

Amtsblatt der Europäischen Union

C 231



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

16. Juni 2021

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|--|---|
| 2021/C 231/01 | Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV) ⁽¹⁾ | 1 |
|---------------|--|---|

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|--|---|
| 2021/C 231/02 | Euro-Wechselkurs — 15. Juni 2021 | 2 |
|---------------|--|---|

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

| | | |
|---------------|--|---|
| 2021/C 231/03 | Mitteilung des Ministers für Wirtschaft und Klima des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen ... | 3 |
|---------------|--|---|

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|--|---|
| 2021/C 231/04 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10153 — Orange/Telekom Romania Communications) ⁽¹⁾ | 5 |
|---------------|--|---|

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

| | | |
|---------------|--|---|
| 2021/C 231/05 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ | 7 |
| 2021/C 231/06 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache: M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ | 9 |

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|---|----|
| 2021/C 231/07 | 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 | 11 |
|---------------|---|----|

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV)**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 231/01)

Am 9. Juni 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32021M10270 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

15. Juni 2021

(2021/C 231/02)

1 Euro =

| Währung | | Kurs | Währung | | Kurs |
|---------|----------------------|---------|---------|----------------------------|-----------|
| USD | US-Dollar | 1,2108 | CAD | Kanadischer Dollar | 1,4758 |
| JPY | Japanischer Yen | 133,28 | HKD | Hongkong-Dollar | 9,3991 |
| DKK | Dänische Krone | 7,4362 | NZD | Neuseeländischer Dollar | 1,6987 |
| GBP | Pfund Sterling | 0,86150 | SGD | Singapur-Dollar | 1,6063 |
| SEK | Schwedische Krone | 10,0858 | KRW | Südkoreanischer Won | 1 354,10 |
| CHF | Schweizer Franken | 1,0899 | ZAR | Südafrikanischer Rand | 16,6800 |
| ISK | Isländische Krone | 147,20 | CNY | Chinesischer Renminbi Yuan | 7,7502 |
| NOK | Norwegische Krone | 10,0823 | HRK | Kroatische Kuna | 7,4883 |
| BGN | Bulgarischer Lew | 1,9558 | IDR | Indonesische Rupiah | 17 254,07 |
| CZK | Tschechische Krone | 25,450 | MYR | Malaysischer Ringgit | 4,9849 |
| HUF | Ungarischer Forint | 352,08 | PHP | Philippinischer Peso | 58,203 |
| PLN | Polnischer Zloty | 4,5235 | RUB | Russischer Rubel | 87,2350 |
| RON | Rumänischer Leu | 4,9243 | THB | Thailändischer Baht | 37,716 |
| TRY | Türkische Lira | 10,3586 | BRL | Brasilianischer Real | 6,1394 |
| AUD | Australischer Dollar | 1,5742 | MXN | Mexikanischer Peso | 24,1978 |
| | | | INR | Indische Rupie | 88,8031 |

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Mitteilung des Ministers für Wirtschaft und Klima des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen

(2021/C 231/03)

Der Minister für Wirtschaft und Klima gibt bekannt, dass für die auf der Karte in Anlage 3 der Bergbauverordnung (Mijnbouwregeling) angegebenen Blockteile P12b und Q13b sowie den ebenfalls dort angegebenen Block Q14 eine Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen beantragt wurde.

Der Blockteil P12b wird begrenzt durch die Blockgrenze zwischen den Punktpaaren A-B, B-C und C-D sowie durch die Großkreise zwischen den Punktpaaren D-E, E-F, F-G und A-G.

Die Oberfläche des Blockteils P12b beträgt 160,8 km².

Die Punkte sind wie folgt definiert:

| Punkt | ° | ' | „ östliche Länge | ° | ' | „ nördliche Breite |
|-------|---|----|------------------|----|----|--------------------|
| A | 3 | 50 | 1,125 | 52 | 29 | 57,155 |
| B | 3 | 59 | 55,139 | 52 | 29 | 57,162 |
| C | 3 | 59 | 55,158 | 52 | 19 | 57,143 |
| D | 3 | 55 | 45,152 | 52 | 19 | 57,140 |
| E | 3 | 55 | 45,150 | 52 | 20 | 52,142 |
| F | 3 | 55 | 45,147 | 52 | 22 | 37,146 |
| G | 3 | 50 | 1,134 | 52 | 25 | 7,465 |

Der Blockteil Q13b wird begrenzt durch die Blockgrenze zwischen den Punktpaaren A-B, B-C, D-E und A-I, die Großkreise zwischen den Punktpaaren E-F, F-G, G-H und H-I sowie die in der Anlage des Bergbaugesetzes (Mijnbouwwet) beschriebene Linie zwischen dem Schnittpunkt dieser Linie mit dem Großkreis durch die Punkte B und C und dem Schnittpunkt dieser Linie mit dem Großkreis durch die Punkte D und E. Die genannten Schnittpunkte liegen in der Nähe der Punkte C und D.

Die Oberfläche des Blockteils Q13b beträgt 321,3 km².

Die Punkte sind wie folgt definiert:

| Punkt | ° | ' | „ östliche Länge | ° | ' | „ nördliche Breite |
|-------|---|----|------------------|----|----|--------------------|
| A | 3 | 59 | 55,158 | 52 | 19 | 57,143 |
| B | 4 | 19 | 55,187 | 52 | 19 | 57,157 |
| C (*) | 4 | 19 | 55,196 | 52 | 14 | 29,530 |
| D (*) | 4 | 14 | 44,300 | 52 | 9 | 57,135 |
| E | 4 | 10 | 55,192 | 52 | 9 | 57,132 |
| F | 4 | 10 | 55,189 | 52 | 11 | 27,135 |
| G | 4 | 6 | 55,179 | 52 | 13 | 42,137 |
| H | 4 | 4 | 59,387 | 52 | 12 | 21,079 |
| I | 3 | 59 | 55,166 | 52 | 15 | 15,385 |

(*) ungefähre Lage

Die Lage von Block Q14 ist auf der Karte in Anlage 3 der Bergbauverordnung (Staatscourant 2014, Nr. 4928) angegeben.

Die Oberfläche des Blocks Q14 beträgt 24,3 km².

Die Position der vorstehend aufgeführten Punkte wird in Form von geografischen Koordinaten angegeben, die nach dem System ETRS89 berechnet werden.

Der Minister für Wirtschaft und Klima fordert hiermit unter Hinweis auf die genannte Richtlinie und Artikel 15 des Bergbaugesetzes zur Einreichung konkurrierender Anträge auf Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen in den Blockteilen P12b und Q13b sowie im Block Q14 des niederländischen Festlandssockels auf.

Für die Erteilung der Genehmigung ist der Minister für Wirtschaft und Klima zuständig. Die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 und in Artikel 6 Absatz 2 der genannten Richtlinie festgelegten Kriterien, Bedingungen und Auflagen sind im Bergbaugesetz näher ausgeführt.

Anträge können bis zu 13 Wochen nach Veröffentlichung dieser Aufforderung im *Amtsblatt der Europäischen Union* eingereicht werden und sind an folgende Anschrift zu richten:

E-Mail: mijnbouwvergunningen@minezk.nl

De Minister van Economische Zaken en Klimaat
ter attentie van de heer J.L. Rosch, directie Energie en Omgeving
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
NIEDERLANDE

Anträge, die nach Ablauf dieser Frist eingehen, werden nicht berücksichtigt.

Über die Anträge wird in der Regel innerhalb von zwölf Monaten nach Ablauf der genannten Frist entschieden.

Weitere Informationen sind erhältlich bei Frau E. Aygün, Tel. +31 611223780.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 231/04)

1. Am 8. Juni 2021 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:

- Orange S.A. („Orange“, Frankreich),
- Telekom Romania Communications S.A. („TKR“, Rumänien), kontrolliert von der Deutschen Telekom AG („DT“, Deutschland).

Orange übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von TKR.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Orange ist ein weltweit aufgestellter Telekommunikationsanbieter, der in Rumänien über seine Tochtergesellschaften Orange Romania S.A. und Orange Business Romania S.A. tätig ist und in erster Linie mobile Telekommunikationsdienstleistungen anbietet, die über sein eigenes Mobilfunknetz laufen. In sehr begrenztem Umfang bietet Orange auch Festnetztelefonie, Festnetzinternet und TV-Leistungen an, die fast ausschließlich über die Infrastrukturen Dritter laufen,
- TKR ist ein rumänischer Anbieter von Festnetzkommunikationsdiensten, TV-Leistungen und Multiple-Play-Paketen für Privat- und Geschäftskunden sowie von Vorleistungsdiensten für andere Telekommunikationsbetreiber. TKM bietet in sehr begrenztem Umfang als virtueller Mobilfunknetzbetreiber auf der Grundlage einer Vereinbarung mit Telekom Romania Mobile Communications auch mobile Telekommunikationsdienstleistungen an.

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:

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

M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIEN

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 231/05)

1. Am 8. Juni 2021 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:

- Macquarie Asia-Pacific Infrastructure Investments 3 Pte Ltd. („MAIF3 Fund“, Singapur), einen Investmentfonds, der von der Sparte Macquarie Infrastructure and Real Assets („MIRA“, Australien) der Vermögensverwaltungssparte der Macquarie Group Limited („Macquarie“, Australien) verwaltet und kontrolliert wird,
- Warrington Investment Pte. Ltd. („Warrington“, Singapur), eine Anlagegesellschaft, die von GIC Special Investments Pte. Ltd. („GICSI“, Singapur), einer Tochtergesellschaft von GIC Private Limited („GIC“, zusammen mit allen Gesellschaften der GIC-Gruppe „GIC-Gruppe“, Singapur), verwaltet wird,
- Bingo Industries Ltd. („Bingo“, Australien).

Macquarie und GIC übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Bingo.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Macquarie: weltweiter Anbieter von Bank-, Finanz-, Beratungs-, Investitions- und Fondsverwaltungsdienstleistungen,
- GIC: Verwaltung eines diversifizierten weltweiten Portfolios von Investitionen in Private-Equity-, Risikokapital- und Infrastrukturfonds sowie direkte Investitionen in private Unternehmen,
- Bingo: Betrieb eines Recycling- und Abfallbewirtschaftungsunternehmens, das in den australischen Bundesstaaten New South Wales und Victoria Lösungen für die Ressourcenbewirtschaftung bereitstellt, einschließlich Sammlung, Verarbeitung und Verwertung, Beseitigung, Herstellung von Recycling-Bauprodukten und Herstellung von Müllcontainern.

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

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

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

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

M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache: M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 231/06)

1. Am 8. Juni 2021 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:

- Elexent Holding SAS (Frankreich, „Elexent“), Teil der Renault-Gruppe,
- GP JOULE Connect GmbH (Deutschland, „Connect“), gemeinsam kontrolliert von GP JOULE GmbH, Reußenköge (Deutschland) und Minol Brunata GmbH (Deutschland).

Elexent und Connect übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Elexent Dach GmbH („Gemeinschaftsunternehmen“).

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Elexent: unterstützt Kunden bei der Entwicklung optimierter Energiestrategien durch Konzeption der optimal auf ihre Bedürfnisse abgestimmten Ladeinfrastruktur, Überwachung von Installation und Umsetzung und Beaufsichtigung von Betrieb und Wartung. Elexent ist Teil der weltweit in der Automobilherstellung tätigen Renault-Gruppe.
- Connect: ist im Bereich neuer Mobilitätsprojekte tätig. Das Unternehmen plant und realisiert Projekte rund um die Kernprodukte Consulting, Ladeinfrastruktur, Sharen/Poolen, Lade- und Energiemanagement für die Wohnungswirtschaft, Fuhrparks, Energieversorger, Automotive und Infrastrukturbetreiber. Connect gehört i) zur GP JOULE-Gruppe, deren Schwerpunkt auf dem Bereich der erneuerbaren Energien liegt, und ii) zur Minol-Gruppe, die vorrangig Dienstleistungen in den Bereichen Messen und Abrechnen sowie Lösungen in den Bereichen IoT, eMobility und Sharing anbietet.
- Gemeinschaftsunternehmen: soll Geschäftskunden verschiedener Partner-Originalgerätehersteller maßgeschneiderte und schlüsselfertige Lösungen für das Laden von Elektrofahrzeugen anbieten (einschließlich Analyse/Projektprüfung, Abläufen, Finanzierungshilfen, Installation, Wartung und Optimierung des Ladens) und die Kunden darüber hinaus in Fragen der Elektromobilität beraten. Das Gemeinschaftsunternehmen wird in Deutschland tätig sein; geplant ist eine Ausweitung der Geschäftstätigkeit auf Österreich und/oder die Schweiz.

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

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

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

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

M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2021/C 231/07)

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

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**„Aceto Balsamico di Modena“****EU-Nr.: PGI-IT-0430-AM01 – 23. November 2018****g. U. () g. A. (X)****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Via Ganaceto 134, 41121 Modena, Italien
Tel. +39 059208621
Email: segreteria@consorziobalsamico.it

Die Vereinigung Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

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

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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.

5. Änderung(en)

5.1. Beschreibung des Erzeugnisses

- Punkt 4.2 der Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments

Der folgende Absatz 1 wird hinzugefügt:

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Aceto Balsamico di Modena“ ist ein Essig, der gemäß den folgenden Bestimmungen hergestellt wird und folgende Eigenschaften aufweist:

Durch diese Änderung des Wortlauts soll die Art des Erzeugnisses, auf das sich der Name bezieht, angegeben werden.

- Punkt 4.2 der Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments

- *Geruch: anhaltend, zart und leicht nach Essig, teilweise mit Holznote;*

- *Geschmack: süßsauer, ausgewogen.*

erhalten folgende Fassung:

- *Geruch: charakteristisch, anhaltend, intensiv und fein, angenehm säuerlich, teilweise mit Holznoten;*

- *Geschmack: süßsauer, ausgewogen, angenehm und charakteristisch.*

Diese Änderung wurde vorgenommen, um die Beschreibung des Erzeugnisses in der Zusammenfassung mit derjenigen in der Produktspezifikation in Einklang zu bringen. Es handelt sich also um eine Änderung des Wortlauts, die keine Änderung der Geruchs- oder Geschmackseigenschaften des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Aceto Balsamico di Modena“ mit sich bringt.

- Artikel 2 Absatz 1 fünfter Gedankenstrich der Produktspezifikation

Dichte bei 20 °C: mindestens 1,06 für das gereifte Erzeugnis;

wird wie folgt ergänzt:

Dichte bei 20 °C: mindestens 1,06 für das gereifte Erzeugnis und mindestens 1,15 für das „alte“ Erzeugnis;

Neben der Reifungszeit ist eine hohe Dichte für die Verbraucher ein entscheidender Qualitätsfaktor. Ziel dieser Änderung ist es, die Produktion von Erzeugnissen mit einer hohen „wahrgenommenen Qualität“ zu fördern, auf die von den Verbrauchern in dieser Kategorie Wert gelegt wird; aufgrund ihrer mindestens dreijährigen Reifungszeit unterscheiden sich diese Erzeugnisse hinsichtlich des Preises deutlich von dem Erzeugnis mit dem Zusatz „affinato“ („gereift“), das weniger als drei Jahre in Holzbehältern gereift ist.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.2 der Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments.

- Artikel 2 Absatz 1 achter Gedankenstrich der Produktspezifikation

Mindestgesamtsäure: 6 Prozent;

wird wie folgt ergänzt:

Mindestgesamtsäure: 6 % für das gereifte Erzeugnis und 5,5 % für das alte Erzeugnis;

Angesichts des derzeitigen Grenzwerts soll mit dieser Änderung die mögliche physiologische Verringerung des Säuregehalts während der dreijährigen Reifungszeit im Produktionssystem berücksichtigt werden.

Nach dieser Änderung, die sich auf den Mindestsäuregehalt und die Dichte bezieht, wird das Erzeugnis mit der g. g. A. „Aceto Balsamico di Modena“ in zwei Kategorien eingeteilt:

- „Aceto Balsamico di Modena“: Reifung in Holzbehältern über einen Zeitraum zwischen 60 Tagen und drei Jahren, Mindestgesamtsäure 6 %, Dichte bei 20 °C mindestens 1,06;
- „Aceto Balsamico di Modena „invecchiato““ [alt]: Reifung in Holzbehältern über einen Zeitraum von mehr als drei Jahren, Mindestgesamtsäure 5,5 %, Dichte bei 20 °C mindestens 1,15.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.2 der Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments.

— Artikel 2 der Produktspezifikation wird durch folgenden Absatz 3 ergänzt:

Bei Abweichungen von den in diesem Artikel genannten Werten ist ein Verfahren zulässig, bei dem das betreffende Erzeugnis durch Zugabe einer bestimmten Menge an Rohstoffen (Weinessig und eingekochter oder eingedickter Traubenmost) bis maximal 3 % Massenanteil korrigiert werden kann. Ist dieses Korrekturverfahren erforderlich, so wird es am Ende der jeweiligen Reifungszeit und in jedem Fall vor der Zertifizierung des Erzeugnisses durchgeführt.

Mit dieser Änderung soll das Verfahren zur Korrektur des Erzeugnisses bei Abweichungen von den in der Produktspezifikation festgelegten Analysegrenzwerten geregelt werden, indem ein Höchstwert für Korrekturmaßnahmen eingeführt wird, der nicht überschritten werden darf.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.2 der Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments.

5.2. Ursprungsnachweis

— Artikel 4 Absatz 1 der Produktspezifikation

Der Satz

Hierdurch und durch die Eintragung der Parzellen, auf denen die Trauben angebaut werden, sowie der Weinbauern, der Mosterzeuger, der Verarbeitungs- und der Abfüllbetriebe in von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse wird in Verbindung mit der umgehenden Meldung der erzeugten Mengen sowie der abgefüllten und etikettierten Mengen die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet.

wird wie folgt geändert:

Hierdurch und durch die Eintragung der Parzellen, auf denen die Trauben der sieben in Artikel 5 genannten Sorten angebaut werden, sowie der Weinbauern, der Most- und Weinessigerzeuger, der Verarbeitungs- und der Abfüllbetriebe in von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse wird in Verbindung mit der umgehenden Meldung der erzeugten Mengen sowie der abgefüllten und etikettierten Mengen die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet.

Die Ergänzung „der sieben in Artikel 5 genannten Sorten“ bewirkt keine wesentlichen Änderungen; sie wurde nur eingefügt, um die Klarheit des Textes sicherzustellen. Die Änderung dient außerdem der Ergänzung des derzeitigen Textes, indem Weinessigerzeuger in die Kategorien der zu überprüfenden Parteien eingeschlossen werden. Die Einfügung eines Abschnitts für Weinessigerzeuger in die Liste der zu überprüfenden Parteien ist ein notwendiger Schritt, um über die gesamte Produktionskette hinweg größtmögliche Transparenz zu gewährleisten, indem alle Lieferanten der zur Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ verwendeten Rohstoffe angegeben und diese Rohstoffe mittels Isotopenanalysen getestet werden, um die Einhaltung der in der Produktspezifikation festgelegten Grenzwerte zu überprüfen.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.4 Absatz 1 der Zusammenfassung.

5.3. Herstellung

— Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation

„Aceto Balsamico di Modena“ wird unter Anwendung spezifischer traditioneller Verfahren aus teilvergorenem und/oder eingekochtem und/oder eingedicktem Traubenmost hergestellt, der aus Trauben der Sorten Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni gewonnen wird und dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig zugefügt wird, um dem Erzeugnis seine typischen organoleptischen Eigenschaften zu verleihen, und dem mindestens 10 % reiner Weinessig zugefügt wird.

wird wie folgt ergänzt:

„Aceto Balsamico di Modena“ wird unter Anwendung spezifischer traditioneller Verfahren aus teilvergorenem und/oder eingekochtem und/oder eingedicktem Traubenmost hergestellt, der aus Trauben der Sorten Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni gewonnen wird und dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig zugefügt wird, um dem Erzeugnis seine typischen organoleptischen Eigenschaften zu verleihen, und dem mindestens 10 % reiner Weinessig zugefügt wird, wobei folgende Werte für das Isotopenverhältnis einzuhalten sind:

— Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (ausgedrückt als $\delta^{13}\text{C}$) in Essigsäure: von $-29,3 \text{ ‰}$ bis $-24,3 \text{ ‰}$;

— Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (ausgedrückt als $\delta^{18}\text{O}$) im Wasser, für Weinessig mit einem Säuregehalt von über 9 %: mindestens -2 ‰ ;

- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (ausgedrückt als $\delta^{18}\text{O}$) im Wasser, für Weinessig mit einem Säuregehalt zwischen 9 % und 6 %: mindestens -5 ‰;
- Deuterium/Wasserstoff-Verhältnis (D/H) für die Methylgruppe (CH_3) im Essigsäureextrakt: von 98,8 bis 106 ppm.

Die Hauptzutat von „Aceto Balsamico di Modena“ ist Weinessig; um als solcher definiert und als Rohstoff für die Herstellung eines Erzeugnisses mit dieser g. g. A. verwendet werden zu können, muss der Weinessig im Einklang mit den Vorschriften hergestellt worden sein, die in der entsprechenden Begriffsbestimmung der EU in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 festgelegt sind. Isotopenanalysen sind ein wesentliches Instrument zur Überprüfung der Rechtmäßigkeit des Erzeugnisses sowohl für die Zwecke des Produktzertifizierungssystems als auch für die internen Qualitätskontrollen der Unternehmen und für die Überwachung im Hinblick auf mögliche Verfälschungen des Weinessigs. Auf dem EU-Markt wird verstärkt mit Weinessig gehandelt, der aus anderen Rohstoffen als Weintrauben und Wein hergestellt wird, was gegen die Rechtsvorschriften der Europäischen Union verstößt. Angesichts dieses zunehmenden Risikos ist es daher dringend geboten, für wirksamere Systeme zur Erkennung von Verfälschungen als bisher zu sorgen. Derzeit wird die Methode der Isotopenanalyse angewendet, um mögliche Verfälschungen des Weinessigs nachzuweisen; diese Methode ist auch von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) für Weinessig offiziell anerkannt. Um solche Analysen auf Weinessige anwenden zu können, die für die Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ verwendet werden, müssen die allgemeinen Isotopenwerte in die Produktspezifikation aufgenommen werden. Daher wird ein Schema eingefügt, aus dem klar und deutlich hervorgeht, ab welchen Grenzwerten das Erzeugnis als verfälscht zu betrachten ist. Die darin enthaltenen Verhältnis- und Grenzwerte sind das Ergebnis umfangreicher Forschung, die in offiziellen wissenschaftlichen Publikationen veröffentlicht wurde (F. Camin et al., in: *Food Control* 29 (2013) S. 107–111, N. Dordevic et al., in: *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013), S. 324–330, M. Perini et al., in: *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014), S. 8197–8203). Mit dieser Änderung wird somit ein Kontroll- und Frühwarnsystem ermöglicht, das zum Einsatz kommt, wenn der Verdacht einer Verfälschung des für die Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ bestimmten Weinessigs besteht.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.5 der Zusammenfassung und Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments.

- Artikel 5 Absatz 2 der Produktspezifikation

Damit das Erzeugnis mit der g. g. A. „Aceto Balsamico di Modena“ die in Artikel 2 beschriebenen Eigenschaften erhält, muss der eingekochte und/oder eingedickte Traubenmost folgende Eigenschaften aufweisen:

- Mindestgesamtsäure: 8 g je kg
- Trockenextrakt: mindestens 55 g je kg

wird wie folgt ergänzt:

Damit das Erzeugnis mit der g. g. A. „Aceto Balsamico di Modena“ die in Artikel 2 beschriebenen Eigenschaften erhält, muss der eingekochte und/oder eingedickte Traubenmost folgende Eigenschaften aufweisen:

- Mindestgesamtsäure: 8 g je kg
- Trockenextrakt: mindestens 55 g je kg
- Werte für das Isotopenverhältnis:
 - Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (ausgedrückt als $\delta^{13}\text{C}$) im durch Vergärung der Zucker erzeugten Alkohol: von -29,3 ‰ bis -24,3 ‰;
 - D/H-Verhältnis für die Methylgruppe (CH_3) im durch Vergärung der Zucker erzeugten Alkohol: von 98,8 bis 106 ppm.

Eingekochter oder eingedickter Traubenmost ist die zweite Hauptzutat von „Aceto Balsamico di Modena“; um als solcher definiert und damit als Rohstoff für die Herstellung eines Erzeugnisses mit dieser g. g. A. verwendet werden zu können, muss er im Einklang mit den Vorschriften hergestellt worden sein, die in der entsprechenden Begriffsbestimmung der EU in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 festgelegt sind. Isotopenanalysen sind ein wesentliches Instrument zur Überprüfung der Rechtmäßigkeit des Erzeugnisses sowohl für die Zwecke des Produktzertifizierungssystems als auch für die internen Qualitätskontrollen der Unternehmen und für die Überwachung möglicher Verfälschungen des Traubenmosts. In den letzten Jahren ist das Risiko für verfälschten Traubenmost, der unter Verstoß sowohl gegen EU-Vorschriften als auch gegen nationale Rechtsvorschriften hergestellt wurde, auf dem Markt gestiegen. Angesichts dieses zunehmenden Risikos ist es daher dringend geboten, für wirksamere Systeme zur Erkennung von Verfälschungen als bisher zu sorgen. Auch für die Echtheitskontrolle von Traubenmost kommt die Methode der Isotopenanalyse zum Einsatz; daher ist ein Schema der allgemein geltenden Verhältnis- und Grenzwerte erforderlich, um den zur Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ verwendeten Most prüfen zu können. Die darin enthaltenen Verhältnis- und Grenzwerte sind das Ergebnis einer umfangreichen Forschung, die in offiziellen wissenschaftlichen Publikationen veröffentlicht wurde (F. Camin et al., in: *Food Control* 29 (2013) S. 107–111, N. Dordevic et al., in: *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013), S. 324–330, M. Perini et al., in: *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014), S. 8197–8203). Mit dieser Änderung wird somit ein Kontroll- und Frühwarnsystem ermöglicht, das zum Einsatz kommt, wenn der Verdacht einer Verfälschung des für die Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ bestimmten Traubenmosts besteht.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.5 der Zusammenfassung und Punkt 3.3 des Einziges Dokuments.

— Artikel 5 Absatz 3 der Produktspezifikation

Der Satz

Die Eindickung wird fortgesetzt, bis die ursprüngliche Masse bei 20 °C eine Dichte von mindestens 1,240 aufweist.

wird wie folgt ergänzt:

Die Eindickung bzw. das Einkochen wird fortgesetzt, bis die ursprüngliche Masse bei 20 °C eine Dichte von mindestens 1,240 aufweist.

Mit dieser Ergänzung soll klargestellt werden, dass sich die geforderte Mindestdichte sowohl auf eingekochten als auch auf eingedickten Most bezieht; daher stellt sie keine wesentliche Änderung dar, sondern dient lediglich der Präzisierung des Textes.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.5 der Zusammenfassung.

— Artikel 5 Absatz 7 der Produktspezifikation

Der Satz

In jedem Fall erfolgen Veressigung und Veredelung in Fässern aus hochwertigem Holz wie Eiche, insbesondere Traubeneiche, Kastanie, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen nach Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe.

und Punkt 4.5 der Zusammenfassung

In jedem Fall erfolgen Veressigung und Veredelung in Fässern aus hochwertigem Holz wie Eiche, Kastanie, Traubeneiche, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen nach Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe.

erhalten daher folgende Fassung:

In jedem Fall erfolgen Essigsäuregärung und Reifung in Fässern oder anderen Behältern aus hochwertigem Holz wie Eiche, insbesondere Traubeneiche, Kastanie, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen nach Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe und nachdem das Erzeugnis in die oben genannten Holzbehälter gefüllt wurde.

Mit dieser Umformulierung soll eine Textinkonsistenz zwischen der Produktspezifikation und der Zusammenfassung in Bezug auf die im Reifungsstadium zulässigen Behälter und Holzsorten korrigiert werden.

Mit der Ergänzung „und nachdem das Erzeugnis in die oben genannten Holzbehälter gefüllt wurde“ soll der betreffende Erzeugungsschritt genauer beschrieben werden.

Der Inhalt dieses Gedankenstrichs wurde in vollem Umfang auch in Punkt 3.4 des Einziges Dokuments eingefügt, um eine Anpassung an denselben Grundsatz vorzunehmen, der in der Produktspezifikation und im Datenblatt festgehalten ist.

5.4. Kennzeichnung

— Artikel 8 Absätze 3, 4 und 5 der Produktspezifikation

Die beiden folgenden Absätze

Auf den Verpackungen muss in klarer und gut lesbarer Schrift neben der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ (ausgeschrieben oder abgekürzt) in italienischer Sprache und/oder in der Sprache des Bestimmungslands der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ [geschützte geografische Angabe] erscheinen.

Der Zusatz „invecchiato“ (alt) ohne Ergänzung darf nur dann verwendet werden, wenn der Essig mindestens drei Jahre in Fässern oder anderen Holzgefäßen gereift ist.

erhalten folgende Fassung:

Auf den Verpackungen muss in klarer und gut lesbarer Schrift neben der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ (ausgeschrieben oder abgekürzt) in italienischer Sprache und/oder in der Sprache des Bestimmungslands der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ [geschützte geografische Angabe] erscheinen. Das für die geschützte geografische Angabe vorgesehene Unionszeichen muss auf dem Etikett erscheinen.

Der Zusatz „invecchiato“ [alt] darf ebenfalls neben der Bezeichnung verwendet werden, wenn das Erzeugnis mindestens drei Jahre in Fässern oder anderen Holzbehältern gereift ist. Der Zusatz „invecchiato“ kann durch die Angabe der Mindestreifungszeit von drei Jahren ergänzt werden.

Der Satz „Das für die geschützte geografische Angabe vorgesehene Unionszeichen muss auf dem Etikett erscheinen.“ wurde hinzugefügt, um die Bestimmungen von Artikel 12 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im Einzigsten Dokument zu präzisieren.

Damit auch der nicht fachkundige Verbraucher versteht, welche Eigenschaften „Aceto Balsamico di Modena“ mit dem Zusatz „invecchiato“ besitzt, kann die in der Produktspezifikation festgelegte Mindestreifungszeit von drei Jahren auf dem Etikett angegeben werden.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.8 der Zusammenfassung und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments.

5.5. Sonstiges

Abfüllung

— Artikel 8 Absatz 2 der Produktspezifikation

Der Satz

In den Handel kommt „Aceto Balsamico di Modena“ in Glas-, Holz-, Keramik- oder Tonbehältern von 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l oder 5 l sowie in Portionsbehältern aus Kunststoff oder Verbundmaterial von höchstens 25 ml, die mit denselben Angaben versehen sind, die auch auf den Flaschenetiketten erscheinen.

und Punkt 4.5 der Zusammenfassung

In den Handel kommt „Aceto Balsamico di Modena“ in Glas-, Holz-, Keramik- oder Tongefäßen von 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l, 5 l, sowie in Portionsbeuteln aus Kunststoff oder Verbundmaterial von höchstens 25 ml, die mit denselben Angaben versehen sind, die auch auf den Flaschenetiketten erscheinen.

werden zusammengefasst und erhalten folgende Fassung:

In den Handel kommt „Aceto Balsamico di Modena“ in Glas-, Holz-, Keramik- oder Tonbehältern von 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l, 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l oder 5 l oder in Portionsbehältern aus Glas, Kunststoff oder Verbundmaterial von höchstens 25 ml, die mit denselben Angaben versehen sind, die auch auf den Flaschenetiketten erscheinen.

Mit dieser Umformulierung soll eine Textinkonsistenz zwischen der Produktspezifikation und der Zusammenfassung in Bezug auf die als „Beutel“ bezeichneten Portionsbehälter korrigiert werden.

In den letzten Jahren ist sowohl auf dem italienischen Markt als auch vor allem in anderen Ländern eine wachsende Nachfrage nach einer vielseitigeren Produktpalette zu verzeichnen, insbesondere im Hinblick auf das Fassungsvermögen der Flaschen. Darüber hinaus sind die Hersteller aufgrund der vielfältigen Maßeinheiten in einigen außereuropäischen Ländern gerade deshalb dazu gezwungen, Anfragen von Großhändlern und Einzelhändlern abzulehnen, weil sie keine Behälter herstellen dürfen, die andere Fassungsvermögen aufweisen als diejenigen, die derzeit nach der Produktspezifikation zulässig sind. Diese Änderung zielt darauf ab, die derzeit geltenden Vorschriften zwar nicht aufzugeben, aber sie so flexibel zu gestalten, dass sie die Anforderungen des Marktes erfüllen.

Die Änderung betrifft Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments.

— Artikel 8 Absatz 3 der Produktspezifikation

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

Behälter von 0,100 l, 0,150 l, und 0,200 l dürfen nicht kugelförmig sein und keinen kugelförmigen Körper haben, und das Verhältnis zwischen ihrer Gesamthöhe und der Länge ihrer längsten Seite oder – wenn der Behälter zylindrisch ist – ihrem Durchmesser muss über 1,85 betragen.

Es wurde als sinnvoll erachtet, bezüglich der Form von Behältern mit einem Fassungsvermögen von unter 0,250 Litern einige grundsätzliche Regeln festzulegen, um bei den Flaschen, in denen das Erzeugnis verkauft wird, einen Mindeststandard an Einheitlichkeit sicherzustellen.

Die Änderung betrifft Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

„ACETO BALSAMICO DI MODENA“

EU-Nr.: PGI-IT-0430-AM01 – 23. November 2018

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

1. Name(n) [der G. U. oder der G. G. A.]

„Aceto Balsamico di Modena“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

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

„Aceto Balsamico di Modena“ ist ein Essig, der gemäß den folgenden Bestimmungen hergestellt wird und folgende Eigenschaften aufweist:

Chemische Analyse:

- Dichte bei 20°C: mindestens 1,06 für das gereifte Erzeugnis, mindestens 1,15 für das „alte“ Erzeugnis;
- effektiver Alkoholgehalt: höchstens 1,5 % vol;
- Mindestgesamtsäure: 6 % für das gereifte Erzeugnis und 5,5 % für das alte Erzeugnis;
- Schwefelanhidrid: insgesamt höchstens 100 mg je Liter;
- Asche: mindestens 2,5 ‰;
- Trockenextrakt: mindestens 30 g netto je Liter;
- reduzierende Zucker: mindestens 110 g je Liter.

Organoleptische Eigenschaften:

- Klarheit: klar und leuchtend;
- Farbe: tiefbraun;
- Geruch: charakteristisch, anhaltend, intensiv und fein, angenehm säuerlich, teilweise mit Holznoten;
- Geschmack: süßsauer, ausgewogen, angenehm und charakteristisch.

Bei Abweichungen von den unter Punkt 3.2. genannten Werten ist ein Verfahren zulässig, bei dem das betreffende Erzeugnis durch Zugabe einer bestimmten Menge an Rohstoffen (Weinessig und eingekochter oder eingedickter Traubenmost) bis maximal 3 % Massenanteil korrigiert werden kann. Ist dieses Korrekturverfahren erforderlich, so wird es am Ende der jeweiligen Reifungszeit und in jedem Fall vor der Zertifizierung des Erzeugnisses durchgeführt.

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

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Aceto Balsamico di Modena“ wird unter Anwendung spezifischer traditioneller Verfahren aus teilvergorenem und/oder eingekochtem und/oder eingedicktem Traubenmost hergestellt, der aus Trauben der Sorten Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni gewonnen wird und dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig zugefügt wird, um dem Erzeugnis seine typischen organoleptischen Eigenschaften zu verleihen, und dem mindestens 10% reiner Weinessig zugefügt wird, wobei folgende Werte für das Isotopenverhältnis einzuhalten sind:

- Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (ausgedrückt als $\delta^{13}\text{C}$) in Essigsäure: von -29,3 ‰ bis -24,3 ‰;
- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (ausgedrückt als $\delta^{18}\text{O}$) im Wasser, für Weinessig mit einem Säuregehalt von über 9 %: mindestens -2 ‰;

- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (ausgedrückt als $\delta^{18}\text{O}$) im Wasser, für Weinessig mit einem Säuregehalt zwischen 9 % und 6 %: mindestens -5 ‰;
- Deuterium/Wasserstoff-Verhältnis (D/H) für die Methylgruppe (CH_3) im Essigsäureextrakt: von 98,8 bis 106 ppm.

Damit das Erzeugnis mit der g. g. A. „Aceto Balsamico di Modena“ die unter Punkt 3.2 beschriebenen Eigenschaften erhält, muss der eingekochte und/oder eingedickte Traubenmost folgende Eigenschaften aufweisen:

- Mindestgesamtsäure: 8 g je kg
- Trockenextrakt: mindestens 55 g je kg
- Werte für das Isotopenverhältnis:
 - Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (ausgedrückt als $\delta^{13}\text{C}$) im durch Vergärung der Zucker erzeugten Alkohol: von -29,3 ‰ bis -24,3 ‰;
 - D/H-Verhältnis für die Methylgruppe (CH_3) im durch Vergärung der Zucker erzeugten Alkohol: von 98,8 bis 106 ppm.

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

Die Zusammenstellung der Rohstoffe, ihre Verarbeitung und die Reifung müssen in dem in Punkt 4 definierten Gebiet erfolgen.

In jedem Fall erfolgen Essigsäuregärung und Reifung in Fässern oder anderen Behältern aus hochwertigem Holz wie Eiche, insbesondere Traubeneiche, Kastanie, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen nach Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe und nachdem das Erzeugnis in die oben genannten Holzbehälter gefüllt wurde.

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

In den Handel kommt „Aceto Balsamico di Modena“ in Glas-, Holz-, Keramik- oder Tonbehältern von 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l, 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l oder 5 l oder in Portionsbehältern aus Glas, Kunststoff oder Verbundmaterial von höchstens 25 ml, die mit denselben Angaben versehen sind, die auch auf den Flaschenetiketten erscheinen.

Behälter von 0,100 l, 0,150 l, und 0,200 l dürfen nicht kugelförmig sein und keinen kugelförmigen Körper haben, und das Verhältnis zwischen ihrer Gesamthöhe und der Länge ihrer längsten Seite oder – wenn der Behälter zylindrisch ist – ihrem Durchmesser muss über 1,85 betragen.

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

Auf den Verpackungen muss in klarer und gut lesbarer Schrift neben der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ (ausgeschrieben oder abgekürzt) in italienischer Sprache und/oder in der Sprache des Bestimmungslands der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ [geschützte geografische Angabe] erscheinen. Das für die geschützte geografische Angabe vorgesehene Unionszeichen muss auf dem Etikett erscheinen. Zu der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ dürfen keinerlei weitere Zusätze, auch nicht in numerischer Form, als die in dieser Produktspezifikation ausdrücklich vorgesehenen Zusätze hinzugefügt werden, einschließlich der Adjektive „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ oder ähnliche.

Der Zusatz „invecchiato“ [alt] darf ebenfalls neben der Bezeichnung verwendet werden, wenn das Erzeugnis mindestens drei Jahre in Fässern oder anderen Holzbehältern gereift ist. Der Zusatz „invecchiato“ kann durch die Angabe der Mindestreifungszeit von drei Jahren ergänzt werden.

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

Die Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ muss im Verwaltungsgebiet der Provinzen Modena und Reggio Emilia erfolgen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Aceto Balsamico di Modena“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses. Das Ansehen von „Aceto Balsamico di Modena“ auf dem nationalen Markt und im Ausland ist durch die häufige Verwendung des Erzeugnisses in unterschiedlichen Rezepten sowie seine starke Präsenz im Internet, in der Presse und in den Medien umfassend belegt. Dieses Ansehen trägt dazu bei, dass der Verbraucher die Einzigartigkeit und Echtheit des Erzeugnisses sofort erkennt.

„Aceto Balsamico di Modena“ steht seit langer Zeit für die Kultur und Geschichte von Modena und genießt weltweit einen unzweifelhaft guten Ruf. Das Erzeugnis ist eng verknüpft mit den Kenntnissen, den Traditionen und dem Know-how der Menschen, die ein exklusives, typisches Produkt dieses Gebiets geschaffen haben. „Aceto Balsamico di Modena“ wurde zum festen Bestandteil des sozioökonomischen Gefüges des Gebiets, zu einer Einkommensquelle für verschiedene Marktteilnehmer und durch seine wichtige Rolle für eine Vielzahl regionaler Rezepte auch zum integralen Bestandteil der traditionellen Küche. Durch die seit vielen Jahren stattfindenden, auf alten Traditionen beruhenden Feste und Veranstaltungen, an denen die lokalen Erzeuger auch zu Vergleichszwecken teilnehmen, werden die örtlichen Bräuche aufrechterhalten. „Aceto Balsamico di Modena“ hat im Laufe der Zeit als Spezialität und einzigartiges Produkt weltweite Bekanntheit und Wertschätzung erlangt, wobei die Verbraucher die „Erfahrung“ dieses Produkts mit der Qualität der Küche der beiden Provinzen in der Emilia Romagna verbinden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann im Internet abgerufen werden, unter

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

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Prodotti DOP e IGP“ (g. U.-/g. g. A.-Erzeugnisse) klicken, dann links auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U.-/g. g. A.-/g. t. S.-Erzeugnisse) und zuletzt auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE