

Amtsblatt der Europäischen Union

C 69



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

10. Februar 2022

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 69/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands) ⁽¹⁾	1
2022/C 69/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10372 — SHV Energy/UGI International Holding/JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 69/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10411 — ABM / YKA / HEBEI MAURI) ⁽¹⁾	3
2022/C 69/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10387 — MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT) ⁽¹⁾	4
2022/C 69/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10547 — VOITH GROUP / VOITH HYDRO) ⁽¹⁾	5
2022/C 69/06	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10569 — KKR / GIP / CYRUSONE) ⁽¹⁾	6

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 69/07	Euro-Wechselkurs — 9. Februar 2022	7
2022/C 69/08	Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind (Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006) ⁽¹⁾	8

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2022/C 69/09	Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind (<i>Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</i>) ⁽¹⁾	9
--------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2022/C 69/10	Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und damit verbundene Tätigkeiten im Rahmen des EIC-Arbeitsprogramms 2022 im Rahmen des Programms „Horizont Europa“, dem Rahmenprogramm für Forschung und Innovation (2021-2027)	10
--------------	--	----

GERICHTSVERFAHREN

EFTA-Gerichtshof

2022/C 69/11	Urteil des Gerichtshofs vom 23. November 2021 in der Rechtssache E-16/20 — Q u. a. gegen Norwegische Regierung, vertreten durch die Einwanderungsbeschwerdekammer (<i>Utlendingsnemnda – UNE</i>) (<i>Fortbestehendes Aufenthaltsrecht – Stiefkind, Staatsangehörige(r) eines EWR-Staats – Abgeleitete Rechte für betreuenden Elternteil, der einem Drittstaat angehört – Rechtsmissbrauch – Scheinehe – Verordnung (EU) Nr. 492/2011 – Richtlinie 2004/38/EG</i>)	11
2022/C 69/12	Urteil des Gerichtshofs vom 10. November 2021 in der Rechtssache E-17/20 — Zvonimir Cogelja gegen Direktion Gesundheit (<i>Embætti landlæknis</i>), (<i>Freizügigkeit von Personen und Dienstleistungen – Richtlinie 2005/36/EG – Ausbildungsnachweise – Ausstellung von Nachweisen – Zuständige Behörde</i>)	12

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 69/13	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10601 — WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	13
--------------	--	----

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 69/14	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	15
2022/C 69/15	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	20
2022/C 69/16	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	28

⁽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.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 69/01)

Am 9. Juli 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 32021M10154 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10372 — SHV Energy/UGI International Holding/JV)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 69/02)

Am 21. Dezember 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 32021M10372 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10411 — ABM / YKA / HEBEI MAURI)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 69/03)

Am 18. Januar 2022 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 32022M10411 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10387 — MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 69/04)

Am 17. Dezember 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 32021M10387 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10547 — VOITH GROUP / VOITH HYDRO)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 69/05)

Am 27. Januar 2022 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 Deutsch 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 32022M10547 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10569 — KKR / GIP / CYRUSONE)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 69/06)

Am 4. Februar 2022 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 32022M10569 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⁾

9. Februar 2022

(2022/C 69/07)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1435	CAD	Kanadischer Dollar	1,4514
JPY	Japanischer Yen	132,04	HKD	Hongkong-Dollar	8,9106
DKK	Dänische Krone	7,4437	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7107
GBP	Pfund Sterling	0,84255	SGD	Singapur-Dollar	1,5349
SEK	Schwedische Krone	10,4075	KRW	Südkoreanischer Won	1 365,72
CHF	Schweizer Franken	1,0555	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,5281
ISK	Isländische Krone	142,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,2759
NOK	Norwegische Krone	10,0585	HRK	Kroatische Kuna	7,5285
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 390,99
CZK	Tschechische Krone	24,288	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7853
HUF	Ungarischer Forint	352,94	PHP	Philippinischer Peso	58,603
PLN	Polnischer Zloty	4,5135	RUB	Russischer Rubel	85,5289
RON	Rumänischer Leu	4,9449	THB	Thailändischer Baht	37,404
TRY	Türkische Lira	15,5510	BRL	Brasilianischer Real	6,0198
AUD	Australischer Dollar	1,5933	MXN	Mexikanischer Peso	23,4719
			INR	Indische Rupie	85,5765

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

Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 69/08)

Beschluss zur Erteilung einer Zulassung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2022)524	3.2.2022	Bis(2-methoxyethyl) ether (Diglyme) EG-Nr. 203-924-4, CAS-Nr.: 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/2/0	Verwendung als Trägerlösungsmittel in der Formulierung und anschließenden Anwendung von Natriumnaphthalid als Ätzmittel für Fluorpolymer-Oberflächenmodifizierungen bei Bewahrung der strukturellen Integrität des Erzeugnisses (interne Prozesse)	3. Februar 2034	Das Risiko wird gemäß Artikel 60 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 angemessen beherrscht. Es sind keine geeigneten Alternativen verfügbar.
				REACH/22/2/1	als Trägerlösungsmittel in der Anwendung von Natriumnaphthalid als Ätzmittel für Fluorpolymer-Oberflächenmodifizierungen bei Bewahrung der strukturellen Integrität des Erzeugnisses (nachgeschaltete Anwenderprozesse)		

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_de.htm

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 69/09)

Beschluss zur teilweisen Erteilung einer Zulassung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Prüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2022)523	10.2.2022	Bis(2-methoxyethyl) ether (Diglyme) EG-Nr. 203-924-4, CAS-Nr.: 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/1/0	als Trägerlösungsmittel in der Anwendung von Natriumnaphthalid als Ätzmittel für Fluorpolymer-Oberflächenmodifizierungen bei Bewahrung der strukturellen Integrität des Erzeugnisses hinsichtlich ES2 und ES5 (nachgeschaltete Anwenderprozesse) Nicht zugelassene Verwendung	3. Februar 2026	Das Risiko wird gemäß Artikel 60 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 angemessen beherrscht. Es sind keine geeigneten Alternativen verfügbar.
					als Trägerlösungsmittel in der Formulierung und anschließenden Anwendung von Natriumnaphthalid als Ätzmittel für Fluorpolymer-Oberflächenmodifizierungen bei Bewahrung der strukturellen Integrität des Erzeugnisses (interne Prozesse) als Trägerlösungsmittel in der Anwendung von Natriumnaphthalid als Ätzmittel für Fluorpolymer-Oberflächenmodifizierungen bei Bewahrung der strukturellen Integrität des Erzeugnisses hinsichtlich ES1, ES3 und ES4 (nachgeschaltete Anwenderprozesse)	Entfällt.	Im Antrag wurde nicht nachgewiesen, dass das Risiko gemäß Artikel 60 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 angemessen beherrscht wird. Im Antrag wurde nicht nachgewiesen, dass gemäß Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 der sozioökonomische Nutzen der Verwendung des Stoffs die Risiken für die menschliche Gesundheit und die Umwelt überwiegt.

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: Zulassung (europa.eu)

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und damit verbundene Tätigkeiten im Rahmen
des EIC-Arbeitsprogramms 2022 im Rahmen des Programms „Horizont Europa“, dem
Rahmenprogramm für Forschung und Innovation (2021-2027)**

(2022/C 69/10)

Hiermit wird die Veröffentlichung der Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und der damit verbundenen Tätigkeiten im Rahmen des EIC-Arbeitsprogramms 2022 im Rahmen des Programms „Horizont Europa“, dem Rahmenprogramm für Forschung und Innovation (2021-2027) bekannt gegeben.

Mit dem Beschluss C(2022) 701 vom 7. Februar 2022 hat die Kommission das EIC-Arbeitsprogramm 2022 angenommen.

Für diese Aufforderungen werden Vorschläge erbeten. Das EIC-Arbeitsprogramm 2022, einschließlich Fristen und Mittelausstattung, ist über die Website „Funding & Tender opportunities“ zusammen mit Einzelheiten zu den Aufforderungen und den verbundenen Tätigkeiten und Hinweisen für Antragsteller zur Einreichung von Anträgen abrufbar:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

GERICHTSVERFAHREN

EFTA-GERICHTSHOF

URTEIL DES GERICHTSHOFS

vom 23. November 2021

in der Rechtssache E-16/20

**Q u. a. gegen Norwegische Regierung, vertreten durch die Einwanderungsbeschwerdekammer
(Utlendingsnemnda – UNE)***(Fortbestehendes Aufenthaltsrecht – Stiefkind, Staatsangehörige(r) eines EWR-Staats – Abgeleitete Rechte für betreuenden Elternteil, der einem Drittstaat angehört – Rechtsmissbrauch – Scheinehe – Verordnung (EU) Nr. 492/2011 – Richtlinie 2004/38/EG)*

(2022/C 69/11)

In der Rechtssache E-16/20, Q u. a. gegen Norwegische Regierung, vertreten durch die Einwanderungsbeschwerdekammer (*Utlendingsnemnda – UNE*) – ERSUCHEN des Bezirksgerichts Oslo (*Oslo tingrett*) an den Gerichtshof nach Artikel 34 des Abkommens zwischen den EFTA-Staaten zur Errichtung einer Überwachungsbehörde und eines Gerichtshofs auf Auslegung der Richtlinie 2004/38/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über das Recht der Unionsbürger und ihrer Familienangehörigen, sich im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten frei zu bewegen und aufzuhalten, zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1612/68 und zur Aufhebung der Richtlinien 64/221/EWG, 68/360/EWG, 72/194/EWG, 73/148/EWG, 75/34/EWG, 75/35/EWG, 90/364/EWG, 90/365/EWG und 93/96/EWG, insbesondere Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe b, Artikel 12 Absatz 3 und Artikel 35 – erließ der Gerichtshof, bestehend aus dem Präsidenten Páll Hreinsson (Berichterstatter) sowie den Richtern Per Christiansen und Bernd Hammermann am 23. November 2021 ein Urteil mit folgendem Tenor:

1. Das Kind eines EWR-Staatsangehörigen, der zuvor in einem anderen EWR-Staat gearbeitet hat, und der dieses Kind betreuende Elternteil, der einem Drittstaat angehört, leiten ein Aufenthaltsrecht aus Artikel 10 der Verordnung (EU) Nr. 492/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. April 2011 über die Freizügigkeit der Arbeitnehmer innerhalb der Union ab. Dies gilt unabhängig davon, ob das Kind ein gemeinsames Kind des EWR-Staatsangehörigen und der Ehegattin ist oder nur Kind der Ehegattin.
2. Ein Kind, das nur Kind der einem Drittstaat angehörenden Ehegattin des EWR-Staatsangehörigen ist und dem auf der Grundlage von Artikel 10 der Verordnung (EU) Nr. 492/2011 unter Heranziehung des EWR-Staatsangehörigen als Bezugsperson ein Aufenthaltsrecht zuerkannt wurde, behält dieses Aufenthaltsrecht auch dann, wenn der EWR-Staatsangehörige die Scheidung von dem Elternteil dieses Kindes beantragt.
3. Haben die Behörden eines EWR-Staates festgestellt, dass eine Ehe zwischen einem EWR-Staatsangehörigen und einem Drittstaatsangehörigen eine Scheinehe ist, so kann der EWR-Staat die erforderlichen Maßnahmen erlassen, um Rechte, die aus einem solchen Missbrauch abgeleitet werden, zu verweigern, aufzuheben oder zu widerrufen. Solche Maßnahmen müssen jedoch verhältnismäßig sein und Verfahrensgarantien unterliegen.

URTEIL DES GERICHTSHOFS**vom 10. November 2021****in der Rechtssache E-17/20****Zvonimir Cogelja gegen Direktion Gesundheit (*Embætti landlæknis*),***(Freizügigkeit von Personen und Dienstleistungen – Richtlinie 2005/36/EG – Ausbildungsnachweise – Ausstellung von Nachweisen – Zuständige Behörde)*

(2022/C 69/12)

In der Rechtssache E-17/20, Zvonimir Cogelja gegen Direktion Gesundheit (*Embætti landlæknis*) – ERSUCHEN des Bezirksgerichts Reykjavík (*Héraðsdómur Reykjavíkur*) an den Gerichtshof gemäß Artikel 34 des Abkommens zwischen den EFTA-Staaten zur Errichtung einer Überwachungsbehörde und eines Gerichtshofs auf Auslegung der Richtlinie 2005/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. September 2005 über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, insbesondere des Artikels 25 in Verbindung mit Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c, Artikel 21 und Artikel 26 dieser Richtlinie, in der an das Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum angepassten Fassung – erließ der Gerichtshof, bestehend aus dem Präsidenten Páll Hreinsson sowie den Richtern Per Christiansen (Berichterstatter) und Bernd Hammermann am 10. November 2021 ein Urteil mit folgendem Tenor:

Damit die zuständige Behörde eines EWR-Staates Ausbildungsnachweise für die fachärztliche Weiterbildung gemäß Artikel 25 der Richtlinie 2005/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. September 2005 über die Anerkennung von Berufsqualifikationen ausstellen kann, muss sie in der Lage sein zu beurteilen und zu bestätigen, dass die Voraussetzungen für die Ausstellung der Ausbildungsnachweise erfüllt sind. Dies ist möglich, wenn der EWR-Staat in seinem eigenen Hoheitsgebiet eine fachärztliche Weiterbildung anbietet, die die Mindestanforderungen der Richtlinie 2005/36/EG erfüllt. Andernfalls muss die zuständige Behörde über ein System verfügen, das die Überprüfung der Einhaltung der in Artikel 25 der Richtlinie 2005/36/EG festgelegten Anforderungen gewährleistet, indem beispielsweise ein Lehrplan o. Ä. gilt, worin ein umfassendes Bildungs-/Ausbildungsprogramm beschrieben wird. Ist dies nicht der Fall, darf die zuständige Behörde solche Ausbildungsnachweise gemäß der Richtlinie 2005/36/EG nicht ausstellen.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10601 — WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 69/13)

1. Am 26. Januar 2022 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 („Warburg Pincus“, USA),
- Oxford Properties Asia Holdings I Pte. Ltd. („Oxford Properties“, Kanada),
- Hale Capital Group Pty Ltd („Hale“, Australien).

Warburg Pincus und Oxford Properties werden die gemeinsame Kontrolle über Hale im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Warburg Pincus: Private-Equity-Gesellschaft, die weltweit in einer Vielzahl von Sektoren tätig ist, darunter Verbraucher, Energie, Finanzdienstleistungen, Gesundheitswesen, Industrie- und Unternehmensdienstleistungen, Immobilien und Technologie.
- Oxford Properties: Eigentum, Entwicklung und Verwaltung von Immobilienvermögen; Oxford Properties gehört zur Immobiliensparte der OMERS Administration Corporation (Verwalter des Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan und Treuhänder der Pensionsfonds).
- Hale: Entwicklung und Verwaltung eines Portfolios von Investitionen in Industrieimmobilien im asiatisch-pazifischen Raum.

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:

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

M.10601 — WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2022/C 69/14)

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 dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Giresun Tombul Fındığı“**EU-Nr.: PDO-TR-02419 – 26. April 2018****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Giresun Tombul Fındığı“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

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

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

„Giresun Tombul Fındığı“ ist eine Haselnuss der Art *Corylus avellana* L. und wird als Haselnuss mit und ohne Schale vermarktet: mit Schale, ohne Schale roh und ohne Schale geröstet.

Die Sorte „Giresun Tombul Fındığı“ sollte mindestens 90 % im landwirtschaftlichen Betrieb ausmachen – die Sorten „Sivri Fındık“, „Kalınkara Fındık“ und „Palaz Fındık“ dürfen maximal 10 % ausmachen.

Die Schale von „Giresun Tombul Fındığı“ ist rund, recht hell, braun gefärbt, an der Spitze leicht pelzig und an den Seiten abgeflacht. Der Kern ist rund, ohne Fasern, hat eine leuchtend helle Haut und die Samenschale haftet nicht am Kern und lässt sich leicht abschälen.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Tabelle 1.

Einige physikalische Eigenschaften von „Giresun Tombul Fındığı“.

Spezifikationen		mit Schale	ohne Schale roh	ohne Schale geröstet
Größe (Durchmesser in der Breite in mm)	Groß	16–18	13–15	13–15
	Mittelgroß	14–16	11–13	11–13
	Klein	12–14	9–11	9–11
Feuchtigkeit (in %)	höchstens	7	6	3
1 kg/Anzahl getrockneter Früchte		-	500–700	-
Dicke der Schale (in mm)	mindestens– höchstens	0,70–1,25	-	-
Kernanteil (in %)	mindestens– höchstens	47,5–55	-	-
Schälbarkeit der Samenschale (in %)	mindestens– höchstens	-	-	90–100

Tabelle 2.

Einige chemische Eigenschaften von „Giresun Tombul Fındığı“.

Spezifikationen		mit Schale	ohne Schale roh	ohne Schale geröstet
Fettgehalt insgesamt in der Frucht (in %)	mindestens– höchstens	56,0–68,0	56,0–68,0	57,0–70,0
Eiweißgehalt insgesamt in der Frucht (in %; Faktor, N = 6,25)	mindestens– höchstens	14,0–21,0	14,0–21,0	14,4–21,6
Ölsäure (in %; g/100 g Öl)	mindestens– höchstens	77,0–85,0	77,0–85,0	-
Vitamin E (mg/100 g Öl)	mindestens– höchstens	28,0–45,0	28,0–45,0	-

Organoleptische Eigenschaften

Geschmack, Aroma und Duft der rohen und gerösteten „Giresun Tombul Fındığı“ sind sehr intensiv. Die Haselnüsse sind leicht zu kauen und lassen den Mund nicht austrocknen; das Öl der Nuss ist spürbar. Außerdem bleibt nach dem Schlucken kein bitterer Geschmack.

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

—

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

„Giresun Tombul Fındığı“ wird in traditionellen, extensiv bewirtschafteten Hainen an – manchmal terrassierten – Hängen angebaut. Die Haselnuss wächst an mehrstämmigen Sträuchern in Gärten, die nicht höher als 750 m liegen.

Alle Verfahren einschließlich Anpflanzung der Setzlinge, Befruchtung, Schnitt, Ernte, Entfernen der Fruchthülle und Trocknen sollten in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden.

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

Auf den Verpackungen von „Giresun Tombul Fındığı“ müssen folgende Angaben beschriftet oder bedruckt deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein:

- Handelsname und Anschrift, Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Unternehmens
- Losnummer
- Name des Erzeugnisses „Giresun Tombul Fındığı“
- Nettogewicht
- das folgende Logo:



- Amtliches Echtheitshologramm

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem die Erzeugung, Ernte, Lagerung, Schälung, Lese und Größensortierung von „Giresun Tombul Fındığı“ erfolgen, umfasst die folgenden Städte in den Provinzen Giresun und Trabzon:

- a) in der Provinz Giresun: Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğankent, Görele, Çanakçı, Eynesil, Giresun.
- b) in der Provinz Trabzon: Beşikdüzü und Vakfikebir.

Alle Dörfer in diesen Provinzen gehören zum Erzeugungsgebiet.

Die geographischen Koordinaten der genannten Ortschaften liegen zwischen 37° 50' und 39° 12' östliche Länge und 40° 07' und 41° 08' nördliche Breite.

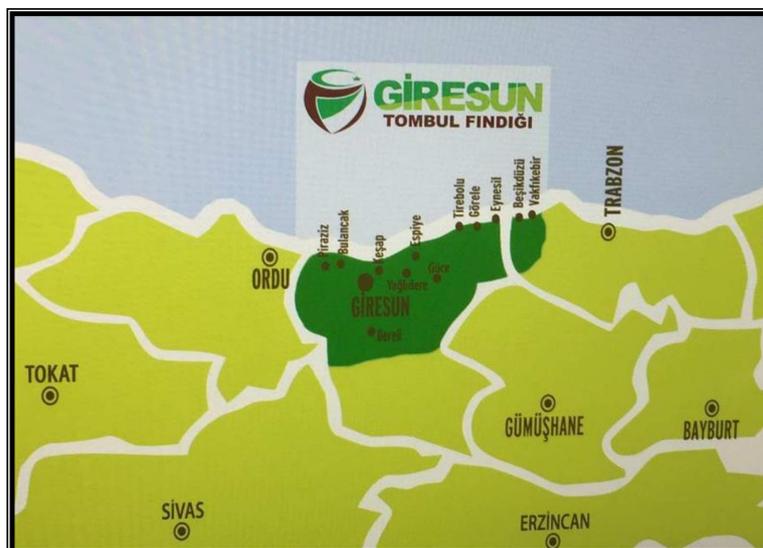


Abbildung 1: Das Erzeugungsgebiet von „Giresun Tombul Fındığı“: Der Teil der Provinzen Giresun und Trabzon.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die wichtigsten besonderen Eigenschaften von „Giresun Tombul Fındığı“ sind der spezielle Geschmack und Geruch, der hohe Ölgehalt, die Dicke der Schale, der hohe Kernanteil und die Schälbarkeit der Samenschale. Diese Eigenschaften sind sowohl auf natürliche als auch auf menschliche Faktoren zurückzuführen.

In der Türkei werden Haselnüsse in zwei Kategorien eingeteilt: Giresun-Qualität und Levant-Qualität. Nur Haselnüsse, die in diesem geografischen Gebiet angebaut werden, tragen das Prädikat Giresun-Qualität (Premium) und werden den Landwirtinnen und Landwirten zu einem höheren Preis abgekauft. Die Nüsse, die in anderen Teilen der Türkei angebaut werden, sind von Levant-Qualität (Sekundär).

Natürliche Faktoren

Von den Faktoren, die die Eigenschaften von „Giresun Tombul Fındığı“ beeinflussen, ist das Klima der wichtigste. Die Faktoren beeinflussen die Dicke der Schale, den hohen Ertrag nach dem Schälen (ein hoher Kernanteil) und das einfache Entfernen der Samenschale nach dem Rösten im Ofen.

Klima

In dem Gebiet herrscht ein feuchtes subtropisches Klima mit warmen feuchten Sommern und kühlen feuchten Wintern. Die jährliche Durchschnittstemperatur in der Provinz Giresun liegt bei 14,1 °C. Zwischen Januar und April fällt sie auf 7,1–11,3 °C und zwischen Juni und August steigt sie auf 20,1–23,2 °C. Diese Temperaturen sind für die Blüte von Haselnussbäumen und für die Entwicklung und Reifung von „Giresun Tombul Fındığı“ optimal. Die durchschnittliche Windgeschwindigkeit in der Provinz Giresun liegt bei 4,3 km/h. Der Wind und die Temperatur sind während der Bestäubung und Befruchtung besonders wichtig und wirken sich unmittelbar auf die Fruchtbildung und -entwicklung aus. Im Durchschnitt gibt es in Giresun 160,6 Regentage mit durchschnittlich 1 401 mm Regen pro Jahr und 2,6–3,4 Sonnenstunden pro Tag zwischen Juni und August. Diese Regenmenge und Anzahl an Sonnenstunden pro Tag reichen aus, damit die Nüsse das Mindestgewicht und den Mindestgehalt an Fetten und die gewünschte Zusammensetzung der Fettsäuren aufweisen. Die Sonnenstunden führen zu einem hohen Gehalt an Ölsäure und Vitamin E und dem besonderen Aroma.

Luftfeuchtigkeit

Die relative Luftfeuchtigkeit liegt im Zeitraum der Fruchtentwicklung und -reifung zwischen 76 % und 76,3 %. Diese relative Luftfeuchtigkeit wirkt sich auch auf die Qualität der Haselnüsse aus, da die Früchte in diesem Zeitraum ihre biochemischen Strukturen (Fett, Eiweiß, Geschmack) ausbilden. Dank dieses besonderen Luftfeuchtigkeitsgehalts sind die Schalen von „Giresun Tombul Fındığı“ dünner und lassen sich daher leicht schälen.

Boden

Die Böden in der Provinz Giresun verfügen über die Mindestanforderungen für den Anbau von Haselnüssen. Haselnussbäume wachsen am besten auf tiefen, fruchtbaren, wasserdurchlässigen Böden mit einem pH-Wert zwischen 6,0 und 7,5; geeignet sind Lehm- und Tonsandböden. Die Bodenbeschaffenheit beeinflusst die Größe der „Giresun Tombul Fındığı“-Kerne und die Dicke der Schale.

Menschliche Faktoren

Seit der Antike werden bereits Haselnüsse in Giresun und Trabzon angebaut. Landwirtinnen und Landwirte haben seit Langem die Genotypen ausgewählt und vermehrt. „Giresun Tombul Fındığı“ ist eine lokale Sorte, die durch natürliche Selektion entstanden ist. Landwirtinnen und Landwirte bauen in ihren Gärten aufgrund der Eigenschaften wie Geschmack, Ertrag, Dünne der Schale und der hohen Bleichrate zu 90 % diese Sorte an. Andere Sorten werden nur zur Bestäubung angepflanzt.

Ernte

Die Erzeugerinnen und Erzeuger können die Erntezeit richtig bestimmen, indem sie die sortentypische Gelbfärbung der Fruchthüllen, die braune (rötliche) Färbung von 3/4 der Nussschale, die Geruchs- und Geschmacksentwicklung des Kultivars und das Abfallen von Fruchtbüscheln beobachten. Ein weiteres Erntekriterium ist der Feuchtigkeitsgehalt der Haselnuss, der unter 30 % liegen sollte. Die richtige Reifung ist für die Entwicklung der chemischen Eigenschaften wie Fett- und Eiweißwerte und der physikalischen Eigenschaften wie Farbe der Schale, Ertrag und Schälbarkeit der Samenschale besonders wichtig.

Die Ernte erfolgt durch das Schütteln der Äste und das Auflesen der Nüsse vom Boden oder durch Pflücken der an den Zweigen hängenden Nüsse von Hand. Die Nüsse werden mit der Fruchthülle geerntet und auf Dreschfeldern ausgelegt und getrocknet, bis ihr Feuchtigkeitsgehalt auf 12 % gesunken ist. Dann werden die Nüsse mithilfe von Dreschmaschinen von den Fruchthüllen getrennt und weiter getrocknet, bis der Feuchtigkeitsgehalt der Kerne auf unter 6 % gesunken ist. Die Landwirtinnen und Landwirte, die „Giresun Tombul Findığı“ anbauen, ernten die Nüsse seit Jahrhunderten auf diese Weise und verwenden neue Technologien (wie zur Entfernung der Fruchthüllen) nur, wenn diese nicht die Eigenschaften der Frucht beeinflussen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

(2022/C 69/15)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Manchuela“

PDO-ES-A0046-AM03

Datum der Mitteilung: 18. November 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der Analyseparameter für Restzucker an die geltenden Bestimmungen

Beschreibung

In Übereinstimmung mit Artikel 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018, in dem die Angabe des Gesamtzuckergehalts, ausgedrückt als Fructose und Glucose, geregelt ist, wird der Analyseparameter „Restzucker“ in „Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose“ umbenannt.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 2.1.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung

Im Rahmen dieser Änderung erfolgt eine Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der physikalisch-chemischen Eigenschaften, die keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Das Enderzeugnis behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung

Anpassung an die genannten Bestimmungen.

2. Aufnahme eines Abschnitts über Rotwein

Beschreibung

Die Weinart „Rotwein“ (Vino Tinto) wird aufgenommen und Wein, der älter als ein Jahr ist, aus dem Abschnitt betreffend „Rotweine, die älter als ein Jahr sind, sowie Rotweine vom Typ ‚Crianza‘, ‚Reserva‘ und ‚Gran Reserva‘“ gestrichen. Dieser Abschnitt wird entsprechend in „Rotweine vom Typ ‚Crianza‘, ‚Reserva‘ und ‚Gran Reserva‘“ umbenannt. Grund hierfür ist, dass eine Weinart erzeugt wird, die zwar die im Abschnitt über junge Rotweine festgelegten Analysemerkmale aufweist, deren organoleptische Eigenschaften sich jedoch von denen junger Rotweine und auch von denen der Rotweine vom Typ „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ unterscheiden. Daher werden für diese Art von Rotwein besondere organoleptische Eigenschaften aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 2.1.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Standardänderung

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung

Infolge der aktuellen Weinmarktsituation werden Weine mit bestimmten Eigenschaften erzeugt, die nicht in der Produktspezifikation vorgesehen sind. Seit mehreren Jahren werden Versuche mit der genannten Weinart durchgeführt und der interne Verkostungsausschuss für die Ursprungsbezeichnung Manchuela ist der Auffassung, dass diese Weine die Eigenschaften und das Profil wahren, wie sie unter „Zusammenhang“ in Bezug auf die Weine beschrieben sind, die durch die Ursprungsbezeichnung Manchuela geschützt sind.

3. Überarbeitung der Analyseparameter

Beschreibung

Geringere Mindestbeschränkungen betreffend die Farbe der Rotweine. Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Manchuela werden verschiedene Rebsorten angepflanzt. Dabei handelt es sich einerseits um die Sorte Garnacha Tintorera, aus der auf natürliche Weise Weine mit einem ausgesprochen hohen Farbpotenzial gewonnen werden, und andererseits um die Sorten Monastrell und Garnacha tinta, aus denen weichere Weine mit mittlerer Farbtintensität gewonnen werden.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung

In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten eine allgemeine Nachfrage nach sortenreinen, fruchtigeren Weinen zu beobachten, die auf neue Generationen von Verbrauchern zurückzuführen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen.

Die Önologen der einzelnen Kellereien müssen über die erforderlichen Werkzeuge verfügen, um Weine erzeugen zu können, die – unter Wahrung der charakteristischen Merkmale des Erzeugungsgebiets und der angebauten Rebsorten – auf den nationalen und internationalen Märkten Anklang finden.

Die geringeren Mindestbeschränkungen betreffend die Farbe der Rotweine führen nicht zu Abstrichen bei der Qualität, sondern bieten vielmehr zusätzliche Möglichkeiten im Zusammenhang mit den verschiedenen Rebsorten des Gebiets, da raffiniertere, komplexere und attraktivere Weine erzeugt werden können.

4. Neufestlegung der organoleptischen Eigenschaften

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung wird in ihrem Wortlaut geändert.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Standardänderung

Im Rahmen dieser Änderung erfolgt eine Anpassung der organoleptischen Eigenschaften mit dem Ziel einer besseren Kontrolle durch sensorische Prüfung, die keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Das Enderzeugnis behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung

Die Umsetzung der Norm UNE-EN ISO 17065 zur Durchführung der Zertifizierungstätigkeiten macht eine Änderung der organoleptischen Beschreibung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung erforderlich, damit ihre Eigenschaften mit Deskriptoren in Verbindung gebracht werden können, die durch ein Verkostergremium entsprechend den Grundsätzen der Norm UNE-EN ISO 17025 bewertet werden können.

5. Festlegung der organoleptischen Eigenschaften infolge der Aufnahme der Weinart „Rotwein“ (Vino Tinto)

Beschreibung

Infolge der Aufnahme der neuen Weinart wird die Festlegung der organoleptischen Eigenschaften dieses Weins erforderlich.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 2.2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung

Beschreibung einer neuen Weinart, die in die geschützte Ursprungsbezeichnung aufgenommen wird.

6. **Anpassung der spezifischen önologischen Verfahren für Weiß- und Rotweine**

Beschreibung

Diese Änderung betrifft Abschnitt 3 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Abschnitt 3.1. Weißweine: Die Spezifikation der Erzeugung in Edelstahltanks wird gestrichen, da die Erzeugung in Manchuela in anderen Arten von Tanks erfolgt, die nicht aus Stahl hergestellt sind, wobei jedoch nachweislich Weine von derselben Qualität entstehen.

Abschnitt 3.4. Junge Rotweine: Die Angabe „ohne Traubenschalen“ wird gestrichen, da festgestellt wurde, dass das Vorliegen von Traubenschalen die Qualität dieser Weine nicht beeinträchtigt.

Abschnitt 3.5. Die önologischen Verfahren für die Weinart „Rotwein“ werden hinzugefügt: Da eine Änderung in Bezug auf die Weinarten erfolgt ist und die Weinart „Rotwein“ hinzugefügt wurde, werden die entsprechenden önologischen Verfahren spezifiziert.

Abschnitt 3.1.3 Die önologischen Verfahren zur Erzeugung von „Eiswein“ werden hinzugefügt. Bei Eiswein kann es sich um Weiß-, Rosé- und Rotweine in ihren verschiedenen Ausgestaltungen handeln (Jungwein, Weine vom Typ „Roble“ und „Crianza“, im Barrique vergorene Weine usw.), die in der Produktspezifikation vorgesehen sind. Eiswein wird unter Einsatz der Rebsorten erzeugt, die laut der zugehörigen Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung Manchuela zugelassen sind.

Art der Änderung: Standardänderung

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung

Seit einigen Jahren wird in Manchuela mit „Eisweinen“ experimentiert. Der interne Verkostungsausschuss für die Ursprungsbezeichnung Manchuela ist zu dem Ergebnis gekommen, dass es sich angesichts der hohen Qualität dieses Weins und der starken Ausdrucksfähigkeit der Sorte, die zur Erzeugung verwendet wird, um einen Wein handelt, der die Voraussetzungen erfüllt, um als weiterer Wein in die Produktspezifikation aufgenommen zu werden.

7. **Aufnahme der Rebsorten Tardana, auch Planta Nova genannt, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca und Touriga Nacional**

Beschreibung

Folgende Keltertraubensorten werden in die Produktspezifikation aufgenommen: Tardana, auch Planta Nova genannt, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca und Touriga Nacional.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument, da die betreffenden Sorten als Nebensorten eingeführt werden.

Art der Änderung: Standardänderung

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung

Die vorgenannten Rebsorten werden in Manchuela schon seit mehreren Jahren angebaut und die hohe Qualität der Weine, die aus Rebsorten wie Tardana, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca und Touriga Nacional erzeugt werden, hat sich dabei bestätigt. Nach mehreren Jahren, in denen Entwicklung und Qualität dieser Weine durch den internen Verkostungsausschuss für die Ursprungsbezeichnung Manchuela beobachtet worden sind, konnte festgestellt werden, dass sie die laut Produktspezifikation geforderte Qualität aufweisen, welche Voraussetzung dafür ist, dass die entsprechenden Rebsorten als für die Ursprungsbezeichnung Manchuela zulässige Sorten aufgenommen werden.

8. Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften sowie der zugelassenen Zertifizierungsstellen

Beschreibung

In Abschnitt 8 Absätze 1, 2 und 3 und in Abschnitt 9.2 Absätze 3 und 9 wird der Verweis auf die aufgehobenen Rechtsvorschriften durch den Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften ersetzt.

Diese Änderung betrifft die Abschnitte 8 und 9.2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung

Diese Änderung ist eine Aktualisierung. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung

Aktualisierung von Verweisen auf Bestimmungen

9. Änderung der Bestimmungen betreffend die Kennzeichnung durch Aufnahme der Angabe „Vino de Hielo“ (Eiswein) und Streichung zweier traditioneller Angaben

Beschreibung

Die Angabe „Vino de Hielo“ (Eiswein) wird aufgenommen, damit sowohl der Wein, der entsprechend den Vorgaben aus Abschnitt 3.13 der Produktspezifikation erzeugt wurde, als auch die Analyseparameter für diesen Wein den Spezifikationen für die verschiedenen Weinarten entsprechen. Bei Eiswein kann es sich nämlich um Weiß-, Rosé- oder Rotwein der verschiedenen Weinarten handeln (Jungwein, Weine vom Typ „Roble“ und „Crianza“, im Barrique vergorene Weine usw.), die in der Produktspezifikation vorgesehen sind. Darüber hinaus werden die traditionellen Angaben Superior und Rancio gestrichen.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Standardänderung

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung

Regelung der Voraussetzungen für die Verwendung der Angabe „Vino de Hielo“ und Streichung nicht verwendeter Begriffe.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Manchuela

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. *Trockene Weißweine, im Barrique vergorene Weißweine und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine sind von gelber Farbe, jedoch heller als bernsteinfarben. Sie sind klar und leuchtend, mit einer Fülle an Primäraromen.

Die im Barrique vergorenen Weine sind klar, mit Primäraromen mittlerer Intensität, die durch die vom Barrique beigesteuerten Aromen ausgeglichen werden. Der Abgang erinnert an die Primär- und Barriquearomen.

Die Roséweine sind über das gesamte Sortiment hinweg rosafarben, klar und durchsichtig. Sie weisen Primäraromen auf. Sie sind ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein.

- * Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.
- * Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

2. *Halbtrockene, liebliche und süße Weißweine, im Barrique vergorene Weißweine und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

In Aussehen und Geruch ähneln sie den trockenen Weinen der gleichen Weinart. Im Geschmack sind sie ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt).

- * Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.
- * Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

3. *Rotweine: Trockene Jungweine, im Barrique vergorene Weine, mittels Kohlensäuremischung erzeugte Weine sowie Weine vom Typ „Roble“ und „Tinto“*

KURZBESCHREIBUNG

Es handelt sich um charakterstarke Weine. Die rote Farbpalette reicht von violetten Schattierungen bis hin zu orangefarbenen, braunen oder granatroten Tönen. Die Weine zeigen reine Primäraromen und/oder pflanzliche Aromen, sind lang am Gaumen und weisen einen nachhaltigen und vollmundigen Geschmack auf.

Die im Barrique vergorenen Weine sind klar und ausgewogen, mit (fruchtigen und/oder floralen) Primäraromen mittlerer Intensität, die durch die vom Barrique beigesteuerten Aromen ausgeglichen werden. Der Abgang erinnert an die Primär- und Barriquearomen.

- * Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.
- * Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

4. *Rotweine vom Typ „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“*

KURZBESCHREIBUNG

Die gereiften Weine sind von roter, klarer Farbe, wobei auch Anklänge leichter Braun- oder Ockertöne erscheinen können. Sie zeigen reine Primär- und Tertiäraromen, möglicherweise mit Noten von Konfitüre. Am Gaumen sind die Weine sauber mit mittlerem bis hohem Tanningehalt und nachhaltigem, harmonischem Abgang.

- * Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.
- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 160 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	140

5. *Qualitätsschaumweine (weiß und rosé)*

KURZBESCHREIBUNG

Es handelt sich um klare, leuchtende Weiß- oder Roséweine mit lang anhaltenden, feinen Bläschen in der Schaumbildung. Es zeigen sich Primär- und/oder Sekundäraromen, wobei auch Noten möglich sind, die bei eventueller Lagerung im Barrique entstehen. Am Gaumen sind die Weine ausgewogen, mit mittlerer Nachhaltigkeit und einem Abgang mit Primär- und/oder Sekundäraromen.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	11,66
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei den Weißweinen erfolgt eine leichte Kaltmaischung des Mosts und ein Vorklären. Die Gärung erfolgt vollständig oder teilweise (mindestens zu 75 %) bei einer kontrollierten Temperatur von < 18 °C in Tanks oder im Eichenbarrique.

Bei den Roséweinen wird eine vier- bis zwölfstündige Maischung bei einer Temperatur unter 24 °C durchgeführt. Der Most wird vorgeklärt und die langsame Gärung findet während mindestens fünf Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 18 °C statt.

Bei jungen Rotweinen erfolgt die Maischung des Mosts mit Traubenschalen während mindestens 48 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 28 °C. Nach dem Umfüllen und Keltern wird die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von < 25 °C fortgesetzt.

Eiswein: Die Lese der Trauben muss bei einer Temperatur der Reben von – 5 °C oder darunter (gefroren) erfolgen. Das Pressen findet im gefrorenen Zustand statt, ohne vorheriges Abbeeren.

Reifung im Barrique.

5.2. *Höchstträge*

1. Weiße Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

7 860 kg Trauben je Hektar

2. Weiße Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

55 Hektoliter je Hektar

3. Rote Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

6 430 kg Trauben je Hektar

4. Rote Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

45 Hektoliter je Hektar

5. Weiße Traubensorten mit Spaliererziehung
11 430 kg Trauben je Hektar
6. Weiße Traubensorten mit Spaliererziehung
80 Hektoliter je Hektar
7. Rote Traubensorten mit Spaliererziehung
10 000 kg Trauben je Hektar
8. Rote Traubensorten mit Spaliererziehung
70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Geografisch gesehen umfasst das Gebiet die Region im Südosten der Provinz Cuenca und im Nordwesten der Provinz Albacete, zwischen den Flüssen Júcar und Cabriel.

7. **Wichtigste Keltertraubensorten**

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

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

Das Erzeugungsgebiet liegt zwischen den Tälern zweier Flüsse und ist durch Lehmböden auf einem Kalksockel aus den Sedimenten beider Flüsse gekennzeichnet. Es herrschen hohe Temperaturen mit besonders starker Sonneneinstrahlung vor. Zwischen Mai und September fallen so gut wie keine Niederschläge. Diese Lage begünstigt den Einsatz der lokalen Rebsorte Bobal, die Weine mit guten, äußerst intensiven Aromen, fruchtigen und floralen Noten, einer hervorragenden Säure und starker Farbintensität hervorbringt. Dabei werden Weine mit lebhafter, lang anhaltender Farbe erzeugt. Das unterscheidet sie von anderen Weinen, auch aufgrund ihres herausragenden Polyphenolgehalts und des niedrigen pH-Werts (mit einem sehr hohen Gesamtpolyphenolindex (TPI) bei kurzer Maischezeit).

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

Soweit die Erzeugung des Weins wie in Abschnitt 3.13 beschrieben erfolgt, kann die Angabe „Vino de Hielo“ (Eiswein) verwendet werden. Die Analyseparameter für diesen Wein entsprechen den Spezifikationen für die jeweiligen Weinarten, da es sich bei Eiswein um Weiß-, Rosé- oder Rotwein der verschiedenen Weinarten (Jungwein, Weine vom Typ „Roble“ und „Crianza“, im Barrique vergorene Weine usw.) handeln kann, die in der Produktspezifikation vorgesehen sind.

Link zur produktspezifikation

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_condiciones_manchuela_20210421_mp.pdf

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments

(2022/C 69/16)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“

EU-Nr.: PDO-ES-0078-AM03 – 15. Februar 2021

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

1. Name

„Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Die luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken sind Fleischerzeugnisse aus den Hinter- bzw. Vorderläufen des Schweins, die gesalzen und gewaschen werden, denen dann Flüssigkeit entzogen wird und die abschließend luftgetrocknet werden (Trocknung und Reifung) und nachreifen.

Morphologische Eigenschaften

Die luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken haben folgende morphologische Eigenschaften:

- a) Form: länglich, wohlgeformt, an den Rändern abgerundet bis zum Sichtbarwerden des Muskelfleischs, mit Fuß; kann mit der gesamten oder mit der in V-Form eingeschnittenen Schwarte aufgemacht sein, wobei die Spitze des V an der Achse des luftgetrockneten Hinter- oder Vorderlaufs ausgerichtet ist.
- b) Gewicht: mindestens 7 kg für luftgetrocknete Hinterschinken und mindestens 4,5 kg für luftgetrocknete Vorderschinken nach Ablauf der festgelegten Mindestdauer der Verarbeitung.

Sensorische Merkmale

Die äußere Oberfläche der Stücke kann mit typischen Schimmelpilzen bedeckt oder sauber und mit Öl oder Fett eingerieben sein. Die Oberfläche des Schnitts weist folgende Merkmale auf:

- a) Farbe: rot und glänzend an der Schnittfläche, mit Fett, das teilweise die Muskelmasse durchzieht;
- b) Fleisch: feiner Geschmack, nicht sehr salzig;
- c) Fett: weiche Konsistenz, glänzend, von gelblich weißer Farbe, aromatisch und angenehm im Geschmack.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

Futtermittel

Die Hersteller von Mischfuttermitteln, die für die Ernährung von unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Schweinen bestimmt sind, müssen im geografischen Gebiet der Provinz Teruel oder einer der angrenzenden Provinzen (Saragossa, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón oder Tarragona) angesiedelt sein.

Das Tierfutter besteht hauptsächlich aus Getreide, wobei die Zusammensetzung des Futters als Prozentwerte der einzelnen Rohstoffe vorgegeben ist (Getreide mindestens 50 %). Das Getreide sollte möglichst aus dem Erzeugungsgebiet stammen.

Die Kontrollstelle ist dafür zuständig, den Ursprung der bei der Futtermittelherstellung verarbeiteten Rohstoffe zu überprüfen und sich anhand der Produktionsdaten zu vergewissern, dass diese zum betreffenden Zeitpunkt auch zur Verfügung standen.

Rohstoffe

Für die Herstellung von luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Bezeichnung eignen sich Tiere, die folgenden Kreuzungen entstammen:

Abstammung seitens der Mutter: die Rassen Landrace, Large White oder eine Kreuzung aus beiden; Abstammung seitens des Vaters: Duroc.

Schweine, deren Hinter- und Vorderläufe zu luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Bezeichnung verarbeitet werden können, müssen in Betrieben geboren und gemästet sowie in Anlagen geschlachtet und zerlegt worden sein, die in der Provinz Teruel liegen.

Die Hinter- und Vorderläufe von für die Zucht verwendeten Tieren dürfen nicht zu luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Die männlichen Tiere müssen kastriert werden, bevor sie in den Mastbetrieb gebracht werden, und die weiblichen Tiere dürfen zum Zeitpunkt der Schlachtung nicht brünstig sein.

Für die Verarbeitung zu luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung dürfen nur Teilstücke von Schlachtkörpern mit einem Warmgewicht von mindestens 86 kg verwendet werden, deren im Lendenbereich an der Spitze der Keule gemessene Rückenspeckdicke zwischen 16 mm und 45 mm beträgt.

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

Phasen im Erzeugungsgebiet:

- Aufzucht der Tiere
- Schlachten und Zerlegen der Tiere

Phasen im Herstellungsgebiet:

- Salzen
- Abwaschen
- Flüssigkeitsentzug
- Lufttrocknen
- Nachreifen

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

Die Kontrollstelle gestattet ohne Diskriminierung den im Herstellungsgebiet niedergelassenen, eingetragenen Trocknungs- und Verpackungsbetrieben, die die Anforderungen der Spezifikation erfüllen und die vorgeschriebenen Kontroll- und Zertifizierungsverfahren mit Erfolg durchlaufen haben, luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken fertig verpackt in entbeinteter Form, in Portionen oder in Scheiben geschnitten zu vermarkten.

Diese Verarbeitungsvorgänge und die anschließende Verpackung werden aus technischen Gründen auf das Herstellungsgebiet beschränkt, um die Qualität des Produkts zu wahren, die durch veränderte Lager- und Handhabungsbedingungen beeinträchtigt werden könnte.

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

Auf den Handelaufmachungen, die jeder Vermarktungsbetrieb selbst entwerfen kann, müssen folgende Angabe enthalten sein: „Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel“ oder „Denominación de Origen Protegida Paleta de Teruel“ (je nach Produkt).

Die für den Verzehr bestimmten ganzen Hinter- und Vorderschinken werden mit dem nummerierten Etikett (Banderole) mit dem Logo der Ursprungsbezeichnung sowie mit einem Brandzeichen gekennzeichnet, das aus der Angabe „TERUEL“ und einem achteckigen Stern besteht.

Diese Kennzeichnungen werden im Werk so angebracht, dass sie nicht noch einmal verwendet werden können.

Für die Verpackungen der entbeinten, portionierten oder in Scheiben geschnittenen luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken werden nummerierte Kontrolletiketten mit dem Begriff „Jamón“ oder „Paleta“ (je nach Produkt) und dem Logo der Ursprungsbezeichnung verwendet.

Auf Antrag kann den Unternehmen gestattet werden, die Angaben auf diesem nummerierten Kontrolletikett in ihre Handelaufmachung einzubeziehen.

Diese Tätigkeiten im Zusammenhang mit der richtigen Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung und des Begriffes „TERUEL“ werden ohne Diskriminierung vorgenommen. Um keines der beteiligten Unternehmen zu diskriminieren, werden die Etiketten (Banderolen) und Kontrolletiketten für alle Produkte automatisch vergeben, sofern diese nachweislich laut den Berichten der Kontrollstelle, die für die Zertifizierung zuständig ist, der Spezifikation entsprechen.

Folgende fakultative Angaben dürfen freiwillig auf dem Etikett von ganzen Stücken, knochenlosen Stücken, Portionen oder Scheiben des unter die Bezeichnung fallenden Erzeugnisses verwendet werden, sofern das Erzeugnis diesen Anforderungen entspricht:

Für Hinterschinken:

- „*Más de 18 meses*“, wenn die Mindestdauer der Verarbeitung 79 Wochen und das Gewicht zum Zeitpunkt der Einstufung mindestens 8 kg beträgt;
- „*Más de 22 meses*“, wenn die Mindestdauer der Verarbeitung 96 Wochen und das Gewicht zum Zeitpunkt der Einstufung mindestens 9 kg beträgt;

Für Vorderschinken:

- „*Más de 10 meses*“, wenn die Mindestdauer der Verarbeitung 44 Wochen und das Gewicht zum Zeitpunkt der Einstufung mindestens 5 kg beträgt;
- „*Más de 11 meses*“, wenn die Mindestdauer der Verarbeitung 48 Wochen und das Gewicht zum Zeitpunkt der Einstufung mindestens 5,5 kg beträgt.

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

Als Erzeugungsgebiet gilt die Provinz Teruel.

Das Herstellungsgebiet der luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken besteht aus den Gemeinden der Provinz Teruel, die auf einer durchschnittlichen Höhe von mindestens 800 Metern gelegen sind, wobei die Trockenkammer auf jeden Fall mindestens 800 Meter über dem Meeresspiegel liegen muss. Die Durchschnittshöhe wird mittels der Technik „digitales Geländemodell“ oder einer ähnlichen Technik gemessen, und bei der Messung der absoluten Höhe der Trockenkammer kommt SITAR, das nach seiner spanischen Bezeichnung „*Sistema de Información Territorial de Aragón*“ bezeichnete Rauminformationssystem Aragoniens oder ein ähnliches System zur Anwendung. Bei beiden Messungen wird eine Toleranz von maximal 6 % gewährt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die hervorragende Qualität des Produkts „Jamón de Teruel“ bzw. „Paleta de Teruel“ ist in erster Linie auf die Bedingungen zurückzuführen, die für die Tiere vor, während und nach dem Schlachten gelten. Dabei ist zu differenzieren zwischen dem geografischen Gebiet, in dem die Schweine gezüchtet, geschlachtet und zerlegt werden („Erzeugungsgebiet“), und dem geografischen Gebiet, in dem die luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken hergestellt werden („Herstellungsgebiet“).

Natürliche Faktoren

Das Herstellungsgebiet der luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken zeichnet sich durch sein kontinentales Klima mit mediterranem Einfluss aus. Die Winter sind lang und kalt, und in Ödland kommt es zu intensivem Frost. Das Klima ist trocken mit vielen klaren Tagen. Der Niederschlag beträgt pro Jahr etwa 400 mm mit ca. 70 Regentagen.

Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 12 °C, die absolute Jahreshöchsttemperatur 37 °C und die absolute Jahrestiefsttemperatur -10 °C. Der Temperaturunterschied zwischen Sommer und Winter beträgt im Durchschnitt 19 °C, und zwischen Mai und Oktober herrscht in dem Gebiet kein Frost. Diese Bedingungen haben die Niederlassung von Fleischverarbeitungsbetrieben begünstigt.

Die Hinter- und Vorderschinken reifen unter den für das geografische Herstellungsgebiet typischen, hervorragenden klimatischen Bedingungen, die von Trockenheit und Kälte geprägt sind; diese Parameter sind ideal, um renommierten Hinter- und Vorderschinken herzustellen.

Menschliche Faktoren

In seinem 1798 erschienen Werk „*Historia de la Economía Política de Aragón*“ (Geschichte der Volkswirtschaft von Aragón) erwähnte der spanische Naturforscher, Jurist und Historiker Jordán de Asso ausdrücklich, dass „die Schweine aus dem Partido de Albarracín wegen ihres feinen Geschmacks sehr geschätzt werden. Diese Tiere fressen gerne die Blätter des Affodills (*Asphodelus Ramosus*), die getrocknet als Winterfutter gelagert werden.“ Trotz des geringen Bestands bildete das Schwein für ländliche Familien aus Teruel wegen des hohen Gewichts, das sich durch Mästen erzielen ließ, eine echte Reserve, die die Ernährung über das ganze Jahr sicherstellte.

Diese Schweine erhielten spezielles Futter mit gelegentlicher Eichelmast. Zusammen mit dem kalten, trockenen Klima des Hochlandes von Jiloca, Albarracín, Gúdar und Maestrazgo bewirkte dies, dass sich auf der Grundlage des von den Schweinen stammenden Ausgangsmaterials eine solide Tradition von hochwertigen Fleischerzeugnissen, Vorder- und Hinterschinken herausbildete. Es liegt auf der Hand, dass es diese Schweine nicht mehr gibt, erhalten geblieben sind jedoch das Wissen und die Fertigkeiten der zahlreichen bäuerlichen Viehhalter. Sie haben es geschafft, die Erfahrungen weiterzugeben, bei der Schweinezucht die Merkmale dieser Rassen (Molinesa mit keltischem Ursprung, Morellana von iberischem Stamm mit tendenziell höherem Fettanteil) zu erhalten und auch heute noch dieselbe hervorragende Fleischqualität wie früher zu erzielen.

Ein grundlegendes Merkmal dieser Bezeichnung besteht zweifelsohne darin, dass die überlieferten Kenntnisse dazu genutzt wurden, das optimale Schwein aus den Rassen Landrace, Large White und Duroc zu züchten. Dieses optimale Schwein ist das Ergebnis der Kreuzung der zuvor genannten Rassen, die einen starken Hybrid ergibt. Seine morphologischen Eigenschaften werden größtenteils dadurch bestimmt, nach welchen Kriterien seine Genitoren ausgewählt wurden.

All diese weitergegebenen Kenntnisse werden natürlich durch das Know-how derjenigen ergänzt, die die Schweine schlachten. Sie wissen, dass nicht nur das Schlachtkörpergewicht von mindestens 86 kg, sondern auch die Rückenspeckdicke, die im Lendenbereich an der Spitze der Keule gemessen wird, dafür ausschlaggebend ist, ob das Tier für die Herstellung des Produkts mit der geschützten Bezeichnung verwendet wird. Auch beim Zerteilen müssen das Zerlegen und das Abtrennen des Hinter- oder Vorderlaufs ohne Bruch, das Ausbluten, das Entfernen von Hautstücken, der Transport in die Trockenkammer und die Klassifizierung der Stücke mit Sachkenntnis überwacht werden. Dabei wird auf die Innentemperatur und das Gewicht geachtet, damit homogene Produkte entstehen, die von den Herstellern akzeptiert werden, weil diese erkennen, dass sich diese Stücke mit Fettschicht und ohne Verletzungen zur Herstellung des Produkts eignen.

Das Wissen hinsichtlich der Praktik des Salzens, bei der das Salz pro Kilogramm Frischgewicht des Hinter- oder Vorderschinkens zwischen 0,65 und 1 Tag in Kontakt mit den Stücken bleibt, ist auch jetzt noch vorhanden. So kann ein Schinken entstehen, der einen angenehmen und milden Geschmack hat und nicht besonders salzig ist. Aber auch die Tatsache, dass es gelang, das dem Herstellungsgebiet eigene Klima zu nutzen, hat diese Praktik des Salzens ermöglicht.

Im geografisch vielfältigen Gebiet von Teruel gibt es zahlreiche althergebrachte und traditionelle Rezepte. Zwei Ethnologen und Gastronomen, Professor Antonio Beltrán und José Manuel Porquet, stellen in ihren gastronomischen Abhandlungen Rezepte vor, die für die Provinz Teruel typisch sind. In diesen Rezepten wird der „Jamón de Teruel“ als Zutat verwendet. Beispiele hierfür: die „Sopa de Ajo de Teruel“ (Knoblauchsuppe von Teruel), bei der in Würfeln geschnittener Schinken verwendet wird, und der „Jamón con tomate a la turolense“ (Schinken mit Tomate auf Teruel-Art). Aber auch die „Regañaos“ sollten erwähnt werden, die häufig auf den Festen der „Vaquilla del Ángel de Teruel“ gegessen werden. Sie werden aus ausgewelltem, eingeöltem Brotteig zubereitet, der mit Scheiben aus Schinken und roter Paprika bedeckt im Ofen gegrillt oder in der Pfanne geröstet wird.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

- Die Rasse Duroc zeichnet sich durch optimale Wachstumsgeschwindigkeit, hohe Robustheit, gute Fruchtbarkeit und gute Mastfähigkeit aus. Das Fleisch dieser Rasse ist stark fettdurchzogen, wodurch hochwertige Fleischprodukte entstehen.
- Landrace ist ein großrahmiges Schwein, das bei der Erzeugung von Schweinen für die Ursprungsbezeichnung aufgrund seiner Länge und Größe eine wichtige Rolle spielt. Diese Rasse zeichnet sich durch hervorragende Fleischigkeit, einen hohen Wert bei der täglichen Gewichtszunahme, gute Futtermittelverwertung und ihre Rückenspeckdichte aus.

- Die Rasse Large White ist durch einfache Anpassung und Robustheit sowie hohes Befruchtungsvermögen und hohe Fruchtbarkeit gekennzeichnet. Die Futterwertungs- und Wachstumszahlen sind optimal.

Im positiven Einfluss der Rasse Duroc, im speziellen Futter auf Getreidebasis und im höheren Schlachtgewicht schlägt sich das Wissen zahlreicher bäuerlicher Viehzüchter nieder, die es verstanden haben, die Erfahrungen der Vergangenheit weiterzugeben und mit moderner Technik zu verbinden, um ein qualitativ hochwertiges Produkt wie „Jamón de Teruel“ oder „Paleta de Teruel“ herzustellen.

Die wichtigsten Qualitätsmerkmale, durch die es sich von vergleichbaren Produkten unterscheidet, sind bereits an dem zur Lufttrocknung bestimmten Frischfleisch zu erkennen:

- pH-Wert leicht erhöht und mit langsamerem Abfall,
- dunklere Färbung,
- größere Wasserrückhaltungskapazität,
- saftiger,
- deutlich stärkere Marmorierung (höherer Prozentsatz an intramuskulärem Fett),
- weniger gesättigten Fettsäuren,
- weichere Konsistenz und daher zarteres Fleisch (stärker fettdurchzogen und saftiger),
- bessere Eignung für Lagerung und Reifung.

Das Endprodukt zeichnet sich durch einen Geschmack aus, der weniger salzig ist und an Lufttrocknung erinnert (siehe Beschreibung unter Punkt 3.2).

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen muss auf den Grundstoff eine Reihe von Konservierungstechniken angewandt werden (im Wesentlichen Salzen und Wasserentzug), um das Enderzeugnis mikrobiologisch zu stabilisieren. Aufgrund der geografischen Bedingungen (Höhe über dem Meeresspiegel, Niederschlagsmenge und Umgebungstemperaturen des Herstellungsgebiets) sowie der Verfahren, die von einer Generation an die nächste weitergegeben wurden und noch heute zum Einsatz kommen, entstehen bei diesen Erzeugnissen besondere geschmackliche Eigenschaften. Hervorzuheben sind:

- der milde Geschmack, der auf den geringen Salzgehalt (aufgrund des Verfahrens des Salzens) und darauf zurückzuführen ist, dass die Teilstücke mit trockenem Salz bei sehr niedrigen Temperaturen bedeckt werden und die Dauer auf den Zeitraum beschränkt ist, der zum Eindringen der richtigen Salzmenge erforderlich ist;
- die Lagerung nach dem Salzen, die ebenfalls bei sehr niedrigen Temperaturen stattfindet;
- die rote Farbe und die glänzende Schnittfläche, die durch die milden Temperaturen beim Trocknen entstehen. Die Trocknung erfolgt basierend auf dem für die Provinz Teruel typischen Klima (im Allgemeinen kühl mit mittlerer bis niedriger relativer Luftfeuchtigkeit), sodass das Fleisch langsam und gleichmäßig trocknet. Dies führt wiederum zu einer intensiven Reifung, wodurch sich ein hervorragendes Aroma und ein ausgezeichneter Geschmack sowie eine weiche Konsistenz entwickeln, sodass das Erzeugnis leicht zu kauen ist. Die Marmorierung fördert das langsame Austrocknen und die intensive Reifung;
- die Handhabung während der letzten Phasen der Reifung und Nachreife, durch die die proteolytische und lipolytische Enzymaktivität gesteigert wird, wodurch sowohl in den mageren als auch den fetten Stücken Aroma, Geschmack und Textur verfeinert und abgerundet werden;
- eine weiche Konsistenz, glänzend, von gelblich weißer Farbe, aromatisch und angenehm im Geschmack, zurückzuführen auf die hervorragende Eignung des Genotyps der Schweine, bedingt durch die Verwendung von Vatertieren der Rasse Duroc, ein Tierfutter mit hohem Getreideanteil sowie ein hohes Schlachtkörpergewicht, wodurch das Fleisch den optimalen Reifegrad („weder jung noch alt“) und den geeigneten Marmorierungsgrad aufweist.

All diese Merkmale sind spezifisch und differenzieren dieses Erzeugnis von anderen vergleichbaren Erzeugnissen. Sie entstehen durch das Zusammenwirken von natürlichen Faktoren und der Tätigkeit der an der Herstellung beteiligten Menschen (siehe Beschreibung unter Punkt 5.1).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung)

https://www.aragon.es/documents/20127/60698021/Pliego+de+Condiciones+de+la+denominaci%C3%B3n+de+origen+protegida+Jam%C3%B3n+de+Teruel_Paleta+de+Teruel+-+Consolidado.pdf/07d33dfc-1bfe-e48f-3c2e-18c4502a3578?t=1611235730833

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE