

Amtsblatt der Europäischen Union

C 439



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 29. Oktober 2021

64. Jahrgang

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 439/01	Euro-Wechselkurs — 28. Oktober 2021	1
2021/C 439/02	Veröffentlichung der Beträge in der jeweiligen Landeswährung der Wertgruppen in Euro gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 116/2009 des Rates	2

Rechnungshof

2021/C 439/03	Jahresbericht über die Agenturen der EU für das Haushaltsjahr 2020	3
2021/C 439/04	Sonderbericht Nr. 24/2021 — Leistungsbasierte Finanzierung in der Kohäsionspolitik: lobenswerte Ambitionen, doch blieben im Zeitraum 2014-2020 Hindernisse bestehen	4

Europäische Staatsanwaltschaft

2021/C 439/05	Beschluss des Kollegiums der Europäischen Staatsanwaltschaft vom 11. August 2021 zur Änderung und Ergänzung der Geschäftsordnung der EUSTa und des Beschlusses über die Ständigen Kammern	5
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 439/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	9
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2021/C 439/07	Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10407 — AIP / ALVANCE DUNKERQUE TARGET BUSINESS) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	11
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 439/08	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	13
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

2021/C 439/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	19
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

28. Oktober 2021

(2021/C 439/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1593	CAD	Kanadischer Dollar	1,4325
JPY	Japanischer Yen	131,70	HKD	Hongkong-Dollar	9,0167
DKK	Dänische Krone	7,4391	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6146
GBP	Pfund Sterling	0,84373	SGD	Singapur-Dollar	1,5623
SEK	Schwedische Krone	9,9690	KRW	Südkoreanischer Won	1 357,69
CHF	Schweizer Franken	1,0656	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,5553
ISK	Isländische Krone	149,60	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,4169
NOK	Norwegische Krone	9,7468	HRK	Kroatische Kuna	7,5155
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 468,73
CZK	Tschechische Krone	25,709	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8111
HUF	Ungarischer Forint	363,33	PHP	Philippinischer Peso	58,717
PLN	Polnischer Zloty	4,6192	RUB	Russischer Rubel	81,6042
RON	Rumänischer Leu	4,9495	THB	Thailändischer Baht	38,547
TRY	Türkische Lira	11,1435	BRL	Brasilianischer Real	6,4798
AUD	Australischer Dollar	1,5411	MXN	Mexikanischer Peso	23,5842
			INR	Indische Rupie	86,8032

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

**Veröffentlichung der Beträge in der jeweiligen Landeswährung der Wertgruppen in Euro gemäß
Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 116/2009 des Rates**

(2021/C 439/02)

Entsprechend der Verpflichtung in Anhang I Teil B der Verordnung (EG) Nr. 116/2009 ⁽¹⁾ des Rates werden die Wertgruppen, die bestimmten Kategorien von Kulturgütern entsprechen, in die Landeswährung derjenigen Mitgliedstaaten umgerechnet, die den Euro nicht als Währung haben, und im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Die Berechnung der Wertgruppen stützt sich auf das Mittel der Tageswerte der betroffenen Währungen, ausgedrückt in Euro, während der 24 Monate, die am letzten Tag des Monats August 2021 enden. Diese überarbeiteten Wertgruppen sind ab dem 31. Dezember 2021 anzuwenden.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgarischer Lew	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Tschechische Krone	26,0958	391 438	782 875	1 304 792	3 914 376
DKK Dänische Krone	7,4509	111 764	223 528	372 547	1 117 641
GBP Pfund Sterling	0,8778	13 167	26 333	43 889	131 666
HRK Kroatische Kuna	7,5200	112 799	225 599	375 998	1 127 994
HUF Ungarischer Forint	349,9789	5 249 684	10 499 368	17 498 947	52 496 842
PLN Polnischer Zloty	4,4536	66 804	133 607	222 679	668 037
RON Rumänischer Leu	4,8482	72 723	145 446	242 410	727 230
SEK Schwedische Krone	10,4034	156 051	312 102	520 170	1 560 510

⁽¹⁾ ABl. L 39 vom 10.2.2009, S. 1.

RECHNUNGSHOF

Jahresbericht über die Agenturen der EU für das Haushaltsjahr 2020

(2021/C 439/03)

Der Europäische Rechnungshof veröffentlicht am 29. Oktober 2021 seinen Jahresbericht über die Agenturen der EU für das Haushaltsjahr 2020 zusammen mit den Antworten der Agenturen.

Der Bericht kann ab dem 29. Oktober 2021, 9.00 Uhr auf der Website des Europäischen Rechnungshofs direkt abgerufen oder heruntergeladen werden:

<https://www.eca.europa.eu/de/Pages/DocItem.aspx?did=59697>

Sonderbericht Nr. 24/2021**Leistungsbasierte Finanzierung in der Kohäsionspolitik: lobenswerte Ambitionen, doch blieben im Zeitraum 2014-2020 Hindernisse bestehen**

(2021/C 439/04)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 24/2021 „Leistungsbasierte Finanzierung in der Kohäsionspolitik: lobenswerte Ambitionen, doch blieben im Zeitraum 2014-2020 Hindernisse bestehen“ soeben veröffentlicht wurde.

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

EUROPÄISCHE STAATSANWALTSCHAFT

BESCHLUSS DES KOLLEGIUMS DER EUROPÄISCHEN STAATSANWALTSCHAFT

vom 11. August 2021

zur Änderung und Ergänzung der Geschäftsordnung der EUStA und des Beschlusses über die Ständigen Kammern

(2021/C 439/05)

Das Kollegium der Europäischen Staatsanwaltschaft (EUStA) –

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/1939 des Rates vom 12. Oktober 2017 zur Durchführung einer Verstärkten Zusammenarbeit zur Errichtung der Europäischen Staatsanwaltschaft (EUStA) (im Folgenden „EUStA-Verordnung“), insbesondere auf Artikel 21,

auf Vorschlag des Europäischen Generalstaatsanwalts,

in Erwägung nachstehender Gründe:

1. Das Kollegium hielt es auf seiner außerordentlichen Sitzung vom 9. Juni 2021 für erforderlich, spezifische Regeln für die in Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung vorgesehenen Ausnahmefälle festzulegen.
2. Auf Ersuchen des Europäischen Generalstaatsanwalts erarbeitete eine Arbeitsgruppe des Kollegiums neue Vorschriften zur Umsetzung von Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung und legte sie dem Europäischen Generalstaatsanwalt im Hinblick auf einen Vorschlag für einen Beschluss des Kollegiums zur Änderung und Ergänzung der Geschäftsordnung vor.
3. Die Änderungen der Geschäftsordnung beinhalten geringfügige Änderungen des Beschlusses 015/2020 des Kollegiums der Europäischen Staatsanwaltschaft vom 25. November 2020 über die Ständigen Kammern.
4. Gemäß Artikel 70 der Geschäftsordnung übermittelte der Europäische Generalstaatsanwalt dem Kollegium am 12. Juli 2021 einen begründeten Änderungsvorschlag.
5. Das Kollegium hat den vom Europäischen Generalstaatsanwalt ausgearbeiteten Vorschlag in seiner Sitzung vom 11. August 2021 geprüft –

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Änderungen und Ergänzungen der Geschäftsordnung

Der Beschluss 003/2020 des Kollegiums der Europäischen Staatsanwaltschaft vom 12. Oktober 2020 über die Geschäftsordnung der Europäischen Staatsanwaltschaft wird wie folgt geändert und ergänzt:

- I. Artikel 19 Absatz 1 wird wie folgt geändert und ergänzt:

„1. „Mit dem Beschluss über die Ständigen Kammern wird ein System für die Zuweisung der Fälle an die Ständigen Kammern errichtet. Das System basiert auf der zufälligen, automatischen und wechselnden Zuweisung von Fällen an die Ständigen Kammern, zu deren ständigen Mitgliedern nicht der die Aufsicht führende Europäische Staatsanwalt gehört, in der Reihenfolge der Registrierung neuer Fälle und stellt eine gleichmäßige Verteilung der Arbeitsbelastung

auf die Ständigen Kammern sicher. Der Fall wird unmittelbar nach seiner Registrierung nach dem Zufallsprinzip einer Ständigen Kammer zugewiesen, zu deren ständigen Mitgliedern nicht der die Aufsicht führende Europäische Staatsanwalt gehört. Zum Zwecke der Evokation wird der Fall nach dem Zufallsprinzip einer Ständigen Kammer zugewiesen, für die eine Sitzung zwischen dem dritten und dem fünften Tag nach der Registrierung des Falls anberaumt ist.“

II. Artikel 39 Absätze 1 und 2 werden wie folgt geändert:

„1. Alle nach Artikel 38 Absatz 1 dieser Geschäftsordnung registrierten Informationen werden von einem Delegierten Europäischen Staatsanwalt oder dem betreffenden Europäischen Staatsanwalt geprüft, um festzustellen, ob Gründe für die Ausübung der Zuständigkeit der EUSTa vorliegen.

2. Wenn der Europäische Staatsanwalt vom Fallbearbeitungssystem nach Artikel 38 Absatz 5 benachrichtigt wurde, weist er die Prüfung einem Delegierten Europäischen Staatsanwalt zu. Der Europäische Staatsanwalt kann die Prüfung in den in Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung genannten Fällen persönlich vornehmen. Das Verfahren für die Zuweisung der Prüfung wird vom Europäischen Staatsanwalt bestimmt und kann eine auf Regeln beruhende Zuweisung beinhalten, auch bei Fällen, in denen die Informationen von einem Delegierten Europäischen Staatsanwalt von Amts wegen erlangt wurden.“

III. Artikel 40 Absätze 3 bis 7 werden wie folgt geändert:

„3. Die Prüfung wird unter Nutzung aller der EUSTa zur Verfügung stehenden Informationsquellen sowie aller dem Europäischen Staatsanwalt oder dem betreffenden Delegierten Europäischen Staatsanwalt nach dem anzuwendenden nationalen Recht zur Verfügung stehenden Quellen durchgeführt, einschließlich derer, die ihm in seiner Funktion auf nationaler Ebene zur Verfügung stehen. Der Europäische Staatsanwalt bzw. der Delegierte Europäische Staatsanwalt kann bei der Prüfung Personal der EUSTa einsetzen. Vorbehaltlich des Schutzes der Integrität möglicher künftiger strafrechtlicher Ermittlungen kann die EUSTa sich gegebenenfalls mit Organen, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union sowie nationale Behörden beraten und mit ihnen Informationen austauschen.

4. Der Delegierte Europäische Staatsanwalt oder gegebenenfalls der Europäische Staatsanwalt schließt die Prüfung im Hinblick auf die Evokation eines Ermittlungsverfahrens spätestens 2 Tage vor Ablauf der in Artikel 27 Absatz 1 der Verordnung vorgeschriebenen Frist ab. Die Prüfung im Hinblick auf die Einleitung eines Ermittlungsverfahrens wird spätestens 20 Tage nach der Zuweisung abgeschlossen.

5. In Fällen, in denen die Prüfung einem Delegierten Europäischen Staatsanwalt zugewiesen wird und der Delegierte Europäische Staatsanwalt die Prüfung, ob ein Ermittlungsverfahren eingeleitet werden soll, nicht innerhalb der vorgeschriebenen Frist abschließt oder er mitteilt, dass er nicht in der Lage ist, die Prüfung innerhalb der vorgesehenen Frist abzuschließen, so wird der Europäische Staatsanwalt unterrichtet; dieser verlängert die Frist, wenn er dies als angezeigt ansieht, oder erteilt dem Delegierten Europäischen Staatsanwalt eine geeignete Weisung.

6. Hinsichtlich eines Beschlusses über die Evokation kann der Delegierte Europäische Staatsanwalt oder gegebenenfalls der Europäische Staatsanwalt beim Europäischen Generalstaatsanwalt die Verlängerung der Frist für den Erlass eines Beschlusses über die Evokation um bis zu 5 Tage beantragen.

7. Erlässt der Europäische Staatsanwalt oder der betreffende Delegierte Europäische Staatsanwalt innerhalb der Frist keinen Beschluss, so gilt dies als Erwägung, das Verfahren nicht an sich zu ziehen, und Artikel 42 findet entsprechende Anwendung.“

IV. In Artikel 40 wird nach Absatz 7 ein neuer Absatz 7a mit folgendem Inhalt eingefügt:

„7a. Wird die Prüfung von einem Europäischen Staatsanwalt vorgenommen, so weist der Europäische Staatsanwalt nach einer vorläufigen Beurteilung der Informationen für die Zwecke von Artikel 26, Artikel 27 und Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung gemäß Artikel 41 oder 42 dieser Geschäftsordnung das Verfahren in der Regel innerhalb von 24 Stunden einem Delegierten Europäischen Staatsanwalt zu.

Ist der Europäische Staatsanwalt der Auffassung, dass die Voraussetzungen von Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung erfüllt sind, so geht er unverzüglich gemäß Artikel 52 Absätze 1 und 2 dieser Geschäftsordnung vor. Hat der Europäische Staatsanwalt in solchen Fällen die Genehmigung der zuständigen Ständigen Kammer erhalten, das Ermittlungsverfahren selbst zu führen, so trifft er eine mit Gründen versehene Entscheidung über die Einleitung des Ermittlungsverfahrens oder zieht das Verfahren an sich und eröffnet eine Verfahrensakte gemäß Artikel 41 Absatz 1 dieser Geschäftsordnung. Wird die Genehmigung nicht erteilt, so weist der die Aufsicht führende Europäische Staatsanwalt das Verfahren unverzüglich einem Delegierten Europäischen Staatsanwalt zu.“

V. Artikel 41 Absatz 1 wird wie folgt geändert:

„1. Beschließt die EUSTa nach der Prüfung, ihre Zuständigkeit durch Einleitung eines Ermittlungsverfahrens oder Evokation eines Verfahrens auszuüben, so wird eine Verfahrensakte angelegt und ihr im Index der Verfahrensakten (im Folgenden ‚Index‘) eine Kennnummer zugewiesen. Im Fallbearbeitungssystem wird automatisch ein dauerhafter Link zu der entsprechenden Registrierung nach Artikel 38 Absatz 1 erstellt.“

VI. Artikel 41 Absatz 2 letzter Unterabsatz wird wie folgt geändert:

„Die unter Buchstabe a Ziffern x bis xv genannten Kategorien personenbezogener Daten werden nur soweit praktisch möglich unter Berücksichtigung des operativen Interesses und der verfügbaren Ressourcen in den Index eingetragen. Der Verweis im Index auf eine Verfahrensakte wird während des Ermittlungsverfahrens auf dem neuesten Stand gehalten. Das Fallbearbeitungssystem unterrichtet den Europäischen Staatsanwalt und den betreffenden Delegierten Europäischen Staatsanwalt in regelmäßigen Abständen, wenn bestimmte Kategorien von Informationen nicht in den Index eingetragen werden.“

VII. Artikel 41 Absatz 3 wird wie folgt geändert:

„3. Das Fallbearbeitungssystem unterrichtet den die Aufsicht führenden Europäischen Staatsanwalt, die Ständige Kammer und den Europäischen Generalstaatsanwalt.“

VIII. Artikel 41 Absatz 4 wird wie folgt geändert:

„4. Ist der betraute Delegierte Europäische Staatsanwalt oder der gemäß Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung das Ermittlungsverfahren führende Europäische Staatsanwalt der Auffassung, dass es zur Aufrechterhaltung der Integrität des Ermittlungsverfahrens erforderlich ist, die Verpflichtung zur Unterrichtung der in Artikel 25 Absatz 5 und Artikel 26 Absätze 2 und 7 der Verordnung genannten Behörden vorübergehend aufzuschieben, so setzt er die überwachende Ständige Kammer unverzüglich davon in Kenntnis. Diese kann widersprechen und den Delegierten Europäischen Staatsanwalt oder gegebenenfalls den gemäß Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung tätig gewordenen Europäischen Staatsanwalt anweisen, die betreffende Unterrichtung umgehend vorzunehmen.“

IX. Artikel 42 Absatz 1 wird wie folgt geändert:

„1. Erwägt der Delegierte Europäische Staatsanwalt nach der Prüfung, kein Ermittlungsverfahren einzuleiten oder ein Verfahren nicht an sich zu ziehen, so trägt er die Gründe hierfür in das Register ein. Der zuweisende Europäische Staatsanwalt wird von der Erwägung benachrichtigt, und ihre Überprüfung wird der zuständigen Ständigen Kammer zugewiesen.“

X. Artikel 43 Absätze 1 und 2 werden wie folgt geändert:

„1. Ungeachtet der Möglichkeit einer Neuzuweisung nach Artikel 49 und unbeschadet von Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung ist der Delegierte Europäische Staatsanwalt, der beschlossen hat, ein Ermittlungsverfahren einzuleiten oder an sich zu ziehen, auch für dessen Durchführung zuständig.

2. Wenn dies nach dem nationalem Recht zulässig ist, kann der Europäische Staatsanwalt einen oder mehrere Delegierte Europäische Staatsanwälte aus demselben Mitgliedstaat bestimmen, die die Ermittlungen gemeinsam mit dem betrauten Delegierten Europäischen Staatsanwalt führen. Der betreffende Europäische Staatsanwalt kann die Ermittlungen selbst führen, wenn die Voraussetzungen von Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung erfüllt sind.“

XI. Artikel 52 wird wie folgt geändert und ergänzt:

„Artikel 52

Von einem Europäischen Staatsanwalt geführte Ermittlungen

1. Ist der betreffende Europäische Staatsanwalt, nachdem die EUSTa eine Information gemäß Artikel 24 der Verordnung registriert hat, der Auffassung, dass er die Ermittlungen selbst führen sollte, so beantragt er über das Fallbearbeitungssystem die Genehmigung der Ständigen Kammer, bevor er gemäß Artikel 28 Absatz 4 Unterabsatz 1 Buchstaben a, b oder c der Verordnung eine begründete Entscheidung trifft.

2. Der Antrag nach Absatz 1 muss die Gründe enthalten, aus denen die Ermittlungen von dem die Aufsicht führenden Europäischen Staatsanwalt geführt werden sollten, damit die Ständige Kammer beurteilen kann, ob die Voraussetzungen von Artikel 28 Absatz 4 der Verordnung erfüllt sind.
3. Die Ständige Kammer kann den betreffenden Europäischen Staatsanwalt und, falls der Fall einem Delegierten Europäischen Staatsanwalt zugewiesen wurde, den betreffenden betrauten Delegierten Europäischen Staatsanwalt um Klarstellung ersuchen.
4. Erteilt die Ständige Kammer die Genehmigung, so registriert der die Aufsicht führende Europäische Staatsanwalt den Beschluss im Fallbearbeitungssystem, das den/die betreffenden Delegierten Europäischen Staatsanwalts/Staatsanwälte benachrichtigt, sofern ihm/ihnen der Fall zuvor zugewiesen wurde. Der Beschluss wird auch den nationalen Behörden mitgeteilt.
5. Hat ein Europäischer Staatsanwalt vor der Zuweisung eines Falls an einen Delegierten Europäischen Staatsanwalts eine Entscheidung nach Artikel 28 Absatz 4 Buchstaben a oder b der Verordnung getroffen, so nimmt er alle Aufgaben des Delegierten Europäischen Staatsanwalts wahr.
6. Führt ein Europäischer Staatsanwalt die Ermittlungen selbst, so gilt Artikel 44 sinngemäß.“

Artikel 2

Änderung des Beschlusses 015/2020 des Kollegiums der Europäischen Staatsanwaltschaft über die Ständigen Kammern

Artikel 4 Buchstabe a wird wie folgt geändert:

- „a) Das Fallbearbeitungssystem der EUSTA weist nach der Registrierung eines Verfahrens dieses Verfahren nach dem Zufallsprinzip einer Ständigen Kammer zu, zu deren ständigen Mitgliedern nicht der die Aufsicht führende Europäische Staatsanwalt gehört. Zum Zwecke der Evokation wird der Fall unverzüglich einer Ständigen Kammer zugewiesen, für die eine Sitzung zwischen dem dritten und dem fünften Tag nach der Registrierung des Falls anberaumt ist und zu deren ständigen Mitgliedern nicht der die Aufsicht führende Europäische Staatsanwalt gehört.“

Artikel 3

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

1. Dieser Beschluss tritt am dreißigsten Tag nach seiner Annahme durch das Kollegium der Europäischen Staatsanwaltschaft (EUSTA) in Kraft.
2. Bis zu dem Zeitpunkt, zu dem die durch diesen Beschluss eingeführten Änderungen vollständig in die technischen Merkmale des Fallbearbeitungssystems integriert sein werden, längstens jedoch drei Monate nach Inkrafttreten dieses Beschlusses, kann die Zuweisung von Fällen an die Ständigen Kammern nach dem Zufallsprinzip manuell durch Losentscheid erfolgen.

Geschehen zu Luxemburg am 11. August 2021

Im Namen des Kollegiums
Danilo CECCARELLI
Stellvertretender Europäischer Generalstaatsanwalt

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 439/06)

1. Am 22. Oktober 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:

- Warburg Pincus LLC („WP“, USA),
- Apax Partners LLP („AP“, Vereinigtes Königreich),
- T-Mobile Netherlands Holding B.V. („T-Mobile Netherlands“, Niederlande), derzeit unter der alleinigen Kontrolle der Deutschen Telekom AG.

WP und AP übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von T-Mobile Netherlands.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- WP: globale Private-Equity-Gesellschaft mit Sitz in New York. Die Portfolio-Unternehmen des Unternehmens sind in einer Vielzahl von Sektoren tätig, darunter Verbraucher, Energie, Finanzdienstleistungen, Gesundheitswesen, Industrie- und Unternehmensdienstleistungen, Technologie, Medien und Telekommunikation,
- AP: Erbringung von Anlageberatung für Private-Equity-Fonds, die in verschiedene Wirtschaftszweige investieren, darunter Technologie und Telekommunikation, Gesundheitswesen, Finanz- und Industriedienstleistungen sowie Einzelhandel, Verbraucher und Freizeit, und
- T-Mobile Netherlands: Bereitstellung von Festnetz- und Mobilfunkdiensten für Privat- und Geschäftskunden sowie von Vorleistungszugangsdiensten in den Niederlanden.

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.

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands

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
BELGIEN

Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10407 — AIP / ALVANCE DUNKERQUE TARGET BUSINESS)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 439/07)

1. Am 18. Oktober 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:

- American Industrial Partners Capital Fund VII, LP (USA), ein Investmentfonds, der von American Industrial Partners verwaltet wird (im Folgenden zusammen „AIP“), und
- Alvance Aluminium Dunkerque SAS und Alvance Aluminium Service SAS (zusammen „Alvance Dunkerque Target Business“, Frankreich),

AIP übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Alvance Dunkerque Target Business. Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

Das gleiche Übernahmeverhaben wurde bereits am 16. Juli 2021 und am 26. Juli 2021 bei der Kommission angemeldet. Anschließend wurde die Anmeldung jedoch am 19. Juli 2021 bzw. am 27. August 2021 zurückgezogen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- AIP ist eine Anlageverwaltungs-Gesellschaft, deren Schwerpunkt auf dem Ankauf und der Verbesserung von Industrieunternehmen liegt.
- Alvance Dunkerque Target Business ist ein Primäraluminiumhersteller, der in Loon-Plage in der Nähe von Dünkirchen (Frankreich) eine Aluminiumhütte betreibt.

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.10407 — AIP/Alvance Dunkerque Target Business

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:

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2021/C 439/08)

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

BEKANNTMACHUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Drăgășani“**PDO-RO-A0286-AM01****Datum der Mitteilung: 9. August 2021****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Aufnahme einer neuen Keltertraubensorte als Hauptsorte**

Die rumänische Keltertraubensorte Alutus wurde als Hauptsorte in die Liste der zugelassenen Sorten aufgenommen.

Kapitel 4 der Spezifikation und Abschnitte 5 und 7 des Einziges Dokuments wurden entsprechend geändert.

Alutus ist eine rumänische Sorte, die in der Forschungsstation für Weinbau und Weinbereitung in Drăgășani entwickelt wurde. Durch ihre Übernahme in den Anbau hat das abgegrenzte Gebiet größere Chancen, aus den Besonderheiten des Weinbaus in der Gegend um Drăgășani in Form von Qualitätsweinen Nutzen zu ziehen.

Die Forschungsstation hat diese Keltertraubensorte entwickelt und ihr Gedeihen überwacht; diese Sorte ist so anpassungsfähig, dass unter den üblichen Bedingungen des Gebiets um Drăgășani die Qualität einer geschützten Ursprungsbezeichnung erzielt werden kann. Als rumänische Keltertraubensorte, die neben anderen Sorten in diesem Gebiet angebaut wird und bei Weinen mit höheren Qualitätsmerkmalen gute Ergebnisse erzielt, verstärkt die Sorte Alutus den guten Ruf der g. U. „Drăgășani“, indem sie die Vielfalt erhöht und die aromatische Komplexität der hochwertigen nationalen Sorten zum Ausdruck bringt.

Die Sorte Alutus wird in Gebieten mit Skelettboden angebaut und macht sich die sehr guten Bodenbedingungen zunutze, auf denen Trauben entstehen, aus denen vollmundige, strukturierte und extraktive Weine mit starken Aromen nach Waldfrüchten und Pflaumen, hellroter Farbe und mäßiger Schärfe hergestellt werden.

2. Änderung des Weinertrags zur Berücksichtigung einer Ertragserhöhung

Der Weinertrag wurde erhöht, jedoch auf höchstens 14 000 kg Trauben/Hektar bei Ernte im Vollreifezustand und höchstens 112 hl Wein/ha.

Die Kapitel 5 und 6 der Spezifikation und Abschnitt 5 des Einziges Dokuments wurden entsprechend geändert.

Die beantragte Änderung des Weinertrags pro Hektar für die g. U. „Drăgășani“ ist notwendig aufgrund des in den letzten Jahren erzielten Fortschritts bei der Erzeugung, einer Erhöhung der Erzeugung von im Vollreifezustand geernteten Trauben und einer späteren Ernte aufgrund von Strukturveränderungen bei neuen Rebanlagen, die durch biotische Faktoren (Klonalstruktur, Unterlagsrebe) und önologische Aspekte (Anwendung neuer Weinbereitungstechniken) bedingt ist.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Infolge umfassender Umstellungs- und Umstrukturierungsprojekte in dem Gebiet wurde die Dichte der Rebflächen wesentlich verändert. Während die gerodeten Rebflächen zuvor eine Dichte zwischen 2 800 und 3 200 Pflanzen pro Hektar aufwiesen, beträgt die Dichte bei neuen Rebanlagen über 4 545 Pflanzen pro Hektar, wodurch sich die Dichte junger Rebflächen im Vergleich zur Dichte früherer Anlagen wesentlich erhöht hat, was auch zu einer deutlichen Steigerung der Traubenerzeugung geführt hat.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Drăgășani

2. **Art der geografischen Angabe:**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

1. *Analytische und sensorische Eigenschaften*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine/Roséweine

Sie besitzen frische, blumige Aromen, eine strohgelbe Farbe mit grün-gelben, blass lachsfarbenen oder blassrosa Tönen, Aromen von Vanille, reifenden Trauben, frischer Butter, intensiver Holunderblüte, Traubenblüten, Akazienblüten, Honig und Muskatnuss. Geschmacklich weisen sie eine leichte Mandelnote mit Frische, Vollmundigkeit und langem Abgang auf. Die meisten Weine gelten als leicht und sehr säurehaltig. Sie besitzen einen sauren, lebendigen, fruchtigen Geschmack mit Persönlichkeit, Ausgewogenheit und sehr oft mit dem Aroma reifer Früchte.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,00
Mindestgesamtsäure:	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

2. *Analytische und sensorische Eigenschaften*

KURZBESCHREIBUNG

Rotweine

Geschmack – kräftige tannine Struktur, komplexer, grasiger Geschmack, Aromen von Waldfrüchten, Johannisbeeren und Gewürzen sowie Aromen von reifen Waldfrüchten, Pflaumen und bitteren Kirschen.

Dunkles Rubinrot, mittleres Rubinrot, Granatrot, intensiv, klar und hell.

Geschmack – samtige Weine mit gut integrierter Säure, mit langem, ausgewogenem, abgerundetem Abgang.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,00
Mindestgesamtsäure:	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Es ist verboten, Weine mit der g. U. „Drăgășani“ zu süßen.

2. Merkmale und Anbauverfahren

Anbauverfahren

In neu angelegten Rebflächen beträgt die Dichte zwischen: 4 132 und 5 500 Pflanzen pro Hektar. Auf den übrigen Rebflächen beträgt die zulässige Minstdichte: 3 200 Pflanzen pro Hektar.

Geschütztes oder halb-geschütztes Anbausystem, Erziehung mit dem empfohlenen Guyot-System, einfacher oder doppelter Kordon, Schnitt mit regelmäßigem Ersatz. Langer oder gemischter Schnitt mit einem Ertrag von 9–13 Trauben pro Trieb.

Die Pflanzen werden mit chemischen Düngemitteln in moderaten Dosen entsprechend den physikalisch-chemischen Eigenschaften des Bodens gedüngt (agrochemische Kartierung), unter Beibehaltung eines optimalen NPK-Verhältnisses, das bei der Bildung der verschiedenen Bestandteile in den Pflanzen (Zucker, Säure, Anthocyanpigmente, Aromen) eine maßgebliche Rolle spielt.

5.2. Höchsterträge

1. bei Ernte im Vollreifezustand, Crămpoșie selecționată

14 000 kg Trauben je Hektar

2. bei Ernte im Vollreifezustand, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kg Trauben je Hektar

3. bei Ernte im Vollreifezustand, Tămăioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

12 000 kg Trauben je Hektar

4. bei Ernte im Vollreifezustand, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kg Trauben je Hektar

5. bei Ernte im Vollreifezustand, Crămpoșie selecționată

112 Hektoliter je Hektar

6. bei Ernte im Vollreifezustand, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 Hektoliter je Hektar

7. bei Ernte im Vollreifezustand, Tămăioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 Hektoliter je Hektar

8. bei Ernte im Vollreifezustand, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Kreis Vâlcea:

- Gemeinde Drăgășani, bestehend aus den Ortschaften Drăgășani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor;
- Gemeinde Ștefănești, bestehend aus den Dörfern Dobrușa, Condoiești, Șerbănești, Ștefănești;
- Gemeinde Șutești, bestehend aus den Dörfern Racu, Izvorașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroșești;
- Gemeinde Prundeni, bestehend aus den Dörfern Prundeni, Călina, Zăvideni;
- Gemeinde Orlești, bestehend aus den Dörfern Orlești, Silea, Scaioși, Procopoia;
- Gemeinde Crețeni, bestehend aus den Dörfern Crețeni, Mrenești, Streminoasa, Izvoru;
- Gemeinde Gușoeni, bestehend aus den Dörfern Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca, Burdălești;
- Gemeinde Lungești, bestehend aus den Dörfern Lungești, Carcadiesti, Fumureni, Stănești-Lunca.

Kreis Olt:

- Gemeinde Cârlogani, bestehend aus den Dörfern Cârlogani, Cepari;
- Gemeinde Strejești, bestehend aus den Dörfern Strejeștii de Sus, Colibași;
- Gemeinde Pleșoiu, bestehend aus dem Dorf Schitu din Deal.

Folgende Einzellagenbezeichnungen können zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung „DRĂGĂȘANI“ hinzugefügt werden: DEALUL OLT, DOBRUȘA, ȘUTEȘTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEȘTI, GUȘOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(N)

Alutus N

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kékfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crămpoșie selecționată B

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

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

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Roter Burgunder, Klävner, Morillon Noir

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Zusammenhang mit dem abgegrenzten Gebiet

Die Rebflächen von Drăgășani liegen zwischen den Getischen Subkarpaten im Norden und der Rumänischen Tiefebene im Süden und Südosten, zwischen 44° 30' und 44° 55' N und 23° 55' und 24° 15' O. Sie erstrecken sich auf einer Länge von rund 50 km zwischen den Gemeinden Strejești im Süden und Ionești im Norden, mit einer Ost-West-Ausdehnung von circa 30 km.

Verwaltung – Die Rebflächen liegen in den Kreisen Vâlcea und Olt.

Das Gelände ist von Berggipfeln zwischen Flüssen mit steilen Abhängen geprägt, die parallel zum Fluss Olt von Nord nach Süd verlaufen. Die Höhe der Weinberge nimmt von Süd (Oporelu mit 193 m) nach Nord (Scundu mit 463 m) zu und lässt verschiedene, für den Weinbau günstige Lagen entstehen.

Lithologie – Das Grundgestein besteht überwiegend aus sich abwechselnden Schichten aus Ton, Mergelstein und tertiärem Sand auf den Hängen und Hügelketten und Schluff unterschiedlicher Textur in den Niederungen des Olt.

Böden – Die Böden der Ebene bestehen aus Luvisolen, Planosolen und podsoliger Braunerde. Auf den engen, gut entwässerten oberen Hängen und Terrassen sind braune Lehmunterböden entstanden. An den Hängen befinden sich braune, eubasische und mesobasische Böden und Regosole. Die Terrassenhänge im südlichen Teil des Weinanbaugebiets weisen rotbraune Böden auf.

Hydrografisch dominiert der Fluss Olt, in dessen Tälern sich die überschüssigen Niederschlagsmengen aus den Hügeln sammeln.

Es herrscht ein gemäßigtes Kontinentalklima mit kalten Wintern und heißen Sommern, aber moderateren, für Osteuropa typischen Extremen und Mittelmeereinflüssen. Die durchschnittliche Jahrestemperatur (11,3 °C), die mäßige Niederschlagsmenge (642 mm pro Jahr) und der Sonnenschein während der Anbausaison (1520 Sonnenstunden) führen zu für den Weinbau günstigen klimatischen Bedingungen mit einem direkten Einfluss auf die Qualität der Ernte. Die Weine, die aus den Trauben der Einzellagen von Deal Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești und Gușoeni erzeugt werden, zeichnen sich durch die außergewöhnliche Qualität ihres Aromas aus, das den Rebsorten Tămâioasă românească und Sauvignon zu verdanken ist. Darüber hinaus werden bekannte Rotweine der Rebsorte Pinot noir erzeugt.

Vorherrschende Böden: Luvisole und Braunerden, die zusammen mit den Temperaturbedingungen den Anbau der Weißweinsorten Sauvignon, Crămpoșie selecționată, Tămâioasă românească und der Rotweinsorten Negru de Drăgășani, Novac und Pinot noir ermöglichen und begünstigen.

Die Böden und klimatischen Bedingungen begünstigen den Anbau von Weinstöcken und die Erzeugung besonderer Qualitätsweine mit den typischen Merkmalen des Gebiets um Drăgășani. Die Erzeugung von Trauben mithilfe von Paaren, Weinreben/Unterlagsreben, die optimal an den „Zweck“ des Bodens angepasst sind, kann bei der Herstellung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung bemerkenswerte Ergebnisse erzielen.

In über 400 m Höhe gelegen, befinden sich die Rebflächen auf braunen und rötlich braunen Waldböden und mitunter podsolischen Böden, die kalkreich sind und aus Schwemmkies bestehen.

Die Rebflächen von Drăgășani bestehen schon seit der dako-getischen Zeit vor rund 2 000 Jahren. Einer Legende nach erhielt die Sorte „Braghină“ ihren Namen nach der Tochter von Burebista und wurde die Sorte „Gordan“ nach einem kühnen dakischen Krieger benannt, dessen Tod zur damaligen Zeit ein umstrittenes Thema war, weil er während des Kampfes, bei dem er starb, auch mehrere Gläser Wein getrunken haben soll.

Zu den Reben aus Drăgășani existieren Dokumente aus dem 16. und 17. Jahrhundert, der Zeit der Herrschaft Michaels des Tapferen, der den Klöstern, denen die Rebflächen gehörten, zahlreiche Schenkungen zukommen ließ.

Vor dem Ausbruch der Phylloxera herrschten in Drăgășani die Rebsorten Crămpoșie, Braghină und Gordan vor, zu denen später noch die Tămăioasă românească hinzukam. Die alten Weine aus Drăgășani besaßen mit rund 10 % vol keinen sehr hohen Alkoholgehalt und waren für ihre Frische, die ihnen das für Weine mit unvollständiger Gärung typische Kohlendioxid verlieh, und einen leichten Geschmack nach Gebäck bekannt.

Diese Weine wurden aus spät geernteten Trauben hergestellt, nach einer langen und leichten Gärung bei niedrigen Temperaturen, und behielten ihre Säure bis zum Frühlingsanfang.

Die Weinbaubetriebe von Drăgășani sind nicht der Vergangenheit verhaftet: Dank der neuen Rebsorten und der neuen Anbau- und Weinbereitungstechniken genießen sie heutzutage ein hohes Ansehen.

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

Vermarktungsbedingungen

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung

Bei Weinen mit der g. U. „Drăgășani“ muss auf der Kennzeichnung die Art des Weins entsprechend seinem Zuckergehalt (trocken, halbtrocken, lieblich, süß) angegeben werden.

Produktspezifikation abrufbar unter:

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modf_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_tack_changes.pdf

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

(2021/C 439/09)

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

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

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

„Raschera“

EU-Nr.: PDO-IT-0023-AM02 – 23. September 2020

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP
Via Mondovì Piazza 1/d
12080 Vicoforte (CN)
ITALIEN
E-Mail: info@raschera.com

Das Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP [Konsortium zum Schutz von Käse mit der g. U. „Raschera“] ist eine Vereinigung von Erzeugern des Käses „Raschera“ und berechtigt, einen Änderungsantrag nach Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung Nr. 12511 des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Neudefinition der Erzeugnisart „di Alpeggio“ („von Bergweiden“); Anpassung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet an die hinsichtlich Lab vorgenommene Änderung

4. Art der Änderung(en)

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

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

— Änderung von Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments

In der Beschreibung des Käseteigs wird folgender Wortlaut angefügt:

„gelegentlich mit zarter natürlicher Äderung nahe der Rinde“.

Obwohl nur in einigen Fällen vorhanden, ist dieses Merkmal typisch für das Erzeugnis und wird von den Verbrauchern sehr geschätzt, da es als Zeichen für Qualität angesehen wird. Dennoch veranlasst es die Kontrollstelle häufig dazu, den Käse als nichtkonform einzustufen. Daher wurde entschieden, dieses Merkmal ausdrücklich in die Beschreibung des Käseteigs aufzunehmen.

Geografisches Gebiet

— Änderung von Artikel 3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments

Die Gemeinde Villafranca Piemonte in der Provinz Turin wurde hinzugefügt.

Für die Einbeziehung der Gemeinde Villafranca Piemonte sprechen historische Gründe. Die Gemeinde ist geografisch so gelegen, dass sie an fast alle Gemeinden in der Provinz Cuneo angrenzt. Durch diese unmittelbare Nähe bestehen dort seit jeher die gleichen Erzeugungsbedingungen wie im geografischen Gebiet von „Raschera“.

Erzeugungsverfahren

— Änderung von Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments – Arten von Lab

Derzeitiger Wortlaut:

„Die Milch muss mit flüssigem tierischem Lab bei einer Temperatur zwischen etwa 27 °C und 36 °C dickgelegt werden.“

Neue Fassung:

„Die Milch muss bei einer Temperatur zwischen etwa 27 °C und 38 °C koaguliert werden.“

Bei Verwendung von tierischem Lab muss dieses mindestens 80 % Chymosin enthalten.

Nicht tierische Koagulationsmittel dürfen verwendet werden.“

Die Koagulationstemperatur wurde erhöht, da die derzeitigen Verfahren der Käseherstellung, z. B. mit Zugabe von Starterkulturen, bei höheren Temperaturen am besten funktionieren.

Die Eigenschaften des Labs wurden geändert, da jahrelange Erfahrung gezeigt hat, dass die Qualität des Käses bei Verwendung von Lab mit mindestens 80 % Chymosin besser ist und länger erhalten bleibt als bei Verwendung von Lab mit geringerem Chymosinanteil.

Darüber hinaus wurde die Möglichkeit aufgenommen, nicht tierisches Lab zu verwenden, um die steigende Verbrauchernachfrage nach dieser Art von Erzeugnissen abdecken zu können.

— Änderung von Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments (Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen) – Salzverfahren

Derzeitiger Wortlaut:

„Der Käse muss trocken gesalzen werden. Dies erfolgt in der Regel in zwei Durchgängen und, wo zutreffend, nach dem Baden in Salzlake.“

Neue Fassung:

„Der Käse wird in Salzlake gebadet und/oder trocken gesalzen.“

Dieser Änderung liegt eine Studie über die Ergebnisse eines Forschungsprojekts zugrunde, bei dem das Salzen sowohl entsprechend der geltenden Produktspezifikation als auch durch Baden in Salzlake erfolgte. Dieser Studie zufolge weist „Raschera“ unabhängig vom angewandten Salzverfahren die gleichen Eigenschaften auf. Daher wurde entschieden, die Wahl des Salzverfahrens den Erzeugern zu überlassen.

— Änderung von Artikel 5 der Produktspezifikation – Reifung von „Raschera“

Diese Änderung ermöglicht es den Erzeugern, die Angabe „Oltre quattro mesi“ [„Länger als vier Monate“] auf den Etiketten zu verwenden.

Daher wurde der folgende Wortlaut hinzugefügt:

„Käse, der mindestens 120 Tage gereift ist, darf die Angabe ‚Oltre quattro mesi‘ auf einem Streifen tragen, der auf dem Papieretikett aufgebracht werden kann.“

Durch diesen Wortlaut kann „Raschera“, der länger als vier Monate gereift ist, genauer bezeichnet und für den Verbraucher sofort erkennbar gemacht werden.

Sonstiges

— Änderung von Artikel 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einigen Dokuments – Definition von „Raschera d’Alpeggio“

Durch diese Änderung wird nicht das Erzeugungsgebiet geändert, sondern die Erzeugnisart „di Alpeggio“ mit den Vorschriften der Region Piemont in Einklang gebracht.

Derzeitiger Wortlaut:

„Das Herstellungs- und Reifungsgebiet umfasst die gesamte Provinz Cuneo. Runder oder quadratischer ‚Raschera‘, der auf mehr als 900 m ü. M. in den Gemeinden Frabosa Soprana, Frabosa Sottana und Garessio im Erzeugungsgebiet um Valcasotto, in dem an die Gemeinde Ormea angrenzenden Magliano Alpi sowie in Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent und Roccaforte Mondovì mit dort gewonnener Milch hergestellt wird und auch dort reift, darf den Zusatz ‚di Alpeggio‘ tragen.“

Neue Fassung:

„Das Gebiet, in dem die Milch für den Käse mit der g. U. ‚Raschera‘ erzeugt wird und der Käse hergestellt wird und reift, schließt die gesamte Provinz Cuneo sowie die Gemeinde Villafranca Piemonte in der Provinz Turin ein. Runder oder quadratischer Käse mit der g. U. ‚Raschera d’Alpeggio‘ wird nur in folgenden Gemeinden hergestellt und gereift: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (nur das Gebiet Valcasotto), Magliano Alpi (nur der an die Gemeinde Ormea angrenzende Teil), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent und Roccaforte Mondovì. Für diese Art von ‚Raschera‘ müssen sich die Gebiete, in denen die verwendete Milch gewonnen und der Käse gereift wird, innerhalb der genannten Gemeinden und in einer Höhenlage oberhalb 900 m ü. M. befinden. Die Bezeichnung ‚Raschera d’Alpeggio‘ wird für Käse verwendet, der aus Milch hergestellt wird, die von grasfressenden Tieren während der Wanderhaltung auf Bergweiden in der Zeit vom 1. Juni bis zum 15. Oktober gewonnen wird. Zusätzlich zur Weidefütterung darf eine Menge von höchstens 10 % der täglich aufgenommenen Trockenmasse zugefüttert werden. Im Falle nicht wandernder Bergherden wird als ‚Raschera d’Alpeggio‘ Käse bezeichnet, der aus Milch von grasfressenden Tieren hergestellt wird, die auf Flächen in einer Höhenlage oberhalb 900 m ü. M. gehalten werden, und zwar ausschließlich in den genannten Gemeinden und unter Einhaltung der genannten Bedingungen hinsichtlich Zeitraum und Fütterung.“

Um Unklarheiten für die Verbraucher zu vermeiden, hat die Region Piemont festgelegt, unter welchen Bedingungen die Bezeichnung „di Alpeggio“ bei der Kennzeichnung verwendet werden darf. Die Erzeuger von „Raschera“ haben ihre Produktspezifikation entsprechend diesen Vorschriften angepasst.

— Änderung von Artikel 6 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einigen Dokuments

Mit dieser Änderung wird der Satz zu Lab an die geänderte Vorschrift hinsichtlich Lab angepasst.

Derzeitiger Wortlaut:

„... die Verwendung von flüssigem tierischem Lab ...“

Neue Fassung:

„... die hohe Qualität des verwendeten Labs und der verwendeten Koagulationsmittel ...“

Mit dieser Änderung wird sichergestellt, dass die Angaben über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet mit der beantragten Änderung hinsichtlich der zulässigen Labarten übereinstimmen.

Außerdem wird dort, wo in der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet auf die Provinz Cuneo Bezug genommen wird, ein Verweis auf die Gemeinde Villafranca Piemonte in der Provinz Turin ergänzt.

Diese Gemeinde wurde dem abgegrenzten geografischen Gebiet hinzugefügt, um den Zusammenhang kohärent wiederzugeben.

EINZIGES DOKUMENT

„Raschera“

EU-Nr.: PDO-IT-0023-AM02 – 23. September 2020

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

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

„Raschera“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.3. Käse

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

„Raschera“ ist ein vollfetter oder halbfetter gepresster Käse aus Kuhmilch (die möglicherweise einer keimtötenden Behandlung unterzogen wurde), gegebenenfalls unter Zusatz geringer Mengen Schaf- und/oder Ziegenmilch, manchmal durch Abschöpfen teilweise entrahmt und möglicherweise mit Milchenzymen und/oder natürlichen Starterkulturen beimpft. Er wird als Tafelkäse verwendet und weist folgende Merkmale auf:

Form: zylindrisch mit planen Oberflächen oder viereckig mit planen Oberflächen

Abmessungen:

— runder „Raschera“: Durchmesser 30–40 cm, Randhöhe der leicht nach außen gewölbten Seiten 6–9 cm

— quadratischer „Raschera“: Länge aller Seiten 28–40 cm, unregelmäßiger Rand von 7–15 cm Höhe

Gewicht:

— runder „Raschera“: 5–9 kg

— quadratischer „Raschera“: 6–10 kg

Farbe des Käseteigs: weiß oder elfenbeinfarben

Rinde: dünn; grau und/oder rötlich, bisweilen mit gelblichen Einsprengseln; elastisch, glatt und regelmäßig; gelegentlich rötliche Flecken an den Rändern, die im Verlauf der Reifung deutlicher werden; nicht zum Verzehr geeignet

Struktur des Käseteigs: relativ fest und elastisch, mit wenigen, unregelmäßig verteilten kleinen Löchern; gelegentlich mit zarter natürlicher Äderung nahe der Rinde

Geschmack: fein, delikates, mit charakteristischem Aroma, erhält mit zunehmender Reifung eine leicht pikante und würzige Note

Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 32 %

Die Maß- und Gewichtsangaben beziehen sich auf den Käse nach der Mindestreifungsdauer.

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

Die Ernährungsgrundlage der Kühe bzw. Schafe und/oder Ziegen muss in erster Linie aus frischem oder eingelagertem Grünfutter oder aus Heu von Wiesen und Weiden oder aus Heu von artenreichen Wiesen bestehen, das vorwiegend im abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen wird.

Bei Verwendung von tierischem Lab muss dieses mindestens 80 % Chymosin enthalten. Nicht tierische Koagulationsmittel dürfen verwendet werden.

Die Bezeichnung „Raschera d'Alpeggio“ wird für Käse verwendet, der aus Milch hergestellt wird, die von grasfressenden Tieren während der Wanderhaltung auf Bergweiden in der Zeit vom 1. Juni bis zum 15. Oktober gewonnen wird. Zusätzlich zur Weidefütterung darf eine Menge von höchstens 10 % der täglich aufgenommenen Trockenmasse zugefüttert werden. Im Falle nicht wandernder Bergherden wird als „Raschera d'Alpeggio“ Käse bezeichnet, der aus Milch von grasfressenden Tieren hergestellt wird, die auf Flächen in einer Höhenlage oberhalb 900 m ü. M. gehalten werden, und zwar ausschließlich in den genannten Gemeinden und unter Einhaltung der genannten Bedingungen hinsichtlich Zeitraum und Fütterung.

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

Das Milchvieh, dessen Milch für die Weiterverarbeitung zu „Raschera“ bestimmt ist, muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden.

Die Gewinnung der Milch und ihre Weiterverarbeitung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

—

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

Die unmittelbar vor der Vermarktung anzubringende Konformitätskennzeichnung besteht aus einem Papieretikett (mit 25 cm Durchmesser beim runden bzw. 25 cm Seitenlänge beim quadratischen Laib, mit grünem Halbtonhintergrund beim gewöhnlichen Käse und gelbem Halbtonhintergrund bei Käse mit der Bezeichnung „d'Alpeggio“ [„von Bergweiden“]) und einem Brandzeichen in der Mitte der planen Ober- oder Unterseite. Erst nach Anbringung dieser Kennzeichnung und dieses Zeichens darf das Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Raschera“ in Verkehr gebracht werden.

Zur Anbringung des Papieretiketts darf für Lebensmittel zugelassener Klebstoff verwendet werden.

Das Logo der g. U. „Raschera“ besteht aus einem stilisierten „R“. Bei „Raschera d'Alpeggio“ ist in das stilisierte „R“ ein kleines „a“ eingefügt.

Diese Logos werden zur Brandzeichnung auf Messingplatten übertragen. Ein wesentlicher Bestandteil dieser Logos ist die dreistellige Kennnummer der Käserei oder des Reifungsbetriebs, die unter dem „R“ bzw. dem für „d'Alpeggio“ verwendeten „R“ angeordnet ist. Das Logo (ohne Kennnummer) wird auch auf die Papieretiketten aufgedruckt und muss in die Genehmigung zur Vermarktung in Teilstücken aufgenommen werden.



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

Das Gebiet, in dem die Milch für den Käse mit der g. U. „Raschera“ erzeugt wird und der Käse hergestellt wird und reift, schließt die gesamte Provinz Cuneo sowie die Gemeinde Villafranca Piemonte in der Provinz Turin ein.

Runder oder quadratischer Käse mit der g. U. „Raschera d'Alpeggio“ wird nur in folgenden Gemeinden hergestellt und gereift: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (nur das Gebiet Valcasotto), Magliano Alpi (nur der an die Gemeinde Ormea angrenzende Teil), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent und Roccaforte Mondovì. Für diese Art von „Raschera“ müssen sich die Gebiete, in denen die verwendete Milch gewonnen und der Käse gereift wird, innerhalb der genannten Gemeinden und in einer Höhenlage oberhalb 900 m ü. M. befinden.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Weiden in den Seeralpen sind aufgrund ihrer geografischen Lage zwischen dem Ligurischen Meer und der Poebene einem recht niederschlagsreichen Klima ausgesetzt. Da die Nähe des Meeres zudem für deutlich mildere Temperaturen sorgt, ist die Vegetation sehr reichhaltig, weshalb diese Weiden mit ihrer Vielzahl von Gräsern (mehr als 100 endemische Arten) von großem botanischem Interesse bewachsen sind. Durch diese üppige Vielfalt an Gräsern erhält die Milch dort weidender Tiere ihre typischen Aromen und Geschmacksnoten, die für das Gebiet charakteristisch sind. Auch im vorgelagerten Hügelland und in der sich anschließenden Ebene von Cuneo ist der Einfluss des Meeres noch spürbar und sorgt zusammen mit der typischen Bodenbeschaffenheit einer

Schwemmlandebene für eine lockere Bodenstruktur und besonders große Fruchtbarkeit, weshalb hier gutes, nährstoffreiches Gras und Heu gewonnen werden können. Zudem sorgen die optimale, schon mediterrane Sonneneinstrahlung und die durch das Meer abgemilderten kontinentalklimatischen Temperaturbereiche dafür, dass das Getreide und die Grassilage, die als Viehfutter verwendet werden, besonders nährstoffreich sind, weshalb sich die gewonnene Milch ausgezeichnet für die Käseherstellung eignet. Diese Klima- und Bodenmerkmale, die langjährige Erfahrung der Senner und Käsehersteller in den über die Ebene von Cuneo verteilten kleinen und mittelgroßen Käsereien sowie die Kenntnisse der Verbraucher, die gezielt traditionelle Produkte wie „Raschera“ auswählen, sind seit jeher typisch für die Provinz Cuneo. Zu den besonderen Merkmalen von „Raschera“ gehören die dünne, elastische Rinde von grauer oder gelblich-grauer Farbe, die vor allem bei „Raschera d'Alpeggio“ aufgrund des Vorliegens bestimmter Schimmelpilze bisweilen eine rötliche Färbung annimmt; die recht feste und elastische Struktur des Käseteigs, der wenige, sehr kleine und unregelmäßig verteilte Löcher aufweist; der feine, delikate Geschmack mit charakteristischem Aroma (bei „Raschera d'Alpeggio“ an Berggräser erinnernd), der bei längerer Reifung eine leicht pikante und würzige Note erhält. Typisch ist nicht zuletzt auch der quadratische Laib, der die runde Form (heute weniger als 3 % der gesamten Produktion) zunehmend verdrängt und den Käse für die Verbraucher sofort erkennbar macht.

Die besonderen Merkmale von „Raschera“ sind auf die hohe Qualität der Milch zurückzuführen, die ausschließlich in der Provinz Cuneo und in der Gemeinde Villafranca Piemonte in der Provinz Turin gewonnen wird, sowie auf die lokalen Verarbeitungsverfahren und die Reifung in Naturfelsenkellern oder in Klimakammern, deren Luftfeuchte- und Temperaturbedingungen den Naturfelsenkellern genau nachempfunden sind, wodurch sie die Qualität des Enderzeugnisses entscheidend beeinflussen.

Ihren Geschmack verdankt diese Käsesorte der hohen Qualität der Milch. Die zur Herstellung von „Raschera“ verwendete Milch erhält ihren Geschmack durch die Vielfalt der Gräserarten, die als Tierfutter dienen und teilweise ausschließlich in diesem lokalen Gebiet heimisch sind.

Die durch die Verarbeitungsverfahren bedingten Merkmale des Käses hängen mit menschlichen Faktoren in dem Gebiet zusammen, insbesondere die Verwendung von hochwertigem Lab, das die lokalen Erzeuger traditionell zur Milchgerinnung einsetzen, sowie die langjährige Erfahrung der Käsehersteller bei der Bearbeitung und Zerkleinerung des Käsebruchs. Der Käsebruch wird vorsichtig so lange zerkleinert, bis er die Größe von Maiskörnern hat. Die fachgerechte Ausführung dieses Arbeitsschritts sorgt dafür, dass der Käseteig während des Reifungsprozesses seine elastische Struktur und die typischen Löcher ausbildet.

Die Reifung erfolgt in Naturfelsenkellern oder in Klimakammern, deren Luftfeuchte- und Temperaturbedingungen den Naturfelsenkellern genau nachempfunden sind. Diese Bedingungen haben einen entscheidenden Einfluss auf die Schimmelbildung auf der Rinde und auf deren Dicke und Elastizität.

Seit über 100 Jahren ist „Raschera“ ein typisches Milcherzeugnis der Weidegebiete rund um Mondovì, wobei sich das Erzeugungsgebiet im Laufe der Zeit auf die angrenzende Ebene von Cuneo ausgeweitet hat, wohin im Winter viele Herden getrieben werden, um mit dem dort gewonnenen Heu gefüttert werden zu können. Aufgrund dieser Käsetradition sprechen die Leute vor allem auf dem Land seit jeher von einem „Raschera“, wenn sie einen Käse von besonders hoher Qualität meinen.

All das hat dazu geführt, dass „Raschera“ ganzjährig stark nachgefragt ist und die Verbraucher nicht nur in Piemont, sondern in ganz Norditalien überzeugt hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet abgerufen werden unter <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U./g. g. A./g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen 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