fruchtige, blumige Noten ausgeglichen werden. Diese Weine begleiten traditionell die typischen Erzeugnisse der lokalen und sizilianischen Küche (Käse mit g. U. wie Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano und lokaler Fisch wie Sardinen, Sardellen und andere fettreiche Fische).

Menfi g. U. — Kategorie Schaumwein (4)

Die Schaumweine weisen eine strohgelbe Farbe von unterschiedlicher Intensität bzw. eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität bei den Rosé-Varianten, zarte Perlage sowie blumige und fruchtige Noten und Frische auf, was auf die mineralstoffreichen Böden, das mediterrane Klima und die Temperaturunterschiede zurückzuführen ist.

Insbesondere die Sorten Chardonnay und Chenin Blanc werden hauptsächlich auf kalk- und tonhaltigen Mergelböden auf den hohen Hügeln angebaut und auch für die Verarbeitung zu Schaumwein verwendet.

Die Herstellung von Schaumwein ist mit der örtlichen Weinbautradition verbunden, kombiniert mit önologischen Innovationen und der Verwendung der für diese Erzeugniskategorie festgelegten autochthonen und allochthonen Sorten.

Gebietsbezogene und menschliche Einflüsse lassen Schaumweine entstehen, die sich durch optimale Säure und Frische mit aromatischen Noten auszeichnen und perfekt zu gastronomischen Gerichten und typischen lokalen Erzeugnissen wie Carciofo Spinoso di Menfi (Artischocken), Vastedda g. U. (Käse), Olive Nocellara del Belice (Oliven), fettreichem Fisch und gelber Melone passen.

Menfi g. U. — Kategorie Wein aus eingetrockneten Trauben (15)

Die Weine aus eingetrockneten Trauben zeichnen sich stets durch eine gute Struktur, eine Ausgewogenheit von Säure und Süße und fruchtige Noten, je nach verwendeten Rebsorten, aus, was auf die mineralstoffreichen Böden und insbesondere das mediterrane Klima und heiße, trockene Sommer mit ausreichender Durchlüftung und Sonneneinstrahlung, die die Konzentration von Zucker begünstigt, sowie die Temperaturunterschiede, die den Weinen ihre Frische verleihen, zurückzuführen ist.

Die Weiß- und Rotweine verfügen über eine gute Struktur und eine Ausgewogenheit von Säure und Süße, je nach Kombination von Böden und verwendeten Rebsorten, und können Anklänge von Schalenfrüchten wie Walnüssen, Mandeln und Pistazien, verstärkt durch Noten von Orangenmarmelade (Schwemmlandgebiete), aufweisen; sie weisen Anklänge von gelben Früchten wie Ananas, Aprikosen/Marillen, Datteln und getrockneten Feigen auf und sind elegant und mild im Mund mit guter Säure und einem Abgang von Zitrusfrüchten (Küstenterrassen in mittlerer Höhenlage).

Auf den tonhaltigen Hügeln und Hängen, wo die Trauben in stärkerem Ausmaß überreif werden, werden Weine mit vollen Aromen, Anklängen von reifen Früchten, Pflaumen- und Johannisbeerkonfitüre und Noten von getrockneten Früchten sowie einem süßen, weichen und ausgewogenen Geschmack gewonnen.

Die Kombination aus dem trockenen mediterranen Sommerklima und mergeligen Kalkböden ergibt Weine, die reich an fruchtigen und blumigen Aromen wie Pfirsich, frischer Aprikose/Marille, Orangenblüte und Zitrusfrüchten und zudem kraftvoll frisch mit einer typisch mineralischen Struktur sind.

Diese Weiß- und Rotweine sind süß, aber nicht übersüß aufgrund der perfekten Säure und der typischen Aromen der Rebsorten, aus denen sie hergestellt werden, und passen hervorragend zu traditionellen Keks- und Gebäcksorten Siziliens (Cassata, Cannoli, Dolci di mandorla usw.) und des Gebiets (Nucatoli, Mini di virgini, Trockenkekse).

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen

Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der Grund für die Verpflichtung zur Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 besteht darin, die Qualität und das Ansehen der Menfi-Weine mit g. U. zu schützen, ihren Ursprung zu garantieren und die Wirksamkeit und Rechtzeitigkeit der entsprechenden Kontrollen sicherzustellen. Die charakteristischen Merkmale und Eigenschaften der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Menfi, die

mit ihrem Ursprungsgebiet zusammenhängen, können durch die Abfüllung des Weins im Erzeugungsgebiet besser geschützt werden, da die Erzeuger in dem abgegrenzten Gebiet für die Anwendung und Durchsetzung aller technischen Vorschriften für den Transport und die Abfüllung verantwortlich sind und über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen. Mit dieser Verpflichtung werden die mit dem Transport aus dem Weingebiet einhergehenden möglichen Risiken vermieden, z. B.: Oxidation und thermische Belastung durch hohe oder niedrige Temperaturen und Schädigung des Erzeugnisses, negative Auswirkungen auf die chemisch-physikalischen (Säure, Polyphenole und Farbstoffe) und organoleptischen Eigenschaften (Farbe, Geruch, Geschmack) sowie die Stabilität. Auch das Risiko einer mikrobiologischen Kontamination (durch Bakterien, Viren, Pilze, Schimmelpilze und Hefen) wurde verringert. Diese Verpflichtung kommt den Unternehmen zugute, die sich der Risiken bewusst sind und für die Wahrung der Qualität der g. U. verantwortlich sind, und bietet den Verbrauchern Gewähr hinsichtlich des Ursprungs und der Qualität der Weine und ihrer Übereinstimmung mit der Produktspezifikation. Darüber hinaus sind die Kontrollen der zuständigen Stellen in einem kleineren Gebiet wirksamer.

Verwendung des Namens „Sicilia“ als größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der Name „Sicilia“ als größere geographische Einheit darf auf dem Etikett und in der Aufmachung der in Artikel 1 der Produktspezifikation Menfi g. U. genannten Weine gemäß den geltenden Rechtsvorschriften auf EU- und nationaler Ebene angegeben werden.

Verwendung zusätzlicher Ortsnamen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Zusätzliche Ortsnamen, die sich auf die Rebflächen beziehen, auf denen die zur Herstellung des betreffenden Weins verwendeten Trauben tatsächlich angebaut werden, dürfen gemäß Artikel 31 Absatz 10 des Gesetzes Nr. 238/2016 auf dem Etikett und in der Aufmachung der in Artikel 1 der Produktspezifikation genannten Weine verwendet werden. Die von der Region Sizilien geführte Liste der zusätzlichen Ortsnamen (die sich auf Rebflächen beziehen) wird jährlich aktualisiert und ist online abrufbar unter:

[http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_LaStrutturaRegionale/PIR\\_Assessoratoregionale/PIR\\_RisorseAgricoleeAlimentari/PIR\\_DipAgricoltura/PIR\\_AreeTematiche/PIR\\_Servizi/PIR\\_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR\\_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiquality/PIR\\_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337\\_2019.pdf](http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale/PIR_RisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337_2019.pdf)

Ausnahme in Bezug auf das Erzeugungsgebiet für den Wein und Schaumwein

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften können die Weinbereitungstätigkeiten in unmittelbarer Nachbarschaft des abgegrenzten Erzeugungsgebiets und insbesondere im Verwaltungsgebiet der Gemeinden, die an die Gemeinde Menfi angrenzen, durchgeführt werden, d. h. in: Montevago, Santa Margherita di Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca und Castelvetro. Was die Kategorie Schaumweine anbelangt, so können diese innerhalb der Verwaltungseinheit „Regione Sicilia“ erzeugt werden, zu der das Erzeugungsgebiet gehört.

### Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>

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

(2020/C 18/09)

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

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

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

„JAMBON DE BAYONNE“

EU-Nr.: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consortium du Jambon de Bayonne  
Route de Samadet  
64410 Arzacq  
FRANKREICH  
Tel. +33 559044935  
Fax +33 559044939  
E-Mail: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

**Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Aktualisierung der Angaben, Kontrolleinrichtungen, einzelstaatliche Anforderungen, Anhänge

**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

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. **Änderung(en)**5.1. *Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“*

## Chemische Merkmale

„Jambon de Bayonne‘ ist ein getrocknetes, nur leicht salziges Erzeugnis. Der in der Oberschale gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.

„Jambon de Bayonne‘ ist ein verhältnismäßig trockenes Erzeugnis mit gleichwohl saftiger Note. Der Trockensubstanzgehalt liegt im Durchschnitt bei 47 %.

„Jambon de Bayonne‘ ist ein Erzeugnis mit geringem Fettgehalt. Er liegt im Durchschnitt bei etwa 6 %.

Der Restgehalt an löslichen Zuckern insgesamt liegt bei maximal 0,5 %.

Das Erzeugnis hat einen sehr geringen Nitrit- und Nitratgehalt: Der maximal zulässige Nitratgehalt liegt bei 250 mg/kg und der maximal zulässige Nitritgehalt bei 50 mg/kg.“

Sämtliche Merkmale werden wie nachstehend aufgeführt in den Entwurf der Produktspezifikation übernommen, mit Ausnahme jedoch der Bestimmung über den Nitrit- und Nitratgehalt, die gestrichen wird, da sie den gesetzlichen Anforderungen im Bereich des zulässigen Nitrit- bzw. Nitratgehalts entspricht. Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

„Jambon de Bayonne‘ ist ein getrocknetes, nur leicht salziges Erzeugnis. Der in der Oberschale gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.

„Jambon de Bayonne‘ ist ein verhältnismäßig trockenes Erzeugnis mit gleichwohl saftiger Note. Der Trockensubstanzgehalt liegt im Durchschnitt bei 47 %.

„Jambon de Bayonne‘ ist ein Erzeugnis mit geringem Fettgehalt. Er liegt im Durchschnitt bei etwa 6 %.

Der Restgehalt an löslichen Zuckern insgesamt liegt bei maximal 0,5 %.“

Die Bestimmungen zu den mikrobiologischen Merkmalen werden gestrichen:

## „Mikrobiologische Merkmale

„Jambon de Bayonne muss den im Ministerialerlass vom 21.12.79 über eingesalzene, rohe, gepökelte und/oder getrocknete Erzeugnisse festgehaltenen Normen entsprechen:

— Coliforme 44 °C	m = 1 000 (Keime pro Gramm)
— Koagulasepositive Staphylokokken	m = 500 (Keime pro Gramm)
— Sulfitreduzierende Anaerobier	m = 50 (Keime pro Gramm)
— Salmonellen	in 25 Gramm nicht nachweisbar“

“

Sämtliche gestrichenen mikrobiologischen Merkmale beziehen sich auf gesetzgeberische Elemente und nicht auf Elemente, die speziell die g. g. A. „Jambon de Bayonne“ betreffen. Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Das Einzige Dokument, die bei der Eintragung der g. g. A. erstellte Zusammenfassung, wird zwecks ausführlicherer Erläuterungen in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ geändert:

Die Rubrik, die in der Zusammenfassung folgendermaßen lautet:

„Bei ‚Jambon de Bayonne‘ handelt es sich um eine zugeschnittene, mit Salz aus den Salinen des Adour-Beckens gepökelte und in diesem Gebiet über sieben Monate getrocknete Keule vom Schwein. Während des Reifeprozesses entwickelt ‚Jambon de Bayonne‘ sein Aroma und seine Saftigkeit. In dünne Scheiben geschnitten zergeht er im Mund und entfaltet seinen feinen, nur leicht salzigen Geschmack.“

wird im Einzigen Dokument folgendermaßen ergänzt:

„Bei ‚Jambon de Bayonne‘ handelt es sich um eine mit Salz aus den Salinen des Adour-Beckens gepökelte und in diesem Gebiet mindestens sieben Monate lang getrocknete Keule vom Schwein.

## — Erscheinungsbild

— Die äußere Form ist rundlich.

— Die einheitlich gefärbte Schwarte spannt sich zur Haxe hin und weist keine Zeichen von Hämatomen auf.

- Der Schinken fühlt sich weder hart an noch erscheint er aufgetrieben.
- Das Fett hat eine satte Farbe, ist fest und duftet angenehm.
- Das äußere Muskelfleisch hat keine Rinde.
  
- **Aufmachung des Erzeugnisses**  
Nach Abschluss des Reifeprozesses sind folgende Aufmachungen des Schinkens möglich:
  - mit Knochen: unverpackt oder verpackt;
  - entbeint, entschwartet, entfettet, gepresst, in Form geschnitten und verpackt;
  - als ganzer, halber oder viertel Schinken;
  - in Einzelportionen geschnitten.
  
- **Chemische Merkmale**  
Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein getrocknetes, nur leicht salziges Erzeugnis. Der in der Oberschale gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.  
Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein verhältnismäßig trockenes Erzeugnis mit gleichwohl saftiger Note. Der Trockensubstanzgehalt liegt im Durchschnitt bei 47 %.  
Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein Erzeugnis mit geringem Fettgehalt. Er liegt im Durchschnitt bei etwa 6 %.  
Der Restgehalt an löslichen Zuckern insgesamt liegt bei maximal 0,5 %.
  
- **Organoleptische Merkmale**  
Während der verschiedenen Reifephasen entwickelt der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ sein Aroma und seine Saftigkeit. In dünne Scheiben geschnitten zergeht der Schinken im Mund und entfaltet seinen feinen, nur leicht salzigen Geschmack mit einem kräftigen und charakteristischen Aroma, das sich dank der langen Reifezeit ausbildet.  
Das Muskelfleisch hat eine charakteristische gleichmäßige rosarote Farbe.  
Das Fett ist weiß, rein, fest, nicht ölig und hat keinen ranzigen Geruch.  
Salz- und Feuchtigkeitsgehalt sind gleichmäßig auf die Scheibe verteilt.“

## 5.2. *Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“*

### Abgrenzung des Schweineproduktionsgebiets

- **Für den Ursprung der Rohstoffe geltende Beschränkungen**  
Aufnahme des Departements Tarn in die Liste der Departements des Schweineproduktionsgebiets:  
Das Departement Tarn wird in die Liste der Departements aufgenommen, aus denen die Rohstoffe, d. h. die Schweine, stammen. Diese formale Änderung dient der Berichtigung eines Fehlers. Gemäß der in der Produktspezifikation enthaltenen Karte ist dieses Departement Teil des Produktionsgebiets; es wurde jedoch versäumt, seinen Namen in die Departement-Liste aufzunehmen.  
Überdies wird in der Zusammenfassung ausdrücklich der gesamte Verwaltungsbezirk Midi-Pyrénées, zu dem auch das Departement Tarn gehört, als Gebiet für den Bezug der Rohstoffe genannt.  
Diese Änderung wird in der Produktspezifikation vorgenommen und in das Einzige Dokument in Teil 3.3 „Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)“ übernommen, ändert aber nichts an der Umgrenzung dieses Gebiets.

## 5.3. *Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“*

Die Bestimmung „Die von den an der Produktionskette von ‚Jambon de Bayonne‘ beteiligten Unternehmen festgelegten Bestimmungen bezüglich des Zusammenhangs mit dem geografischen Ursprung dienen dazu:

- die Teile, die von Schweinen stammen, die gemäß den spezifischen Bedingungen im abgegrenzten Produktionsgebiet aufgezogen wurden, entlang der gesamten Produktionskette zu identifizieren,
- die nach den spezifischen Verfahren im abgegrenzten Verarbeitungsgebiet des Adour-Beckens gepökelt, getrocknet, und gereiften Schinken zu identifizieren.“

wird ersetzt durch die Bestimmung:

„Die von den an der Produktionskette von ‚Jambon de Bayonne‘ beteiligten Unternehmen festgelegten Bestimmungen bezüglich der Rückverfolgbarkeit und des Zusammenhangs mit dem geografischen Ursprung dienen dazu:

- die Teile, die von Schweinen stammen, die gemäß den spezifischen Bedingungen im abgegrenzten Produktionsgebiet aufgezogen wurden, entlang der gesamten Produktionskette zu identifizieren,
- die Schinken vom Pökeln über das Reifen bis hin zum Verpacken, das jeweils nach den spezifischen Verfahren im abgegrenzten Verarbeitungsgebiet des Adour-Beckens erfolgt, zu identifizieren.“

Mit der Änderung der Bestimmung werden die Rückverfolgbarkeit und der Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung gewährleistet und gestärkt. Da — wie in der Rubrik „Erzeugungsverfahren“ ausgeführt — das Vorschneiden und das Verpacken den obligatorisch im geografischen Gebiet zu erfolgenden Erzeugungsschritten hinzugefügt wurden, wird die entsprechende Rückverfolgbarkeit in diese Rubrik aufgenommen, damit der Ursprungsnachweis bei diesen Erzeugungsschritten, bei denen es zu Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette kommen könnte, gewährleistet ist.

Die Bestimmung

„Wird der Schinken entschwartet, entfettet oder geschnitten verkauft, verliert er die auf seinen Ursprung hinweisenden Kennzeichen. Das Etikett muss die Zulassungsnummer des Verarbeitungsbetriebs enthalten. Der Betrieb führt über die Abgänge nach Aufmachungsart Buch (versandte Mengen).

Erfolgt die Trocknung nicht im Zerschneidungsbetrieb, muss dieser sowohl über die Eingänge (Menge und Ursprung der eingegangenen Schinken) als auch über die Abgänge Buch führen.“

wird ersetzt durch:

„Wird der Schinken entschwartet, entfettet oder geschnitten verkauft, verliert er die auf seinen Ursprung hinweisenden Kennzeichen. Das Etikett muss die Zulassungsnummer des Verarbeitungsbetriebs sowie die Chargennummer und/oder das Einzaldatum enthalten, damit eine Rückverfolgung bis zu den die Herstellung betreffenden Elementen möglich ist. Der Betrieb führt über die Abgänge nach Aufmachungsart Buch (versandte Mengen).

Erfolgt die Trocknung nicht in dem für das Vorschneiden zuständigen Betrieb, muss dieser ein stets aktuelles Chargennachverfolgungsblatt führen und sowohl über die Eingänge (Menge und Ursprung der eingegangenen Schinken) als auch über die Abgänge Buch führen.“

Das Rückverfolgungssystem (Abbildung 1) wird folgendermaßen geändert:

Hinzufügung von: „Chargennachverfolgungsblätter, Registrierung von Aussonderungen, Vorschneidebögen, Abgangsbuchhaltung über versandte Schinken“, um für mehr Registrierungen und damit für eine bessere Rückverfolgbarkeit zu sorgen.

Die Bestimmung „Pökeln, Trocknung, Versand — Schneiden — zugelassener Einsalzer“ wird folgendermaßen ergänzt: „Pökeln, Trocknung, Entbeinen, Vorschneiden und Verpacken — Versand — Einsalzer — zugelassener Vorschneidebetrieb“. Diese Hinzufügungen stehen im Zusammenhang mit dem Antrag auf Einbeziehung der Vorgänge des Schneidens und Verpackens in das geografische Gebiet der g. g. A.

Die folgende Bestimmung wird hinzugefügt: „Nach diesen Erzeugungsschritten werden anhand von Stichproben organoleptische Überprüfungen durchgeführt, um sich der Wahrung der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses zu vergewissern.“

Die Rubrik wird ergänzt, damit es zur Pflicht wird, nach diesen Erzeugungsschritten anhand von Stichproben organoleptische Überprüfungen durchzuführen, um sich der Wahrung der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses zu vergewissern.

Damit wird die Rückverfolgbarkeit sämtlicher Erzeugungsschritte des Schinkens mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ verbessert. Dadurch lässt sich die Rückverfolgbarkeit im Bottom-up- und Top-Down-Verlauf sicherstellen und das Risiko von Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette vermeiden.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument (das Einzige Dokument wird als Ersatz für die aktuell geltende Zusammenfassung erstellt).

#### 5.4. Rubrik „Erzeugungsverfahren“

Diese Rubrik wird ergänzt um: die Beschreibung des gesamten Erzeugungsverfahrens, das auf die dem Vorschneiden vorausgehenden Schritte angewandt wird, die Beschreibung des Erzeugungsschritts des Vorschneidens und die Beschreibung des Erzeugungsschritts des Verpackens der vorgeschrittenen Erzeugnisse, da beantragt wurde, dass diese Erzeugungsschritte nunmehr obligatorisch im geografischen Gebiet der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ erfolgen müssen.

Die folgenden Bestimmungen werden hinzugefügt:

„5.2.9. *Dem Vorschneiden vorausgehende Schritte (Entbeinen, Ausbalancierung, Versteifung), Vorschneiden und Verpacken*“

„Beim Vorschneiden wird der entbeinte Schinken in Stücke, Portionen oder Scheiben geschnitten. Für diesen an die Reifung anknüpfenden Erzeugungsschritt wählt der Betreiber die für das Vorschneiden geeigneten Schinken aus.

5.2.9.1. — *Vorausgehende Schritte*

Dem Vorschneiden gehen mehrere, nachstehend im Einzelnen erläuterte Schritte voraus, die alle zusammen für die Endqualität des Erzeugnisses sorgen.

— Entbeinen

Jeder Schinken, der vorgeschritten werden soll, wird zunächst abhängig von seinem Gewicht, der Dicke seiner Fettschicht und seiner Reifezeit entbeint.

Beim Entbeinen wird die Haxe abgetrennt, der Oberschenkelkopf freigelegt, der Oberschenkelknochen ausgetrennt (Ablösung des Oberschenkelknochens ohne Öffnung des Schinkens) und anschließend die Einheit Schienbein–Wadenbein–Oberschenkelknochen entnommen.

Bei diesem Erzeugungsschritt vergewissert sich der Betreiber, dass die Schinken keine Geruchsfehler oder Fehler bei der Farbe des Fleisches aufweisen, was auf ein Problem bei der Reifung hindeutet (zu starkes Bakterienwachstum oder zu starke Proteolyse — Phänomene, die häufig im Zusammenhang mit verbliebener Restfeuchtigkeit stehen). Der Betreiber sortiert Schinken, die den Anforderungen nicht entsprechen, gegebenenfalls aus.

Die Schinken werden anschließend pariert, dann gepresst und in Form geschnitten, damit sie in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden können.

— Ausbalancierung

Nach dem Entbeinen, bei dem die Muskeln voneinander gelöst werden, kommt es während dieser mindestens eine Woche dauernden Phase aufgrund der natürlichen Reaktion der Eiweißstoffe zu einem Wiederaufbau der Muskelverbindungen.

— Versteifung

Jeder Schinken wird anschließend versteift. In dieser Phase wird die Raumtemperatur auf maximal – 14 °C abgesenkt.

Ziel dieses Erzeugungsschrittes ist es, einen guten Halt der Scheiben und einen präzisen Schnitt beim Vorschneiden zu gewährleisten.

5.2.9.2. *Vorschneiden und Verpacken*

Vorschneiden und Verpacken erfolgen obligatorisch im geografischen Gebiet.

Dieser Absatz (5.2.9.2) betrifft nicht das Schneiden und Verpacken zum Zweck des unmittelbaren Verkaufs im Sinne von Artikel 2 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Nach Versteifung der Schinken werden sie vom Tranchierer vorgeschritten. Dieser achtet bei diesem Schritt darauf, dass die Scheiben und Stücke keine Fehler aufweisen, die beim ganzen Schinken noch nicht erkennbar sind, wie: unvollständige Scheiben, Hämatome, Petchien, Fettadern, ungleichmäßige Farbe.

Scheiben, die Fehler aufweisen, werden aussortiert.

Der vorgeschrittene Schinken ist ein empfindliches Produkt. Daher gilt es, Luftkontakt möglichst zu vermeiden, damit es nicht zu Oxidationsprozessen kommt, die die Qualität des Fettes und die Farbe der Scheiben beeinträchtigen würden. Ferner darf zwischen Vorschneiden und Verpacken nicht mehr als eine Stunde liegen.

Das Know-how der Betriebe im Adour-Becken folgt einer langen Tradition und dank ihrer Erfahrung sind sie in der Lage, alle diese Erzeugungsschritte auszuführen, indem sie die erforderliche Auswahl treffen und die für ‚Jambon de Bayonne‘ typischen Geschmacksmerkmale wahren.

Die organoleptischen Kriterien werden nach dem Vorschneiden von Prüfern aus dem geografischen Verarbeitungsgebiet kontrolliert. Diese Prüfer sind entsprechend geschult und haben profunde Kenntnisse von dem Erzeugnis, sodass sie anhand eines Katalogs an Deskriptoren, die sich auf das Erscheinungsbild, die Textur, den Geruch und den Geschmack beziehen, bestätigen können, dass das Erzeugnis die Merkmale der g. g. A. ‚Jambon de Bayonne‘ aufweist.

„Jambon de Bayonne“ wird in erster Linie vorgeschritten verzehrt und sämtliche dieser Aufmachung vorausgehenden Schritte müssen von Grund auf beherrscht werden, um sicherzustellen, dass „Jambon de Bayonne“ die von den Verbrauchern erwarteten und geschätzten Merkmale und insbesondere die ihm eigene Saftigkeit aufweist.

Entbeinen, Ausbalancieren, Versteifen und Vorschneiden des Erzeugnisses sind für die Wahrung der Eigenschaften und damit des Ansehens der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ von zentraler Bedeutung. Daher ist es wichtig, dass diese Schritte im geografischen Gebiet und von Betrieben ausgeführt werden, die das nötige Know-how besitzen, um die Qualitätsgarantie nicht zu gefährden und zu vermeiden, dass Enderzeugnisse auf den Markt gelangen, die nicht die organoleptischen Kriterien der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ erfüllen und in der Folge ihrem Ruf schaden. Die Kontrolle des Erzeugnisses während der einzelnen Erzeugungsschritte ist sehr wichtig, damit jeweils überprüft werden kann, ob das Erzeugnis die erforderlichen Merkmale aufweist.

Es ist daher unverzichtbar, dass diese Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet erfolgen, um sicherzustellen, dass die Qualität, die spezifischen Merkmale, die die g. g. A. „Jambon de Bayonne“ bei ihrer Erzeugung entwickelt, und ihr Ruf, für den die Betriebe gemeinschaftlich einstehen, gewahrt bleiben.

Da die bei den verschiedenen Erzeugungsschritten auf der Schwarte des Schinkens angebrachten Kennzeichen beim Vorschneiden und Verpacken entfernt werden, sorgt die Durchführung dieser Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet zusammen mit dem eingeführten Kontrollsystem zur Überprüfung dieser Schritte zudem für ein geringeres Risiko von Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette und damit für ein geringeres Betrugsrisiko.

Neben der Qualitäts- und Kontrollgarantie sorgt die Durchführung der Erzeugungsschritte Entbeinen, Ausbalancieren, Versteifen, Vorschneiden und Verpacken im geografischen Gebiet auch dafür, dass Authentizität und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses in dieser wichtigen Phase des Erzeugungsprozesses gewährleistet werden.

Die obigen Ausführungen zeigen, dass der gesamte für die Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ erforderliche Prozess der Verarbeitung und des Vorschneidens-Verpackens auf komplexen technischen Regeln und einem spezifischen Know-how beruht — und zwar vom Pökeln der frischen Schinken bis zum Vorschneiden-Verpacken des Enderzeugnisses. Daher ist seine Erzeugung in geeigneten, im geografischen Gebiet ansässigen Betrieben von grundlegender Bedeutung, um:

- seine qualitativen Merkmale zu wahren,
- die Authentizität des Erzeugnisses zu gewährleisten und
- strenge Kontrollen einer der auf dem Markt am häufigsten zu findenden Aufmachungen des Erzeugnisses sicherzustellen.

Die Durchführung dieser Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet ist Garant für das Ansehen der g. g. A. „Jambon de Bayonne“, die die Frucht der Arbeit aller an der Produktionskette beteiligten Akteure (Züchter, Schlachter, Einsalzer, Tranchierer usw.) ist.“

Diese Änderung der Produktspezifikation hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument, Abschnitt 3.5 „Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen“.

#### 5.5. Zusammenhang

Das gesamte Kapitel „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wurde zusammengefasst und neu strukturiert, um die Besonderheiten des geografischen Gebiets, die Besonderheiten des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang besser herauszustellen. Somit wurde die Form verändert, der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet bleibt jedoch unverändert.

Aufgrund dieser Neufassung wurde der Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments angepasst, um die gemäß Artikel 6 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 geltende Vorgabe von 2 500 Wörtern für das Einzige Dokument bestmöglich einzuhalten und gleichzeitig weitere Einzelheiten aufzunehmen, die in der Zusammenfassung (nunmehr ersetzt durch das Einzige Dokument) bislang nicht enthalten sind.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ beruht weiterhin auf einer ganz bestimmten Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses.

#### 5.6. Rubrik „Kennzeichnung“

Die folgende Bestimmung wird gestrichen:

„Neben der Einhaltung der geltenden Gesetze legt das Consortium du Jambon de Bayonne seine eigenen Regeln zur Kennzeichnung fest, an die sich die Unternehmen halten müssen:

- (1) Verpflichtende Angaben,
- (2) Form und Stelle des Logos.“

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Die folgende Bestimmung:

„Es verlangt, dass das Etikett von ‚Jambon de Bayonne‘ unabhängig von seiner Aufmachung mindestens die folgenden Angaben enthält:“

wird ersetzt durch die Bestimmung:

„Neben den für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln geltenden gesetzlichen Pflichtangaben enthält das Etikett:“

Diese Neufassung der Bestimmung wird zwecks Anpassung an den in Frankreich geltenden Wortlaut eingefügt.

Die Bestimmung „Obligatorisch die französische Verkehrsbezeichnung ‚Jambon de Bayonne‘, eventuell zusammen mit einer Übersetzung bei für die Ausfuhr bestimmten Erzeugnissen,“ wird gestrichen, da dies bereits im geltenden Recht vorgesehen ist.

Die Darstellung des Logos von „Jambon de Bayonne“ entfällt, seine Beschreibung wird jedoch beibehalten. Das Logo wird sich wohl regelmäßig geringfügig ändern, wobei jedoch die Grundstruktur erhalten bleibt (Angabe „Bayonne“, flankiert von einem roten baskischen Kreuz), damit die Verbraucher das Erzeugnis problemlos erkennen können.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument, da die Abbildung des Logos der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ entfällt.

#### 5.7. Rubrik „Sonstiges“

##### — Aktualisierung der Kontaktdaten

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats werden aufgenommen und die der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

##### — Kontrolleinrichtungen

In Anwendung der landesweit geltenden Anweisungen für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen werden der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle gestrichen. In dieser Rubrik werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) sowie Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle können nunmehr auf der Internetseite des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission abgefragt werden.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

##### — Einzelstaatliche Anforderungen

Die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte werden den einzelstaatlichen Anforderungen nach Maßgabe der geltenden nationalen Rechtsvorschriften hinzugefügt.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

##### — Anhänge der Produktspezifikation

Die Anhänge werden gestrichen, da ihr Inhalt in die Produktspezifikation aufgenommen wurde oder keine in einer Produktspezifikation aufzuführenden Elemente betrifft (Organisation der Produktionskette, Vergleich mit anderen Schinken mit einer g. U. oder g. g. A. usw.). Es handelt sich um formale Änderungen, die keine Auswirkung auf die geltenden Bestimmungen haben.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

## EINZIGES DOKUMENT

## „JAMBON DE BAYONNE“

EU-Nr.: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

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

1. **Name(n)**

„Jambon de Bayonne“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

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

Bei „Jambon de Bayonne“ handelt es sich um eine mit Salz aus den Salinen des Adour-Beckens gepökelte und in diesem Gebiet mindestens sieben Monate lang getrocknete Keule vom Schwein.

— *Erscheinungsbild*

— Die äußere Form ist rundlich.

— Die einheitlich gefärbte Schwarte spannt sich zur Haxe hin und weist keine Zeichen von Hämatomen auf.

— Der Schinken fühlt sich weder hart an noch erscheint er aufgetrieben.

— Das Fett hat eine satte Farbe, ist fest und duftet angenehm.

— Das äußere Muskelfleisch hat keine Rinde.

— *Aufmachung des Erzeugnisses*

Nach Abschluss des Reifeprozesses sind folgende Aufmachungen des Schinkens möglich:

— mit Knochen: unverpackt oder verpackt;

— entbeint, entschwartet, entfettet, gepresst, in Form geschnitten und verpackt;

— als ganzer, halber oder viertel Schinken;

— in Einzelportionen geschnitten.

— *Chemische Merkmale*

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein getrocknetes, nur leicht salziges Erzeugnis. Der in der Oberschale gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein verhältnismäßig trockenes Erzeugnis mit gleichwohl saftiger Note. Der Trockensubstanzgehalt liegt im Durchschnitt bei 47 %.

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein Erzeugnis mit geringem Fettgehalt. Er liegt im Durchschnitt bei etwa 6 %.

Der Restgehalt an löslichen Zuckern insgesamt liegt bei maximal 0,5 %.

— Organoleptische Merkmale

Während der verschiedenen Reifephasen entwickelt der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ sein Aroma und seine Saftigkeit. In dünne Scheiben geschnitten zergeht der Schinken im Mund und entfaltet seinen feinen, nur leicht salzigen Geschmack mit einem kräftigen und charakteristischen Aroma, das sich dank der langen Reifezeit ausbildet.

Das Muskelfleisch hat eine charakteristische gleichmäßige rosarote Farbe.

Das Fett ist weiß, rein, fest, nicht ölig und hat keinen ranzigen Geruch.

Salz- und Feuchtigkeitsgehalt sind gleichmäßig auf die Scheibe verteilt.

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

Die zur Erzeugung der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ geeigneten Schlachtkörper stammen von männlichen oder weiblichen Mastschweinen. Folgende Tiere sind ausgeschlossen: Kryptorchiden, Monorchiden, Hermaphroditen, unkastrierte männliche Schweine, ausgemerzte Sauen.

Die Tiere erhalten während der Mast ein Futter, das zu mindestens 60 % aus Getreide, Getreidenebenprodukten und Erbsen besteht, wobei mindestens 50 % auf Getreide und Getreidenebenprodukte entfallen müssen.

Der Linolsäureanteil am Mastfutter darf höchstens 1,9 % der Trockensubstanz betragen.

Das Produktions- und Schlachtgebiet der Mastschweine umfasst die Départements im Südwesten Frankreichs: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne, Haute-Vienne.

Das verwendete Salz stammt aus den Salinen des Adour-Beckens.

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

Alle Erzeugungsschritte vom Einsalzen des frischen Schinkens bis hin zum Entbeinen erfolgen im geografischen Gebiet.

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

Das Vorschneiden und Verpacken erfolgen im geografischen Gebiet der g. g. A. „Jambon de Bayonne“.

Beim Vorschneiden wird der entbeinte Schinken in Stücke, Portionen oder Scheiben geschnitten.

Diese Beschränkung auf das geografische Gebiet betrifft nicht das Schneiden und Verpacken zum Zweck des unmittelbaren Verkaufs im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Dem Vorschneiden gehen die folgenden Schritte voraus:

- das Entbeinen, bei dem sich der Betreiber vergewissert, dass der Schinken keine Geruchs- oder Farbfehler aufweist,
- die mindestens eine Woche dauernde Ausbalancierung,
- die Versteifung in einem Raum, in dem die Temperatur auf maximal – 14 °C abgesenkt wird.

Das Vorschneiden knüpft an den Reifeprozess an und muss von Personen mit entsprechender Erfahrung und entsprechendem Know-how durchgeführt werden, da es sich direkt auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt.

Jeder Schinken, der vorgeschritten werden soll, wird abhängig von seinem Gewicht, der Dicke seiner Fettschicht und seiner Reifezeit entbeint.

Das Know-how der Betriebe im Adour-Becken folgt einer langen Tradition. Dank ihrer Erfahrung sind sie in der Lage, dieses empfindliche Erzeugnis zu schneiden, ohne seinen Geschmack und seine Textur zu beeinträchtigen, und gleichzeitig strenge Sichtkontrollen durchzuführen, um auszuschließen, dass die Scheiben Fehler aufweisen (Petechien, Fettadern, ungleichmäßige Farbe usw.), die vor dem Schneiden nicht erkennbar waren.

Der vorgeschchnittene Schinken ist ein empfindliches Produkt. Daher gilt es, Luftkontakt möglichst zu vermeiden, damit es nicht zu Oxidationsprozessen kommt, die die Qualität des Fettes und die Farbe der Scheiben beeinträchtigen würden. Daher darf zwischen Vorschneiden und Verpacken nicht mehr als eine Stunde liegen.

So lässt sich mittels Durchführung dieser Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet gewährleisten, dass die für das Erzeugnis typischen Geschmacksmerkmale gewahrt bleiben.

Die bei den verschiedenen Erzeugungsschritten auf der Schwarte angebrachten Kennzeichen der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ werden beim Vorschneiden entfernt. Die Durchführung der Erzeugungsschritte Entbeinen, Vorschneiden und Verpacken im geografischen Gebiet sorgt für ein geringeres Risiko von Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette und damit für ein geringeres Betrugsrisiko.

Aus diesen Gründen müssen die Vorgänge Vorschneiden und Verpacken, für die es eines besonderen Know-hows bedarf, in geeigneten, im geografischen Gebiet der geschützten geografischen Angabe ansässigen Betrieben erfolgen, um die für das Erzeugnis typischen Eigenschaften und seine Authentizität zu gewährleisten.

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

Das Etikett umfasst die folgenden Angaben:

- „im Adour-Becken getrocknet und gereift“
- „zertifiziert durch“ gefolgt von dem Namen und der Anschrift der Zertifizierungsstelle
- das Logo von „Jambon de Bayonne“ bestehend aus dem Wort „BAYONNE“ und einem roten baskischen Kreuz.

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

Das Gebiet der g. g. A. entspricht dem Adour-Becken. Es umfasst das Département Pyrénées-Atlantiques sowie:

- im Département Gers: den Kanton Adour-Gersoise und die Gemeinden Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque, Tieste-Uragnoux;
- im Département Landes: die Kantone Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx insgesamt, den Kanton Chalosse Tursan mit Ausnahme der Gemeinde Haut-Mauco, sowie
  - im Kanton Adour-Armagnac: die Gemeinden Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahu-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, Vignau;
  - im Kanton Le Pays Morcenais Tarusate: die Gemeinden Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Lалуque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, Villenave;
- im Département Hautes-Pyrénées: die Kantone Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 und 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 und 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre insgesamt sowie die Gemeinden: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argeles-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaiques, Uzer, Vielle-Aure, Vignec.

## 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ beruht auf einer ganz bestimmten Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses. Diese spezifische Qualität des Schinkens besteht in der rundlichen Form, der einheitlichen Farbe der Scheiben, der nicht existenten Rinde, dem nur leicht salzigen und gleichmäßig verteilten Geschmack und der weichen Textur. Diese Qualität ist der sorgfältigen Auswahl der frischen Schinken, dem verwendeten Salz und dem Know-how der Einsalzer und der an der Produktionskette beteiligten Akteure geschuldet.

Das gemäßigte ozeanische, leicht südländische Klima der Pays de l'Adour entsteht in erster Linie aus dem Zusammenspiel von zwei Elementen: der Nähe zum Atlantischen Ozean einerseits und zu den Pyrenäen andererseits. So herrschen in diesem am Fuß der Berge gelegenen Gebiet das ganze Jahr über milde Temperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit. Diese unterliegt jedoch starken zyklischen Schwankungen. Tatsächlich ist häufig zu beobachten, dass die relative Luftfeuchtigkeit innerhalb weniger Stunden von 90 % auf 20 % sinkt. Es ist zu betonen, dass dieses Phänomen sehr typisch und charakteristisch für das Adour-Becken ist. Laut den Geografen ist dieses Phänomen auf den Föhn zurückzuführen. Dabei handelt es sich um einen warmen und trockenen Fallwind aus nord-südlicher Richtung.

Wenn dieser Wind über die Pays de l'Adour weht, ist eine rapide Abnahme der relativen Luftfeuchtigkeit zu beobachten, wobei meist auch die Temperatur steigt.

Eine Besonderheit des Adour-Beckens ist auch seine Bodenbeschaffenheit, insbesondere der Steinsalzgehalt im Boden. Das heutige Salzvorkommen entstand vor 200 Mio. Jahren, zu Beginn des Mesozoikums. Zu dieser Zeit befand sich die Region des heutigen Aquitanischen Beckens in der Subsidenzphase und war somit vom Meer überschwemmt. Das Salz hat sich in erster Linie in der südlichen Hälfte des Aquitanischen Beckens abgelagert, insbesondere im Adour-Becken.

An den Stellen, an denen sich das Steinsalz nahe an der Oberfläche befindet, kann es relativ leicht abgebaut werden. Dies ist beispielsweise in Dax, Salies de Béarn oder Bayonne-Mouguerre der Fall.

Die Pays de l'Adour bilden eine originäre klimatische Einheit mit einem sehr dichten Gewässernetz, deren charakteristische Merkmale sie von den angrenzenden Gebieten unterscheiden.

Die Schweinezucht hat in den landwirtschaftlichen Betrieben des Grand Sud-Ouest lange Tradition.

Die Mastschweine aus dieser Region waren schon immer schwerer und wurden schon immer mit lokalem Getreide gefüttert, wozu — seit Beginn seines Anbaus auf dem europäischen Kontinent — auch Mais zählt.

Das Produktionsgebiet der Schweine, die zu Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ verarbeitet werden dürfen, steht für Verfahren, die schon vor Beginn des Mittelalters entstanden sind, und ist bekannt für:

- die Produktion von für die Herstellung von getrocknetem Schinken geeigneten Mastschweinen (schwerere, fettere Schweine);
- die Einführung eines Schweine-/Getreide-Produktionssystems aufgrund der lokalen Verfügbarkeit von Getreide und insbesondere von Mais.

Dieser Wirtschaftszweig hat sich auf ganz eigene Weise entwickelt und unterscheidet sich grundlegend vom vorherrschenden Modell der Schweineindustrie im Westen Frankreichs.

Dieses Gebiet für den Bezug von Schweinen entspricht einer:

- geografischen und klimatischen Einheit aufgrund der Sonneneinstrahlung und sommerlicher, für den Getreideanbau (insbesondere Körnermais) günstiger Temperaturen;
- wirtschaftlichen und den Faktor Mensch betreffenden Einheit aufgrund der Komplementarität eines Ferkelaufzucht- und Schweinemastgebiets und aufgrund der historischen Handelsströme, die eine Belieferung des Trocknungsgebiets aus den Mastgebieten ermöglicht.

Die traditionelle Verwendung von Steinsalz aus dem Adour-Becken für die g. g. A. „Jambon de Bayonne“ steht ebenfalls für das spezifische Know-how. Dieses seit der Antike in den verschiedenen Vorkommen des Adour-Beckens abgebaute Steinsalz wird seit Jahrhunderten von den Einsalzern der Region aufgrund seiner Reinheit und seiner im Gegensatz zum Meersalz nicht-scheuernden Textur verwendet. Es ermöglicht eine optimale Aufbewahrung der Schinken ohne Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse.

Das Pökeln erfolgt auf traditionelle Weise; der Schinken wird mit trockenem Salz eingerieben und anschließend regelmäßig unter Anwendung eines speziellen Know-hows und einer speziellen Technik massiert, um ihm nach und nach den Saft zu entziehen.

Nach dem Pökeln mit Salz aus dem Adour-Becken, dem Ruhen-Erwärmen und der Trocknung beginnt die Reifephase der Schinken. Die Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ dauert vom Pökeln bis zum Verpacken mindestens sieben Monate. Diese Mindestdauer sorgt dafür, dass der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ seine besonderen Aromen entwickelt.

Die g. g. A. „Jambon de Bayonne“ zeichnet sich aus durch:

- eine rundliche Form;
- eine gleichmäßige Farbe der gesamten Scheibe;
- eine nicht existente Rindenbildung;
- einen nur leicht salzigen Geschmack, der sich gleichmäßig auf das Erzeugnis verteilt;
- einen trockenen Schinken mit dennoch saftiger Note (durchschnittlicher Trockensubstanzgehalt von 47 %) und einer weichen Textur.

Das fachgerechte Pökeln des „Jambon de Bayonne“ ist eine alte Tradition, die insbesondere mit der Verwendung spezifischen Schweinefleisches, der seit der Antike praktizierten Nutzung des Steinsalzvorkommens im Boden und dem besonderen Klima des Adour-Beckens in Zusammenhang steht.

In diesem Gebiet herrscht ein für die erfolgreiche Schinkenerzeugung besonders günstiges Klima. Dieses Klima steht am Anfang einer langen Tradition der Herstellung von „Jambon de Bayonne“, dessen guter Ruf sich bereits im 16. Jahrhundert begründete und dessen Ansehen seither immer weiter gewachsen ist. Kennzeichnend für dieses Klima ist der Föhn. Dieser Wind hat aufgrund der mit ihm einhergehenden Schwankungen des Luftfeuchtigkeitsgehalts und der Temperaturen direkten Einfluss auf die Reifung des getrockneten Schinkens und die Wahrung seines saftigen Charakters.

Die an der Universität Pau (Université de Pau et des Pays de l'Adour) durchgeführten historischen (Chantal Lopez, 1989), geografischen (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) und geologischen (Raoul Deloffre, 1989 und Marie-Hélène Grimaldi, 1989) Studien zeigen die Tradition und regionale Besonderheit der Erzeugung von „Jambon de Bayonne“, einem bedeutenden Element des regionalen Erbes.

Dieser Ruf kommt nicht von ungefähr. Er entspringt dem Zusammenspiel von für dieses geografische Gebiet, das Know-how und die Kultur der Menschen in dieser Region typischen Elementen.

Er ist das Ergebnis eines Know-hows, das in den Bauernfamilien und den Familien auf dem Land von Generation zu Generation weitergegeben wurde. „Jambon de Bayonne“ war das edelste Stück Fleisch, das in den Familien auf den Tisch kam, und die Bauern gaben sich bei seiner Herstellung besondere Mühe.

Diente „Jambon de Bayonne“ den Bauern anfangs noch als energiereiches Nahrungsmittel, wurde er später als Währung im Falle schwieriger Zeiten und als Zahlungsmittel zur Entrichtung des Zehnten und der Pacht eingesetzt. Mit der Entstehung von immer mehr kleinen städtischen Schlachthöfen in den größeren Siedlungen wurde der Schinken dann zu einem handwerklichen Erzeugnis. Nun waren es die Metzger, die den berühmten „Jambon de Bayonne“ herstellten.

Über mehr als 70 Jahre hat sich die Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ stets weiterentwickelt: ausgehend von handwerklichen Betrieben, die sich auf das Pökeln spezialisiert hatten, bis hin zur heutigen industriellen Erzeugung. Es sind die modernen Techniken — insbesondere die Kältetechnik, die eine ganzjährige Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ ermöglicht —, die diese Entwicklung und die Übertragung eines jahrhundertealten Wissens in ein modernes Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses möglich gemacht haben.

Das heutige Erzeugungsverfahren ist die getreue und systematische Übertragung des seit jeher zur Herstellung von „Jambon de Bayonne“ verwendeten Verfahrens in die Moderne.

Zahlreiche Zitate zeugen von dem Ruf und dem Ansehen der g. g. A. „Jambon de Bayonne“, wie die folgenden Beispiele zeigen.

1673 schreibt Froidour in seinem „Mémoire du Pays de Soule“: „Die Schweine dort sind klein, jedoch so ausgezeichnet, dass die besten Schinken des Königreichs nach den Schinken aus Lahontan aus Soule kommen. Sie sind bekannt unter dem Namen ‚Jambons de Bayonne‘, doch es ist festzuhalten, dass diese Stadt zwar für ihre Schinken bekannt und berühmt ist, selbige dort aber so gut wie nicht hergestellt werden. Vielmehr werden dort Schinken verkauft, die aus Labourd und Basse Navarre oder aber aus Soule stammen, wobei von dort nur wenige Schinken kommen, weil Soule weiter entfernt ist“.

Im 18. Jahrhundert erklärte Piron gegenüber dem Bischof von Bayonne mit großer Freude: „Ich verehere die Schinken Ihrer Diözese.“

Anfang des 19. Jahrhunderts schrieb der Reisende Jouy in „L'hermite en Province“ (1828): „In Pau wird viel mit Schinken gehandelt, die unter dem Namen ‚Jambon de Baïonne,‘ bekannt sind. Die Schinken werden im Ort Saleis hergestellt. Die dort befindliche Wasserquelle verleiht den Schinken einen exquisiten Geschmack.“

Und schließlich schreibt Louis Laborde-Balen 1991 im „Livre d'Or du Jambon de Bayonne“: „Der Legende nach liegt der Ursprung von ‚Jambon de Bayonne‘ ganz am Anfang unseres Zeitalters, als ein von zwei Jägern verletztes Wildschwein nahe einer salzhaltigen Quelle starb. Im darauffolgenden Sommer entdeckten die Dorfbewohner das im ausgetrockneten Bett der Wasserquelle vollständig konservierte Wildschwein. Die mutigsten unter ihnen kosteten das Fleisch und es schmeckte ihnen. Seither wird das Schweinefleisch und insbesondere der Schinken jeden Winter mit dem Salz aus Salies-de-Béarn oder einer anderen Saline des Adour-Beckens haltbar gemacht“.

### **Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>

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

(2020/C 18/10)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„ROMAGNA“**

**Referenznummer: PDO-IT-A0507-AM04**

**Datum der Mitteilung: 9.10.2019**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Neue Schaumweinsorten**

Beschreibung:

Folgende neue Schaumweinsorten werden in die bereits vorgesehene Weinkategorie aufgenommen:

Romagna Bianco Spumante und Romagna Rosato Spumante

Gründe:

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ eignet sich besonders für den Anbau der Rebsorten Trebbiano und Sangiovese, welche die Rebsortenmischung für die neuen Schaumweinsorten Bianco Spumante und Rosato Spumante bilden.

Mit dieser Änderung soll den Erzeugern fortan die Möglichkeit gegeben werden, Anerkennung für die neuen Weinsorten zu erhalten, die im betreffenden Gebiet bereits seit langer Zeit erzeugt werden und dank der Kompetenz der Erzeuger und der Qualität der erzeugten Weine ihren ganzen Wert unter Beweis gestellt haben.

Die Produktion der Weine mit der g. U. „Romagna“ wird daher um die neuen Weinsorten bereichert, die den bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Weinkategorien hinzugefügt werden. Dadurch wird es außerdem möglich, ein größeres Weinsortiment anzubieten, das der Nachfrage auf dem Markt besser gerecht wird.

Die Änderung betrifft die Artikel 1, 2, 3, 4, 5, 6 und 7 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigigen Dokuments.

**2. Rebsorten**

Beschreibung:

Es werden die Rebsorten für die sortenmäßige Zusammensetzung festgelegt, die zur Erzeugung der neuen Weinsorten Bianco Spumante (weißer Schaumwein) und Rosato Spumante (Roséschaumwein) verwendet werden dürfen:

Die Rebsorten Trebbiano (zur Erzeugung von weißem Schaumwein) und Sangiovese (zur Erzeugung von Roséschaumwein) müssen mindestens zu 70 % enthalten sein. Es dürfen bestimmte Rebsorten (30 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen, wobei die Rebsorte Manzoni Bianco höchstens zu 10 % und die Rebsorte Famoso höchstens zu 5 % enthalten sein darf.

Gründe:

Die vom Schutzkonsortium durchgeführten Versuche haben gezeigt, dass mit der o. g. sortenmäßigen Zusammensetzung Weine erzeugt werden können, die über den richtigen Zuckergehalt und einen angemessenen Säuregehalt verfügen und sich zur Schaumweinbereitung eignen.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigigen Dokuments zur Folge.

**3. Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weinsorten Bianco Spumante und Rosato Spumante**

Beschreibung:

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Es wurde das Erzeugungsgebiet für die neuen Weinsorten Bianco Spumante und Rosato Spumante angegeben, das mit dem zugelassenen Erzeugungsgebiet der Weinsorte Romagna Trebbiano und zum Teil mit dem der Weinsorte Romagna Sangiovese übereinstimmt, die in Artikel 3 Absatz 5 der Produktspezifikation beschrieben sind.

Gründe:

Das Gebiet, in dem die Trauben zur Erzeugung der Weinsorten Bianco Spumante und Rosato Spumante angebaut werden, wurde auf das Erzeugungsgebiet der Weinsorte Romagna Trebbiano begrenzt, das zum Teil auch das Erzeugungsgebiet der Weinsorte Romagna Sangiovese umfasst. Dieses südlich der Via Emilia gelegene Erzeugungsgebiet ist vorwiegend flach und leicht hügelig. Man hat festgestellt, dass in dieser Gegend die besten Schaumweine erzeugt werden können.

Die Änderung hat keine Erweiterung des Anbaubereichs der Trauben zur Folge, sondern dient lediglich dazu, das Erzeugungsgebiet der genannten neuen Weinsorten genauer anzugeben.

Die Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einigen Dokuments zur Folge.

#### 4. **Pflanzdichte je Hektar**

Beschreibung:

Für die Weinsorten Bianco Spumante und Rosato Spumante wurde eine Pflanzdichte von mindestens 2 500 Rebstöcken pro Hektar angegeben.

Gründe:

Genau wie bei den anderen Weinsorten mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna“ wurde festgestellt, dass bei einer Pflanzdichte von mindestens 2 500 Rebstöcken pro Hektar Trauben erzeugt werden können, die sich hinsichtlich der Qualität und der Menge hervorragend zur Bereitung von Schaumweinen eignen.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einigen Dokuments zur Folge.

#### 5. **Traubenertrag je Hektar und natürlicher Mindestalkoholgehalt**

Beschreibung:

Für die Weinsorten Bianco Spumante und Rosato Spumante wurde ein Höchstertag von 18 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 9,5 % vol festgelegt.

Gründe:

Die von den Erzeugerbetrieben durchgeführten chemischen, physikalischen und organoleptischen Analysen haben gezeigt, dass die o. g. Werte für den Höchstertag und den natürlichen Mindestalkoholgehalt für das önologische Ergebnis bei der Schaumweinbereitung optimal sind.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.5.2 „Höchstertäge“ des Einigen Dokuments.

#### 6. **Weinbereitungsgebiet für Perl- und Schaumweine**

Beschreibung:

Für die Perl- und Schaumweine wurde das Gebiet, in dem die entsprechenden Verfahren zur Bereitung und Abfüllung erfolgen dürfen, auf die Regionen Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erweitert. Die genannten Regionen grenzen an die Region Emilia-Romagna an, in der diese Verfahren bereits durchgeführt werden.

Gründe:

In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften haben die im Weingebiet der g. U. „Romagna“ tätigen Erzeugerbetriebe, die die neuen Perl- und Schaumweine herstellen wollen, durch diese Änderung die Möglichkeit, auf weitere Strukturen und moderne Ausrüstungen zurückzugreifen, um operationelle Synergien und ein besseres wirtschaftliches Ergebnis zu erzielen.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.9 des Einigen Dokuments.

#### 7. **Weinertrag**

Beschreibung:

Für die neuen Sorten der Schaum- und Roséschaumweine wurde ein Weinertrag von höchstens 70 % festgelegt, die einem Höchstertag von 12 600 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Gründe: Es handelt sich um den in Litern ausgedrückten Höchstertag, der nach der Verarbeitung der Trauben (18 t/ha) erreicht werden darf.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.5.2 des Einigen Dokuments.

## 8. Weinbereitungsverfahren

Beschreibung:

Für die Weinsorten Romagna Bianco Spumante und Romagna Rosato Spumante wurden die folgenden Weinbereitungsverfahren angegeben: Flaschengärung nach dem traditionellen oder klassischen Verfahren und Tankgärung in Übereinstimmung mit den EU- und nationalen Rechtsvorschriften.

Gründe:

Die in der Produktspezifikation nunmehr enthaltene genauere Beschreibung der Verfahren zur Bereitung der Schaumweine sorgt für eine bessere Information der Erzeuger.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

## 9. Gärung und Nachgärung

Beschreibung:

Die Gärung bzw. Nachgärung der Moste, der teilweise gegärten Moste und der sich noch im Gärungsprozess befindlichen jungen Weine zur Erzeugung der Weinsorten „Romagna Cagnina“, „Romagna Pagadebit amabile“ (lieblich) und „Romagna Sangiovese Passito“, ist auch nach Ablauf der Frist zulässig, die laut den geltenden nationalen Rechtsvorschriften auf den 31. Dezember des entsprechenden Weinlesejahres festgelegt wurde.

Gründe:

Es handelt sich um eine in den geltenden nationalen Rechtsvorschriften vorgesehene Ausnahme, die die Möglichkeit einräumt, dass die Gärung und Nachgärung auch nach dem 31. Dezember eines jeden Jahres erfolgen können, sofern dies dem Kontrollorgan unverzüglich mitgeteilt wurde.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

## 10. Weinsorte „Sangiovese Passito“

Beschreibung:

Das Auspressen der Trauben zur Erzeugung des Weins der Sorte „Romagna Sangiovese Passito“ und die anschließende Gärung können auch nach dem 31. Dezember eines jeden Jahres erfolgen, der laut den geltenden nationalen Rechtsvorschriften als Frist festgelegt wurde.

Gründe:

Da bei dieser Weinsorte ein Eintrocknen der Trauben am Rebstock bzw. nach der Weinlese vorgesehen ist, muss es den Erzeugern ermöglicht werden, das Auspressen auch nach Ablauf der genannten Frist und somit nach dem 31. Dezember durchführen zu können.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

## 11. Eigenschaften beim Genuss der Weine „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“

Beschreibung:

Für die neuen Weinsorten „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“ wurden die chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale hinzugefügt.

„Romagna Bianco Spumante“

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: mehr oder weniger intensiv strohgelb

Geruch: fein und mild

Geschmack: naturherb bis trocken, würzig und harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestgesamtsäure: 5 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

„Romagna Rosato Spumante“

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: mehr oder weniger intensiv roséfarben

Geruch: fein und mild

Geschmack: naturherb bis trocken, würzig und harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestgesamtsäure: 5 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Gründe:

Die angegebenen chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale sind das Ergebnis zahlreicher Versuche mit Grundweinen, die größtenteils aus Trauben der Rebsorten Trebbiano (für weißen Schaumwein) und Sangiovese (für Roséschaumwein) bereitet wurden. Sie liegen innerhalb der Parameter, die in den EU- und nationalen Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigsten Dokuments.

## 12. Angabe des Erzeugungsjahres

Beschreibung:

Die Möglichkeit, die Angabe des Erzeugungsjahres der Trauben auf dem Etikett wegzulassen, wurde auch für die neuen Weinsorten „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“ vorgesehen.

Gründe:

Um die neuen Weinsorten (Bianco Spumante und Rosato Spumante) an die bereits zugelassenen Weinsorten (Trebbiano Spumante und Trebbiano Frizzante) anzugleichen, wurde genau festgelegt, dass die Angabe des Erzeugungsjahres der Trauben auf dem Etikett weggelassen werden kann, da diese Möglichkeit für Schaumweine (die keine Jahrgangsweine sind) sowie für Perlweine in den nationalen Rechtsvorschriften vorgesehen ist.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

## 13. Etikettierung

Beschreibung:

Bei der Weinsorte „Romagna Bianco Spumante“ wurde die Möglichkeit eingeräumt, auf dem Etikett die Farbangabe „Bianco“ (Weiß) hinzuzufügen.

Gründe: Es wird den Erzeugern überlassen, ob sie die Farbe des betreffenden Schaumweins angeben oder nicht.

Beschreibung:

Bei der Weinsorte „Romagna Rosato Spumante“ wurde die Pflicht festgelegt, die Farbe „Rosato“ oder „Rosé“ auf dem Etikett anzugeben.

Gründe: Die Angabe der Farbe erscheint sinnvoll, um dieses besondere Merkmal des Erzeugnisses zum Ausdruck zu bringen.

Die Änderungen betreffen Artikel 7 der Produktspezifikation, haben jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

## 14. Besondere Vorschriften für die Verpackung

Beschreibung:

Artikel 8 Absatz 2 der Produktspezifikation:

„Bei den Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna“ Trebbiano, „Romagna“ Pagadebit und „Romagna“ Sangiovese dürfen gemäß den EU- und nationalen Rechtsvorschriften Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern und höchstens 6 Litern verwendet werden, die sich für Lebensmittel eignen.“

wird wie folgt geändert:

„Bei den Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna“ Trebbiano, „Romagna“ Pagadebit und „Romagna“ Sangiovese dürfen gemäß den EU- und nationalen Rechtsvorschriften anstelle von Glasbehältern auch andere Behältnisse mit einem Fassungsvermögen zwischen 2 und 6 Litern verwendet werden, die sich für Lebensmittel eignen.“

Gründe:

Hierbei handelt es sich um eine formelle Änderung, mit der das Fassungsvermögen der Behältnisse genauer angegeben wird. Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

#### 15. Anpassung der g. U. „Romagna“ mit der zusätzlichen geografischen Einheit „Bertinoro“

Beschreibung:

Die Angabe der zusätzlichen geografischen Einheit „Bertinoro“ kann auch bei der Grundweinsorte Sangiovese verwendet werden.

Gründe:

Mit dem Namen „Bertinoro“, bei dem es sich um die kleinste zusätzliche geografische Einheit des Weinbaugebiets handelt, dürfen stille Weine mit oder ohne die Angabe „Riserva“ bezeichnet werden, die mit mindestens 95 % Sangiovese-Trauben bereitet werden.

Folglich wird in der Produktspezifikation die Grundweinsorte ohne die Zusatzangabe „Riserva“ angegeben.

Die Änderung betrifft die Produktspezifikation der g. U. „Romagna“ (Anhang 1 der Produktspezifikation für die zusätzliche geografische Einheit „Bertinoro“ — Artikel 1, 2, 3, 4, 5 und 6), hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. Name des Erzeugnisses

Romagna

#### 2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

#### 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
4. Schaumwein
8. Perlwein

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

„Romagna Albana Spumante“

Der Schaumwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Albana Spumante“ wird mit Mosten aus teilweise eingetrockneten Trauben bereitet und in der Flasche oder im Tank gegärt, so wie laut EU-Rechtsvorschriften vorgesehen. Der Wein hat eine goldgelbe Farbe, einen feinen Schaum und eine lang anhaltende Perlage. Der Geruch ist charakteristisch, angenehm fruchtig und sortentypisch. Der Wein weist eine gute Struktur auf, ist wohltuend frisch und hat einen gefälligen, samtigen und süßen Geschmack, der jedoch nie unangenehm ist.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 16 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l

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

#### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

*„Romagna Cagnina“*

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Cagnina“ wird aus den Trauben der Rebsorte Terrano bereitet, die für gewöhnlich Ende September gelesen werden. Er kann schon nach dem zehnten Oktober in den Verkehr gebracht werden. Der Wein hat eine violette Farbe, einen intensiven weinigen und typischen Geruch, der an Sauerkirschen und Himbeeren erinnert, und einen süßen und leichten Tanningeschmack mit angenehmer säuerlicher Ader.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8,5
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

*„Romagna Pagadebit“ (auch als lieblicher Wein und Perlwein)*

Der aus den Trauben der weißen Rebsorte Bombino Bianco bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Pagadebit“ hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die (auch beim Perlwein) von trocken bis lieblich reichen können.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

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

*„Romagna Pagadebit Bertinoro“*

Der aus den Trauben der weißen Rebsorte Bombino Bianco im Bertinoro-Gebiet bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Pagadebit Bertinoro“ hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die (auch beim Perlwein) von trocken bis lieblich reichen können.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

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

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

*„Romagna Sangiovese“*

Der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereite Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese“ hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein breites Bukett und einen weinigen Geruch, der von milden Noten begleitet wird, die hin und wieder an Veilchen und bei jungen Weinen an leichte Kräuternoten erinnern. Der Geschmack ist elegant, vollmundig, bei jungen Weinen angenehm tanninhaltig mit einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20 g/l

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

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

*„Romagna Sangiovese Novello“*

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Novello“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet und nach dem Verfahren der Kohlensäuremazeration vinifiziert. Der Wein hat eine rubinrote Farbe, einen weinigen und intensiven Geruch, der typisch für Weine ist, die mit dem genannten Verfahren bereitet werden. Er hat einen trockenen bzw. leicht süßlichen Geschmack wegen des mäßigen Restzuckergehalts, der laut den Rechtsvorschriften zur Regelung der Erzeugung zulässig ist.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

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

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

*„Romagna Sangiovese Superiore“*

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Superiore“, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot und weist bisweilen violette Reflexe auf. Er hat einen weinigen Geruch, der von milden Veilchennoten begleitet wird. Der Geschmack ist vollmundig, körperreich und dennoch weich und elegant mit angenehmen leichten Tanninen bei jungen Weinen und einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l

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

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

*„Romagna Sangiovese Riserva“ (auch als „Superiore Riserva“)*

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Riserva“, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt. Der Geruch mit einem feinen ätherischen Vanillebukett ist typisch für gereiften Wein. Der Wein ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter und weist oftmals Holznoten auf, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

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

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

*„Romagna Sangiovese Passito“*

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Passito“, der aus den eingetrockneten Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe, manchmal mit violetten Reflexen, einen milden Geruch, der hin und wieder an Veilchen erinnert. Der Geschmack ist harmonisch mit angenehmen Tanninen und einem gefälligen und charakteristischen bitteren Nachgeschmack.

Hin und wieder kann eine Holznote wahrgenommen werden, die durch die für die Reifung verwendeten Behältnisse entsteht.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Restzuckergehalt: 6 bis 20 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

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

*„Romagna Sangiovese“ mit Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten*

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese“ mit Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte in genau abgegrenzten Gebieten bereitet. Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein breites Bukett und einen weinigen Geruch, der von milden Noten begleitet wird, die hin und wieder an Veilchen erinnern und bei jungen Weinen leichte Kräuternoten aufweisen. Der für das Erzeugungsgebiet charakteristische Geschmack ist angenehm tanninhaltig bei jungen Weinen mit einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l

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

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

*„Romagna Sangiovese Riserva“ mit Angabe der zusätzlichen geografischen Einheit*

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Riserva“ mit Angabe der zusätzlichen geografischen Einheit, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte in genau abgegrenzten Gebieten bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt. Der Geruch ist typisch für gereiften Wein. Der für das Erzeugungsgebiet charakteristische Geschmack ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter und weist oftmals Holznoten auf, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

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

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

*„Romagna Trebbiano“*

Der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereite Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen weinigen, milden und feinen Geruch sowie einen subtilen, würzigen und harmonischen Geschmack auf.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

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

**„Romagna Trebbiano Spumante“**

Der Schaumwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano Spumante“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte nach dem Verfahren mit natürlicher Flaschen- oder Tankgärung gemäß den EU-Rechtsvorschriften bereitet. Der Schaumwein hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen lang anhaltenden Schaum und eine feine Perlage sowie einen feinen, frischen und angenehmen Geruch und je nach spezieller Geschmacksvariante einen trockenen oder lieblichen Geschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

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

*„Romagna Trebbiano Frizzante“*

Der Perlwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano Frizzante“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte nach dem Verfahren mit natürlicher Nachgärung gemäß den EU-Rechtsvorschriften bereitet. Der Wein hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen feinen und lang anhaltenden Schaum, einen angenehmen und milden Geruch sowie einen harmonischen und frischen Geschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

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

*„Romagna Bianco Spumante“*

Der Schaumwein „Romagna Bianco Spumante“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen feinen und lang anhaltenden Schaum auf. Zudem zeichnet sich der Schaumwein durch seinen feinen und milden Geruch und seinen würzigen und harmonischen Geschmack aus, der je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken variiert.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

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

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

*„Romagna Rosato Spumante“*

Der Roséschaumwein „Romagna Rosato Spumante“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und hat einen feinen und milden Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch und variiert je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

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

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

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a. Wesentliche önologische Verfahren

KEINE

### b. Höchsterträge

Romagna Albana Spumante

45 Hektoliter pro Hektar

Romagna Cagnina

84,5 Hektoliter pro Hektar

Romagna Pagadebit und Pagadebit Bertinoro, auch als Perlwein („frizzante“)

98 Hektoliter pro Hektar

Romagna Sangiovese, auch als Novello und Riserva

98 Hektoliter pro Hektar

Romagna Sangiovese Superiore, auch als Riserva

68,25 Hektoliter pro Hektar

Romagna Sangiovese mit Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten

58,5 Hektoliter pro Hektar

Romagna Sangiovese Riserva mit Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten

52 Hektoliter pro Hektar

Romagna Sangiovese Passito

60 Hektoliter pro Hektar

Romagna Bianco Spumante

126 Hektoliter pro Hektar

Romagna Rosato Spumante

126 Hektoliter pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Gebiet, in dem die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der Bezeichnung „Romagna“ angebaut werden, umfasst ganz oder teilweise die Territorien mehrerer Gemeinden in den Provinzen Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna und Rimini in der Region Emilia-Romagna.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Bombino Bianco B.

Terrano N.

Sangiovese N.

Trebbiano Romagnolo B. — Trebbiano

Albana B.

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Bis 1300 besaß die Familie Baldi da Faenza Rebflächen in den fruchtbarsten Gebieten der Romagna. Sie war eine der ersten Erzeugerfamilien, die die Qualität der Weinerzeugung verbesserte, sodass sogar andere Adelsfamilien, die nicht nur aus Faenza stammten, bei besonderen Gelegenheiten Weine der Familie Baldi kredenzten, obwohl sie selbst Wein anbauten und herstellten.

Francesco Baldi war Anfang des 20. Jahrhunderts einer der ersten Schaumweinerzeuger der Romagna. Bei diesem Erzeugnis handelte es sich wahrscheinlich um einen mit anderen Weinen verschnittenen „Albana“. Sein Schaumwein, den er in großen Mengen in der Villa „Le Fontane“ in Sarna di Faenza herstellen ließ, wurde dank seiner hohen Qualität in der Romagna und in Bologna verkauft und nach Frankreich und Russland exportiert, wo er begehrte Auszeichnungen und Anerkennungen erhielt.

Romagna Cagnina:

Die für den Cagnina-Wein verwendete Hauptrebsorte Terrano d'Istria hat sich wahrscheinlich unter der byzantinischen Herrschaft in der Region Romagna verbreitet, als für den Bau der bedeutendsten Monumente von Ravenna große Mengen Kalkstein aus Dalmatien und Istrien importiert wurden. Bereits im Jahr 1200 wurde dieser Wein in einigen Ebenen im Gebiet um Cesena, Forlì und Ravenna erzeugt. Diverse Schriften und poetische Werke aus dem 19. und 20. Jahrhundert belegen, dass der Cagnina-Wein in der Romagna verbreitet war und wertgeschätzt wurde.

Romagna Pagadebit (auch mit der Zusatzangabe „Bertinoro“, als lieblicher Wein und Perlwein):

Die Rebsorte Bombino Bianco wird regional auch als „Pagadebit“ bezeichnet. Daher rührt der Name des Weins. Laut Hohnerlein-Buchinger ist die ursprüngliche Bedeutung des Wortes darauf zurückzuführen, dass die Rebsorte so ertragreich ist, dass man seine Schulden damit zurückzahlen konnte, denn sie garantiert auch unter widrigen klimatischen Bedingungen einen guten Ertrag. Vor allem in der Provinz Forlì wurden auf gemischten Flächen die Rebsorten Albana und Pagadebit angebaut, um den unzureichenden Ertrag der Rebsorte Albana auszugleichen. Ein Pagadebit in der Romagna wurde (bei der Beschreibung der Rebsorten in der Umgebung von Rimini) zuerst schriftlich 1825 von Acerbi erwähnt. Bei der ampelografischen Ausstellung in Forlì im Jahr 1876 wurden aus verschiedenen Gebieten stammende Pagadebits verglichen. Geschichtlich gesehen hatte der Anbau des Pagadebit im Gebiet von Bertinoro eine besondere und ehrwürdige Tradition.

Romagna Sangiovese (auch als Superiore, Riserva, Novello und Passito):

Im Staatsarchiv von Faenza ist eine notarielle Urkunde aus dem Jahr 1672 erhalten, in der unter dem Landbesitz von Fontanella di Pagnano in der Gemeinde Casola Valsenio „drei Rebenreihen mit Sangiovese“ aufgelistet sind. Einige Sprachwissenschaftler sind der Meinung, dass die Rebsorte im Toskana-Romagna-Apennin den Namen „Sangue dei gioghi“ erhielt, was „Blut der Berge“ bedeutet und der dann im lokalen Dialekt in die Kurzform „Sanzves“ überging.

Laut Beppe Sangiorgi betreffen die ersten Nennungen des Sangiovese in der Romagna das Gebiet um Faenza und Imola. 1839 kam Gallesio von Florenz nach Forlì und beschrieb die Weinberge, die er sah: „Die Weinberge sind allesamt mit niedrigen Rebstöcken und größtenteils mit der Rebsorte Sangiovese aus der Romagna bepflanzt“.

In alten Texten über den Weinbau ist von einer Sangiovese-Rebe in der Romagna die Rede, die über eigene Merkmale verfügte und anders als andernorts sortenrein vinifiziert wurde.

Romagna Trebbiano (auch als Perl- oder Schaumwein):

Die Rebsorte Trebbiano wurde wahrscheinlich von den Etruskern und Römern eingeführt, die nach der Urbarmachung der Böden und der Landaufteilung Reben anpflanzten, weshalb er zum Legionärswein wurde. Pier de Crescenzi schrieb 1305 über eine weiße Rebe namens „Tribiana“. Im selben Jahrhundert wurde sie in Imola als „Turbien“ und in Bologna als „Trebullanum“ bezeichnet. In einer nicht genau bestimmten Zeit nannte man sie in der Romagna „Tarbian“. Bei Molon (1906) ist nachzulesen, dass die Rebsorte insbesondere in Forlì und Ravenna und laut den Aussagen von Pasqualini und Pasqui trotz der hohen Luftfeuchte in den Rebenreihen der Ebene verbreitet war. Die starke Verbreitung der Rebsorte in der Romagna ist darauf zurückzuführen, dass sie sich an die unterschiedlichsten Arten von Böden und an das Klima anpassen kann.

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

Die g. U. „Romagna“ — Weinbereitungsgebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung darf innerhalb des gesamten Territoriums der Provinzen Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna und Rimini erfolgen.

Die g. U. „Romagna — Weinbereitungsgebiet für Perl- und Schaumweine

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verfahren zur Bereitung der Weinsorten „Romagna Trebbiano Frizzante“, „Romagna Trebbiano Spumante“, „Romagna Pagadebit Frizzante“, „Romagna Albana Spumante“, „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“, sowie die önologischen Verfahren zur Schaumbildung, Stabilisierung und Süßung, falls zulässig, dürfen im gesamten Territorium der Regionen Emilia Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen.

Die g. U. „Romagna — Gebiet, in dem die Verfahren zur Abfüllung der Perl- und Schaumweine erfolgen dürfen.

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weinsorten mit der g. U. „Romagna Trebbiano Frizzante“, „Romagna Trebbiano Spumante“, „Romagna Pagadebit Frizzante“, „Romagna Albana Spumante“, „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“ müssen innerhalb des Territoriums der Regionen Emilia-Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen. In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften muss die Abfüllung oder Verpackung in dem genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das gute Ansehen zu schützen, den Ursprung zu garantieren und die Effizienz der Kontrolltätigkeiten sicherzustellen.

Verwendung der Angaben der zusätzlichen geografischen Einheiten

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Etikettierung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Romagna“ ist die Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten zulässig, die in den entsprechenden Anhängen der Produktspezifikation beschrieben sind.

Folgende zusätzliche geografische Einheiten dürfen auf dem Etikett angegeben werden: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro e Terra del Sole“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „San Vicinio“, „Serra“.

g. U. „Romagna“ mit der Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung darf innerhalb des gesamten Territoriums der Provinzen Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini erfolgen.

g. U. „Romagna“ mit der Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der g. U. „Romagna“ mit der Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten muss innerhalb des Erzeugungsgebiets einer jeden zusätzlichen geografischen Einheit erfolgen, einschließlich der Gebiete, in denen die Weinerzeugung aufgrund der Ausnahmeregelung zulässig ist. In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften muss die Abfüllung oder Verpackung in dem genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das gute Ansehen zu schützen, den Ursprung zu garantieren und die Effizienz der Kontrolltätigkeiten sicherzustellen.

**Link zur Produktspezifikation**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

---

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

(2020/C 18/11)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„DEALURILE VRANCEI“**

**Referenznummer: PGI-RO-A1582-AM01**

**Datum der Mitteilung: 10.10.2019**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Aufnahme neu angebauter Keltertraubensorten**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Spezifikation wird um neue zum Anbau im abgegrenzten Gebiet zugelassene Keltertraubensorten ergänzt, aus denen Weine mit geografischer Angabe (g. A.) gewonnen werden. Hintergrund sind die klimatischen Veränderungen der letzten Jahre, an die bestimmte Sorten besser angepasst sind. Außerdem gibt es in dieser Region eine höhere Zahl von Sonnentagen, was bei bestimmten Rebsorten für Weiß- und Rotweine zu einer deutlich stärkeren Aroma- und Farbintensivierung beitragen kann.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

**2. Änderung der Weinbauerträge**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Spezifikation wird in Bezug auf die Weinbauerträge geändert, die angehoben werden. Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

Die Änderung ist erforderlich aufgrund der durch Umstellung/Umstrukturierung von Rebflächen neu entstandenen Rebflächen, für die Klone und Unterlagen mit einem qualitativ und quantitativ höheren Potenzial ausgewählt wurden. Außerdem ergeben diese Rebflächen in Jahren mit günstigen klimatischen Bedingungen höherwertige Erzeugnisse, wobei die eingesetzten Verarbeitungstechnologien die Erhaltung der für eine g. A. erforderlichen Qualitätsmerkmale gestatten.

**3. Änderung des abgegrenzten Erzeugungsgebiets**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Spezifikation wird in Bezug auf das geografische Gebiet der g. A. ergänzt, das um einige Ortschaften der Verwaltungseinheit Vrancea erweitert wird, in deren Gebiet Trauben für die Erzeugung von Weinen mit der g. A. gewonnen werden. Diese Ortschaften weisen dieselben Bodengegebenheiten und bodenklimatischen Bedingungen auf wie die anderen in der Spezifikation als Teil des geografischen Erzeugungsgebiets aufgeführten Ortschaften des Kreises Vrancea, da sie nicht weit von diesen entfernt sind.

Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

#### 4. Ergänzung spezifischer Verfahren für die Gewinnung von Roséweinen

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Spezifikation wird durch Bedingungen für die Gewinnung von Weiß- oder Roséweinen auch aus den Rebsorten Pinot Gris und Traminer Roz ergänzt. Dies ist aufgrund der Entwicklung der Weinbereitungstechnologien und der veränderten Verbraucherpräferenzen für diese Sorten erforderlich, die in Form von Roséweinen besondere Eigenschaften aufweisen.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

#### 5. Neuformulierung der Bedingungen für die Einstufung der Weinerzeugung

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Bedingungen für die Einstufung der gewonnenen Erzeugung wurden auf Wunsch der Erzeuger neu formuliert, die feststellen, dass bestimmte Qualitätsmerkmale für die gewonnenen Erzeugnisse mit g. A. nicht mehr gewährleistet sind. Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

#### 1. Name des Erzeugnisses

Dealurile Vrancei

#### 2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

#### 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

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

*Physikalisch-chemische und organoleptische Parameter — Weiß-/Roséweine*

Die Weißweine sind gustatorisch-olfaktorisch komplex, frisch, ausgewogen, mit Aromen von Rosen, Honig oder Gewürzen, dezenten Noten von frischen Früchten oder tropischen Früchten sowie mittlerer oder hoher Säure. Aus den im Gebiet angebauten Rebsorten werden Weine gewonnen, die eine breite Palette von olfaktorischen Noten aufweisen: blumige, fruchtige und würzige Noten, akzentuiert mit feinen mineralischen Nuancen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	9
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

*Physikalisch-chemische und organoleptische Parameter — Rotweine*

Die Rotweine erhalten ihren Ausdruck durch anhaltende fruchtige Noten und Mineralität. Die Konzentration von Anthocyanen verleiht ihnen eine intensive Farbe, die je nach Rebsorte von rubinrot bis violettrot reichen kann. Es werden trockene und halbtrockene Weine bereitet, in denen das spezifische Aroma der Rebsorte zum Ausdruck kommt, mit Aromen von Waldfrüchten und gutem Körper.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	9
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Wesentliche önologische Verfahren

Merkmale der Rebflächen

Anbauverfahren

- mindestens 2 500 Rebstöcke/ha.
- Erziehungsform Halbstamm mit erhöhtem Kopf und ein oder zwei Armen.
- Bewässerung: Wo es die bodenklimatischen Bedingungen erfordern, kommen Tropfbewässerungssysteme zum Einsatz, die auch künftig eingeführt werden. Diese Systeme werden so eingesetzt, dass das Verfahren keine negativen Auswirkungen auf die Qualität der Trauben hat.

### b) Höchsterträge

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb

17 600 kg Trauben je Hektar

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

17 600 kg Trauben je Hektar

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

19 000 kg Trauben je Hektar

Fetească regală, Riesling italian, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

22 000 kg Trauben je Hektar

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais bleu, Codană

22 000 kg Trauben je Hektar

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo

22 000 kg Trauben je Hektar

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb

135 Hektoliter je Hektar

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

135 Hektoliter je Hektar

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

145 Hektoliter je Hektar

Fetească Regală, Riesling Italian, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

170 Hektoliter je Hektar

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru Aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais Bleu, Codană

170 Hektoliter je Hektar

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo  
170 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Kreis Vrancea:

- Ortschaften: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Ortschaften: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița-Trotușanu, Frecăței, Văleni
- Ortschaften: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Valeni
- Ortschaften: Fitionești, Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara
- Ortschaften: Mărășești, Haret, Calimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni
- Ortschaften: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani
- Ortschaften: Păunești, Viișoara
- Ortschaften: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelști
- Ortschaften: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-sat
- Ortschaften: Odobești, Unirea
- Ortschaften: Broșteni, Pitulușa, Arva
- Ortschaften: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia
- Ortschaften: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivăncești
- Ortschaften: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus
- Ortschaften: Urechești, Popești, Terchești
- Ortschaften: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni
- Ortschaften: Bordești, Bordeștii de Jos
- Ortschaften: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița
- Ortschaften: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu
- Ortschaften: Cârligele, Dalhăuti, Bontești, Blidari
- Ortschaften: Câmpineanca, Pietroasa
- Ortschaften: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmnicianca, Beciu, Pietroasa, Olteni
- Ortschaften: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni Kreis Buzău
- Ortschaften: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești
- Ortschaften: Podgoria, Oratia, Coțatcu, Tăbăcari
- Ortschaften: Topliceni, Răducești

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir  
Șarba B  
Galbenă de Odobești B — Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă  
Miorița B  
Muscadelle B — Moscatello bianco, Mouscadet doux  
Sémillon B — Semillon blanc  
Aligoté B — Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc  
Aromat de Iași B  
Băbească gri G  
Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay  
Crâmpoșie B  
Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B — Vînoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creată  
Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer  
Riesling de Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling  
Unirea B  
Plăvaie B — Bălană, Plăvană, Poamă bălaie  
Furmint B — Furmin, Șom szalai, Szegszolo  
Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero  
Burgund Mare N — Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger  
Codană N  
Portugais Bleu N — Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,  
Cadarcă N — Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai  
Zweigelt N — Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau  
Sangiovese N — Brunello di Montalcino, Morellino  
Arcaș N  
Barbera N  
Nebbiolo N  
Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains  
Tămâioasă românească B — Rumänische Weißrauchtraube, Tamianka  
Busuioacă de Bohotin Rs — Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă  
Negru Aromat N  
Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer  
Mustoasă de Măderat B — Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube  
Traminer aromat alb B

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### *Angaben zum geografischen Gebiet*

Lithologisches Substrat: Sande, bedeckt durch Lössschichten, sowie abwechselnde Schichten von Meerestonen und -sand.

Relief: Wechsel von Flachland und Hügelland (von 100 bis 300 m Höhe), West-Ost-Ausrichtung, mit einer Exposition und Neigung, die optimale Bedingungen für den Anbau von Weinreben und das Potenzial für die auf den hiesigen Rebflächen vorhandene Sortenvielfalt gewährleisten.

Klima: gemäßigt kontinental mit Variationen aufgrund der europäischen und atlantischen Luftmassen. Die Sonneneinstrahlung weist im Großteil der Region durchschnittliche Jahreswerte von über 120 kcal/cm<sup>2</sup> auf, wobei in den Gebieten mit südlicher Exposition Werte von über 140 kcal/cm<sup>2</sup> auftreten. In den letzten Jahren ist eine Erwärmung festzustellen, die mit einem wechselhaften Niederschlagsregime einhergeht, bei dem Trockenperioden mit Perioden übermäßiger Niederschläge wechseln.

Böden: Die mittlere und leichte Textur der Böden sorgt für Durchlässigkeit und den notwendigen Gehalt an Nährstoffen, die den Anbau von Weinreben optimal begünstigen.

### *Angaben zum Erzeugnis*

Die Weißweine zeichnen sich durch Extraktivität, eine ausgewogene Struktur und gute Säure aus, die der Südostexposition der Hänge sowie den Anbauverfahren zu verdanken sind, die die Erzeugung auf ein moderates Niveau begrenzen.

Die Rotweine sind für Finesse, leichte Tannine und lebhaftes Aroma bekannt, Eigenschaften, die der besonders starken Sonnenstrahlung und den Böden mit ihrer leichten Textur zu verdanken sind. Die Qualität der Weinbauerzeugnisse mit dieser geografischen Angabe verdankt sich insbesondere den bodenklimatischen Bedingungen in diesem Gebiet sowie den Weinanbau- und Weinbereitungsverfahren, die im Laufe der Jahrhunderte dank der Erfahrung der Bewohner, die sich mit dieser Tätigkeit befassen, verfeinert wurden.

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

Vermarktungsbedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Keine weiteren Bedingungen.

**Link zur Produktspezifikation**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_ig\\_dealurile\\_vrancei\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1425\\_14.06.2019\\_no\\_-track\\_changes.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_-track_changes.pdf)

---

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

(2020/C 18/12)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„PANCIU“

Referenznummer: PDO-RO-A1584-AM01

Datum der Mitteilung: 9.10.2019

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Änderung der Weinbauerträge**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Spezifikation wird in Bezug auf die Weinbauerträge geändert. Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

Die Änderung, bei der es sich um eine Produktionssteigerung handelt, erfolgt aufgrund umfangreicher neuer Rebflächen mit einer Pflanzdichte von mehr als 4 000 Rebstöcken/ha. Dabei werden Klone mit quantitativ wie auch qualitativ höherem Potenzial verwendet. Trotz der Produktionssteigerung konnte die DOC-Qualität durch Anwendung neuer Verarbeitungstechnologien erhalten werden.

**2. Änderung des Gebiets, in dem die Weinbereitung erfolgt**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Spezifikation wird durch zusätzliche Bestimmungen ergänzt, damit die Weinbereitung auch außerhalb des abgegrenzten Gebiets der Ursprungsbezeichnung erfolgen kann, und zwar im benachbarten Gebiet derselben Verwaltungseinheit, in dem optimale Kapazitäten für die Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur vorhanden sind. Zudem soll so das aromatische Potenzial von Sorten, die repräsentativ für diese kontrollierte Ursprungsbezeichnung sind, erhalten werden.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

**3. Ergänzung spezifischer Verfahren für die Gewinnung von Roséweinen**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Spezifikation wird durch spezielle Techniken für die Gewinnung von Weiß- oder Roséweinen auch aus den Rebsorten Pinot Gris und Traminer Roz ergänzt. Dies ist aufgrund der Entwicklung der Weinbereitungstechnologien und der Verbraucherpräferenzen für Weine aus diesen Sorten in Form von Roséweinen erforderlich, die besondere Eigenschaften aufweisen.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

**4. Neuformulierung der Bedingungen für die Einstufung der gewonnenen Erzeugung**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Bedingungen für die Einstufung der gewonnenen Erzeugnisse mit Ursprungsbezeichnung werden neu formuliert, da die Erzeuger dies für notwendig halten, wenn bestimmte Qualitätsmerkmale der gewonnenen Erzeugnisse nicht mehr gewährleistet sind und mit der Ursprungsbezeichnung nicht mehr im Einklang stehen.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

## EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Panciu

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

**4. Beschreibung des Weines/der Weine***Physikalisch-chemische und organoleptische Parameter — Weiß-/Roséweine*

Weißweine: Aromenvielfalt mit Zitrus- und Grasnoten, die dem Wein Lebhaftigkeit und Frische verleihen, Noten von Rosen (Șarba), mittlere Säure, ausgeprägte Frische und süßlich tropische Aromen oder Weinblütenaromen, zarte Apfelaromen und blumige Noten (Fetească regală), Butteraroma und tropische Aromen mit optimaler Säure (Chardonnay), dezente Noten von frischen Früchten.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	9
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

*Physikalisch-chemische und organoleptische Parameter — Rotweine*

Rotweine: mittlerer Körper und aromatische Nuancen von Himbeeren, Pflaumen und Johannisbeeren, Aromenpotenzial von grünem Paprika bis zu überreifen schwarzen Johannisbeeren (Cabernet Sauvignon), Aromen von vollreifen roten Früchten, im Alter mit Noten von Rosinen und schwarzem Pfeffer, intensive Farbe sowie ein optimales alkoholisches Potenzial. Es werden vorwiegend trockene und halbtrockene Weine bereitet, in denen der einfache Charakter und das spezifische Aroma der Rebsorte (Fetească neagră) gut zum Ausdruck kommen.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.)	9
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

**5. Weinbereitungsverfahren**a) *Wesentliche önologische Verfahren*

Anbaumethoden

Anbauverfahren

— mindestens 3 000 Rebstöcke/ha

- Bewässerung: Wo es die bodenklimatischen Bedingungen erfordern, kommen Tropfbewässerungssysteme zum Einsatz, die auch künftig eingeführt werden. Diese Systeme werden so eingesetzt, dass das Verfahren keine negativen Auswirkungen auf die Qualität der Trauben hat.

b) *Höchstserträge*

Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb

15 000 kg Trauben je Hektar

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz

16 500 kg Trauben je Hektar

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian

19 000 kg Trauben je Hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kg Trauben je Hektar

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kg Trauben je Hektar

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie

21 000 kg Trauben je Hektar

Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb

116 Hektoliter je Hektar

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz

127 Hektoliter je Hektar

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian

146 Hektoliter je Hektar

Plăvaie

162 Hektoliter je Hektar

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 Hektoliter je Hektar

Băbească neagră, Burgund mare

135 Hektoliter je Hektar

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 Hektoliter je Hektar

**6. Abgegrenztes geografisches gebiet**

Kreis Vrancea:

— Ortschaften: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu

— Ortschaften: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Troțușanu, Frecăței, Văleni

— Ortschaften: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

— Ortschaften: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara

— Ortschaften: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni

— Ortschaften: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani

— Ortschaften: Păunești, Viișoara.

— Ortschaften: Ruginești, Copăcești, Văleni, Angheliești

— Ortschaften: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești- Sat

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Galbenă de Odobești B — Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă Șarba B

Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Traminer aromat alb B

Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Arcaș N

Băbească gri G

Burgund Mare N — Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cadarcă N — Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B — Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Furmint B — Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Codană N

Mustoasă de Măderat B — Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Riesling de Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B — Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

Negru Aromat N

Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

Portugais Bleu N — Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Plăvaie B — Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Aligoté B — Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### *Zusammenhang mit dem abgegrenzten Gebiet*

#### Angaben zum geografischen Gebiet

Lithologisches Substrat: dem Gebirge vorgelagertes Glacis, entstanden durch schrittweise Verschmelzung quartärer Ablagerungskegel, die entsprechend der Reihenfolge, in der sie von den die Karpaten und Vorkarpaten durchquerenden Flüssen abgelagert wurden, nach Osten immer niedriger und jünger werden. Konstitutiv handelt es sich um Anhäufungen von Kiesen und Sanden, bedeckt von einer Decke aus quartären Lösslehm, die auf Meeressedimenten (Mergel, Tone, Sande) aus dem Pliozän aufliegen.

Relief: gegliedert in zwei funktionale Untereinheiten im Vorgebirge: die obere Vorgebirgsebene (unteres und mittleres Pleistozän) und die untere Vorgebirgsebene (oberes Pleistozän — Holozän) bis zur gegenwärtigen Flussaue des Siret. Beide zusammen bilden ein Gebiet mit hochentwickeltem Weinanbau, was vor allem den unterschiedlichen Höhen und Expositionen zu verdanken ist.

Klima: typisch für die Waldsteppe des gemäßigten Kontinentalklimas, das den Einfluss skandinavisch-baltischer Luftmassen aus dem Norden, die mit warmen mediterran-tropischen Luftmassen aus dem Süden interferieren, erkennen lässt. Hieraus ergeben sich hervorragende Bedingungen für die Entwicklung qualitätsvoller Sorten, insbesondere durch die Unterschiede in der Sonnenstrahlung und ein entsprechendes Niederschlagsregime. Die durchschnittliche Jahrestemperatur, die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge und insbesondere der Strahlenfluss und der Winkel der Sonneneinstrahlung fördern eine günstige Entwicklung der Rebflächen. Böden: Dank ihrer Textur weisen die Böden in diesem Weinbaugebiet physikalisch-chemische und hydrophysikalische Eigenschaften auf, die für diese

Kultur mit am besten geeignet sind: Porosität, Lockerheit, Durchlässigkeit, glomeruläre Struktur und gute vertikale Drainage des Niederschlagswassers, was das Auftreten kryptogamer Krankheiten verringert und eine relativ einfache Bearbeitung der mit Reben bepflanzten Flächen ermöglicht. Die verbreitetsten Bodentypen sind Mollisole (Cambisole und lehmige Alluvialböden) sowie Waldböden. Der kambische Schwarzerdeboden vereinigt in sich alle günstigen chemikalisch-biologischen und trophischen Eigenschaften.

#### *Angaben zum Erzeugnis*

Die Weißweine zeichnen sich durch Extraktivität, eine ausgewogene Struktur und gute Säure aus, die der Südostexposition der Hänge sowie den Anbauverfahren zu verdanken sind, die die Erzeugung auf ein moderates Niveau begrenzen.

Die Rotweine sind für Finesse, leichte Tannine und lebhaftes Farbe bekannt.

Aus archäologischen Zeugnissen geht hervor, dass diese Region des Landes von freien Dakern besiedelt war, die Wein anbauten. Dies wird durch archäologische Funde belegt, auf denen Verzierungen zu sehen sind, die eine Weinranke mit Trauben darstellen. Im Jahr 1527 erwähnt Georg von Reichersterffer, Gesandter Ferdinands von Habsburg beim Herrscher Petru Rareș, nach einer Reise in seinem Bericht die Rebflächen in dem damals als „Podgoria Crucilor“ (Weinberg der Kreuze) bekannten Gebiet. Weitere Berichte finden sich im „Codex Bandinus“, wo bestätigt wird, dass „der gesamte südliche Teil von Moldawien so viel Wein hervorbringt, dass der Eimer zur Weinlese zu vier Groschen und im Winter zu sechs oder sieben Groschen verkauft wird“.

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

Die Struktur des Reliefs mit der oberen Vorgebirgsebene (unteres und mittleres Pleistozän) und der unteren Vorgebirgsebene (oberes Pleistozän — Holozän) bis zur gegenwärtigen Flussaue des Siret mit unterschiedlichen Höhen und Expositionen ist für den Anbau von Weintrauben und insbesondere von Sorten für die Erzeugung von Rotweinen optimal geeignet.

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

Etikettierung und Vermarktung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Keine weiteren Bedingungen.

Verarbeitung der Erzeugnisse außerhalb des Gebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Unter besonderen klimatischen Bedingungen, die sich dank des Potenzials bestimmter Sorten positiv auf den Umfang der Erzeugung auswirken, können Trauben, die von Rebflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets geerntet werden, auch außerhalb des Gebiets im Nachbargebiet verarbeitet werden, wo in den Weinbereitungszentren optimale Kapazitäten vorhanden sind (rasche Weinbereitung, Fermentation bei kontrollierter Temperatur, Erhaltung des Aromen- und Farbpotenzials der Sorten). Dieses Gebiet umfasst die Ortschaften im Kreis Vrancea:

— Odobești, Jariștea.

— Cotești, Obrejița, Tâmboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

### **Link zur Produktspezifikation**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_panciu\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1424\\_14.06.2019\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf)



ISSN 1977-0936 (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2431 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**