

Amtsblatt der Europäischen Union

C 63



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

26. Februar 2020

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 63/01	Euro-Wechselkurs — 25. Februar 2020	1
2020/C 63/02	Annahme eines Beschlusses der Kommission über einen vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland mitgeteilten geänderten nationalen Übergangsplan nach Artikel 32 der Richtlinie 2010/75/EU des Europäischen Parlaments und des Rates über Industrieemissionen	2

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 63/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
2020/C 63/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses Sache M.9547 — Johnson & Johnson/Tachosil ⁽¹⁾	5

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 63/05	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	6
2020/C 63/06	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	17

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

Berichtigungen

2020/C 63/07

Berichtigung der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen 2020 — EAC/A02/2019 — Programm
Erasmus+ (ABl. C 373 vom 5.11.2019) 29

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

25. Februar 2020

(2020/C 63/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0840	CAD	Kanadischer Dollar	1,4403
JPY	Japanischer Yen	119,92	HKD	Hongkong-Dollar	8,4445
DKK	Dänische Krone	7,4701	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7160
GBP	Pfund Sterling	0,83630	SGD	Singapur-Dollar	1,5166
SEK	Schwedische Krone	10,5688	KRW	Südkoreanischer Won	1 315,68
CHF	Schweizer Franken	1,0605	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,4649
ISK	Isländische Krone	139,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6045
NOK	Norwegische Krone	10,1600	HRK	Kroatische Kuna	7,4567
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 094,70
CZK	Tschechische Krone	25,226	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5886
HUF	Ungarischer Forint	337,41	PHP	Philippinischer Peso	55,360
PLN	Polnischer Zloty	4,3012	RUB	Russischer Rubel	70,7943
RON	Rumänischer Leu	4,8098	THB	Thailändischer Baht	34,390
TRY	Türkische Lira	6,6688	BRL	Brasilianischer Real	4,7569
AUD	Australischer Dollar	1,6442	MXN	Mexikanischer Peso	20,6185
			INR	Indische Rupie	77,7240

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

**Annahme eines Beschlusses der Kommission über einen vom Vereinigten Königreich
Großbritannien und Nordirland mitgeteilten geänderten nationalen Übergangsplan nach Artikel 32
der Richtlinie 2010/75/EU des Europäischen Parlaments und des Rates über Industrieemissionen**

(2020/C 63/02)

Am 21. Februar 2020 hat die Kommission den Beschluss C(2020) 43 der Kommission über einen vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland mitgeteilten geänderten nationalen Übergangsplan nach Artikel 32 der Richtlinie 2010/75/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 24. November 2010 über Industrieemissionen ⁽¹⁾ angenommen.

Dieser Beschluss ist auf folgender Website abrufbar: https://circabc.europa.eu/ui/group/06f33a94-9829-4eee-b187-21bb783a0fbf/library/9f54e7e7-c224-4ad1-9f92-6179ebe64f97?p=1&n=10&sort=modified_DESC

⁽¹⁾ ABl. L 334 vom 17.12.2010, S. 17.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 63/03)

1. Am 18. Februar 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Generali Shopping Centre Fund S.C.S. SICAV-SIF („GSCF“, Luxemburg), Teil der Unternehmensgruppe Assicurazioni Generali S.p.A. („Generali“, Italien),
- Union Investment Real Estate GmbH („UIR“, Deutschland), Teil der Unternehmensgruppe DZ Bank AG („DZ Bank“, Deutschland),
- Zaragoza Properties SOCIMI, S.A. („Zaragoza“, Spanien).

GSCF und UIR übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Zaragoza.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- GSCF ist ein 2019 gegründeter Investmentfonds, der schwerpunktmäßig im Einzelhandelssektor in Kontinentaleuropa tätig ist und in Einkaufszentren investiert und solche verwaltet. Das Unternehmen ist Teil der internationalen Unternehmensgruppe Generali, die im Versicherungs- und Finanzsektor tätig ist.
- UIR ist eine Immobilieninvestmentgesellschaft, die auf Immobilienfonds für private und institutionelle Investoren in Europa, Amerika, Asien und Australien spezialisiert ist. Das Unternehmen ist eine Tochtergesellschaft der Union Asset Management Holding AG (Deutschland), der Investmentsparte bzw. Tochtergesellschaft der DZ Bank.
- Zaragoza ist in der Immobilienbranche tätig und verwaltet und vermietet als Eigentümer insbesondere das Einkaufszentrum Puerto Venecia in Saragossa, Aragonien, Spanien.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**Sache M.9547 — Johnson & Johnson/Tachosil****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 63/04)

1. Am 19. Februar 2020 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 22 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Johnson & Johnson („J&J“, USA),
- Topaz Investment AS („Topaz“, Norwegen), die als 100 %ige Tochtergesellschaft der Takeda Pharmaceuticals International AG letztlich im Eigentum von Takeda Pharmaceutical Company Limited (Japan) steht.

J&J übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Topaz.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen und Vermögenswerten.

Der Zusammenschluss wurde nach Artikel 22 Absatz 3 der Fusionskontrollverordnung durch das deutsche Bundeskartellamt an die Kommission verwiesen. Spanien, Frankreich, Österreich, Finnland und Norwegen haben sich dieser Verweisung angeschlossen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- J&J: weltweit tätige Unternehmensgruppe mit drei Geschäftsbereichen: Hygieneartikel und nicht verschreibungspflichtige Arzneimittel, verschreibungspflichtige Arzneimittel und Medizinprodukte
- Topaz: Unternehmen, das die Mehrheit der Rechte, Vermögenswerte und Verbindlichkeiten in Verbindung mit dem hämostatischen Pflaster TachoSil (und dessen Vorläuferprodukten) hält.

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.9547 – Johnson & Johnson/Tachosil

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/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2020/C 63/05)

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

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Terrazze Retiche di Sondrio“**PGI-IT-A1352-AM02****Datum der Antragstellung: 24. Juli 2017****1. Für die Änderung geltende Vorschriften**

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

2. Beschreibung und Gründe der Änderung**2.1. Umbenennung**

Beschreibung: Die Änderung beinhaltet eine Umbenennung von „Terrazze Retiche di Sondrio“ in „Alpi Retiche“.

Gründe: Ziel des Antrags ist es, für die Verbraucher im Inland und insbesondere im Ausland die unmittelbare Erkennbarkeit des Weinbaugebiets sicherzustellen und dessen gebirgigen Charakter zu verdeutlichen, indem es einem konkreten Alpenraum zugeordnet wird. Weine mit der IGT (Indicazione Geografica Tipica – typische geografische Angabe) „Alpi Retiche“ sind seit Jahrhunderten mit den Rätischen Alpen eng verbunden. Die besonderen Merkmale der Hänge in Bezug auf Geologie, Morphologie, Boden und Klima schaffen günstige Umweltbedingungen für den Weinbau in dem Gebiet. Die Rätischen Alpen schützen das Veltlin (Valtellina) vor den kalten Nordwinden und das nach Süden ausgerichtete Terrassengebiet bietet Gewähr für durchschnittlich über 1900 Sonnenstunden pro Jahr, ein Wert, der sonst nur in wesentlich weiter südlichen Breiten erreicht wird. Die Sonne scheint fast den ganzen Tag lang ununterbrochen auf die Hänge der Rätischen Alpen und schafft damit ein ideales Klima für die Reben, die ausgezeichnete Trauben produzieren. Der Boden ist wenig tiefgründig und überwiegend sandig (zu etwa 70 %), kann aber dank der von den Winzern errichteten Trockenmauern auf der rätischen Seite optimal genutzt werden und ist mittlerweile außerordentlich ertragreich.

Der Name soll in allen Artikeln der Produktspezifikation und in den Abschnitten 1.1, 1.4, 1.5, 1.6 und 1.8 des Einzigsten Dokuments geändert werden.

2.2. Einführung der Kategorie Schaumwein

Beschreibung: Mit der Änderung wird die in den Varianten weiß und rosé hergestellte Schaumweinart eingeführt. Die Herstellung erfolgt nach dem traditionellen Verfahren.

Gründe: Verschiedene lokale Betriebe stellen bereits seit den 70er-Jahren eine Schaumweinart aus der wichtigsten im Veltlin angebauten Traubensorte (Nebbiolo) her (andere Sorten können hinzugefügt werden). Ziel des Antrags auf Aufnahme der Kategorie in die IGT-Klassifikation ist es, den Wert dieses Erzeugnisses zu erhöhen – eines Erzeugnisses, das sowohl mit dem Erzeugungsgebiet als auch mit einer Sorte, die in diesem Gebiet ein bedeutendes Potenzial aufweist, aufs Engste verknüpft ist. Denn die Herstellung von Schaumweinen wird durch die hauptsächlich in der Zeit der Weinlese auftretenden großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht begünstigt. Dieser

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

Faktor ist der Anhäufung der Geschmacksvorläufer, die ein typisches Merkmal für dieses Gebiet sind, förderlich und sorgt für den Erhalt eines ausgewogenen Verhältnisses zwischen Zucker- und Säuregehalt in den Trauben. Je höher die Lage der Rebfläche, desto stärker ist diese Ausprägung. Die genannten Aspekte haben eine wachsende Anzahl von Betrieben veranlasst, die Herstellung dieser Weinart aufzunehmen.

Die Änderungen betreffen die Artikel 1, 2, 4, 6, 7 und 9 der Produktspezifikation und die Nummern 1.3, 1.4 und 1.8 des Einziges Dokuments.

2.3. Einführung neuer Sorten

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Aufnahme der Sorten „Cabernet Carbon N.“, „Cabernet Cortis N.“, „Helios B.“, „Johanniter B.“, „Prior N.“, „Solaris B.“ und „Bronner B.“ in die Kombination der für die Weine verwendeten Keltertraubensorten.

Gründe: Diese Traubensorten gedeihen auch unter widrigen Bedingungen und erfordern weniger Pflanzenschutzmittel. Im Zusammenhang mit der gegenwärtigen Verlagerung auf nachhaltige landwirtschaftliche Bewirtschaftungsformen (wofür sich das Veltlin aufgrund der natürlichen Bedingungen besonders eignet) kann die Aufnahme der genannten Sorten eine wertvolle zusätzliche Komponente bei der Verringerung des Pflanzenschutz-einsatzes und der Förderung des Weinbaus in Zonen sein, die mit technischen Mitteln schwieriger zu bewirtschaften sind. Ein weniger intensives und umweltfreundliches Management von Rebflächen wäre die Folge. Den Nachweis hierfür haben die Forschungsaktivitäten von Fondazione Edmund Mach und Fondazione Fojanini erbracht. Die aufgezeigte Möglichkeit ist auch für die Wiederherstellung aufgegebenen Rebflächen von großer Bedeutung.

Die Änderungen betreffen die Artikel 1 und 2 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.7 des Einziges Dokuments.

2.4. Verringerung des vorhandenen Alkoholgehalts beim Typ „Passito Bianco“

Beschreibung: Die Änderung beinhaltet eine Verringerung des vorhandenen Alkoholgehalts beim Typ „Passito Bianco“ von 12 % vol auf 10 % vol.

Gründe: Die Trocknung der Keltertrauben, mit der die im Fruchtfleisch und in der Schale der Trauben vorhandenen Metaboliten im Traubenmost konzentriert werden, führt bei Süßweinen wie den „Passito“-Weinen zu optimalen Ergebnissen. So lässt sich ein Wein herstellen, in dem sich Alkohol und Zucker die Waage halten, ohne dass die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses verändert würden. Die Weinauswahl vergrößert sich durch diese Weine und trägt so den Anforderungen des Weinsektors in dem Gebiet Rechnung.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.4 des Einziges Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des erzeugnisses

„Alpi Retiche“

2. Art der geografischen angabe

g. g. A. - geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von weinbauerzeugnissen

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

4. Beschreibung des weins/der weine

„Alpi Retiche Bianco“ mit Angabe der Traubensorte

Farbe: strohgelb, gelegentlich mit grünen Akzenten

Aroma: frisch, zart, blumig

Geschmack: trocken, vollmundig, angenehm

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,00 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	3,50 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Alpi Retiche Rosso“ mit Angabe der Traubensorte und „Alpi Retiche Novello“

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität

Aroma: frisch, fruchtig

Geschmack: frisch, vollmundig, weich, leicht tanninhaltig

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 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	3,50 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Alpi Retiche Rosato“ mit Angabe der Traubensorte

Farbe: von hellrosa bis intensiv rosa

Aroma: fein, zart

Geschmack: trocken, frisch, fruchtig

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,00 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	3,50 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Alpi Retiche Passito Bianco“

Farbe: intensiv gelb mit goldenen Reflexen

Aroma: facettenreich, komplex, intensiv

Geschmack: süß, voll, harmonisch, elegant, ätherisch

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 16,00 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,00 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)	10,00
Mindestgesamtsäure	3,50 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Alpi Retiche Passito Rosso“

Farbe: intensiv rubinrot;

Aroma: facettenreich, blumig

Geschmack: süß, fruchtig, harmonisch, angenehm

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 16,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 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)	12,00
Mindestgesamtsäure	3,50 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Rosso“

Farbe: rubinrot;

Aroma: intensiv, ausgeprägt, komplex

Geschmack: pikant, harmonisch, angenehm tanninhaltig

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 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)	11,00
Mindestgesamtsäure	3,50 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Bianco“

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen

Aroma: komplex, facettenreich, mit mineralischen Noten

Geschmack: voll, harmonisch, elegant, angenehm

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,00 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)	11,00
Mindestgesamtsäure	3,50 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Alpi Retiche Spumante Metodo Classico“

Farbe: strohgelb unterschiedlicher Intensität bis goldgelb

Aroma: fein, zart, facettenreich, komplex, mit Noten, die sich aus der Nachgärung in der Flasche ergeben

Geschmack: vollmundig, frisch, fein und harmonisch

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,00 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	5,0
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

„Alpi Retiche Spumante Metodo Classico Rosé“

Farbe: rosa unterschiedlicher Intensität

Aroma: fein, zart, facettenreich, komplex, mit Noten, die sich aus der Nachgärung in der Flasche ergeben

Geschmack: frisch, vollmundig, fein und harmonisch

Minimaler Gesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 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	5,0
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Mindestreifungszeit

Spezifische önologische Verfahren

Für Weine mit der IGT „Alpi Retiche Passito“ und „Alpi Retiche Vendemmia Tardiva [Spätlese]“ gilt eine Mindestreifungszeit, nämlich bis zum 30. Juni des auf die Ernte folgenden Jahres.

b. Höchsterträge

„Alpi Retiche“

14 000 kg Trauben pro Hektar

„Alpi Retiche“

112 Hektoliter je Hektar

„Alpi Retiche Passito“

56 Hektoliter je Hektar

„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva“

84 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der für Weine und Traubenmoste mit der IGT (Indicazione Geografica Tipica - typische geografische Angabe) „Alpi Retiche“ verwendeten Trauben umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der in der Provinz Sondrio gelegenen Gemeinden: Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna im Veltlin, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna und Villa di Tirano.

7. Wichtigste keltertraubensorte(n)

„Ancellotta N.“

„Barbera N.“

„Bonarda N.“

„Bussanello B.“

„Cabernet Franc N. - Cabernet“

„Cabernet Sauvignon N. - Cabernet“

„Carmenère N.“

„Chardonnay B.“

„Cortese B.“

„Corbina N.“
„Croatina N.“
„Dolcetto N.“
„Erbaluce B.“
„Fortana N.“
„Franconia N.“
„Freisa N.“
„Garganega B.“
„Grappello Ruberti N.“
„Groppello di Mocasina N. - Groppello“
„Groppello di S. Stefano N. - Groppello“
„Groppello Gentile N. - Groppello“
„Manzoni Bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.“
„Incrocio Terzi n.1 N.“
„Invernenga B.“
„Kerner B.“
„Lagrein N.“
„Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco“
„Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco“
„Lambrusco Maestri N. - Lambrusco“
„Lambrusco Marani N. - Lambrusco“
„Lambrusco Salamino N. - Lambrusco“
„Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco“
„Malvasia Bianca di Candia B. - Malvasia“
„Malvasia di Candia Aromatica B. - Malvasia“
„Marzemino N.“
„Merlot N.“
„Meunier N.“
„Molinara N.“
„Montepulciano N.“
„Moscato Bianco B. - Moscato“
„Moscato di Scanzo N. - Moscato“
„Moscato Giallo B. - Moscato“
„Moscato Rosa Rs.“
„Müller Thurgau B.“
„Nebbiolo N.“
„Negrara N.“
„Pignola N.“
„Petit Verdot N.“
„Pinot Bianco B.“
„Pinot Grigio“
„Pinot Nero N.“
„Raboso Veronese N. - Raboso“
„Rebo N.“

„Riesling Italico B. - Riesling“
„Rondinella N.“
„Rossola Nera N. - Rossola“
„Sangiovese N.“
„Sauvignon B.“
„Schiava Gentile N. - Schiava“
„Schiava Grigia N. - Schiava“
„Schiava Grossa N. - Schiava“
„Schiava N.“
„Syrah N.“
„Teroldego N.“
„Timorasso B.“
„Tocai Friulano B.“
„Traminer Aromatico Rs“
„Trebiano di Soave B. - Trebbiano“
„Trebiano Giallo B. - Trebbiano“
„Trebiano Romagnolo B. - Trebbiano“
„Trebiano Toscano B. - Trebbiano“
„Uva Rara N.“
„Veltliner B.“
„Verdea B.“
„Verdese B.“
„Vespolina N.“
„Cabernet Carbon N.“
„Cabernet Cortis N.“
„Helios B.“
„Johanniter B.“
„Prior N.“
„Solaris B.“
„Bronner B.“

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Alpi Retiche“. Alle Kategorien (1, 4, 8, 15 und 16) — (A) Angaben zum geografischen Gebiet

Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das nordöstlich des Comer Sees zwischen 46 und 46,5 Grad nördlicher Breite gelegene Veltlin (Valtellina) stellt das Territorium der Provinz Sondrio dar.

Eine Reihe besonderer ökologischer Gegebenheiten tragen zur Schaffung geeigneter klimatischer Bedingungen für den Weinbau bei. Das längs zu den Alpen verlaufende Tal ist in ganzer Erstreckung nach Süden ausgerichtet und sowohl nord- als auch ostwärts durch das Bergmassiv der Rätischen Alpen geschützt. Die Nähe zum hydrographischen Einzugsgebiet des Comer Sees in südwestlicher Richtung bewirkt, dass das Klima deutlich milder ausfällt.

Aufgrund dieser Lage herrscht stets windiges Wetter und es fällt wenig Niederschlag, der sich in der Regel gut über die Saison verteilt. Zudem sorgen die Hänge in Südlage für hohen Lichteinfall und die für die Terrassen charakteristische beträchtliche Menge an Gestein und Fels für einen hohen Temperaturgradienten. Der Zeitraum unmittelbar vor der Reifung ist durch eine geringe relative Feuchtigkeit und erhebliche Temperaturschwankungen gekennzeichnet.

Die Böden sind überwiegend sandig, oft felsig und steinig, aber auch Humus und organische Substanzen sind vorhanden. In den meisten Fällen sind sie säurearm; oft sind sie nicht tiefer als 40-120 cm.

Historische und menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Obwohl sich Landwirtschaft und Terrassenkultur im Veltlin nur bis in die römische Zeit zurückverfolgen lassen, gehen die Anfänge des Weinbaus in diesem Gebiet auf die ersten Siedlungen der Ligurer zurück, denen die Etrusker folgten. Für die Rationalisierung und Intensivierung des Weinbaus sorgten im Mittelalter die Bewegung der Magistri Comacini und die benediktinischen Mönche sowie in den darauffolgenden Jahrhunderten der Graue Bund (heute der schweizerische Kanton Graubünden), wodurch der Verkauf von Veltliner Weinen in Nordeuropa erheblichen Auftrieb erhielt.

Die Bodenterrassierung ist ein typisches Merkmal des Weinbaus im Veltlin. Diese Art der Bewirtschaftung der steilen Berghänge ist Ausdruck einer besonderen Siedlungskultur, die in zahlreichen Tälern der gesamten Alpenregion ähnliche Ausprägungen aufweist; das Veltlin bleibt jedoch das bedeutendste Beispiel dieser Kultur.

Durch den Bau der Terrassen konnten die Hänge am Fuße der Berge für die Landwirtschaft nutzbar gemacht und dort Kulturpflanzen eingeführt werden, die für das Überleben der lokalen Bevölkerung notwendig waren.

Der menschliche Faktor ist für den Weinanbau und die önologischen Verfahren das zentrale Element, spielt aber auch aufgrund der Bedeutung des Agrarsektors für den hydrogeologischen Schutz des Bodens eine wichtige Rolle. Nur 5 % der Erdrutsche erfolgen in Zonen, in den der Boden terrassiert ist und bewirtschaftet wird – mehr als 80 % treten dort auf, wo der Schutz durch die Landwirtschaft fehlt. Außerdem besteht heute ein erhöhtes Interesse an Anbautechniken, die Produktivität und ökologische Nachhaltigkeit miteinander zu verbinden suchen.

„Alpi Retiche“. Kategorie: Wein (1) — (B) Informationen über die Qualität/die Eigenschaften des Erzeugnisses

Informationen über die besondere Qualität der Erzeugnisse, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, bzw. deren ursächlichen Zusammenhang mit den natürlichen und menschlichen Faktoren im geografischen Gebiet.

Die Rotweine haben eine rubinrote Farbe und ein frisches, fruchtiges Aroma. Ihr Geschmack ist vollmundig und leicht tanninhaltig, aber gut strukturiert.

Die Rotweine vom Typ „Novello“ haben eine rubinrote Farbe in unterschiedlicher Intensität und ein wenig, leicht fruchtiges Aroma. Der Geschmack ist frisch, rund und weich.

Beim Rosétyp variiert die Farbe je nach den jeweiligen Weinbereitungstechniken in Intensität und Ton; die Aromen sind fein und zart, und der Geschmack ist trocken, frisch und fruchtig.

Die Weißweine haben eine strohgelbe Farbe, je nach Kombination der Sorten gegebenenfalls mit grünlichen Noten. Ihr Aroma zeichnet sich durch eine besondere Frische und zarte blumige Noten aus, und der Geschmack ist – nicht zuletzt aufgrund des ausgewogenen Säuregehalts – meist trocken, vollmundig und angenehm.

Aufgrund der unterschiedlichen Höhenlage, Bodentiefe und Neigung der Berghänge umfasst die IGT-Bezeichnung „Alpi Retiche“ verschiedene Sorten von Weinen. Allgemein werden in den wärmeren Gebieten hauptsächlich rote Keltertraubensorten angebaut, da sich daraus Weine mit einer guten Struktur erzeugen lassen. In den kühleren und den höchstgelegenen Gebieten werden hingegen hauptsächlich weiße Keltertraubensorten oder rote Rebsorten für Roséweine angebaut, da aufgrund der Temperaturbereiche sowie anderer Faktoren Weine hergestellt werden können, die sich durch Komplexität und breitgefächerte Aromen auszeichnen und auf dem Markt sehr geschätzt werden.

Auch die menschlichen Faktoren, insbesondere die Fähigkeiten der Winzer, haben einen Einfluss auf die Eigenschaften und Qualität von Weinen mit der IGT „Alpi Retiche“. Die durchschnittliche Betriebsfläche ist angesichts des steilen Gebirgsgeländes eher gering und zersplittert (weniger als 3000 Quadratmeter), was erhebliche Auswirkungen auf die für den Anbau der Reben erforderliche Zeit hat. Der Schwellenwert von 1200 Stunden pro Hektar wird aufgrund der Terrassierung und des schwierigen Flächenzugangs häufig überschritten. Die wichtigsten Tätigkeiten betreffen den Grünschnitt, den Pflanzenschutz, die Lese (ausschließlich von Hand) sowie die Arbeiten zum Wiederaufbau der Trockenmauern, die im Fall außerordentlicher Ereignisse notwendig sind, um den Boden wieder in einen guten Zustand zu versetzen.

„Alpi Retiche“. Kategorien: Schaumwein (4) und Perlwein (8) — (B) Informationen über die Qualität oder die Eigenschaften des Erzeugnisses

Informationen über die besondere Qualität der Erzeugnisse, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, bzw. deren ursächlichen Zusammenhang mit den natürlichen und menschlichen Faktoren im geografischen Gebiet.

Der nach dem herkömmlichen Verfahren hergestellte Schaumwein hat eine strohgelbe Farbe unterschiedlicher Intensität, gegebenenfalls mit goldenen Reflexen. Das Aroma ist fein, zart, facettenreich, komplex, mit Noten, die sich aus der Nachgärung in der Flasche ergeben. Der Geschmack ist frisch, vollmundig, fein und harmonisch.

Die Rosé-Variante ist rosafarben mit wechselnder Farbintensität und unterschiedlichen Reflexen je nach verwendeter Traubensorte. Das Aroma ist fein, zart, facettenreich, komplex, mit Noten, die sich aus der Technik der Nachgärung in der Flasche ergeben. Der Geschmack ist frisch, vollmundig, fein und harmonisch und zeichnet sich durch den genau richtigen Säuregehalt aus. Im Unterschied zur vorgenannten Variante weist der Wein mehr Struktur auf.

Die Kategorie Perlwein betrifft nur die Rosé-Variante. Diese Art von Wein hebt sich durch seine Frische und Lebendigkeit ab, die der mäßigen Freisetzung von Kohlendioxid geschuldet sind und zu einem angenehmen Trinkgenuss führen. Die höhere Qualität dieses Weins wird durch moderne Weinbereitungsmethoden unterstützt.

Die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht zur Zeit der Weinlese wirken sich auf die Herstellung dieser Schaum- und Perlweine positiv aus. Sie begünstigen die Anhäufung der Geschmacksvorläufer, die ein typisches Merkmal für dieses Gebiet sind, und sorgen für den Erhalt eines ausgewogenen Verhältnisses zwischen Zucker- und Säuregehalt in den Trauben. Je höher die Lage der Rebfläche, desto stärker ist diese Ausprägung.

Die Eigenschaften und Qualität der Weine werden auch durch die menschlichen Faktoren beeinflusst, und zwar insbesondere die Fähigkeiten der Winzer. Tatsächlich ist die durchschnittliche Betriebsfläche angesichts des steilen Gebirgsgeländes eher gering und zersplittert (weniger als 3000 Quadratmeter), was erhebliche Auswirkungen auf die für den Anbau der Reben erforderliche Zeit hat. Der Schwellenwert von 1200 Stunden pro Hektar wird aufgrund der Terrassierung und des schwierigen Flächenzugangs häufig überschritten. Die wichtigsten Tätigkeiten betreffen den Grünschnitt, den Pflanzenschutz, die Lese (ausschließlich von Hand) sowie die Arbeiten zum Wiederaufbau der Trockenmauern, die im Fall außerordentlicher Ereignisse notwendig sind, um den Boden wieder in einen guten Zustand zu versetzen.

„Alpi Retiche“. Kategorien: Wein aus eingetrockneten Trauben (15) und Wein aus überreifen Trauben (16) — (B) Informationen über die Qualität des Erzeugnisses

Informationen über die besondere Qualität der Erzeugnisse, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, bzw. deren ursächlichen Zusammenhang mit den natürlichen und menschlichen Faktoren im geografischen Gebiet.

Der Typ „Passito Bianco“ hat eine intensive gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Sein Aroma ist facettenreich, komplex und intensiv mit einem vollen, harmonischen, eleganten und ätherischen Geschmack.

Der Typ „Passito Rosso“ weist eine intensive rubinrote Farbe auf. Sein Aroma ist facettenreich und blumig und er hat einen süßen, fruchtigen, harmonischen und angenehmen Geschmack.

Der Typ „Vendemmia Tardiva Bianco“ hat eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Sein Aroma ist facettenreich und komplex, mit mineralischen Akzenten und einem vollen, harmonischen, eleganten und angenehmen Geschmack.

Der Typ „Vendemmia Tardiva Rosso“ weist eine rubinrote Farbe auf. Sein Aroma ist intensiv, ausgeprägt und komplex und er hat einen pikanten, harmonischen und angenehm tanninbetonten Geschmack.

Im Laufe der Zeit wurde das Verfahren, die Reifung über die technologischen Grenzen hinaus zu forcieren, eingeführt, was davon zeugt, wie wichtig der Beitrag des menschlichen Faktors ist. Die Dauer der forcierten Reifung hängt von den jahreszeitlichen Witterungsbedingungen sowie davon ab, welche Eigenschaften der Winzer dem Wein verleihen möchte. Der Winzer wählt auch die Traubensorte aus – unter Berücksichtigung der Wechselwirkung zwischen Rebfläche, Sorteneigenschaften und gewünschtem Wein.

Die Herstellung der genannten Weine wird durch die klimatischen Besonderheiten des Tals begünstigt. Da es längs zu den Alpen verläuft, herrscht dort stets windiges Wetter und insbesondere im Herbst sind die Nächte kalt und eignen sich somit hervorragend für die Lagerung der Trauben, die getrocknet werden. Es ist die Kombination aus dem im Laufe der Zeit erlangten Wissen (menschlicher Faktor) und Umweltfaktoren, die es ermöglicht, diese Weine herzustellen – Weine, die trotz ihres nur geringen Anteils an der Gesamterzeugung zu den bekannteren Weinen gehören.

„Alpi Retiche“. Alle Kategorien (1, 4, 8, 15 und 16) — (C) Beschreibung des ursächlichen Zusammenhangs

Kategorie Wein (1): Aufgrund der Vielfalt der Böden und klimatischen Bedingungen sowie der Fähigkeiten der Winzer kann das gesamte Potenzial der Weine in dieser Kategorie genutzt werden. Die Rotweine stammen in der Regel aus den wärmeren Gebieten, was ihnen eine gute Struktur verleiht, während die Weißweine hauptsächlich in den höheren Lagen angebaut werden.

Kategorien Schaumwein (4) und Perlwein (8): Aufgrund der Vielfalt der Böden und klimatischen Bedingungen sowie der Erfahrung der einheimischen Winzer und der modernen Weinbereitungs- und Herstellungstechniken kann das gesamte Potenzial der Sorten genutzt werden, die sich für die Herstellung von Schaum- und Perlweinen eignen.

Kategorien Wein aus eingetrockneten Trauben (15) und Wein aus überreifen Trauben (16): Aufgrund der Vielfalt der Böden und klimatischen Bedingungen sowie der Erfahrung der einheimischen Winzer und der modernen Weinbereitungs- und Herstellungstechniken kann das gesamte Potenzial der Sorten genutzt werden, deren Trauben sich gut zum Trocknen eignen. Die Längslage des Tals bewirkt, dass ein ständiger Wind weht und im Herbst günstige Bedingungen für die Lagerung der Trauben herrschen.

Das Zusammenspiel all dieser (sowohl natürlichen als auch menschlichen) Faktoren trägt zur der Herstellung von Qualitätsweinen mit einem ausgeprägten Charakter und mit Eigenschaften bei, die im Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet stehen.

Somit beruht der ursächliche Zusammenhang auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf seinen geografischen Ursprung zurückgeführt werden kann.

9. **Weitere wesentliche bedingungen**

KEINE

Link zur produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14209>

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 63/06)

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

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„delle Venezia“

PGI-IT-A0862-AM03

Datum der Antragstellung: 5. Mai 2017

1. Für die Änderung geltende Vorschriften

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

2. Beschreibung und Gründe für die Änderung

2.1. Änderung der Bezeichnung „delle Venezia“ in „Trevenezie“

Beschreibung:

Der Name „delle Venezia“ wird durch sein Synonym „Trevenezie“ ersetzt.

Gründe:

Die Namensänderung ist aufgrund des parallel eingebrachten Antrags auf Schutz der geografischen Ursprungsbezeichnung (g. U.) „delle Venezia“ zur Förderung von Pinot Grigio und der für das Gebiet typischen Weißweinsorten erforderlich geworden. Die Angabe dieser Weine, insbesondere Pinot Grigio, wird daher aus der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe (g. g. A.) „Trevenezie“ gestrichen. Durch diese Änderung soll also eine Unterscheidung zwischen den Erzeugnissen der beiden hierarchischen Namenskategorien (g. g. A. „Trevenezie“/„Tri Benečije“ und g. U. „delle Venezia“) vorgenommen werden, um die für das Gebiet spezifischeren Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung zu fördern und stärker in das Bewusstsein der Verbraucher zu rücken.

Der traditionelle Status der geografischen Angabe „Trevenezie“ ergibt sich eindeutig aus der bisherigen Verwendung des Namens „Trevenezie“ bzw. „Tre Venezia“ für Agrarlebensmittel, insbesondere Wein, aus dem betreffenden geografischen/administrativen Gebiet als ein Synonym für „delle Venezia“.

Der Name „Trevenezie“ ist eine geschichtlich anerkannte Bezeichnung für das Gebiet des heutigen Triveneto, das die Provinz Trient, die Region Venetien und die Region Friaul-Julisch Venetien umfasst, die in historischen Dokumenten als „Tre Venezia“ (drei Venetien) bezeichnet werden, nämlich Tridentinisch Venetien, Euganeisch Venetien und Julisch Venetien.

Aus diesem Grund wird der Name „Trevenezie“ in der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem Gebiet (menschliche und historische Faktoren) in der bestehenden Spezifikation der g. g. A. „delle Venezia“ ausdrücklich erwähnt.

Diese Änderung betrifft Artikel 1 ff. der Produktspezifikation und Punkt 1 des Einzigsten Dokuments, insbesondere den Namen.

2.2. Hinzufügung des slowenischen Namens „Tri Benečije“

Beschreibung:

Zudem wird die Übersetzung des Namens ins Slowenische, „Tri Benečije“, als eine Alternative zu „Trevenezie“ hinzugefügt.

Gründe:

Mit dieser Änderung wird gemäß den Rechtsvorschriften der EU, Italiens und der Region Friaul-Julisch Venetien über die Beziehungen zwischen dem Staat und seinen Sprachminderheiten den Bedürfnissen der Erzeuger Rechnung getragen, die der slowenischen Sprachminderheit in Friaul-Julisch Venetien angehören, das Teil des Erzeugungsgebiets der g. g. A. ist.

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

Diese Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation und Punkt 1 des Einzigsten Dokuments, insbesondere den Namen.

2.3. *Streichung des Sortentyps Pinot Grigio aus der Angabe der Traubensorte*

Beschreibung:

Der Sortentyp Pinot Grigio wurde aus der Angabe der Traubensorte(n) gestrichen.

Gründe:

Die Streichung des Sortentyps Pinot Grigio aus der Angabe der Traubensorten steht im Zusammenhang mit dem gleichzeitig eingebrachten Antrag auf Eintragung und Schutz der g. U. „delle Venezie“, da die Verwendung des Sortentyps Pinot Grigio dieser Bezeichnung vorbehalten ist. Mit dieser von der gesamten Produktionskette unterstützten Entscheidung soll Wein aus der Sorte Pinot Grigio die höchste Stufe der Herkunftsbezeichnungen verliehen werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 ff. der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigsten Dokuments, insbesondere die Beschreibung der Weine.

2.4. *Streichung des Sortentyps Ribolla Gialla aus der Angabe der Traubensorte*

Beschreibung:

Der Sortentyp Ribolla Gialla wurde aus der Angabe der Traubensorte(n) gestrichen.

Gründe:

Die Streichung des Sortentyps Ribolla Gialla ist eine Entscheidung, die von der gesamten Produktionskette im betreffenden Gebiet unterstützt wird und darauf abzielt, aus dieser heimischen Traubensorte gewonnene Weine unter anderen Bezeichnungen von Friaul-Julisch Venetien zu fördern.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 ff. der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigsten Dokuments, insbesondere die Beschreibung der Weine.

2.5. *Bedingungen für die Erzeugung von Weinen mit zwei auf dem Etikett angegebenen Traubensorten*

Beschreibung:

Die technischen Bedingungen für die Erzeugung von Weintypen mit Angabe der Namen von zwei Traubensorten auf dem Etikett wurden geregelt; insbesondere wurde festgelegt, dass bei den betreffenden Weinen der kleinere Traubensortenanteil mindestens 15 % ausmachen muss.

Gründe:

Diese Vorschriften stehen im Einklang mit den Rechtsvorschriften der EU und der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung, vorbehaltlich der besonderen Etikettierungsvorschriften, die die Angabe von zwei Traubensorten auf den Etiketten solcher Weine gestatten.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation, jedoch keinen Punkt des Einzigsten Dokuments.

2.6. *Traubenertrag pro Hektar für Weißweine aus Trauben der Sorte Pinot Grigio*

Beschreibung und Gründe:

Der sich auf 19 000 kg belaufende Traubenertrag pro Hektar wurde für die aus der Sorte Pinot Grigio gewonnenen Weißweintypen der Kategorien „Wein“ und „Perlwein“ hinzugefügt, auch wenn diese Traubensorte nicht auf dem Etikett angegeben wird. Dies entspricht dem tatsächlichen Produktionsertrag aus dieser Sorte.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigsten Dokuments, insbesondere Punkt 6 Buchstabe b „Höchstserträge“.

2.7. *Verbot der Angabe der Sorten Pinot Grigio und Ribolla Gialla in der Etikettierung*

Beschreibung:

Mit dieser Änderung wird die Erwähnung der Sorten Pinot Grigio und Ribolla Gialla im Namen und in der Aufmachung der Weine gemäß den Bestimmungen der geltenden EU-Rechtsvorschriften untersagt.

Gründe:

Ein solches Verbot ergibt sich aus den oben beschriebenen Änderungen. Der gesamte Weinbausektor hielt es für sinnvoll, das Verbot der Erwähnung der Traubensorten Pinot Grigio und Ribolla Gialla in der Etikettierung zu bekräftigen, um diese ausschließlich zur Förderung anderer geschützter Bezeichnungen des Gebiets zu verwenden.

Diese Änderung betrifft den letzten Absatz von Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 10 des Einzigsten Dokuments, insbesondere „Weitere wesentliche Bedingungen“.

2.8. *Zusammenhang mit dem Gebiet – Gründe für die Verwendung des Namens „Trevenezie“/„Tri Benečije“*

Beschreibung und Gründe:

Die Gründe für die Änderung des Namens in „Trevenezie“ als ein Synonym für die historisch für das betreffende geografische Gebiet verwendeten Namen („Tre Venezia“, „Le Venezia“ und „delle Venezia“) wurden dargelegt und stehen im Einklang mit den oben genannten Änderungen in Bezug auf die Ersetzung des Namens der geografischen Angabe „delle Venezia“ durch „Trevenezie“ und „Tri Benečije“ auf Slowenisch.

Diese Änderung betrifft den letzten Absatz von Artikel 8 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigsten Dokuments, insbesondere die „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des erzeugnisses**

Trevenezie

Tri Benečije

2. **Mitgliedstaat**

Italien

3. **Art der geografischen angebe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

4. **Kategorien von weinbauerzeugnissen**

1. Wein

8. Perlwein

5. **Beschreibung des weins/der weine**

Weiß, in den Kategorien „Wein“ und „Perlwein“, mit Angabe der Traubensorte(n), ausgenommen Pinot Grigio und Ribolla Gialla

Die Weißweine sind im Wesentlichen frisch und sauber, jung, mit guter Säure und ausgewogenem Alkoholgehalt. Ihre Farbe reicht von blassgelb bis stroh- und goldgelb, mitunter mit grünlichen und rosa Reflexen.

Ihr Duft kann von zart bis intensiv variieren und wird im Allgemeinen von den Aromen der für den Wein verwendeten Haupttraubensorten bestimmt. Im Geschmack sind sie generell leicht und frisch, mitunter aromatisch und gut strukturiert. Die harmonischen und trockenen bis halbsüßen weißen Perlweine haben eine hell- bis strohgelbe Farbe, sind am Gaumen leicht und frisch mit einer guten Säure, sind ausgewogen und haben einen moderaten Alkoholgehalt. Sie entfalten blumige bis intensiv fruchtige aromatische Noten von weißfleischigen bis zu tropischen Früchten.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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

Rot, in den Kategorien „Wein“ und „Perlwein“, mit Angabe der Traubensorte(n), ausgenommen Marzemino für die Provinz Trient

Die Rotweine können je nach Rebsorte und Reifezeit eine hellrote bis rubin- und granatrote Farbe haben und intensive Geruchsaromen nach mehr oder weniger reifen roten Früchten und bei den Bordeaux-Sorten typische Kräuternoten aufweisen. Sie können im Allgemeinen frisch mit reduzierter Säure sein; im Alter sind sie komplex mit einer guten Struktur, samtig und harmonisch mit einem vollen Aroma, mit genau der richtigen Menge an Tanninen und einem guten Säuregleichgewicht. Sie sind generell weich und leicht zu trinken und werden durch die Verarbeitung und mit zunehmendem Alter komplexer. Rote Perlweine zeichnen sich durch einen frischen und lebendigen Geschmack mit einer gut ausgewogenen Säure und intensiven aromatischen Noten von reifen Früchten aus.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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

Rosé, in den Kategorien „Wein“ und „Perlwein“, mit Angabe der Traubensorte(n), ausgenommen Marzemino für die Provinz Trient

Die Roséweine zeichnen sich durch eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität aus, die manchmal ins Kirschrosa übergeht; sie sind angenehm, fruchtig und duftend mit einem zarten Aroma, in dem sich eine ganze Palette von Blumen und frischen Früchten entfaltet, manchmal mit aromatischen Noten, die die jeweiligen Traubensorten erkennen lassen. Im Geschmack sind sie trocken/adstringierend bis süß, sie sind würzig und frisch, ausgewogen und haben meist einen moderaten Alkoholgehalt. Rosé-Perlweine haben einen frischen und lebendigen Geschmack mit ausgewogener Säure und intensiven aromatischen Noten, die von Kirsche über Beeren bis hin zu heimischen weißfleischigen Früchten und manchmal tropischen Früchten reichen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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

Novello, in der Kategorie „Wein“, mit Angabe der Traubensorte(n), ausgenommen Marzemino für die Provinz Trient

Novello-Weine sind in der Regel rot, wobei ihre Farbe von hellrot bis rubin- und granatrot reichen kann. Je nach Sorte können sie zarte bis intensive Aromen aufweisen, die an mehr oder weniger reife Früchte, auch tropische, erinnern, gepaart mit ausgeprägten würzigen Noten aus der Kohlensäuregärung. Ihr Geschmack kann halbsüß bis trocken, intensiv und äußerst aromatisch sein.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

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

6. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Keine.

b. Höchsterträge

In der Autonomen Provinz Trient erzeugte Weiß-, Rot- und Roséweine

23 000 kg Trauben pro Hektar

In der Autonomen Provinz Trient erzeugte Weine mit Angabe der Traubensorte

19 500 kg Trauben pro Hektar

In den Regionen Friaul-Julisch Venetien und Venetien erzeugte Weiß-, Rot- und Roséweine mit Angabe der Traubensorte

23 000 kg Trauben pro Hektar

In Friaul-Julisch-Venetien und Venetien erzeugte Weine mit Angabe der Traubensorten Cabernet Franc, Chardonnay, Incrocio Manzoni B, Moscato Giallo

19 000 kg Trauben pro Hektar

In Friaul-Julisch-Venetien und Venetien erzeugte Weine mit Angabe der Traubensorten Moscato Rosa, Pinot Bianco, Pinot Nero, Riesling Renano

19 000 kg Trauben pro Hektar

In Friaul-Julisch Venetien und Venetien erzeugte Weine mit Angabe der Traubensorten Sauvignon und Traminer Aromatico

19 000 kg Trauben pro Hektar

In Friaul-Julisch-Venetien und Venetien erzeugte Weißweine aus Trauben der Sorte Pinot Grigio

19 000 kg Trauben pro Hektar

7. Abgegrenztes geografisches gebiet

Das abgegrenzte Gebiet für Weine mit der geografischen Angabe „Trevenezie“/„Tri Benečije“ umfasst:

- für die Autonome Provinz Trient: das gesamte Gebiet der Provinz;
- für die Region Venetien: das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Belluno, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona und Vicenza;
- für die Region Friaul-Julisch Venetien: das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Pordenone, Udine, Gorizia und Triest.

8. Wichtigste keltertraubensorte(n)

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Lagrein N.

Mantonico Bianco B.
Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Marzemino N. – Berzamino
Merlot N.
Meunier N.
Moscato Giallo B. – Moscato
Moscato Giallo B. – Moscatello
Moscato Giallo B. – Moscatellone
Moscato Giallo B. – Goldmuskateller
Moscato Rosa Rs. – Moscato delle Rose
Moscato Rosa Rs. – Rosen Muskateller
Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner
Nosiola B.
Pinot Bianco B. – Pinot Blanc
Pinot Grigio – Pinot Gris
Pinot Grigio – Ruländer
Pinot Nero N. – Blauburgunder
Pinot Nero N. – Blauer Spätburgunder
Rebo N.
Riesling Renano B. – Riesling
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc
Schiava Gentile N. – Vernatsch
Schiava Gentile N. – Schiava
Schiava Gentile N. – Kleinvernatsch
Schiava Gentile N. – Mittervernatsch
Schiava Grossa N. – Schiava
Schiava Grossa N. – Vernatsch
Schiava Grossa N. – Großvernatsch
Schiava Grossa N. – Edelvernatsch Gr.
Teroldego N.
Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer
Casetta N.
Franconia N.
Goldtraminer B.
Gosen N.
Groppello di Revò N. – Groppello
Kerner B.
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.
Negrara N.
Petit Verdot N.
Riesling Italico B. – Riesling
Riesling Italico B. – Welschriesling
Rossara N.

Schiava Grigia N. – Schiava
Schiava Grigia N. – Grauvernatsch
Schiava Grigia N. – Vernatsch
Sennen N.
Sylvaner Verde B. – Sylvaner
Sylvaner Verde B. – Grüner Sylvaner
Syrah N. – Shiraz
Trebiano Toscano B. – Trebbiano
Trebiano Toscano B. – Biancame B.
Trebiano Toscano B. – Procanico
Trebiano Toscano B. – Ugni Blanc
Carmenère N. – Cabernet
Carmenère N. – Cabernet Nostrano
Lagarino B.
Verdealbara B.
Verdealbara B. – Erbammat B.
Paolina B.
Maor B.
Saint Laurent N.
Barbera N.
Bianchetta Trevigiana B. – Bianchetta
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Marzemina Grossa N. – Marzemina Bastarda
Pinot Nero N. – Pinot Noir
Glera B. – Serprino
Glera Lunga B. – Glera
Glera Lunga B. – Serprino
Tocai Friulano B. – Tai
Tocai Friulano B. – Friulano
Trevisana Nera N.
Turca N.
Turca N. – Serbina N.
Moscato Bianco B. – Gelber Muskateller
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscato
Moscato Bianco B. – Moscatellone
Moscato Bianco B. – Muscat
Moscato Bianco B. – Muskateller
Cavrara N.
Corbina N. – Corbinella
Garganega B. – Garganego
Garganega B. – Grecanico Dorato B.
Grapariol B.

Malbech N.
Moscato Giallo B. – Muscat
Moscato Giallo B. – Muskateller
Pinella B. – Pinello
Pinella B. – Pinella Bianca
Raboso Piave N. – Raboso
Raboso Piave N. – Friularo
Raboso Veronese N. – Raboso
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Malvoise
Turchetta N.
Incrocio Bianco Fedit 51 C.S.G. B.
Marzemina Bianca B. – Marzemina
Manzoni Moscato N. – Incrocio Manzoni 13.0.25
Manzoni Rosa Rs. – Incrocio Manzoni 1–50
Sangiovese N. – Sangiovetto
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisier
Lambrusco Maestri N. – Lambrusco
Lambrusco Maestri N. – Gropello Maestri
Boschera B.
Incrocio Manzoni 2.15 N. – Manzoni Rosso
Marzemino N. – Berzemino
Perera B.
Recantina N.
Verdiso B.
Verduzzo Friulano B. – Verduzzo
Verduzzo Trevigiano B. – Verduzzo
Wildbacher N.
Incrocio Manzoni 2–14 N.
Incrocio Manzoni 2–3 B.
Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco
Ancellotta N. – Lancellotta
Fertilia N.
Flavis B.
Italica B.
Nigra N.
Prodest N.
Tocai Rosso N. – Alicante N.
Tocai Rosso N. – Garnacha Tinta N.
Tocai Rosso N. – Granaccia N.
Tocai Rosso N. – Grenache N.
Tocai Rosso N. – Tai Rosso

Cortese B. – Bianca Fernanda
Corvina N. – Cruina
Corvinone N.
Durella B. – Durello
Molinara N.
Rondinella N.
Trebiano di Soave B. – Trebbiano
Trebiano di Soave B. – Turbiana
Trebiano di Soave B. – Verdicchio Bianco B.
Croatina N. – Bonarda
Dindarella N.
Forsellina N.
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisie
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisier
Oseleta N.
Rossignola N. – Rossetta
Trebiano Giallo B. – Rossetto
Trebiano Giallo B. – Trebbiano
Trebiano Romagnolo B. – Trebbiano
Veltliner B. – Grüner Veltliner
Pedevenda B.
Vespaiole B. – Vespaiole
Freisa N.
Ciliegiolo N. – Morettone
Groppello Gentile N. – Groppello
Picolit B.
Ribolla Gialla B. – Ribolla
Vitouska B.
Gamay N.
Pignolo N.
Schioppettino N.
Terrano N. – Refošk
Refosco Nostrano N. – Malvoisie
Refosco Nostrano N. – Refosco
Refosco Nostrano N. – Refosco Grosso
Refosco Nostrano N. – Refoscone
Cividin B.
Sciaglin B.
Ucelut B.
Cjanorie N.
Forgiari N.
Piculit–Neri N.
Semillon B.

Piccola Nera N.

Tazzelenghe N.

Pinot Bianco B. – Weiß Burgunder

Pinot Bianco B. – Weißburgunder

Pinot Bianco B. – Weissburgunder

Pinot Nero N. – Spätburgunder

9. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Trevenezie“/„Tri Benečije“ für alle Weinkategorien (Wein und Perlwein)

Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang relevante natürliche Faktoren: Das Gebiet umfasst das Trentino, Friaul-Julisch Venetien und Venetien. Das als Wiege des Weinbaus geltende Gebiet wird durch einen Gebirgsbogen im Norden geprägt, der das Erzeugungsgebiet umschließt und gegen die kalten Winde aus dem Norden und Nordosten abschirmt, und wird von zahlreichen Flüssen mit beträchtlicher und konstanter Wasserführung durchzogen. Das Klima zeichnet sich durch Jahresdurchschnittstemperaturen von 10-14 °C aus, wobei Dezember und Januar die kältesten und Juli und August die heißesten Monate sind. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 700-1300 mm. Trotz der hohen Niederschläge verfügen die Böden über eine ausreichende Entwässerungskapazität. Dank der Niederschläge und der guten Wasserverfügbarkeit speichern die Böden genügend Wasser. Die mildernden Einflüsse des Gebirgsbogens im Norden und der Adria im Süden haben einen wesentlichen Einfluss auf die Temperatur, indem Temperaturextreme im Sommer und Winter abgeschwächt werden. Die Bewegung der über dem Meer und dem Bergsystem gebildeten Luftmassen wirkt sich auf die Luftströmungen und damit auf die Niederschläge aus. Die tageszeitlichen Änderungen der Windrichtung in den Monaten August und September führen zu optimalen Temperaturschwankungen für die Reifung der Trauben. Durch die drei Faktoren Alpenraum und Alpenvorland, Adria und das Flussnetz, das das gesamte Gebiet von Norden bis Süden durchzieht, entsteht ein homogenes Erzeugungsgebiet.

Was die Böden betrifft, so bestehen das Alpenvorland und die Hügel hauptsächlich aus Kalkstein- oder Kalkstein- und Dolomitformationen aus dem Mesozoikum mit einer wasserdurchlässigen Textur.

Die Flachlandgebiete sind durch alluviale Ablagerungen von Material aus den verschiedenen das gesamte Gebiet durchziehenden Flüssen und durch Böden gekennzeichnet, deren Textur von sandigem Lehm bis zu sandigem, schluffigem Lehm reicht, manchmal mit tiefen Ton-Schluff-Sedimenten, und sich im Allgemeinen durch eine gute Drainage auszeichnet.

Aufgrund dieser Boden- und Klimaeigenschaften ist das Gebiet besonders geeignet für die Erzeugung von Trauben und Weinen höchster Qualität.

Für den Zusammenhang relevante historische Faktoren: Mit „Trevenezie“/„Tri Benečije“ wird heute noch das Gebiet bezeichnet, das historisch zunächst mit der Republik Venedig und dann mit der österreichisch-ungarischen Monarchie verbunden war. Die Republik Venedig hat auch die Land- und Forstwirtschaft geprägt. Die venezianischen Patrizier fuhren die Flüsse hinauf, nahmen nach und nach das Gebiet in Besitz und gestalteten die Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Betriebe nach innovativen Konzepten der Zeit. Nach dem Fall der Republik Venedig war das gesamte Gebiet mehrere Jahrhunderte lang Teil der österreichisch-ungarischen Monarchie. Aufgrund seiner mediterranen Lage war das Gebiet für die Erzeugung von Lebensmitteln, einschließlich Wein, von großer Bedeutung. In dieser Zeit wurde der Name „Trevenezie“ sowohl in der österreichisch-ungarischen Monarchie als auch im benachbarten Königreich Italien zu einem Begriff und war als geografische Bezeichnung bei den österreichisch-ungarischen und italienischen Behörden gebräuchlich. Die Winzer verwendeten „Trevenezie“ zur Kennzeichnung von Tafelweinen bis 1977, als „delle Venezie“ zum allgemein anerkannten geografischen Namen wurde, mit „Trevenezie“ als Synonym. Die Bezeichnung „Trevenezie“ wurde auch im Slowenischen verwendet („Tri Benečije“), um den Bedürfnissen der Erzeuger der slowenischen Sprachminderheit Rechnung zu tragen.

Schulungsmaßnahmen und die Verbreitung neuer weinbaulicher und önologischer Verfahren durch die Weinbauschulen von San Michele all'Adige und Conegliano bereiteten den Weg für den modernen Weinbau. Einen wesentlichen Beitrag haben die Winzer des Gebiets geleistet, indem sie Techniken und Verfahren zur Bewirtschaftung von Rebflächen eingeführt haben, die ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit mit innovativen Weinbereitungstechnologien verbinden, wodurch der Produktionserfolg und das Ansehen der geografischen Angabe gewährleistet werden.

„Trevenezie“/„Tri Benečije“, Kategorie „Wein“

Besondere Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen sind, und ursächlicher Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Weißweine sind in der Regel frisch, jung und sauber mit guter Säure und ausgewogenem Alkoholgehalt. Ihre Farbe reicht von blassgelb bis stroh- und goldgelb, mitunter mit grünlichen und rosa Reflexen.

Ihr Duft kann von zart bis intensiv variieren und wird im Allgemeinen von den Aromen der für den Wein verwendeten Haupttraubensorten bestimmt. Im Geschmack sind sie generell leicht und frisch am Gaumen, mitunter aromatisch mit einer guten Struktur. Sie sind harmonisch und trocken bis halbsüß.

Die Rotweine können je nach Rebsorte und Reifezeit eine hellrote bis rubin- und granatrote Farbe haben und intensive Geruchsaromen nach mehr oder weniger reifen roten Früchten und bei den Bordeaux-Sorten typische Kräuternoten aufweisen. Sie können im Allgemeinen frisch mit reduzierter Säure sein; im Alter sind sie komplex mit einer guten Struktur, samtig und harmonisch mit einem vollen Aroma, mit genau der richtigen Menge an Tanninen und einem guten Säuregleichgewicht. Sie sind generell weich und leicht zu trinken und werden durch die Verarbeitung und mit zunehmendem Alter komplexer.

Die Roséweine zeichnen sich durch eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität aus, die manchmal ins Kirschrosa übergeht; sie sind angenehm, fruchtig und duftend mit einem zarten Aroma, in dem sich eine ganze Palette von Blumen und frischen Früchten entfaltet, manchmal mit aromatischen Noten, die die jeweiligen Traubensorten erkennen lassen. Im Geschmack sind sie trocken/adstringierend bis süß, sie sind würzig und frisch, ausgewogen und haben meist einen moderaten Alkoholgehalt.

Novello-Weine sind in der Regel rot, wobei ihre Farbe von hellrot bis rubin- und granatrot reichen kann. Je nach Sorte können sie zarte bis intensive Aromen aufweisen, die an mehr oder weniger reife Früchte, auch tropische, erinnern, gepaart mit ausgeprägten würzigen Noten aus der Kohlensäuregärung. Ihr Geschmack kann halbsüß bis trocken, intensiv und äußerst aromatisch sein.

Die Qualitätsmerkmale der Weine werden von den Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet geprägt. Das gemäßigte, kühle und windige Klima, gut drainierte Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit aufgrund der auch über die Sommermonate verteilten Niederschläge und deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung der Trauben lassen diese optimal reifen, wodurch die Trauben einen guten Zucker- und Säuregehalt sowie andere sortenspezifische qualitative und organoleptische Merkmale aufweisen, die in den daraus hergestellten Weinen zum Ausdruck kommen.

Der ursächliche Zusammenhang beruht daher auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die sich auf seinen geografischen Ursprung zurückführen lässt.

„Trevenezie“/„Tri Benečije“, Kategorie „Perlwein“

Besondere Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen sind, und ursächlicher Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Dank des Schaums, der die Traubenaromen stärker zur Geltung bringt, sind die Weine der Kategorie „Perlwein“ in der Regel angenehm und aromatisch, manchmal komplex, und weisen angenehme säuerliche Noten auf.

Die weißen Perlweine sind von hell- bis strohgelber Farbe, am Gaumen leicht und frisch, mit einer guten Säure, ausgewogen und mit einem moderaten Alkoholgehalt. Sie zeichnen sich durch aromatische Noten aus, die blumig oder intensiv fruchtig sein können und an weißfleischige oder tropische Früchte erinnern.

Die für das Gebiet sehr charakteristischen Rot- und Roséweine werden hauptsächlich aus den heimischen Sorten Rabosi, Schiave und Corvine erzeugt. Je nach Rebsorte haben die Rotweine eine hell- bis granatrote Farbe und die Roséweine eine rosa Farbe von unterschiedlicher Intensität, die bisweilen ins Kirschrote übergehen kann. Die Rotweine zeichnen sich durch einen frischen und lebendigen Geschmack mit einer gut ausgewogenen Säure und intensiven aromatischen Noten von reifen Früchten aus. Die Roséweine sind wiederum angenehme Weine für den saisonalen Genuss mit einem delikaten Duft, der an Früchte wie Kirsche oder Beeren oder auch an heimische weißfleischige und manchmal tropische Früchte erinnert, und einem frischen und lebendigen Geschmack sowie einer ausbalancierten Säure.

Die Qualitätsmerkmale der Weine werden von den Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet geprägt. Das gemäßigte, kühle und windige Klima und gut drainierte Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit aufgrund der auch über die Sommermonate verteilten Niederschläge sorgen für eine begrenzte, aber konstante Wasserversorgung, wodurch die Trauben gleichmäßig reifen können und die für die Verarbeitung zu Perlwein geeigneten Qualitäts- und Analysemerkmale aufweisen. Entscheidend für die Gewinnung solcher Rohstoffe ist vor allem der deutliche Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperaturen während der Reifung der Trauben, der sich günstig auf das Wachstum von Trauben mit einem ausgewogenen Säure- und Aromaprofil auswirkt.

Der ursächliche Zusammenhang beruht daher auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die sich auf seinen geografischen Ursprung zurückführen lässt.

10. Weitere wesentliche Bedingungen

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Rechtsrahmen: EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung: Zusätzliche Vorschriften in Bezug auf die Etikettierung

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß den Bestimmungen der geltenden EU-Rechtsvorschriften darf der Name der Traubensorten Pinot Grigio und Ribolla Gialla nicht für Weiß-, Rot- und Roséweintypen verwendet werden, die aus diesen Sorten in den Kategorien „Wein“ und „Perlwein“ gewonnen werden.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12852>

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen 2020 — EAC/A02/2019 — Programm Erasmus+

(Amtsblatt der Europäischen Union C 373 vom 5. November 2019)

(2020/C 63/07)

Auf Seite 13, Punkt 3 — Förderfähigkeit

Anstatt: „Die folgenden Programmländer können in vollem Umfang an allen Maßnahmen des Programms Erasmus+ teilnehmen ⁽¹⁾:

- die Mitgliedstaaten der Europäischen Union,
- die EFTA-/EWR-Länder: Island, Liechtenstein und Norwegen,
- die EU-Kandidatenländer: Türkei, Nordmazedonien und Serbien.“

muss es heißen: „Die folgenden Programmländer können in vollem Umfang an allen Maßnahmen des Programms Erasmus+ teilnehmen ⁽¹⁾:

- die Mitgliedstaaten der Europäischen Union ⁽²⁾,
- die EFTA-/EWR-Länder: Island, Liechtenstein und Norwegen,
- die EU-Kandidatenländer: Türkei, Nordmazedonien und Serbien.“

Anstatt: „Für britische Bewerber: Bitte beachten Sie, dass die Förderkriterien während des gesamten Förderzeitraums erfüllt sein müssen. Sollte das Vereinigte Königreich während dieser Laufzeit aus der EU austreten und keine Vereinbarung mit der EU geschlossen haben, die die weitere Förderfähigkeit britischer Antragsteller gewährleistet, erhalten Sie keine weiteren EU-Finanzhilfen mehr (wobei Sie, soweit möglich, weiter am Projekt beteiligt sind) oder müssen sich gemäß den einschlägigen Bestimmungen der Finanzhilfvereinbarung aus dem Projekt zurückziehen.“

muss es heißen: „Für Bewerber aus dem Vereinigten Königreich: Bitte beachten Sie, dass nach dem Inkrafttreten des Austrittsabkommens zwischen der EU und dem Vereinigten Königreich ⁽³⁾ am 1. Februar 2020 und insbesondere gemäß Artikel 127 Absatz 6, 137 und 138 Bezugnahmen auf in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union ansässige oder niedergelassene natürliche oder juristische Personen auch im Vereinigten Königreich ansässige oder niedergelassene natürliche oder juristische Personen einschließen. Personen und Einrichtungen aus dem Vereinigten Königreich dürfen daher an dieser Aufforderung teilnehmen.“

⁽¹⁾ Für Jean-Monnet-Aktivitäten können sich Einrichtungen aus der ganzen Welt bewerben.

⁽²⁾ In dem derzeit geltenden Mehrjährigen Finanzrahmen (MFR 2014-2020) wird das laufende Programm Erasmus+ in Bezug auf das Vereinigte Königreich oder auf im Vereinigten Königreich ansässige Einrichtungen oder Personen gemäß den Bestimmungen des Austrittsabkommens zwischen der EU und dem Vereinigten Königreich ohne Unterbrechung bis zum Abschluss des Programms so durchgeführt, als sei das Vereinigte Königreich nach wie vor ein Mitgliedstaat.

⁽³⁾ Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft.

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE