

Amtsblatt der Europäischen Union

C 252



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

1. Juli 2022

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 252/01	Mitteilung der Kommission zur förmlichen Bestätigung, dass mehrere Rechtsakte der Union auf dem Gebiet der Tiergesundheit überholt sind	1
2022/C 252/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10664 — XLCEE / DEROT / BLACK RED WHITE) ⁽¹⁾	2

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2022/C 252/03	Schlussfolgerungen des Rates zum Sonderbericht Nr. 03/2022 des Europäischen Rechnungshofs mit dem Titel „5G-Einführung in der EU: Verzögerungen beim Auf- und Ausbau der Netze und ungelöste Sicherheitsprobleme“	3
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Europäische Kommission

2022/C 252/04	Euro-Wechselkurs — 30. Juni 2022	5
---------------	----------------------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 252/05	Bekanntmachung der Einleitung einer Auslaufüberprüfung der Antidumpingmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von Melamin mit Ursprung in der Volksrepublik China	6
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 252/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10798 – NBIM / OXFORD PROPERTIES / SONY CENTER) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	17
2022/C 252/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10802 – ARES / ONEX / FOUNDER / RYAN) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	19

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 252/08	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	21
2022/C 252/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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	26
2022/C 252/10	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	31
2022/C 252/11	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	49

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

MITTEILUNG DER KOMMISSION

**zur förmlichen Bestätigung, dass mehrere Rechtsakte der Union auf dem Gebiet der Tiergesundheit
überholt sind**

(2022/C 252/01)

Liste der aus dem aktiven Besitzstand zu streichenden Rechtsakte

(Codierung von Rinderohrmarken)

Entscheidung 93/317/EWG der Kommission

(Abl. L 122 vom 18.5.1993, S. 45).

(Impfstoffe gegen Rinderbrucellose)

Entscheidung 2002/598/EG der Kommission

(Abl. L 194 vom 23.7.2002, S. 45).

(Schutzmaßnahmen gegen die Blauzungenkrankheit)

Entscheidung 2003/845/EG der Kommission

(Abl. L 321 vom 6.12.2003, S. 61).

(Tests zum Nachweis von Rinderbrucellose)

Entscheidung 2004/226/EG der Kommission

(Abl. L 68 vom 6.3.2004, S. 36).

(Quarantäne von Tieren in Aquakultur)

Entscheidung 2008/946/EG der Kommission

(Abl. L 337 vom 16.12.2008, S. 94).

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10664 — XLCEE / DEROT / BLACK RED WHITE)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 252/02)

Am 21. Juni 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 32022M10664 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

RAT

Schlussfolgerungen des Rates zum Sonderbericht Nr. 03/2022 des Europäischen Rechnungshofs mit dem Titel „5G-Einführung in der EU: Verzögerungen beim Auf- und Ausbau der Netze und ungelöste Sicherheitsprobleme“

(2022/C 252/03)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

UNTER HINWEIS AUF seine Schlussfolgerungen betreffend die Verbesserung des Verfahrens zur Prüfung der im Rahmen des Entlastungsverfahrens erstellten Sonderberichte des Rechnungshofs ⁽¹⁾ —

1. NIMMT KENNTNIS von dem Sonderbericht Nr. 03/2022 des Europäischen Rechnungshofs mit dem Titel „5G-Einführung in der EU: Verzögerungen beim Auf- und Ausbau der Netze und ungelöste Sicherheitsprobleme“ ⁽²⁾, der sich generell auf den Zeitraum zwischen 2016 und Mai 2021 bezieht;
2. BETONT die strategische Bedeutung der zügigen Einführung hochwertiger 5G-Netze in der EU, um innovative Geschäftsmodelle und öffentliche Dienste zu ermöglichen, die für das Funktionieren des Binnenmarkts unerlässlich sind;
3. HEBT HERVOR, dass Verzögerungen bei der Zuweisung der Frequenzen auf verschiedene Gründe zurückzuführen sein können und dass sich die Situation in Bezug auf die 5G-Einführung in einigen Mitgliedstaaten seit der Erhebung und Verarbeitung der Daten weiterentwickelt haben könnte; UNTERSTREICHT daher die Bedeutung der Verwendung überprüfter Daten und die Notwendigkeit von Schlussfolgerungen auf der Grundlage klarer Kriterien/Methoden;
4. VERWEIST auf seine Schlussfolgerungen zur Bedeutung von 5G für die europäische Wirtschaft und zur Notwendigkeit der Begrenzung der Sicherheitsrisiken im Zusammenhang mit 5G, in denen er die Mitgliedstaaten und die Kommission AUFFORDERTE, im Rahmen ihrer Zuständigkeiten mit der Unterstützung der ENISA alle erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um die Sicherheit und die Integrität der elektronischen Kommunikationsnetze, insbesondere der 5G-Netze, zu gewährleisten, und weiter auf die Konsolidierung eines abgestimmten Ansatzes zur Bewältigung der mit den 5G-Technologien verbundenen sicherheitstechnischen Herausforderungen hinarbeiten sowie wirksame gemeinsame Methoden und Instrumente zur Minderung der mit 5G-Netzen verbundenen Risiken zu ermitteln ⁽³⁾;
5. VERWEIST auf die enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission, die zur Annahme des EU-Instrumentariums für die 5G-Cybersicherheit ⁽⁴⁾ geführt hat, das einen Rahmen von Maßnahmen zur Eindämmung der mit 5G-Netzen verbundenen Sicherheitsbedrohungen bietet, um ein angemessenes Cybersicherheitsniveau solcher Netze im Binnenmarkt zu fördern;

⁽¹⁾ Dok. 7515/00 + COR 1.

⁽²⁾ Dok. WK 5636/22 INIT.

⁽³⁾ Dok. ST 14517/19.

⁽⁴⁾ Cybersicherheit von 5G-Netzen – EU-Instrumentarium von Risikominderungsmaßnahmen, vereinbart von der NIS-Kooperationsgruppe.

6. **HEBT HERVOR**, wie wichtig es ist, dass die Mitgliedstaaten die Umsetzung des EU-Instrumentariums für die 5G-Cybersicherheit erreichen, insbesondere im Hinblick auf die Anwendung der einschlägigen Beschränkungen für Hochrisikolieferanten bei wichtigen Anlagen und Einrichtungen, die in den von der EU koordinierten Risikobewertungen als kritisch und sensibel eingestuft werden ⁽⁵⁾;
7. **UNTERSTREICHT**, dass das EU-Instrumentarium für die 5G-Cybersicherheit ein flexibles risikobasiertes Instrument zur Bewältigung ermittelter Sicherheitsherausforderungen darstellt, das es ermöglicht, Aspekte der 5G-Cybersicherheit zeitnah und effizient anzugehen, wobei die Zuständigkeiten der Mitgliedstaaten und ihre alleinige Verantwortung für die nationale Sicherheit gemäß Artikel 4 Absatz 2 des Vertrags über die Europäische Union, auch im Bereich der Cybersicherheit, gewahrt bleiben;
8. **VERWEIST** auf die von der Kommission in ihrer Mitteilung „Gestaltung der digitalen Zukunft Europas“ ⁽⁶⁾ aufgestellte Forderung, dass alle Unternehmen, die Dienstleistungen für Bürgerinnen und Bürger der EU erbringen, EU-Vorschriften akzeptieren und einhalten sollten;
9. **NIMMT KENNTNIS** von den Schlussfolgerungen und Empfehlungen des Sonderberichts und **ERKENNT** insbesondere AN, dass
- sich nicht alle Mitgliedstaaten bei ihren nationalen 5G-Strategien oder -Breitbandplänen an den Zielen der Kommission orientieren;
 - der Europäische Kodex für die elektronische Kommunikation (EKEK) ⁽⁷⁾ noch nicht in allen Mitgliedstaaten umgesetzt wurde;
 - die Frequenzen für die 5G-Netze nicht in allen Mitgliedstaaten (vollständig) zugewiesen wurden;
 - die Wahrscheinlichkeit, dass ein Anbieter Eingriffen vonseiten der Regierung eines Nicht-EU-Staats unterliegt, ein wichtiger Faktor ist, der gemäß dem Instrumentarium das Risikoprofil eines Anbieters bestimmt; die Kriterien für die Bewertung dieses Eingriffspotenzials umfassen Merkmale des Rechtsrahmens des Drittstaats, einschließlich der Frage, ob er ein ausreichendes Datenschutzniveau gewährleistet;
10. **NIMMT KENNTNIS** von den Antworten der Kommission, die dem Sonderbericht beigelegt sind, ⁽⁸⁾ und davon, dass die Kommission die Empfehlungen des Sonderberichts akzeptiert;
11. **ERSUCHT** die Mitgliedstaaten und die Kommission, den Empfehlungen des Sonderberichts Beachtung zu schenken, und ermutigt sie, diese Empfehlungen bei der Ausarbeitung ihrer Strategien für die Entwicklung ihrer 5G-Netze zu berücksichtigen und zugleich die Sicherheit dieser Netze durch die Anwendung und Weiterentwicklung des Instrumentariums für die 5G-Cybersicherheit vor dem Hintergrund neuer Sicherheitsfragen, die sich aus technologischen Trends und Entwicklung in der 5G-Lieferkette ergeben, zu gewährleisten;
12. **ERSUCHT** die Kommission, mit den Mitgliedstaaten zusammenzuarbeiten, um Strategien und Maßnahmen zu empfehlen, damit die europäischen Konnektivitätsziele und die 5G-Abdeckung aller bewohnten Gebiete in der Union bis 2030 erreicht werden, wobei entscheidende geopolitische und wirtschaftliche Faktoren – wie die Aggression der Russischen Föderation gegen die Ukraine – zu berücksichtigen sind, die Fortschritte bei der Verwirklichung dieser Ziele behindern und erhebliche Auswirkungen auf die grenzüberschreitende Koordinierung der Mitgliedstaaten mit Drittländern haben können;
13. **ERSUCHT** die Kommission – mit Unterstützung der ENISA – und die Mitgliedstaaten, die koordinierte Zusammenarbeit der EU bei den 5G-Sicherheitsmaßnahmen und die Überwachung der Umsetzung des Instrumentariums für die 5G-Cybersicherheit fortzusetzen und zu prüfen, ob ein einheitlicherer Ansatz für die Nutzung seiner Elemente erforderlich ist.

⁽⁵⁾ [Schlussfolgerungen](#) der außerordentlichen Tagung des Europäischen Rates vom 1/2. Oktober 2020 in Brüssel, Dok. EUCO 13/20.

⁽⁶⁾ [Communication-shaping-europes-digital-future-feb2020_en_3.pdf](#) (europa.eu).

⁽⁷⁾ Richtlinie (EU) 2018/1972.

⁽⁸⁾ [COM-Replies-SR-22-03_DE.pdf](#) (europa.eu).

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

30. Juni 2022

(2022/C 252/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0387	CAD	Kanadischer Dollar	1,3425
JPY	Japanischer Yen	141,54	HKD	Hongkong-Dollar	8,1493
DKK	Dänische Krone	7,4392	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6705
GBP	Pfund Sterling	0,85820	SGD	Singapur-Dollar	1,4483
SEK	Schwedische Krone	10,7300	KRW	Südkoreanischer Won	1 351,60
CHF	Schweizer Franken	0,9960	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,0143
ISK	Isländische Krone	138,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9624
NOK	Norwegische Krone	10,3485	HRK	Kroatische Kuna	7,5307
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 552,00
CZK	Tschechische Krone	24,739	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5781
HUF	Ungarischer Forint	397,04	PHP	Philippinischer Peso	57,150
PLN	Polnischer Zloty	4,6904	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9464	THB	Thailändischer Baht	36,754
TRY	Türkische Lira	17,3220	BRL	Brasilianischer Real	5,4229
AUD	Australischer Dollar	1,5099	MXN	Mexikanischer Peso	20,9641
			INR	Indische Rupie	82,1130

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN
HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Bekanntmachung der Einleitung einer Auslaufüberprüfung der Antidumpingmaßnahmen gegenüber
den Einfuhren von Melamin mit Ursprung in der Volksrepublik China**

(2022/C 252/05)

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

1. Überprüfungsantrag

Der Antrag wurde am 31. März 2022 von Borealis Agrolinz Melamine GmbH, OCI Nitrogen BV und Grupa Azoty Zakłady Azotowe Pulawy SA (im Folgenden „Antragsteller“) im Namen des Melamin herstellenden Wirtschaftszweigs der Union im Sinne des Artikels 5 Absatz 4 der Grundverordnung gestellt.

Eine allgemein einsehbare Fassung des Antrags und die Analyse, inwieweit der Antrag von den Unionsherstellern unterstützt wird, sind in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier verfügbar. Abschnitt 5.6 dieser Bekanntmachung enthält Informationen über den Zugang zum Dossier für interessierte Parteien.

2. Zu überprüfende Ware

Die Überprüfung betrifft Melamin (im Folgenden „zu überprüfende Ware“), das derzeit unter dem KN-Code 2933 61 00 eingereicht wird. Der KN-Code wird nur informationshalber angegeben und steht etwaigen Änderungen der Auflistung in künftigen Stufen des Verfahrens nicht entgegen.

3. Geltende Maßnahmen

Bei den derzeit geltenden Maßnahmen handelt es sich um einen endgültigen Antidumpingzoll, der mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/1171 der Kommission ⁽³⁾ eingeführt wurde. Der Zoll wurde in Form eines Mindesteinfuhrpreises für die mitarbeitenden ausführenden Hersteller und eines festen Zolls Betrags je Tonne für alle anderen ausführenden Hersteller eingeführt.

4. Gründe für die Überprüfung

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

⁽¹⁾ ABl. C 396 vom 30.9.2021, S. 12.

⁽²⁾ ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

⁽³⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2017/1171 der Kommission vom 30. Juni 2017 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren von Melamin mit Ursprung in der Volksrepublik China im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 170 vom 1.7.2017, S. 62).

4.1. **Behauptung der Wahrscheinlichkeit eines erneuten Auftretens des Dumpings**

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

Zur Untermauerung der Behauptung, dass nennenswerte Verzerrungen bestehen, bezogen sich die Antragsteller auf die Informationen in dem von den Kommissionsdienststellen am 20. Dezember 2017 vorgelegten Länderbericht, in dem die spezifischen Marktgegebenheiten in der VR China beschrieben werden⁽⁴⁾. Insbesondere nahmen die Antragsteller Bezug auf Verzerrungen in Form einer staatlichen Präsenz im Allgemeinen und konkreter in der Melaminindustrie, auf das Insolvenz- und Eigentumsrecht sowie auf Verzerrungen bei Grund und Boden, Energie, Kapital, Rohstoffen und Arbeit.

Außerdem verwiesen die Antragsteller auf die Feststellungen der Vereinigten Staaten zu den Subventionsprogrammen zugunsten der chinesischen Melaminindustrie, darunter Darlehen zu Sonderbedingungen, Steuerprogramme, die Bereitstellung von Land, Strom und Input zu einem geringeren als dem angemessenen Entgelt und verschiedene Zuschüsse, sowie auf den Bericht der U.S. International Trade Commission betreffend Melamin aus China (701-TA-526 und 731-TA-1262 Review, Juni 2021).

In Bezug auf den Ausfuhrpreis wurde es angesichts der Tatsache, dass der Antidumpingzoll für die ausführenden Hersteller, die an der Ausgangsuntersuchung mitarbeiteten, in Form eines Mindesteinfuhrpreises eingeführt wurde, als unangemessen erachtet, die von den ausführenden Herstellern der Union gegenüber praktizierten Preise heranzuziehen, um ihr wahrscheinliches Preisverhalten für den Fall des Auslaufens des Zolles zu ermitteln.

Daher stützt sich die Behauptung eines erneuten Auftretens des Dumpings aus der VR China nach Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe a der Grundverordnung auf den Vergleich eines Normalwerts, der rechnerisch ermittelt wurde anhand von Herstell- und Verkaufskosten, die unverzerrte Preise oder Vergleichswerte in der Türkei als einem geeigneten repräsentativen Land widerspiegeln, mit dem Preis (auf der Stufe ab Werk) der zu überprüfenden Ware bei der Ausfuhr in alle Drittländer mit Ausnahme der Union sowie in die fünf wichtigsten Ausfuhrmärkte der VR China im Jahr 2021.

Die Antragsteller führten an, dass dieser Vergleich das Vorliegen von Dumping zeige und dass die VR China wahrscheinlich erneut Dumping betreiben werde.

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

Der Länderbericht steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel zur Verfügung.

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

Laut den Antragstellern ist ein erneutes Auftreten der Schädigung durch Einfuhren aus der VR China wahrscheinlich. Die Antragsteller legten diesbezüglich ausreichend Beweise vor, wonach die Einfuhren der zu überprüfenden Ware aus dem betroffenen Land in die Union im Falle eines Außerkrafttretens der Maßnahmen zunehmen dürften, weil die VR China über ungenutzte und steigende Produktionskapazitäten verfügt, die den Unionsverbrauch bei Weitem übertreffen. Darüber hinaus ist der Unionsmarkt für die ausführenden Hersteller von Melamin aufgrund seiner Preise und der auf anderen wichtigen Märkten aufrechten Handelsschutzmaßnahmen attraktiv.

Den Angaben der Antragsteller zufolge dürfte bei einem Außerkrafttreten der Maßnahmen ein Anstieg der Einfuhren zu gedumpten Preisen aus dem betroffenen Land eine Schädigung des Wirtschaftszweigs der Union nach sich ziehen.

5. **Verfahren**

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

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

⁽⁴⁾ Commission Staff Working Document on Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations, 20. Dezember 2017, SWD(2017) 483 final/2, abrufbar unter: https://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf.

Die Kommission weist die Parteien außerdem auf die veröffentlichte Bekanntmachung über die Folgen des COVID-19-Ausbruchs für Antidumping- und Antisubventionsuntersuchungen ^(?) hin, die auf dieses Verfahren anwendbar sein könnte.

5.1. **Untersuchungszeitraum der Überprüfung und Bezugszeitraum**

Die Untersuchung bezüglich eines Anhaltens oder erneuten Auftretens des Dumpings erstreckt sich auf den Zeitraum vom 1. Juli 2021 bis zum 30. Juni 2022 (im Folgenden „Untersuchungszeitraum der Überprüfung“). Die Untersuchung der Entwicklungen, die für die Beurteilung der Wahrscheinlichkeit eines erneuten Auftretens der Schädigung relevant sind, betrifft den Zeitraum vom 1. Januar 2019 bis zum Ende des Untersuchungszeitraums der Überprüfung (im Folgenden „Bezugszeitraum“).

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

Interessierte Parteien, die zum Antrag (zum Beispiel zu Angelegenheiten im Zusammenhang mit der Schadensursache oder dem erneuten Auftreten der Schädigung) oder zu Aspekten im Zusammenhang mit der Einleitung der Untersuchung (zum Beispiel zu der Frage, inwieweit der Antrag unterstützt wird) Stellung nehmen möchten, müssen dies binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽⁶⁾ tun.

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

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

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

Daher werden alle Hersteller ⁽⁷⁾ der zu überprüfenden Ware aus dem betroffenen Land gebeten, bei der Untersuchung der Kommission mitzuarbeiten; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung/den Untersuchungen mitgearbeitet haben, die zu den geltenden Maßnahmen führte(n).

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

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

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

https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R774_SAMPLING_FORM_FOR_EXPORTING_PRODUCER. Informationen zum Zugriff auf TRON enthalten die Abschnitte 5.6 und 5.9.

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

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

^(?) ABl. C 86 vom 16.3.2020, S. 6.

⁽⁶⁾ Sofern nichts anderes bestimmt ist, sind alle Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union*.

⁽⁷⁾ Ein Hersteller ist ein Unternehmen im betroffenen Land, das die zu überprüfende Ware herstellt, gegebenenfalls auch ein verbundenes Unternehmen, das an der Herstellung, den Inlandsverkäufen oder der Ausfuhr der zu überprüfenden Ware beteiligt ist.

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

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

Der Fragebogen für Hersteller im betroffenen Land steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2609) zur Verfügung.

Unbeschadet des Artikels 18 der Grundverordnung gelten Unternehmen, die ihrer möglichen Einbeziehung in die Stichprobe zugestimmt haben, jedoch hierfür nicht ausgewählt werden, als mitarbeitend.

5.3.2. *Zusätzliches Verfahren für die VR China, wo nennenswerte Verzerrungen auftreten*

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

Insbesondere fordert die Kommission alle interessierten Parteien auf, zu den im Antrag angegebenen Inputs und Codes des Harmonisierten Systems (HS) Stellung zu nehmen, ein geeignetes repräsentatives Land oder geeignete repräsentative Länder vorzuschlagen und Hersteller der zu überprüfenden Ware in diesen Ländern zu nennen. Diese Informationen und sachdienlichen Nachweise müssen binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bei der Kommission eingehen.

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

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

Bezüglich der relevanten Quellen ersucht die Kommission alle Hersteller in der VR China, binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Angaben zu den bei der Herstellung der zu überprüfenden Ware verwendeten Vormaterialien (Rohstoffe und Halbzeug) sowie dem entsprechenden Energieverbrauch vorzulegen. Diese Angaben sind über TRON.tdi unter folgender Adresse zu übermitteln: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R774_INFO_ON_INPUTS_FOR_EXPORTING_PRODUCER_FORM. Informationen zum Zugriff auf TRON enthalten die Abschnitte 5.6 und 5.9.

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

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

5.3.3. Untersuchung der unabhängigen Einführer (*) (*)

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

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

Damit die Kommission über die Notwendigkeit eines Stichprobenverfahrens entscheiden und gegebenenfalls eine Stichprobe bilden kann, werden alle unabhängigen Einführer oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter hiermit gebeten, mit der Kommission Kontakt aufzunehmen; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung mitgearbeitet haben, die zu den jetzt zur Überprüfung anstehenden Maßnahmen führte. Die Parteien müssen dies binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung tun, indem sie der Kommission die im Anhang erbetenen Angaben zu ihren Unternehmen per E-Mail an die in Abschnitt 5.9 angegebene Adresse zur Schädigung übermitteln.

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

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

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

Die Kommission wird den in die Stichprobe einbezogenen unabhängigen Einführern Fragebogen zur Verfügung stellen, um die für ihre Untersuchung benötigten Informationen einzuholen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Parteien binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

Der Fragebogen für unabhängige Einführer steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2609) zur Verfügung.

5.4. **Verfahren zur Feststellung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Schädigung und zur Untersuchung der Unionshersteller**

Um festzustellen, ob ein Anhalten oder erneutes Auftreten der Schädigung des Wirtschaftszweigs der Union wahrscheinlich ist, ersucht die Kommission die Unionshersteller der zu überprüfenden Ware darum, bei der Untersuchung mitzuarbeiten.

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

(*) Die von unabhängigen Einführern vorgelegten Daten können im Rahmen dieser Untersuchung auch zu anderen Zwecken als zur Dumpingermittlung herangezogen werden.

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

Die Kommission hat eine vorläufige Stichprobe der Unionshersteller gebildet. Genauere Angaben dazu können dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier entnommen werden.

Die interessierten Parteien werden hiermit aufgefordert, zur vorläufigen Stichprobe Stellung zu nehmen. Andere Unionshersteller oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter, die der Auffassung sind, dass bestimmte Gründe für die Einbeziehung ihres Unternehmens in die Stichprobe sprechen, müssen außerdem die Kommission binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung kontaktieren; dies gilt auch für diejenigen Unionshersteller, die nicht bei der Untersuchung/den Untersuchungen mitgearbeitet haben, die zu den geltenden Maßnahmen führte(n). Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen alle Stellungnahmen zur vorläufigen Stichprobe binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bei der Kommission eingegangen sein.

Die Kommission wird alle ihr bekannten Unionshersteller und/oder Verbände von Unionsherstellern darüber in Kenntnis setzen, welche Unternehmen in die endgültige Stichprobe einbezogen wurden.

Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Unionshersteller, die für die Stichprobe ausgewählt wurden, binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über ihre Einbeziehung in die Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

Der Fragebogen für Unionshersteller steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2609) zur Verfügung.

5.5. Verfahren zur Prüfung des Unionsinteresses

Sollte sich die Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens des Dumpings und der Schädigung bestätigen, wird nach Artikel 21 der Grundverordnung geprüft, ob die Aufrechterhaltung der Antidumpingmaßnahmen nicht etwa dem Interesse der Union zuwiderliefe.

Die Unionshersteller, die Einführer und ihre repräsentativen Verbände, die Verwender und ihre repräsentativen Verbände, die Gewerkschaften sowie repräsentative Verbraucherorganisationen werden gebeten, der Kommission Informationen zum Unionsinteresse zu übermitteln.

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

Die Fragebogen, darunter auch der Fragebogen für Verwender der zu überprüfenden Ware, stehen in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2609) zur Verfügung.

Nach Artikel 21 der Grundverordnung übermittelte Informationen werden allerdings nur dann berücksichtigt, wenn sie zum Zeitpunkt ihrer Übermittlung durch Beweise belegt sind, die ihre Richtigkeit bestätigen.

5.6. Interessierte Parteien

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

Hersteller im betroffenen Land, Unionshersteller, Einführer und repräsentative Verbände, die Informationen nach den Verfahren der Abschnitte 5.3.1, 5.3.3 und 5.4 zur Verfügung gestellt haben, gelten als interessierte Parteien, wenn ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der zu überprüfenden Ware besteht.

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

Der Zugang zu dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier erfolgt über TRON.tdi unter folgender Adresse: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Um Zugang zu erhalten, folgen Sie bitte den Anweisungen auf dieser Seite ⁽¹⁰⁾.

5.7. *Andere schriftliche Beiträge*

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

5.8. *Möglichkeit der Anhörung durch die untersuchenden Kommissionsdienststellen*

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

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

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

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

Alle von interessierten Parteien übermittelten schriftlichen Beiträge, die vertraulich behandelt werden sollen, müssen den Vermerk „Sensitive“ ⁽¹¹⁾ (zur vertraulichen Behandlung) tragen; dies gilt auch für entsprechende mit dieser Bekanntmachung angeforderte Informationen, ausgefüllte Fragebogen und sonstige Schreiben. Parteien, die im Laufe der Untersuchung Informationen vorlegen, werden gebeten, ihren Antrag auf vertrauliche Behandlung zu begründen.

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

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

⁽¹⁰⁾ Bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte per E-Mail (trade-service-desk@ec.europa.eu) oder telefonisch (Tel. + 32 22979797) an den Trade Service Desk.

⁽¹¹⁾ Eine Unterlage mit dem Vermerk „Sensitive“ gilt als vertraulich im Sinne des Artikels 19 der Grundverordnung und des Artikels 6 des WTO-Übereinkommens zur Durchführung des Artikels VI des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens 1994 (Antidumping-Übereinkommen). Sie ist ferner nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt.

Postanschrift der Kommission:

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

TRON.tdi: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi>

E-Mail-Adressen:

Zum Dumping: TRADE-R774-MELAMINE-DUMPING@ec.europa.eu

Zur Schädigung und zum Unionsinteresse:

TRADE-R774-MELAMINE-INJURY@ec.europa.eu

6. Zeitplan für die Untersuchung

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

7. Vorlage von Informationen

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

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

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

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

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

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

9. Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen

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

Eine Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen sollte nur in Ausnahmefällen beantragt werden und wird nur bei hinreichender Begründung gewährt. In jedem Fall sind Verlängerungen von Fristen für die Beantwortung der Fragebogen normalerweise auf 3 Tage begrenzt; grundsätzlich werden höchstens 7 Tage gewährt. In Bezug auf die Fristen für die Vorlage anderer Informationen nach dieser Bekanntmachung sind Verlängerungen auf 3 Tage begrenzt, sofern nicht nachgewiesen wird, dass außergewöhnliche Umstände vorliegen.

10. Mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit

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

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

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

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

11. Anhörungsbeauftragte

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Verarbeitung personenbezogener Daten

Alle im Rahmen dieser Untersuchung erhobenen personenbezogenen Daten werden nach der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹²⁾ verarbeitet.

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

⁽¹²⁾ Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und des Beschlusses Nr. 1247/2002/EG (ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39).

ANHANG

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | „Sensitive version“ (zur vertraulichen Behandlung) ⁽¹⁾ |
| <input type="checkbox"/> | „Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien) |
| (Zutreffendes bitte ankreuzen) | |

**ÜBERPRÜFUNG WEGEN DES BEVORSTEHENDEN AUSSERKRAFTTRETENS DER
ANTIDUMPINGMASSNAHMEN GEGENÜBER DEN EINFUHREN VON MELAMIN MIT URSPRUNG
IN DER VOLKSREPUBLIK CHINA**

INFORMATIONEN FÜR DIE AUSWAHL DER STICHPROBE DER UNABHÄNGIGEN EINFÜHRER

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

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

1. NAME UND KONTAKTDATEN

Machen Sie bitte folgende Angaben zu Ihrem Unternehmen:

Name des Unternehmens	
Anschrift	
Kontaktperson	
E-Mail:	
Telefon	

2. UMSATZ UND VERKAUFSMENGE

Geben Sie für den Untersuchungszeitraum der Überprüfung (1. Juli 2021 – 30. Juni 2022) bitte Folgendes an: den Gesamtumsatz des Unternehmens in EUR und – für die zu überprüfende Ware im Sinne der Einleitungsbekanntmachung – den Wert der Einfuhren und der Weiterverkäufe auf dem Unionsmarkt ⁽²⁾ nach der Einfuhr aus der Volksrepublik China in EUR sowie die entsprechende Menge in Tonnen.

	Tonnen	Wert (in EUR)
Gesamtumsatz Ihres Unternehmens (in EUR)		
Einfuhren der zu überprüfenden Ware mit Ursprung in der Volksrepublik China		
Einfuhren der zu überprüfenden Ware (jeglichen Ursprungs)		
Weiterverkäufe der zu überprüfenden Ware auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus der Volksrepublik China		

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

⁽²⁾ Die 27 Mitgliedstaaten der Europäischen Union sind: Belgien, Bulgarien, Tschechien, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, die Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, die Slowakei, Finnland und Schweden.

3. GESCHÄFTSTÄTIGKEITEN IHRES UNTERNEHMENS UND DER VERBUNDENEN UNTERNEHMEN ⁽³⁾

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

Name und Standort des Unternehmens	Geschäftstätigkeiten	Art der Verbindung

4. SONSTIGE ANGABEN

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

5. ERKLÄRUNG

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

Unterschrift des/der Bevollmächtigten:

Name und Funktion des/der Bevollmächtigten:

Datum:

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

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10798 – NBIM / OXFORD PROPERTIES / SONY CENTER)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 252/06)

1. Am 23. Juni 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Norges Bank Investment Management („NBIM“, Norwegen);
- Oxford Properties Group („Oxford Properties“, Kanada), Teil der OMERS Group (Kanada);
- Sochribel GmbH, Sochribel Fixtures GmbH, Esplanade Gastronomie GmbH und Forum Event Management GmbH („Sony Center“, Deutschland).

NBIM und Oxford Properties werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Sony Center übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- NBIM: Erbringung institutioneller Anlagen für den „Government Pension Fund Global“ im Namen des norwegischen Finanzministeriums.
- Oxford Properties: Eigentümer, Entwickler und Verwalter von Immobilienwerten. Oxford Properties ist Teil der Immobiliensparte der „OMERS Administration Corporation“, die den „Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan“ verwaltet und Treuhänderin der Pensionsfonds ist.
- Sony Center: Immobilienwert mit vielfacher Mietnutzungsmöglichkeit für gewerbliche und private Zwecke in Berlin, Deutschland.

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 ⁽¹⁾ 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. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

M.10798 – NBIM / OXFORD PROPERTIES / SONY CENTER

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10802 – ARES / ONEX / FOUNDER / RYAN)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 252/07)

1. Am 24. Juni 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:

- Ares Management Corporation („Ares“, USA);
- Onex Corporation („Onex“, Kanada);
- Herrn G. Brint Ryan (im Folgenden: „der Gründer“, ein US-amerikanischer Staatsangehöriger);
- Ryan LLC („Ryan“, USA).

Ares, Onex und der Gründer werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Ryan übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- **Ares Management Corporation** ist ein in den USA ansässiger Verwalter alternativer Anlagen, der seinen Kunden ergänzende primäre und sekundäre Anlagelösungen in den verschiedenen Kategorien von Kredit-, Private-Equity-, Immobilien- und Infrastrukturanlagen anbietet. Zum 31. März 2022 beschäftigte die globale Plattform von Ares rund 2 195 Mitarbeiter, die in Nordamerika, Europa, dem asiatisch-pazifischen Raum und dem Nahen Osten tätig waren.
- **Onex Corporation** ist ein an der Börse von Toronto notiertes kanadisches Unternehmen mit Sitz in Kanada, dem Vereinigten Königreich und den Vereinigten Staaten. Onex investiert über eine Reihe von Private-Equity-Fonds in Unternehmen. Onex investiert zudem in ein breites Spektrum von Unternehmen in Nordamerika und Westeuropa, die in einer Reihe von Wirtschaftszweigen und Ländern tätig sind.
- Der **Gründer** ist G. Brint Ryan, ein amerikanischer Staatsangehöriger, der als Vorsitzender und Geschäftsführer von Ryan fungiert, das 1991 als CPA-Unternehmen Collis & Ryan gegründet wurde. G. Brint Ryan wurde 1993 Mehrheitsaktionär und Geschäftsführer des Unternehmens. Herr Ryan hält Investitionen in mehreren Familienunternehmen und Immobilienprojekten in den USA, hauptsächlich im Bundesstaat Texas.
- **Ryan** ist eine Steuer- und Beratungsfirma und Anbieter von Software-Lösungen für die Steuerverwaltung. Ryan hat seinen Sitz in Dallas, Texas. Ryan verfügt über Büros in den Vereinigten Staaten, Kanada, Europa und im asiatisch-pazifischen Raum. Außerdem bedient Ryan über 18 000 Kunden in mehr als 60 Ländern.

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

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

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.10802 – ARES / ONEX / FOUNDER / RYAN

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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 252/08)

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

„OKTOBERFESTBIER“

EU-Nr.: PGI-DE-1034 – 23.8.2012

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

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

„Oktoberfestbier“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.1. Bier

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

Untergäriges Bier mit

Stammwürzegehalt in %:	13,6–14,0
Alkoholgehalt in vol. %:	5,3–6,6
Farbe (EBC):	6,0–28,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	16,0–28,0 Einheiten

Hell, gold-, bernsteinfarben oder dunkel, von vollmundig, sehr rund, weich oder malzaromatisch bis leicht gehopft mit einer sehr milden Bittere oder einem kräftigen, ein wenig süßen Geschmack.

Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten Toleranzen.

Die Herstellung erfolgt nach dem Münchener Reinheitsgebot von 1487 in der Form des § 9 Abs. 1 VorlBierG.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das Wasser muss aus dem Münchener Stadtgebiet aus den Tertiärschichten der Münchener Schotterebene stammen. Die Tiefbrunnen, aus denen dieses Wasser gefördert wird, reichen derzeit, je nach Örtlichkeit, bis zu einer Tiefe von ca. 140 m bis ca. 250 m. Münchener Stadtwasser erfüllt diese Voraussetzungen nicht.

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

Zutaten müssen Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser sein. Das Wasser muss aus dem Münchener Stadtgebiet aus den Tertiärschichten der Münchener Schotterebene stammen.

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

Der gesamte Herstellungsprozess des Oktoberfestbieres muss, im Gebiet der Stadt München stattfinden. Er beginnt mit dem Schroten des Malzes und dem Einmaischen und endet nach ca. 4–11 Wochen Lagerzeit, in der das Jungbier sich auf natürliche Weise mit Kohlensäure anreichert und bis zur geschmacklichen Vollendung reift.

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 Bieretikettierung lautet „Oktoberfestbier“. Gemäß Artikel 12 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Verbindung mit Artikel 13 Absatz 3 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 werden auf den Etiketten das für eine g. g. A. vorgesehene Unionszeichen sowie der eingetragene Name angegeben.

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

Hoheitsgebiet der Stadt München

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Ruf und die Besonderheit des innerhalb der Stadtgrenzen Münchens gebrauten „Oktoberfestbiers“ sind auf eine in Jahrhunderten gepflegte traditionelle Herstellungsmethode und auf die außerordentliche Bekanntheit des Münchener Oktoberfestes zurückzuführen.

Im Jahr 1487 wurde das sog. „Münchener Reinheitsgebot“ erlassen. Mit der Festlegung der Inhaltsstoffe für Bier wurde seinerzeit auch verfügt, dass das Bier einer „Bierbeschau“ (heute Qualitätskontrolle) unterzogen werden muss. In der Fassung des vorläufigen Biergesetzes (§ 9 Abs. 1 VorlBierG) gilt das Münchener Reinheitsgebot von 1487 noch heute.

Eine Besonderheit ist zudem die Verwendung von Tiefbrunnenwasser aus dem Stadtgebiet Münchens, was aus den Tertiärschichten (bis zu ca. 250 m tief) stammt. Dem Buch „Geschichte der Spatenbrauerei“ 2. Teil von Fritz Sedlmayr ist zu entnehmen, dass Mitte des 19. Jahrhunderts Bohrungen von Brunnen auf eine Tiefe von 200 m erfolgten.

Wolfgang Behringer berichtet in dem Buch „Löwenbräu“ von einer Bohrung eines Tiefbrunnens in der Zeit um 1900.

Die Abgabe von Bier auf dem Oktoberfest als dem damals saubersten Getränk kann bereits für das erste Oktoberfest 1810 nachgewiesen werden, als von sog. „Traiteuren“ gesprochen wird, welche die Erlaubnis hatten Bier und Wein auszuschenken (vgl.: „175 Jahre Oktoberfest“, Festschrift der Landeshauptstadt München, München 1985 oder „tz“ vom 16. Juli 2010).

Das Oktoberfest entstand 1810 aus einem Pferderennen, das auf einer Wiese vor der Stadt, anlässlich der Hochzeit von Prinz Ludwig I. von Bayern mit Prinzessin Therese zu Sachsen-Hildburghausen, stattfand. Heute findet das Oktoberfest, von den Münchnern liebevoll „Wies'n“ genannt, jedes Jahr zwischen Mitte September und Anfang Oktober auf genau dieser inmitten der Stadt liegenden, 42 Hektar großen „Theresienwiese“, die noch Teile der damaligen Rennstrecke erkennen lässt, statt. Alle 4 Jahre findet neben dem Oktoberfest auch das Zentrale Landwirtschaftsfest statt, das erstmals 1811 stattfand. 2010 hat man 200 Jahre Oktoberfest gefeiert und dafür sogar einen speziellen „historischen Teil“ des Oktoberfestes mit Pferderennen und Tierschauen aufgebaut. Zwischenzeitlich wurde dieser Teil etwas umgewandelt und in „Oide Wiesen“ umbenannt.

Das Oktoberfest beginnt mit dem Anzapfen des ersten Fasses „Oktoberfestbier“ durch den amtierenden Oberbürgermeister der Landeshauptstadt München. Die Tradition des Anzapfens fand 1950 mit dem damaligen Oberbürgermeister Thomas Wimmer ihren Anfang. Vor dem Anzapfen fahren die Festwirte in blumengeschmückten Kutschen in Begleitung von Bürgermeistern, Stadträten sowie von pferdegezogenen Wagen mit Bedienungen und den Prachtgespannen der Münchener Brauereien auf das Oktoberfestgelände zu ihren jeweiligen Festzelten. Dieser Einzug der Festwirte und Brauereien wird zusammen mit dem Anzapfen ebenso weltweit über Fernsehen bzw. Internet übertragen, wie der am nächsten Tag stattfindende größte Trachten- und Schützenumzug der Welt, der von Vielen als Höhepunkt der Eröffnungsfeierlichkeiten des Oktoberfestes angesehen wird.

Der heute weltbekannte Ruf des Oktoberfestbieres beruht u. a. darauf, dass in München bei der Bierbereitung frühzeitig Neuerungen eingeführt wurden, welche die Qualität des Bieres entscheidend beeinflussten. Hierbei ist insbesondere die erste Kältemaschine von Carl von Linde aus dem Jahr 1873 zu nennen. Diese wurde in einer Münchener Brauerei eingesetzt und setzte von dort ihren Siegeszug durch die Münchener Brauereien und später in der ganzen Welt, in der Form von Kühlschränken, fort. Bedeutsam war dabei die Tatsache, dass nun Bier, unabhängig von Klima und Außentemperatur in gleichmäßiger Qualität und in beliebiger Menge kontinuierlich erzeugt und gelagert werden konnte. Dies machte es möglich, ohne einen Qualitätsverlust große Mengen Bier für Großveranstaltungen im Voraus zu produzieren, vor Ort zu lagern und auszuschenken.

Zu dem außerordentlichen Ruf des Oktoberfestbieres trug maßgeblich der Umstand bei, dass dieses Bier speziell für das Oktoberfest eingebraut wurde. Das Spitzenprodukt Oktoberfestbier ist hierbei zwischenzeitlich nicht nur auf dem Oktoberfest erhältlich, sondern wird mit seinem „Oktoberfestbieretikett“ in der ganzen Welt verkauft.

Obwohl die Landeshauptstadt München seit 1985 nicht mehr für das Oktoberfest wirbt, kennen nach einer offiziell verlautbarten weltweit durchgeführten Umfrage 91 % der Befragten das Oktoberfest. Die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung (FAZ) vom 20. Oktober 1997 schrieb hierzu: „Überhaupt die Internationalität! Es heißt zwar Münchener Oktoberfest, aber wir sehen zahlreiche fremdländisch aussehende Besucher und hören englische, italienische, französische, japanische und viele der Herkunft nach undefinierbare Sprachbrocken, ganz selten echt bajuwarische Urlaute.“

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Stadt München schreibt hierzu in der offiziellen Festschrift zum 200. Jubiläum: „Ein ausgesprochenes Oktoberfestbier hat sich erst nach 1872 langsam verbreitet.“ Dem Buch „175 Jahre Oktoberfest 1810 bis 1985“ von Richard Bauer und Fritz Fenzl ist zu entnehmen, dass im Jahr 1872 ein mit hoher Stammwürze eingesottenes besonders starkes Bier ausgeschenkt wurde. Hans Glöckle schreibt in seinem Buch „München, Bier, Oktoberfest“, dass die Münchener für das Bier damals 12 Kreuzer zahlen mussten und dass die Münchener, ohne gegen die saftige Forderung zu murren, „mit Hochachtung und zufriedener Anerkennung von dessen besonderer Qualität“ das Bier geschluckt haben. Weiter heißt es dann noch: „Ab 1872 avancierte das ‚Märzen‘ mit seinem Stammwürzegehalt von 13 % und 4,1 % Alkohol zum Wiesnbier schlechthin und behielt diese Sonderstellung bis nach dem II. Weltkrieg.“ Erst nach 1950 kam eine hellere Variante hinzu, die dem Geschmack der damaligen Wiesnbesucher mehr entsprach, währenddessen heute die Bernsteinfarbe eine Renaissance erlebt.

Das „Oktoberfestbier“ ist das von den im geographischen Gebiet ansässigen Brauereien speziell für das Oktoberfest eingebraute Bier, das dort in erheblichen Mengen ausgeschenkt wird; ein Umstand, der auch insbesondere vom Verbraucher erwartet wird. Von anderen Festbieren unterscheidet sich das „Oktoberfestbier“ durch das verwendete Wasser, durch die höhere Mindeststammwürze von 13,6 %, eine niedrigere Höchststammwürze von 14,0 %, den höheren Alkoholgehalt von 5,3–6,6 % sowie einem höheren Grundwert bei den Bittereinheiten von 16 EBC-Einheiten gepaart mit einem niedrigeren Maximalwert von 28 EBC-Einheiten. Infolge des Höchstwertes von 28 Bittereinheiten sind die Biere schwach bitter angelegt und zeichnen sich durch einen, in der Regel vollmundigen, sehr runden Geschmack aus, wie er seit Jahrzehnten im südlichen Raum Bayerns bevorzugt wird.

Aufgrund der nach dem Reinheitsgebot von 1487 gepflegten Bierherstellung, der daraus resultierenden außergewöhnlichen Erfahrung und der Geschicklichkeit der im geographischen Gebiet ansässigen Brauereien, verbindet der Verbraucher mit Oktoberfestbier die Erwartung besonderer, höchster Qualität.

Die Sonderstellung sowie der besondere Ruf des „Oktoberfestbieres“ werden national und international wahrgenommen. Zahlreiche Zeitungsartikel aus Europa erwähnen das Oktoberfest mehr oder weniger im Zusammenhang mit Bier. In 74 britischen Zeitungsartikeln der Jahre 1995–2012 wird das Bier mit dem Oktoberfest zu einem großen Teil mit Attributen wie „meist bekannte“, „weltweit bekannte“, „berühmte“ usw. versehen. Teilweise wird es sogar beschrieben. Schon 1955 schrieb Dr. Kuballe im Industrie-Kurier- Düsseldorf in einem Text über das Oktoberfest: „Noch im vergangenen Jahrhundert vorwiegend Münchener Jahres-Gaudi wurde das Fest inzwischen zum größten Europas.“ Später liest man noch: „In den Reiseprospekten Europas und der USA wird es zusehends mehr zum Schlager, der zumindest ‚mitgenommen‘ werden muss.“ 1996 schrieb Paul Delany in der „The SUN“: „Visitors to the biggest beer festival in the world downed almost nine MILLION pint last year. And this year the organisers of

Germany's 163. Oktoberfest in Munich are expecting more than seven million visitors to drink even more.“ (Die Besucher des größten Bierfests der Welt schütteten im vergangenen Jahr nahezu 9 Mio. Pint in sich hinein. Und dieses Jahr erwarten die Organisatoren des 163. Oktoberfests in München über 7 Millionen Besucher, die noch mehr trinken dürften.) Derek Scally von der „Irish Times“ meinte 2003: „...the original Oktoberfestbeer. Difficult to find outside of Munich, but worth the search.,“ (... das echte Oktoberfestbier. Außerhalb von München schwer zu finden, aber die Suche wert.)“ Die FAZ postulierte 2006 das Oktoberfest als das „größte Bierfest unseres Sonnensystems“. Das gleiche Blatt veröffentlichte 2011 im Rahmen einer Abhandlung den Text: „Ohne das Oktoberfest kann selbst eine Hommage an München nicht auskommen.“ Damit wird die Bedeutung verdeutlicht, die das Oktoberfest und daraus resultierend das „Oktoberfestbier“ für München bedeutet.

Die Besonderheit des „Oktoberfestbieres“ hat national, wie international, Eingang in die unterschiedlichsten Literaturarten gefunden. Beispielhaft seien erwähnt das „Manuale delle birra“ (Handbuch des Biers) sowie die Texte aus den Büchern „L'Oktoberfest de Munich: portée sociale et politique“ (Das Münchner Oktoberfest: soziale und politische Bedeutung) (Thomas Landwehren, 2005): „... premiere place la Wiesn-Bier (ou Oktoberfestbier), cette bière spécialement brassée pour l'occasion...“ (... an erster Stelle das Wiesn-Bier (oder Oktoberfestbier), dieses Bier, das speziell für diese Gelegenheit gebraut wird...) oder „The Oxford Companion to Beer“ (Der Oxford-Begleitband zum Thema Bier) (Oliver Garret/Tom Colicchio 2011): „Today's Spaten oktoberfestbier is still based largely on that 1872 recipe. In the 19th [century] ... much of the base malt in a märzenbier and oktoberfestbier ...“ (Das heutige Spaten Oktoberfestbier beruht im Großen und Ganzen nach wie vor auf diesem Rezept aus dem Jahr 1872. Im 19. Jahrhundert ... ein Großteil des Grundmalzes in einem Märzenbier und Oktoberfestbier...) In Ben McFarlands Buch „World's Best Beers – One Thousand Craft Brews from Cask to Glass“ (Die besten Biere der Welt – 1000 Craft-Bräus vom Fass bis zum Glas) von 2009 heißt es: „Technically, genuine Oktoberfest beer can be brewed only within the city limits of Munich, by brewers participating in the ...“ (Eigentlich darf das echte Oktoberfestbier ausschließlich innerhalb der Stadtgrenzen Münchens gebraut werden und zwar durch Brauer, die sich beteiligen am...)

Eine Spitzenposition des „Oktoberfestbieres“ sehen nicht nur die Brauereien, sondern auch Presse und Literatur. So vergleicht die Zeitung „Welt am Sonntag“ in einem Artikel von 2005 das „Oktoberfestbier“ in Anlehnung an die deutsche Nationalflagge, die Bundesregierung und die assoziierten Farben der größten politischen Parteien Deutschlands mit den Worten: „Wenn Samstag das Oktoberfest beginnt, geht es vor allem um Bier – nicht um die Bundestagswahl.“ Später liest man: „Dann regiert nicht Schwarz, auch nicht Rot, sondern Gold, flüssiges Gold – Bayerns bestes Bier.“ 2009 beschreibt die Zeitung das „Oktoberfestbier“ in einem Artikel aus der Sicht des internationalen Verbrauchers wörtlich: „Ein Bier auf das die Welt blickt.“ Im Jahr 2011 schreibt sie dann über das „Oktoberfestbier“ eindeutig, kurz und bündig: „Nur eines ist klar: Alle Wiesnbieren, die die Brauereien für das diesjährige Oktoberfest gebraut haben sind super.“ Diese Pressebewertungen stimmen mit dem Berichtstext des Schriftstellers Thomas Wolfe über dessen Oktoberfestbesuch 1928 überein, in dem er die Spitzenposition des „Oktoberfestbieres“ hervorhebt: „Der Erzähler, namenlos wie die Furcht und Euphorie, die ihn sofort auf der Wiesn packen, muss nachfragen, um das Spektakel zu verstehen: ‚Bier?‘, sagte ich, ‚Warum Bier? Warum kommt man hierher, um Bier zu trinken? Warum sind all die großen Hallen hier von den bekannten Brauereien errichtet worden, wenn doch ganz München berühmt ist für sein Bier und es in der Stadt Hunderte von Bierwirtschaften gibt?‘ Und Heinrich sein Begleiter, antwortet, das stimme schon, aber: ‚Das ist Oktoberfestbier.‘“ Auch der anerkannte Bier-Fachjournalist, Michael Jackson, beschreibt die Unvergleichlichkeit eines „Oktoberfestbieres“ mit den Worten: „Das Oktoberfestbier hat eine Krone mit alpinen Ausmaßen und einer cremig-malzigem Würzigkeit...“

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Die lange Tradition der Herstellung des „Oktoberfestbieres“ für das Fest in München, dessen Ausschank auf dem weltbekanntesten, berühmtesten und seit über 200 Jahren existierenden Oktoberfestes sowie dessen besonderer vollmundiger runder und als verbindende Element verstandener Biercharakter haben dazu geführt, dass es sich beim Oktoberfestbier um eine in Deutschland und international bekannte und beliebte Bierspezialität handelt, deren Ansehen, quasi als Botschafter Münchens, untrennbar mit der Stadt und ihrer Lebensart verbunden ist. Das Ursprungsfest, wo das berühmte „Oktoberfestbier“ ausgeschrieben wird, ist in der ganzen Welt bekannt.

Einer der ersten Hinweise darauf, dass auf dem Oktoberfest nur Bier von den im geographischen Gebiet ansässigen Brauereien ausgeschrieben werden durfte, findet sich in einer bis zum Jahr 1850 gegoltenen Magistratsverordnung der Stadt zum Oktoberfest. In der Dissertationsreihe „Miscellanea Bavarica Monacensia“ wird hierzu in Heft 100: „Das Münchner Oktoberfest“ in verkürzter Form ausgeführt, dass vier Wirten aus der Umgebung von München der Versuch verwehrt wurde, Tölzer Bier (Gemeinde in ca. 45 km Entfernung) auf dem Oktoberfest auszuschenken. Auf dem Oktoberfest durften nur die 18 Münchener Wirte ihr Bier der ortsansässigen Münchener Brauereien ausschenken. Den vier Wirten aus dem Umland gestattete man außerhalb des Oktoberfestes, in einiger Entfernung, auf der Sendlinger Höhe ihr Bier zu verkaufen.

Der Münchener verbindet mit dem „Oktoberfestbier“ die schon in der Volksschule gelernte Geschichte und Tradition des Oktoberfestes. Die Zeit in der das Oktoberfest stattfindet, wird in München daher oft auch als eine eigene Jahreszeit, ähnlich der Starkbierzeit bezeichnet.

Besucher aus aller Welt pilgern alljährlich zum Oktoberfest, um dieses besondere Bier in der Uratmosphäre vor Ort zu genießen. In Schnitt besuchten laut der Landeshauptstadt München für das Jahr 2010 in den letzten 10 Jahren jeweils über 6 Millionen das Oktoberfest und tranken dort durchschnittlich 6,24 Mio. Maß Bier.

Die Tatsache, dass das Wort „Oktoberfestbier“ nicht nur mit Bier besonderer Güte, sondern auch mit der Stadt München verbunden wird, belegen zwei in jüngerer Zeit durchgeführte Konsumforschungsumfragen.

Auf die in Deutschland im Jahr 1980 gestellte Frage „Angenommen, sie bekommen in einem Lokal oder bei Bekannten eine Flasche Bier, wo auf dem Etikett steht ‚Oktoberfest-Bier‘. Was glauben Sie, wo dieses Bier herkommt, wo es gebraut wird?“ antworteten spontan 70 % der befragten deutschen bzw. 84 % der befragten bayerischen Bevölkerung, dass das Bier aus München stammt.

Bei einer in 2008 in Österreich durchgeführten empirischen Verkehrsbefragung kam heraus, dass die Bezeichnung „Oktoberfestbier“ bei 68,5 % der Personen, die hin und wieder Bier kaufen oder trinken, bekannt war und dass 53,5 % dieses Verkehrskreises den Begriff „Oktoberfestbier“ der Stadt München zuordneten.

Welche Bedeutung das Oktoberfestbier für das Oktoberfest, die Stadt München und darüber hinaus besitzt, zeigt sich u. a. daran, dass der Maßpreis des Oktoberfestbieres in München und Bayern im Gegensatz zum normalen Bierpreis ein Politikum geblieben ist.

In der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung vom 21. September 2003 thematisiert Thiemo Heeg diesen Umstand mit den Worten: „Die wichtigste Frage vor dem Münchner Oktoberfest ist immer dieselbe: Was kostet heuer eigentlich die Maß?“ Diskutiert wurde in der Vergangenheit nicht immer darüber. So stand z. B. im Jahr 1844 die Landwehr „scharf munitioniert“ in Bereitschaft, weil es damals Ausschreitungen wegen des Bierpreises gab und man Wiederholungen befürchtete (Offizielles Wiesn-Magazin „200 Jahre Oktoberfest“ der Stadt München, des Münchner Merkur und der „tz“).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/29500>

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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**

(2022/C 252/09)

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 ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„CASTAGNA DI ROCCAMONFINA“

EU-Nr.: PGI-IT-02764 – 16.3.2021

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

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

„Castagna di Roccamonfina“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Produkts

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

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

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „*Castagna di Roccamonfina*“ ist den Früchten der Sorten Primitiva (oder Tempestiva), Napoletana (oder Riccia oder Riccia Napoletana), Mercogliana (oder Marrone), Paccuta und Lucente (oder Lucida) vorbehalten, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt werden.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss das Erzeugnis die folgenden Merkmale aufweisen:

a) Frische Kastanien:

- Frucht: asymmetrische Form mit Tendenz zur Kugelform, mittelgroß
- Kalibrierung: nicht mehr als 110 Früchte pro kg des ausgewählten und/oder kalibrierten Erzeugnisses
- Essbarer Teil: mindestens 83 %
- Perikarp: maximal 17 % der Gesamtf Frucht, kastanienbraune Farbe, mit dunkleren, nicht besonders ausgeprägten Streifen, dünne und zähe Konsistenz
- Kern: milchig-weiße Farbe, bissfeste Konsistenz und mittelsüßer, delikater Geschmack
- Chemische Zusammensetzung des essbaren Teils:
 - Wasser: 51–57 %
 - Proteine: 2,3–3,3 g/100 g
 - Gesamtkohlenhydrate: 38–46 g/100 g
 - Lipide: 1,5–2,3 g/100 g
- Samenschale: dünn, braun, im Kern wenig vertieft, mittelfest anhaftend
- Für das Vorkommen wurmstichiger, deformierter, schimmeliger oder runzeliger Früchte gelten die in den allgemeinen Vermarktungsnormen (Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 543/2011) festgelegten Toleranzgrenzen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

b) Getrocknete Kastanien in der Schale:

- asymmetrische Form mit Tendenz zur Kugelform, ziemlich weiche Konsistenz, Geschmack von süßer, geschälter Frucht
- Kalibrierung: nicht mehr als 250 Früchte pro kg
- Chemische Zusammensetzung des essbaren Teils:
 - Wasser: nicht mehr als 15 %
 - Proteine: 4,4–5,4 g/100 g
 - Gesamtkohlenhydrate: 60–65 g/100 g
 - Lipide: 3–3,5 g/100 g
- Ausbeute trocken ungeschält: nicht mehr als 50 Gew.-%
- Perikarp: dünne und zähe Konsistenz
- Für das Vorhandensein von inneren oder äußeren Mängeln (beschädigte, verdorbene, schimmelige Frucht) gelten die in den allgemeinen Vermarktungsnormen (Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 543/2011) festgelegten Toleranzgrenzen.

Das Produkt muss frei von aktivem Befall jeglicher Art sein.

c) Getrocknete Kastanien, ganz, geschält:

- kugelförmig, ziemlich weiche Konsistenz, süßer Geschmack
- Kalibrierung: nicht mehr als 300 Früchte pro kg
- Feuchtigkeitsgehalt der ganzen Trockenfrucht: nicht mehr als 15 %
- Ausbeute getrocknet und geschält: nicht mehr als 50 Gew.-%
- Für das Vorhandensein von inneren oder äußeren Mängeln (beschädigte, verdorbene, schimmelige Frucht) gelten die in den allgemeinen Vermarktungsnormen (Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 543/2011) festgelegten Toleranzgrenzen.

Das Produkt muss frei von aktivem Befall jeglicher Art sein.

d) Ganze geschälte Kastanien:

- kugelförmig, ziemlich bissfeste Konsistenz, süßer Geschmack
- Kalibrierung: nicht mehr als 200 Früchte pro kg
- Vorhandensein eines Häutchens auf der Frucht: nicht mehr als 3 %
- Vorkommen wurmstichiger oder schimmeliger Früchte: nicht mehr als 2 %
- Vorkommen verkohlter Früchte: nicht mehr als 5 %

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*

Die Vorgänge des Sortierens, Kalibrierens, Behandelns, Sterilisierens, Trocknens, Schärens und Haltbarmachens der Früchte werden in dem unter Punkt 4 definierten Gebiet durchgeführt.

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

- *Verpackung des frischen Erzeugnisses:* Das Erzeugnis muss in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von 0,25 kg bis 25 kg aus einem nach nationalem und EU-Recht zulässigen Material zum Verkauf angeboten werden.
- *Verpackung von trockenen ungeschälten Produkten:* Trockene ungeschälte Kastanien werden in Verpackungen in Verkehr gebracht, die nach nationalem und EU-Recht zulässig sind und eine Produktmenge zwischen 0,150 kg und 25 kg enthalten.
- *Verpackung von trockenen geschälten Produkten:* Trockene ungeschälte Kastanien werden in Verpackungen in Verkehr gebracht, die nach nationalem und EU-Recht zulässig sind und eine Produktmenge zwischen 0,100 kg und 25 kg enthalten.

- *Verpackung des geschälten Erzeugnisses:* Bezüglich der Verpackungsarten für ganze geschälte Kastanien finden die für dieses Erzeugnis geltenden Rechtsvorschriften Anwendung, sofern die Qualitätsmerkmale nicht beeinträchtigt werden. Fremdkörper jeglicher Art dürfen nicht vorhanden sein.

Vakuumverpackung mit Schutzatmosphäre und tiefgefrorene Produkte sind zulässig.

Behältnisse müssen stets so verschlossen sein, dass es unmöglich ist, den Inhalt zu entnehmen, ohne den Verschluss aufzubrechen.

Die Abfüllung erfolgt unter der Aufsicht der durch die Richtlinie des italienischen Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik mit der Überwachung der g. g. A. „Castagna di Roccamonfina“ beauftragten Stelle. Damit soll der Ursprung überprüft und sichergestellt werden, dass das Erzeugnis und die Art und Weise seiner Darbietung den Produktspezifikationen entsprechen.

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



Auf den Etiketten der Verkaufsverpackungen muss deutlich und gut lesbar die Bezeichnung „Castagna di Roccamonfina“, gefolgt von der Abkürzung „g. g. A.“ und dem nachstehenden Logo angegeben sein:

Es ist verboten, zu „Castagna di Roccamonfina“ irgendeine nicht ausdrücklich vorgesehene Qualifizierung hinzuzufügen, einschließlich der Adjektive: fine (fein), scelto (ausgewählt), selezionato (ausgewählt) oder superiore (höherwertig). Erlaubt sind wahrheitsgemäße und überprüfbare Angaben, die die Verfahren der Hersteller beschreiben, wie z. B.: der Name der verwendeten Sorte oder „von Hand geerntetes Erzeugnis“. Namen, Geschäftsbezeichnungen und Markennamen dürfen wahrheitsgemäß verwendet werden, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen. Die Verwendung anderer geografischer Angaben ist verboten.

Andere, in dieser Spezifikation nicht ausdrücklich vorgesehene Bezeichnungen dürfen dem Etikett nicht hinzugefügt werden. Außerdem müssen folgende Angaben gemacht werden: Name, Firmenname und Anschrift des Erzeugers sowie des Abpackbetriebs sowie alle nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Castagna di Roccamonfina“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden: Caianello, Conca della Campania, Galluccio, Marzano Appio, Roccamonfina, Sessa Aurunca, Teano, Tora und Piccilli, die alle zur Provinz Caserta gehören.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Anerkennung des Namens „Castagna di Roccamonfina“ stützt sich auf sein hohes nationales und internationales Ansehen und sein Hauptmerkmal, nämlich die frühe Reifung der Früchte.

Das geografische Gebiet von „Castagna di Roccamonfina“ wird vom Vulcano di Roccamonfina beherrscht, dem ältesten Vulkan Kampaniens, der die Geschichte und das Leben in der Umgebung seit jeher geprägt hat und durch die Weite und Schönheit der Kastanienwälder, die ihn weithin bedecken noch beeindruckender wird. In der Flora dominiert die Edelkastanie (*Castanea sativa*), die in fast dem gesamten vom Vulkan beherrschten Gebiet verbreitet ist.

Im Laufe der verschiedenen geologischen Zeitalter hat der Vulkankomplex Roccamonfina große Mengen an pyroklastischem Material ausgeworfen, die ein riesiges Gebiet bedecken und die Grundlage für die besondere Fruchtbarkeit des Landes sind. Im gesamten Gebiet herrschen neutro-/acidophile Böden vor, die ideal für den Anbau von Kastanien sind. Die Böden sind gut, tiefgründig, sehr fruchtbar, haben einen schwach sauren pH-Wert, sind reich an Humus und besitzen einen vielgestaltigen Untergrund. Auch das Klima ist mit einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 838 mm und einer Durchschnittstemperatur von 12,8 °C besonders günstig für den Kastanienanbau.

Diese Boden- und Klimabedingungen (vulkanische Böden, niedrige Höhenlage, feuchtwarmes Klima) begünstigen die frühe Reifung der Früchte, sodass das Erzeugnis schon früh auf dem italienischen und ausländischen Kastanienmarkt angeboten werden kann. Marktberichte und Listen belegen in der Tat, dass die „Castagna di Roccamonfina“ die Kastaniensaison in Italien eröffnet (abgesehen von der Erzeugung von europäisch-japanischen Hybriden). Der Grund dafür ist, dass die Ernte im Gebiet der g. g. A., die durch den frühen, natürlichen Fall der Kastanien begünstigt wird, meist dann schon endet, wenn sie in allen anderen Erzeugungsgebieten erst beginnt, nämlich zwischen dem 10. und 20. Oktober.

„Castagna di Roccamonfina“ ist das Markenzeichen der lokalen Landwirtschaft und der bäuerlichen Kultur der Region mit einer langen Geschichte.

Esskastanien gab es im Gebiet von Roccamonfina schon Jahrhunderte vor der römischen Herrschaft über dieses Gebiet. Doch erst im Mittelalter, nach der Zeit der Völkerwanderung, wurde der Anbau von Esskastanien zu einem wesentlichen Element der Wirtschaft des Gebiets und des Lebensunterhalts der dort lebenden Menschen. Als Hauptnahrungsquelle im Winter und in Zeiten der Hungersnot spielte die Kastanie eine wichtige Rolle im häuslichen Leben der Menschen in und um Roccamonfina. Das Holz der Bäume wurde für die Herstellung von Dachbalken, Möbeln und Werkzeugen verwendet und diente als Heizmaterial. Es gibt zahlreiche geschichtliche Erwähnungen der Kastanie im Mittelalter, vor allem im Zusammenhang mit Übertragungen des Eigentums an Kastanienhainen, festgehalten in Erbschafts- und Verkaufsurkunden und Dekreten, von denen viele noch in den kostbaren Archiven und Bibliotheken des Gebiets aufbewahrt werden. Mit der Ankunft der Anjou im Jahr 1270 erlangten die Kastanien von Roccamonfina auch kommerzielle Bedeutung. Das Gebiet erhielt das Privileg eines Wochenmarkts im Herbst und eines Jahrmarkts.

Aber die eigentliche und populärste Geschichte der „Castagna di Roccamonfina“, die seit Jahrhunderten von den Einheimischen überliefert wird, beginnt mit der Geschichte der bedeutendsten historischen und religiösen Stätte der Gegend, dem Santuario della Madonna dei Lattani. Dies ist ein religiöser Komplex, eingebettet in alte Kastanienwälder, der aus einer Kirche, dem Convento dei frati francescani (Konvent der Franziskanerbrüder) und der Eremitaggio di San Bernardino (Einsiedelei des heiligen Bernhard) besteht, die schon zur Zeit der Errichtung der heiligen Stätte berühmt war. Die Legende berichtet, dass der heilige Bernhard nach Roccamonfina kam, um einem Bildnis der Jungfrau zu huldigen, das ein Hirtenjunge in einer nahe gelegenen Höhle gefunden hatte. Dort pflanzte er einen trockenen Kastanienzweig in die Erde, der später austrieb. Die Mönche pflanzten daraufhin Reiser des heiligen Baums auf die Kastanienbäume der Umgebung, und dies war, wie die Einheimischen sagen, der Ursprung der „Castagna di Roccamonfina“.

Im Laufe der Jahrhunderte hat sich durch das Zusammenspiel zwischen der für die Kastanie günstigen Verhältnisse und der Fähigkeit der örtlichen Landwirte, natürliche Ökotypen auszuwählen, ein reiches sozioökonomisches und kulturelles Gefüge entwickelt. In den folgenden Generationen haben die Erzeuger daher dieses natürliche Waldprodukt kultiviert, es verbessert und seinen Namen und sein Ansehen weit über die unmittelbare Umgebung hinaus verbreitet.

Die stetig zunehmende Bedeutung des Kastanienanbaus in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte wird durch Gesetze und Verordnungen vom späten Mittelalter bis in die Neuzeit belegt, die den Schutz der gemeinschaftlichen Nutzung der Kastanienwälder zum Ziel hatten. Sehr hohe Geldstrafen wurden gegen diejenigen verhängt, die die Früchte illegal oder in betrügerischer Absicht ernteten, insbesondere zum Zeitpunkt des Falls der Früchte.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Kastanie für das Gebiet schlägt sich auch in schriftlichen Aufzeichnungen aus den folgenden Jahrhunderten nieder, die nicht nur lokalen Ursprungs sind. Zu nennen wäre etwa „La Sede Degli Aurunci“ aus dem Jahr 1737, worin vor allem die Bedeutung der „Castagna di Roccamonfina“ als wertvolle wirtschaftliche Ressource für das gesamte Gebiet deutlich wird.

Noch eindrücklicher wird dies dokumentiert durch die Marktberichte, in denen seit Mitte des 19. Jahrhunderts die Verkaufspreise der Roccamonfina-Kastanien, aufgeschlüsselt nach den verschiedenen Sorten, aufgezeichnet wurden. Dazu gehört der „Catasto Provvisorio del Comune di Marzano“ von 1834, in dem die in der Gemeinde gekauften und verkauften Sorten aufgeführt sind: ... le Castagne Tempestive di Roccamonfina [... die frühen Kastanien von Roccamonfina].

Weitere historische und kommerzielle Belege für die Bedeutung der „Castagna di Roccamonfina“ folgten und finden sich vielfältig in Verwaltungsakten, notariellen Kauf- und Verkaufsurkunden, Marktberichten und Werken sowie in Fachartikeln und wissenschaftlichen Berichten über Versuche, die von Forschern in diesem Gebiet durchgeführt wurden.

In den 80er- und 90er-Jahren des letzten Jahrhunderts war der Kastanienanbau im Gebiet von Roccamonfina für seinen hohen Innovationsgrad und den gewissenhaften und regelmäßigen Baumschnitt bekannt. Dies auch deshalb, weil der Verkauf der Früchte wirtschaftlich immer interessanter wird, vor allem im Spätsommer, wenn in den Großstädten fast ausschließlich geröstete Kastanien der Sorte „Castagna di Roccamonfina“ verkauft werden, die für ihre frühe Reifung bekannt sind.

Dies ist ein günstiger Zeitraum für die Förderung des Produkts, den auch Institutionen wie die Region Kampanien, die Provinz Caserta und die Handelskammer nutzen. Die „Castagna di Roccamonfina“ wird seit den 90er-Jahren in zahlreichen Veröffentlichungen erwähnt, in denen sie häufig als eines der Produkte des typischen Korbs hervorragender Agrarlebensmittel beschrieben wird, was auch ihre wirtschaftliche Bedeutung widerspiegelt: dem Guida su Roccamonfina e il Monte S. Croce von 1996, „Campania Terra dell'Ortofrutta“ von 2003 und „Campania, luoghi, sapori, eccellenze“ von 2019, um nur einige wenige zu nennen.

Die Kastanienernte in diesem Gebiet, die im Spätsommer beginnt, ist seit jeher ein Ereignis, das, mehr als der Wirtschaftsbericht eines Erntejahres, die wichtigste Zeit des Jahres für das gesamte Gebiet darstellt. In Roccamonfina fand über einige Wochen der größte Kastanienmarkt der gesamten Provinz Caserta statt, ein herausragendes Ereignis in der Region. Er geht auf alte Zeiten zurück (frühes zehntes Jahrhundert) und wurde auf dem größten Platz der Gegend abgehalten. Von September bis Ende Oktober konnten alle Kastanienerzeuger ihre Produkte den Händlern auf dieser historischen Piazza zum Kauf anbieten. Der alte Markt „Mercato della Castagna“ wurde schließlich zu einem Fest, das zum Teil feierlichen Charakter hatte und von einer Messe zum Erntedank bis hin zu lokaler Volksmusik und Tanz reichte. Die Gemeindeverwaltung und das Fremdenverkehrsamt sind dem Wunsch der Einwohner nachgekommen, die Ernte und den Verkauf von Kastanien zu feiern, und haben 1976 die „Sagra della Castagna di Roccamonfina“ ins Leben gerufen. Seither findet dieses Fest immer am zweiten Sonntag im Oktober statt. Die gesamte Bevölkerung nimmt hieran teil, und für die Einwohner ist dies eine Zeit der Besinnung auf ihre historische Identität und ihre ländlichen Wurzeln und Traditionen. Das Sagra-Fest hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und ist heute ein echter „Mostra Mercato della Castagna“ [Kastanienmarkt] sowie ein traditionelles populäres Kultur- und Unterhaltungsevent.

Der Name „Castagna di Roccamonfina“ findet sich seit jeher auf historischen Zeugnissen und Archivadokumenten, auf Plakaten für das Sagra-Fest und ist Thema wissenschaftlicher Konferenzen. Auch auf Handelsrechnungen und Etiketten von frischen Produkten und daraus hergestellten Erzeugnissen wird er vielfältig verwendet. Mit den neuen digitalen Technologien ist es heute nicht schwer, sich über alles Wissenswerte zu diesem Produkt im Internet zu informieren: seine Geschichte, seine besonderen Eigenschaften, seine kulinarische Verwendung und wie und wo man es kaufen kann, einschließlich verlässlicher Berichte von Feinschmeckern, Köchen und Händlern. Über dieses Produkt wurden bereits Bücher geschrieben, darunter auch Kochbücher („L'Oro bruno di Roccamonfina“ 2019). In Sendungen der RAI wie „Linea Verde“ (ausgestrahlt am 16.9.2011), „Serenio Variabile“ (ausgestrahlt am 8.4.2013), „Buongiorno Regione“ (ausgestrahlt am 4.10.2017), „Mezzogiorno Italia“ (ausgestrahlt am 22.11.2014) und auf TG Regionale (fast jedes Jahr im Oktober) wurde häufig über die „Castagna di Roccamonfina“ berichtet, insbesondere während der Ernte und des Sagra-Festes, oft auch live. Hinzu kommen die zahlreichen Berichte über Roccamonfina und seine Kastanie, die von verschiedenen lokalen Fernsehsendern (TeleLuna, Tele2000, Antenna3, ReteSei usw.) ausgestrahlt werden.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter

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

oder

direkt über die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (www.politicheagricole.it): oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit), dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktionsspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

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

(2022/C 252/10)

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

„Carne Barrosã“

EU-Nr.: PDO-PT-0239-AM01 – 1.3.2019

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Antragstellende Vereinigung

Berechtigtes Interesse

Die Vereinigung CAPOLIB hat den ursprünglichen Antrag auf Eintragung gestellt.

Name der Vereinigung	CAPOLIB — Cooperativa Agrícola De Boticas, CRL
Art der Vereinigung	mehr als eine Person
Mitglieder	Erzeuger
Anschrift	Avenida do Eiró n°19 5460-320 Boticas
Land	Portugal
Telefon:	+35 1276418170
E-Mail-Adresse:	geral@capolib.pt

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

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

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

Name des Erzeugnisses

Änderung

Änderungsempfehlung 1

Grund

Der für die Beschreibung des Erzeugnisses („Carne de Bovino Barrosão“) verwendete Begriff wird aktualisiert, wobei der letztendlich tatsächlich eingetragene Name („Carne Barrosã“) berücksichtigt wurde.

Bisheriger Wortlaut: „Carne de Bovino Barrosão“

Neuer Wortlaut: „Carne Barrosã“

Beschreibung des Erzeugnisses

Änderung

Änderungsempfehlung 2

Grund

Die Produktbeschreibung wird verbessert, indem Informationen, die sich an verschiedenen Stellen in der gesamten bestehenden Produktspezifikation befinden, in einem einzigen Abschnitt zusammengefasst werden. Das Wort „gekühlt“ wird gelöscht, da das Einfrieren in Zukunft möglich sein soll. Der Verweis auf das Tierzuchtregister wird aktualisiert, da dieses nun Herdbuch heißt. Die Verweise auf die Formen der kommerziellen Aufmachung werden aus der Produktbeschreibung gelöscht, da für diesen Zweck ein eigenes Kapitel hinzugefügt wurde.

Bisheriger Wortlaut:

„Der Begriff ‚Carne de Bovino Barrosão‘ bezeichnet die Schlachtkörper oder verpackten und gekühlten Teilstücke von Tieren der Rasse Barrosã, die im Tierzuchtregister oder im Zuchtbuch der Rasse eingetragen sind und deren Vater- und Muttertiere im Tierzuchtregister oder im Zuchtbuch der Rinderrasse BARROSÃ eingetragen sind.“

„Ausschließlich Fleisch von Tieren, die gemäß den in dieser Produktspezifikation festgelegten Verfahren erzeugt und zertifiziert wurden, darf die Ursprungsbezeichnung ‚CARNE DE BOVINO BARROSÃO‘ tragen.“

„Ausschließlich Fleisch von Tieren, die in infrage kommenden Betrieben gemäß Punkt 3.4 dieser Spezifikation erzeugt wurden und aus dem geografischen Erzeugungsgebiet gemäß Punkt 2.5 dieser Spezifikation stammen und die den Vorgaben zur Tierkennzeichnung gemäß Punkt 3.3 dieser Produktspezifikation entsprechen und gemäß den Bedingungen unter Punkt 4 und 5 dieser Spezifikationen transportiert wurden, sich ausgeruht haben und verarbeitet wurden, darf die Ursprungsbezeichnung ‚CARNE DE BOVINO BARROSÃO‘ tragen.“

Neuer Wortlaut: „Der Begriff ‚CARNE BARROSÃ‘ bezeichnet Fleisch von Tieren der Rasse Barrosã, die in das Herd- oder Zuchtbuch der Rasse eingetragen sind und in dem gemäß dieser Produktspezifikation definierten geografischen Gebiet geboren und gezüchtet wurden.“

Änderung

Änderungsempfehlung 3

Grund

Das Höchstgewicht für die Altersgruppe „Vitela“ („Kalbfleisch“) wird aufgehoben, um Erzeugniskontrollen zu vereinfachen, da gemäß der Verordnung (EG) Nr. 700/2007 des Rates vom 11. Juni 2007 das Gewicht von Tieren bei der Schlachtung für die Eigenschaften ihres Fleisches weniger wichtig ist.

Bisheriger Wortlaut:

„Kalbfleisch: (...) mit einem Mindestgewicht von 70 kg und einem Höchstgewicht von 130 kg“.

Neuer Wortlaut:

„Das Fleisch der Kategorie VITELA stammt von Tieren (...) mit einem Mindestgewicht von 70 kg.“

Änderung

Änderungsempfehlung 4

Grund

Eine eigene Altersgruppe „Vitelão“ („Jährling“) (bisher Teil der Altersgruppe „Novilho“ („Jungbulle/Färse“)) wird gemäß Anhang VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 geschaffen.

Bisheriger Wortlaut:

„Jungrindfleisch: Fleisch von einem männlichen oder weiblichen Tier (...) zwischen neun Monaten und drei Jahren“

„Die Eigenschaften der Schlachtkörper von Tieren der Altersgruppe ‚Novilho‘ variieren innerhalb der für die beiden anderen Altersgruppen definierten Grenzen.“

Neuer Wortlaut:

„Das Fleisch der Kategorie ‚VITELÃO‘ stammt von Tieren beider Geschlechter, die bei der Schlachtung zwischen neun und zwölf Monaten alt sind und mindestens 130 kg wiegen. Die Farbe des Fleisches variiert zwischen rosa und rot. Die Farbe des Fettes variiert zwischen weiß und grauweiß. Die geschmacklichen Eigenschaften des Fleisches liegen zwischen denen der Kategorien ‚Vitela‘ und ‚Novilho‘.“

In der Altersklasse der Fleischkategorie ‚Vitelão‘ ändert sich die Ernährung der Tiere, sie werden nach und nach abgesetzt und an eine Ernährung aus Weidegras und Futter sowie anderen Erzeugnissen vom landwirtschaftlichen Betrieb wie Getreide gewöhnt.

Da das Fleisch dieser Kategorie von Tieren stammt, die von der Muttermilch entwöhnt werden, verfügt das Fleisch über einen etwas intensiveren Geschmack als die Fleischkategorie ‚Vitela‘, es schmeckt weniger süß und stärker nach Kräutern. Gleichzeitig ist das Fleisch zu Beginn des Kauens etwas weniger saftig aufgrund seines geringeren Wassergehalts, der auf die Ernährung des Tieres zurückgeht. Jedoch verleiht das ein wenig dunklere Fett dem Fleisch ein neues Gefühl von Frische und Saftigkeit, sobald der Speichelfluss angeregt wurde, daher ist das Fleisch genauso zart wie saftig.

Das Fleisch der Kategorie ‚NOVILHO‘ stammt von Tieren beider Geschlechter, die bei der Schlachtung zwischen zwölf Monaten und drei Jahren alt sind und mindestens 130 kg wiegen. Die Farbe des Fleisches variiert zwischen rosa und dunkelrot. Die Farbe des Fettes variiert zwischen weiß, grauweiß und manchmal auch gelblichen Tönen. Die geschmacklichen Eigenschaften des Fleisches liegen zwischen denen der Kategorien ‚Vitela‘ und ‚Vaca‘.

Bei diesem Fleisch herrschen komplexere und intensivere Geschmacksrichtungen vor. Die Konsistenz ist aufgrund des geringeren Wassergehalts im Muskelgewebe fester und weniger wässrig als bei der Kategorie ‚Vitelão‘. Das Fett ist dunkler und farbintensiver als bei den Kategorien ‚Vitela‘ und ‚Vitelão‘, manchmal etwas gelblich. Dies ist auf das Getreide zurückzuführen, das einen kleineren Teil der Ernährung des Tieres ausmacht, das Wachstum fördert und die Fettschicht auf dem Schlachtkörper vervollständigt.“

Siehe Begründung für Änderungsempfehlung 3.

Änderung

Änderungsempfehlung 5

Grund

Die Altersobergrenze von vier Jahren für die Kategorie „Vaca“ („Rind“) wird aufgehoben, um neuen Vorlieben auf dem Markt gerecht zu werden, wo eine steigende Nachfrage nach Fleisch von älteren Tieren zu verzeichnen ist. Die Fleischkategorie wird bei der Kennzeichnung immer angegeben, in diesem Fall heißt sie „Rind“. Die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verbessern sich mit den Jahren. In der vorherigen Produktspezifikation wurde die Altersobergrenze von vier Jahren auf empirischer Basis ohne fachliche Begründung festgelegt, aber auch weil die Reproduktionsrate durch neue Tiere in den Herden sehr gering war. Tatsächlich war die Anzahl der Tiere der Barrosä-Rasse gefährlich niedrig und die Rasse kurz vor dem Aussterben. Aus dem gleichen Grund waren der tierzüchterische Wert und die Qualität der Schlachtkörper in den 1990er-Jahren durchschnittlich sehr gering.

Aufgrund der bei den Tieren erzielten Verbesserungen, die insbesondere auf den Einsatz von künstlicher Befruchtung zurückzuführen sind, haben sich der tierzüchterische Wert der Tiere und die Fleischigkeit der Schlachtkörper deutlich verbessert. Daher liegt der Wert des Fleisches von älteren Tieren nun viel höher.

Diese Faktoren haben zu einer deutlich höheren Rotation in den Herden geführt, da die durchschnittliche produktive Lebensspanne kürzer ist und die Schlachtung von Tieren mit exzellentem Fleisch viel häufiger stattfindet.

Gleichzeitig fragen Verbraucher Fleisch von diesen Tieren stark nach, da seine organoleptischen Eigenschaften ausgezeichnet sind und sehr geschätzt werden. In diesem Szenario ist es nicht sinnvoll, die Obergrenze für die Vermarktung von Tieren der Kategorie „Vaca“ auf vier Jahre festzulegen. Das Fleisch von Tieren, die älter als drei Jahre und ausgewachsen sind und über vollständig ausgereifte Körpersysteme verfügen (Nervensystem, Skelett, Muskeln und Fell), weist unabhängig von deren Alter identische Eigenschaften auf. Wie bereits vorstehend erläutert, ist dieses Fleisch dunkler mit dunklerem, gelblicherem Fett. Es ist nicht so saftig und zart, verfügt aber über einen stärkeren, intensiveren Geschmack und ein stärkeres, intensiveres Aroma. Aufgrund der oben beschriebenen Ernährung und Zuchtmethoden ist die Variabilität (die natürlicherweise besteht und mit höherem Alter etwas intensiver wird) nicht von so wesentlicher Bedeutung, dass eine weitere Segmentierung in zusätzliche Verbrauchskategorien gerechtfertigt wäre. Diese wäre für Händler und Verbraucher verwirrend, da auf dem Markt bekannt ist, dass das Fleisch der Kategorie „Vaca“ von Tieren stammt, die älter als drei Jahre sind.

Es ist ebenfalls erforderlich, die Beschreibung der unverwechselbaren Eigenschaften des „Vaca“-Fleisches in Übereinstimmung mit dem Einzigsten Dokument zu verbessern.

Bisheriger Wortlaut: „Schlachtkörper von Tieren der Kategorie, die im entsprechenden Unterabsatz des vorangehenden Punktes definiert ist, im Alter zwischen drei und vier Jahren mit einem Mindestgewicht von 130 kg. Das Fleisch ist dunkelrot und das Fett grauweiß. Das Fleisch ist nicht so zart, aber genauso saftig und wohlschmeckend.“

Neuer Wortlaut: Das Fleisch der Kategorie „VACA“ stammt von Tieren beider Geschlechter, die bei der Schlachtung älter als drei Jahre sind und mindestens 130 kg wiegen. Das Fleisch ist dunkelrot. Das Fett ist grauweiß und bei älteren Tieren oft gelblicher. Die Eigenschaften der Fleischkategorie „Novilho“ treten bei der Fleischkategorie „Vaca“ noch stärker hervor. Das Fleisch ist nicht ganz so zart und saftig, verfügt aber über einen intensiveren und lang anhaltenden Kräutergeschmack. Aufgrund des Fetts im Muskelgewebe ist das Gefühl von Saftigkeit am Ende der Kaufphase viel intensiver. Der Geschmack des Fetts ist intensiver und sämiger.

Änderung

Änderungsempfehlung 6

Grund

Die Verweise auf Konformitätsklassen und Fettgewebe werden gestrichen. Durch diese Änderungen sollen die Kriterien für die Annahme der Schlachtkörper an neue Verbrauchertrends und -vorlieben angepasst werden, wobei die aktuell zur Verfügung stehenden technologischen Prozesse berücksichtigt werden, die eine differenzierte Nutzung und Aufwertung solchen Fleisches ermöglichen.

Bisheriger Wortlaut:

„Schlachtkörper werden gemäß dem gemeinschaftlichen Handelsklassenschema in der Verordnung (EWG) Nr. 1026/91 klassifiziert. Gemäß den unter Punkt 2.3 definierten Kategorien werden die Schlachtkörper wie folgt klassifiziert: – Kalbfleisch: Kategorien U, R, O und P; – Junges Rind: Kategorien S, E, U, R und O; – Rind: Kategorien E, U, R, O und P.“

„Schlachtkörper der Kategorie 4 können in Bezug auf Fettgewebe ausschließlich zertifiziert werden, wenn sie geschlachtet werden. Schlachtkörper der Kategorie 5 sind ausgeschlossen.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Dieser Faktor trägt zu höherer Qualität und mehr Verbrauchervertrauen bei.

Fleisch der Kategorie P mit einem Fettgehalt von 5 wird ausschließlich für die Erzeugung von Hamburgern, Frikadellen, Hackfleisch/Faschiertem, Pasteten und ähnlichen Erzeugnissen verwendet.

Dies ermöglicht im Gegenzug eine strengere Auswahl des Fleisches, das in seiner natürlichen oder nicht verarbeiteten Form verkauft wird.

Änderung

Änderungsempfehlung 7

Grund

Der Verweis auf die Klassifikation von Fleischteilstücken wird gestrichen, da es sich um allgemeine Informationen ohne spezifische Charakteristika in Bezug auf „CARNE BARROSA“ handelt.

Bisheriger Wortlaut: „Für alle oben aufgeführten Kategorien gilt in Bezug auf Fleischteilstücke die folgende Klassifikation: – Extra: Kotelettstränge, Roastbeef/Beiried; – Kategorie 1: Rumpsteak, Hochrippe/Rostbraten, Hüfte/Hüferl, Oberschale, Hachse, Unterschale, Schulter (gute Stücke); – Kategorie 2: Andere Schulterstücke, Mittelschulter, Brisket Point (unterer Teil des Vorderviertels mit Brustspitze, Brustmitte und Querrippe); Ballen, Chuck and Blade (Rückenstück des Vorderviertels einschließlich des oberen Teils der Schulter, das von einem Vorderviertel mit mindestens vier und höchstens zehn Rippen bei einem geraden Schnitt durch den Berührungspunkt der ersten Rippe mit der Brustbeinspitze und dem Ansatzpunkt des Zwerchfellpfeilers bei der zehnten Rippe anfällt), Eisbein, Vorder- und Hinterbein; – Kategorie 3: Unterbrust, Unterschulter, Rippe, Schwanz.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Geografisches Gebiet

Änderung

Änderungsempfehlung 8

Grund

Die administrative Abgrenzung des geografischen Gebietes wird aktualisiert, ohne dass Änderungen an dem geografischen Gebiet selbst vorgenommen werden. Da ein großer Teil des Gebietes, das nun zur Gemeinde Vizela (wie 1998 mit der Annahme des Gesetzes Nr. 93/98 vom 1. September 1998 festgelegt) gehört, von den Gemeinden Guimarães und Felgueiras abgespalten wurde, wird die Liste der Gemeinden im geografischen Gebiet aktualisiert und sie schließt nun die Gemeinde Vizela ein (mit Ausnahme des Ortsteils Santa Eulália, da dieser von der Gemeinde Lousada abgespalten wurde, die nicht zum geografischen Gebiet gehört).

Bisheriger Wortlaut: „Das geografische Gebiet (...) beschränkt sich auf die Gemeinden (...) Guimarães, (...) Felgueiras (...)“

Neuer Wortlaut: „Das geografische Gebiet (...) beschränkt sich auf die Gemeinden (...) Guimarães, Vizela (mit Ausnahme des Ortsteils Santa Eulália), (...) Felgueiras (...)“

Ursprungsnachweis

Änderung

Änderungsempfehlung 9

Grund

Im Hinblick auf die aktuellen strengen Anforderungen an die Tierkennzeichnung, Überwachungsmöglichkeiten und die erforderliche Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, die bei Rinderhaltungsbetrieben nachgewiesen werden müssen, gibt es keine Begründung dafür, die Anforderung aufrechtzuerhalten, dass ausschließlich Tiere der Barrosã-Rasse in der jeweiligen Produktionseinheit vorhanden sein dürfen. Diese Beschränkung wird daher aufgehoben, gleichzeitig bleibt die Anforderung bestehen, dass die gesamte Herde überwacht wird.

Bisheriger Wortlaut: „Keine anderen Rinder außer Rindern der Barrosã-Rasse dürfen in der Produktionseinheit gehalten werden, in der sie eingetragen sind.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Änderung

Änderungsempfehlung 10

Grund

Im Hinblick auf die strenge Gesetzgebung in Bezug auf das Tierwohl, insbesondere in Bezug auf verpflichtende Ruhezeiten während des Transports und vor der Schlachtung, ist es nicht gerechtfertigt, die Anforderung aufrechtzuerhalten, die Tiere am selben Tag zu schlachten, an dem sie am Schlachthof ankommen. Daher wird diese Vorgabe gestrichen, um das Tierwohl weiterhin zu gewährleisten und den Betrieben größere Freiheiten bei der Planung von Transport und Schlachtung zu gewähren.

Bisheriger Wortlaut: „Die für eine Zertifizierung infrage kommenden Tiere müssen am selben Tag in einer vollständigen und ununterbrochenen Abfolge geschlachtet werden.“

Neuer Wortlaut: „Die Tiere müssen in einer vollständigen und ununterbrochenen Abfolge geschlachtet werden.“

Änderung

Änderungsempfehlung 11 (4 Ursprungsnachweis)

Grund

Die in diesem Abschnitt behandelten Anforderungen wurden überarbeitet, damit veraltete oder im Hinblick auf die aktuelle Gesetzgebung redundante Bestimmungen oder Bestimmungen, die nicht zur Spezifikation gehören, sondern eher Teil des Inspektionsprozesses sein sollten, aufgehoben werden können. Aktualisierungen werden bei den Bestimmungen zur Eintragung von Betrieben unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Anforderungen an die amtlichen Kontrollen vorgenommen.

Bisheriger Wortlaut:

„Die Verwendung der Ursprungsbezeichnung ‚CARNE DE BOVINO BARROSÃO‘ wird beschränkt auf Erzeuger: a) die für diesen Zweck von der Stelle, die Inhaberin der Ursprungsbezeichnung ist, ausdrücklich zugelassen sind, b) deren Betrieb sich innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets befindet, c) die sämtliche Erzeugungsvorgaben in dieser Produktspezifikation einhalten, d) die sich schriftlich verpflichten, kein Fleisch aus anderen Quellen und/oder mit anderen Eigenschaften mit der Bezeichnung ‚CARNE DE BOVINO BARROSÃO‘ zu verkaufen, und e) die die von der Kontroll- und Zertifizierungsstelle vorzuziehenden Kontrollmaßnahmen annehmen.“

„Die Tiere müssen in besonderen Schlachthöfen geschlachtet werden, die von der Zertifizierungsstelle akkreditiert werden und von der Vereinigung, die über das Recht zur Nutzung der Ursprungsbezeichnung verfügt, zugelassen wurden (...).“

„Die Zerlegung und Verpackung dürfen ausschließlich in Räumen stattfinden, die von der Zertifizierungsstelle kontrolliert wurden und von der Vereinigung, die über das Recht zur Nutzung der Ursprungsbezeichnung verfügt, zugelassen wurden. Die Schlachtkörper und die daraus gewonnenen Teilstücke dürfen ausschließlich in solchen Räumen zerlegt werden und von dort mit den Zertifizierungszeichen auf den Markt gebracht werden.“

Neuer Wortlaut:

„Betriebe, die Aktivitäten wie die Erzeugung, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Verpackung von ‚CARNE BARROSÃO‘ durchführen möchten, müssen sich schriftlich verpflichten, die Vorgaben dieser Produktspezifikation einzuhalten.“

„Aktivitäten wie die Erzeugung, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Verpackung von ‚CARNE BARROSÃO‘ müssen gemäß den Bestimmungen dieser Produktspezifikation durchgeführt werden und unterliegen den entsprechenden Kontrollvorkehrungen.“

„Die Betriebe müssen gewährleisten, dass die spezifische Rückverfolgbarkeit von ‚CARNE BARROSÃO‘ während sämtlicher Erzeugungsschritte gewährleistet ist, bis es auf den Markt kommt.“

Änderung

Änderungsempfehlung 12 (4 Ursprungsnachweis)

Grund

Die in diesem Abschnitt behandelten Anforderungen wurden überarbeitet, damit veraltete oder im Hinblick auf die aktuelle Gesetzgebung redundante Bestimmungen oder Bestimmungen, die nicht zur Spezifikation gehören, sondern eher Teil des Inspektionsprozesses sein sollten, aufgehoben werden können. Aktualisierungen werden bei den Bestimmungen zur Eintragung von Betrieben unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Anforderungen an die amtlichen Kontrollen vorgenommen.

Bisheriger Wortlaut:

„Ausschließlich Fleisch von Tieren, die in das Tierzuchtregister/Zuchtbuch der Barrosã-Rasse eingetragen sind, darf die Ursprungsbezeichnung tragen. Ausschließlich Tiere, die seit ihrer Geburt durch die Kontrollstelle überwacht werden, können für die Ursprungsbezeichnung zertifiziert werden. Sämtliche Rinder eines in das Register der Ursprungsbezeichnung eingetragenen Betriebs müssen durch die Anbringung von zwei Ohrmarken individuell gekennzeichnet werden – eine Ohrmarke für das Tierkennzeichnungssystem und eine für das Tierzuchtregister/Zuchtbuch. Die Tiere müssen innerhalb der ersten drei Lebensmonate gekennzeichnet werden.“

„Produktionseinheiten können in das Betriebsregister der Ursprungsbezeichnung nur dann aufgenommen werden, wenn sie (...) ihre gesamte Rinderherde eintragen lassen; sich verpflichten, die Regeln zu Umgang, Zucht und Gesundheit in dieser Produktspezifikation und alle weiteren Regeln, die erlassen werden, einzuhalten; diesen Status freiwillig bei der Erzeugervereinigung beantragen.“

„Ausschließlich Betriebe, die in den Betriebsregistern der Zuchtverbände eingetragen sind und sich verpflichten, sämtliche oben aufgeführten Bedingungen gleichzeitig zu erfüllen, dürfen Tiere erzeugen, die für das Tragen der Ursprungsbezeichnung infrage kommen.“

„Sämtliche Betriebe haben die folgenden Aufzeichnungen zu führen: Identitätskarte, auf der die Abstammung des Tieres eingetragen ist, und ein Gesundheitszeugnis für jedes Tier; Stallregister, das insbesondere eine Liste der anwesenden Tiere, aufgeschlüsselt nach Kategorien oder nach der Nummer der entsprechenden Ohrmarke, das Datum der einzelnen Gesundheitsmaßnahmen, Käufe und Verkäufe, Todesfälle und Ersatztiere enthalten muss.“

Neuer Wortlaut:

„CARNE BARROSÃ darf ausschließlich in Produktionseinheiten erzeugt werden, die sich innerhalb des geografischen Gebiets befinden und deren Rinderherden überwacht werden. ‚CARNE BARROSÃ‘ darf ausschließlich von Tieren stammen, die seit ihrer Geburt überwacht wurden.“

„Jeder Betrieb muss Register führen, die die Identifikation sämtlicher auf dem Betrieb anwesenden Tiere, ihrer Ohrmarken und gegebenenfalls elektronischen Kennzeichen, ihres Alters, ihres Geschlechtes und ihres Gesundheitszustandes ermöglichen.“

Änderung

Änderungsempfehlung 13 (4 Ursprungsnachweis)

Grund

Die in diesem Abschnitt behandelten Anforderungen wurden überarbeitet, damit veraltete oder im Hinblick auf die aktuelle Gesetzgebung redundante Bestimmungen oder Bestimmungen, die nicht zur Spezifikation gehören, sondern eher Teil des Inspektionsprozesses sein sollten, aufgehoben werden können. Aktualisierungen werden bei den Bestimmungen zur Eintragung von Betrieben unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Anforderungen an die amtlichen Kontrollen vorgenommen.

Bisheriger Wortlaut:

„Jeder Schlachthof muss über die folgenden Aufzeichnungen verfügen: die Schlachtnummern der Tiere und ihre Entsprechungen mit den Nummern der Ohrmarken.“

„(...) der Zeitplan für die Schlachtung muss vorab erstellt werden, damit die Anwesenheit der Zertifizierungsstelle gewährleistet ist. Während der Ruhezeit vor der Schlachtung müssen in den Ställen der Schlachthöfe, die im Register der Ursprungsbezeichnung eingetragen sind, eingetragene Tiere vollständig getrennt von nicht eingetragenen gehalten werden. (...) Ausschließlich Schlachtkörper, -hälften und -viertel können mit der Zertifizierung der Ursprungsbezeichnung an die Zerlege- und Verpackungsräume und an eingetragene Verkaufsstellen verschickt werden. Ein von der Zertifizierungsstelle benannter Vertreter muss zu sämtlichen Schlachthöfen reisen, um den Schlachtbetrieb zu überwachen und die in der vorliegenden Produktspezifikation beschriebenen Kontrollen sowie sämtliche anderen Kontrollen, die die Zertifizierungsstelle für notwendig erachtet, durchzuführen.“

„In jedem Zerlegungs- und Verpackungsraum müssen Aufzeichnungen über Empfang und Versand von Erzeugnissen geführt werden, ebenso wie über die Entsprechungen der erhaltenen und ausgegebenen Zertifizierungszeichen.“

Neuer Wortlaut:

„Jeder Schlachthof muss Aufzeichnungen über die Schlachtnummern der Tiere und die Entsprechungen mit den Nummern der Ohrmarken führen.“

„In jedem Zerlegungs- und Verpackungsraum sind Aufzeichnungen über den Empfang und den Versand von ‚CARNE BARROSÃ‘ zu führen.“

„Während des Transports zum Schlachthof sowie in den Ruhezeiten und Ställen des Schlachthofes müssen die Tiere getrennt von Tieren gehalten werden, die nicht für die Zertifizierung infrage kommen.“

Änderung

Änderungsempfehlung 14 (4 Ursprungsnachweis)

Grund

Die in diesem Abschnitt behandelten Anforderungen wurden überarbeitet, damit veraltete oder im Hinblick auf die aktuelle Gesetzgebung redundante Bestimmungen oder Bestimmungen, die nicht zur Spezifikation gehören, sondern eher Teil des Inspektionsprozesses sein sollten, aufgehoben werden können. Aktualisierungen werden bei den Bestimmungen zur Eintragung von Betrieben unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Anforderungen an die amtlichen Kontrollen vorgenommen.

Bisheriger Wortlaut:

„Jede Verkaufsstelle muss täglich aktualisierte Aufzeichnungen über folgende Informationen führen: Zu- und Abgänge von zertifiziertem Fleisch; die gehaltenen und an Verbraucher ausgegebenen Zertifizierungszeichen.“

„Die folgenden Register und Unterlagen müssen in den Räumlichkeiten der Zertifizierungsstelle aufbewahrt werden: Betriebsverzeichnis; Nachweis, dass der Erzeuger Mitglied des Programms der Ursprungsbezeichnung ist; Verzeichnis der Schlachthöfe; Verzeichnis der Zerlegungs- und Verpackungsräume; Verzeichnis der Verkaufsstellen; Liste der ausgegebenen Zertifizierungszeichen (mit Angabe des Ausgabedatums, der Nummer des Zertifizierungszeichens und der Stelle, die sie erhalten hat); Aufzeichnungen über die Lieferung von ausgegebenen vornummerierten Versandbüchern (die die Rückverfolgbarkeit des Schlachtkörpers ermöglichen müssen), die Aufzeichnungen über die Entsprechungen der verschickten Sendungen und der ausgestellten Zertifizierungszeichen enthalten müssen und die mit den Schlachtkörpern, -hälften oder -vierteln vom Schlachthof bis zum Zerlegungs- und Verpackungsraum oder zum Metzger weitergegeben werden und diese kennzeichnen müssen. Die in diesen Unterlagen enthaltenen Aufzeichnungen werden monatlich zentralisiert; Schlachtlisten, die monatlich durch den von der Zertifizierungsstelle zugelassenen Vertreter versandt werden (in denen die Kennzeichnungsnummern der Tiere und die entsprechenden Ordnungsnummern im Schlachthof aufgeführt sind); Entsprechungen zwischen den Zertifizierungszeichen, die von den verschiedenen Stellen im Produktionssektor verwendet werden; für jeden Schlachthof Codes, Namen der Züchter, Adressen und Nummern der Herkunftsbetriebe der geschlachteten Tiere.“

„Alle öffentlichen Verkaufsstellen (Metzgereien, Geschäfte, Supermärkte oder Restaurants) müssen von der Zertifizierungsstelle kontrolliert und von der Vereinigung zugelassen werden, die über das Recht zur Nutzung der Ursprungsbezeichnung verfügt. Zugelassen werden ausschließlich solche Verkaufsstellen, bei denen die Gesundheits- und Hygienebedingungen den geltenden Gesetzen entsprechen. Wird Fleisch im Einzelhandel und unverpackt verkauft, muss es separat ausgelegt und/oder ausschließlich an bestimmten Tagen verkauft werden. In allen Fällen muss die Zertifizierungsstelle die Identifikation und die Herkunft der Teilstücke und/oder Portionen gewährleisten und dafür sorgen, dass Verwirrung bei den Verbrauchern vermieden wird. Informationsbroschüren, die die gleichen Angaben enthalten wie die auf der Verpackung angebrachte Kennzeichnung der Ursprungsbezeichnung, müssen in der Verkaufsstelle für den Verbraucher erhältlich sein. In allen Verkaufsstellen muss die ‚Identifikationsplakette‘, die den Verkauf autorisiert, so ausgestellt werden, dass sämtliche Kunden sie gut sehen können. Sie muss entfernt werden, falls dem Betrieb die Zulassung für den Verkauf entzogen wird.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Erzeugungsverfahren

Änderung

Änderungsempfehlung 15

Grund

Eine geringfügige Änderung wird an der Beschreibung des Futtermanagements vorgenommen, um eine bessere Anpassung an Jungtiere zu erreichen. Das traditionelle System fußt darauf, dass ausgewachsene Tiere täglich auf die Weide gebracht werden, außer bei schlechtem Wetter. Mit ausgewachsenen Tieren sind Tiere gemeint, die älter als zwölf Monate sind, d. h. Tiere aus den Kategorien Jungbulle und Rind, die in Gebirgsgebieten auf unkultiviertem Land grasen.

Die Jungtiere verbleiben jedoch im Betrieb und warten darauf, dass die Muttertiere von der Weide zurückkehren, um Muttermilch zu trinken. Diese unterschiedliche Praxis geht darauf zurück, dass Jungtiere im Winter nicht gut mit den Witterungsbedingungen draußen zurechtkommen und sie die Herden ausgewachsener Tiere während ihrer langen täglichen Wanderungen zu Sümpfen und Weiden nicht gut begleiten können, da diese zum Teil schwer zu erreichen sind und in hügeligem und unebenem Gelände liegen. Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Tiere mehrere Kilometer pro Tag zurücklegen können, um vom Betrieb zu den Weiden und Wiesen und wieder zurück zu gelangen. Müsstes die Jungtiere ihre Eltern auf diesen Wegstrecken begleiten, würde die Qualität ihres Fleisches erheblich zurückgehen, insbesondere im Hinblick auf die charakteristische und geschätzte Zartheit.

Bisheriger Wortlaut: „Nur an einigen Wintertagen, wenn ein Weidegang aufgrund von schlechtem Wetter nicht möglich ist, werden die Tiere dauerhaft im Stall gehalten.“

Neuer Wortlaut: „Nur an einigen Wintertagen, wenn ein Weidegang aufgrund von schlechtem Wetter nicht möglich ist, werden die ausgewachsenen Tiere dauerhaft im Stall gehalten.“

Änderung

Änderungsempfehlung 16

Grund

Der Text in Bezug auf die Zucht wird gestrichen, da die wichtigsten Kriterien für die Bestimmung des idealen Zeitpunkts derzeit das Gewicht und die körperliche Entwicklung sind und nicht das Alter. Zudem wird in diesem Text ausschließlich die Standardpraxis beschrieben, die Nichteinhaltung wirkt sich nicht auf die Zertifizierung des Fleisches von Mutter- oder Jungtier aus.

Bisheriger Wortlaut: „Junge Färsen werden erstmals im Alter von 18 bis 24 Monaten gedeckt.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Änderung

Änderungsempfehlung 17

Grund

Die unverbindliche Liste von Erzeugnissen, die den normalen Wachstumsrhythmus der Tiere beeinträchtigen könnten, wird gestrichen, um den Geltungsbereich des Nutzungsverbots zu erweitern.

Bisheriger Wortlaut: „Die Nutzung von Erzeugnissen, die den normalen Wachstums- und Entwicklungsrhythmus der Tiere beeinträchtigen können, wie zum Beispiel handelsübliche Konzentrate, Hormone, Antibiotika und Sulfamide, ist unter keinen Umständen erlaubt.“

Neuer Wortlaut: „Die Nutzung von Erzeugnissen, die den normalen Wachstums- und Entwicklungsrhythmus der Tiere beeinträchtigen können, ist unter keinen Umständen erlaubt.“

Änderung

Änderungsempfehlung 18

Grund

Im Fall von Futtermittelknappheit, insbesondere aufgrund des Klimawandels und des Rückgangs von landwirtschaftlicher Tätigkeit in der Region, kann es erforderlich werden, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates und den Vorgaben in der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission zu ihrer Änderung auf eine Versorgung mit Futtermitteln von außerhalb des geografischen Gebiets zurückzugreifen, sofern die Eigenschaften von Carne Barrosã unverändert bleiben.

Diese Änderung ermöglicht es ebenfalls, bei Futtermittelknappheit innerhalb des geografischen Gebiets Futtermittel einzusetzen, die der Produktspezifikation eines anderen Qualitäts- (wie zum Beispiel ökologische/biologische Produktion) oder Zertifizierungsprogramms entsprechen.

Bisheriger Wortlaut: (keiner)

Neuer Wortlaut: „Im Fall von Futtermittelknappheit können Futtermittel von außerhalb des geografischen Gebiets eingesetzt werden, sofern diese nicht mehr als 50 % des Trockenfutters eines Jahres ausmachen und das Fleisch von diesen Tieren die in dieser Produktspezifikation aufgeführten Eigenschaften weiterhin aufweist. Der Einsatz solcher Futtermittel muss der Kontrollstelle auf solche Art und Weise mitgeteilt werden, dass die verwendeten oder für die Verwendung vorgesehenen Quellen, Eigenschaften und Mengen kontrolliert werden können.“

Änderung

Änderungsempfehlung 19

Grund

Das Einfrieren sollte ohne Einschränkungen erlaubt sein. Zum einen ist das Einfrieren von Fleisch ein nachgewiesener Konservierungsprozess; das richtige Einfrieren und Auftauen von Fleisch vermindert die Qualität nicht nachweisbar. Zum anderen ist dieser Konservierungsprozess von grundlegender Bedeutung für den Verkauf von „CARNE BARROSÃ“ in weiter entfernte Märkte, bei denen ein Versand von Frischfleisch aufgrund der begrenzten Haltbarkeit nicht möglich ist. Schließlich ist es aufgrund der derzeitigen Konsumgewohnheiten für Verbraucher wichtig, dass sie durch Einfrieren haltbar gemachtes „CARNE BARROSÃ“ kaufen können.

Bisheriger Wortlaut: „Das Einfrieren von Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen oder Teilen ist in jeder Verarbeitungsstufe ausdrücklich verboten, außer in den vom Zertifizierungsinstitut festgelegten Fällen.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Änderung

Änderungsempfehlung 20

Grund

In Anbetracht der Entwicklung der für diesen Sektor geltenden Gesetzgebung sind gewisse Bestimmungen unnötig, veraltet, redundant oder sogar mit dieser Gesetzgebung unvereinbar und müssen daher aufgehoben werden.

Bisheriger Wortlaut:

„Gesundheit. Züchter müssen den von den offiziellen Stellen gemäß der geltenden Gesetzgebung vorgegebenen Gesundheitsschutzplan einhalten und die Durchführung sämtlicher für erforderlich erachteter Behandlungen und/oder Impfungen ermöglichen. Sämtliche tierärztliche Behandlungen müssen von einem Tierarzt verordnet werden und in das Gesundheitszeugnis des Tieres eingetragen werden. Bei der Schlachtung muss das vom Tierarzt vorgegebene Mindestsicherheitsintervall eingehalten werden.“

„Bedingungen des Transports und der Ruhezeit vor der Schlachtung. Tiere dürfen unter keinen Umständen überladen werden. Die kürzeste Strecke vom Betrieb zu dem am nächsten gelegenen zugelassenen Schlachthof ist zu wählen. Das Be- und Entladen und die Verbringung der Tiere auf eine andere Strecke sind ruhig durchzuführen und jeder Schlachthof muss über die erforderlichen Ressourcen verfügen, um Traumata bei den Tieren zu vermeiden. In sämtlichen Wartebereichen müssen die Tiere separat in ‚Boxen‘ gehalten werden. Die Einstreu in diesen Bereichen muss aus Stroh sein und die Tiere sind bei Bedarf mit Wasser zu versorgen.“

„Schlachtbedingungen. Ausschließlich Tiere, die den Regeln der einschlägigen geltenden Gesetzgebung zur Schlachtung entsprechen, dürfen geschlachtet werden. (...) Schlachthöfe müssen die richtigen technischen und gesundheitlichen Bedingungen gewährleisten, insbesondere hinsichtlich Aufstallung, Sauberkeit und Hygiene, der fachlichen Ausbildung des mit der Schlachtung und der Vorbereitung der Schlachtkörper betrauten Personals sowie der Kühlbedingungen (sowohl für die Reifung des Fleisches der geschlachteten Schlachtkörper als auch für dessen Lagerung).“

„Zerlegungs- und Verpackungsräume müssen den Gesundheits- und Hygieneanforderungen der geltenden Gesetzgebung entsprechen.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Änderung

Änderungsempfehlung 21 (Text)

Grund

Jeglicher unnötige Text, Text ohne regulatorischen Inhalt oder Text, der in Anbetracht der aktuellen Regeln für Ursprungsbezeichnungen auf EU-Ebene redundant ist, wird gestrichen.

Bisheriger Wortlaut:

„Rinder der Rasse Barrosã werden in einigen eher strukturschwachen Regionen im Norden Portugals gezüchtet, im Barroso und in den Gebirgsregionen von Entre Douro e Minho. Diese Gebiete entsprechen den Beschreibungen der zweiten und dritten Standardentwicklungsprobleme, die in der Mitteilung der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 29. Juli 1988 mit dem Titel ‚Die Zukunft des ländlichen Raums‘ aufgeführt werden: Gebiete mit natürlichen, infrastrukturellen und strukturellen Nachteilen, mit allgemein schwierigem Zugang und Bevölkerungsschwund, der auf die Aufgabe des Landes durch die einheimische Bevölkerung zurückgeht.“

„Wie in landwirtschaftlichen Regionen dieser Art üblich, sind die Erzeugungssysteme auf die Selbstversorgung der Familien ausgelegt. Vor diesem Hintergrund sind die Barrosã-Rinder von grundlegender Bedeutung, sowohl für den Erhalt dieser Systeme als auch für die ‚Familien‘-Wirtschaft von kleinen Betrieben.“

Neuer Wortlaut: „Das geografische Gebiet von ‚CARNE BARROSÃ‘ liegt in Teilen des nördlichen Portugals (das Barroso und die Gebirgsregionen der Provinz Entre Douro e Minho), wo die natürlichen, infrastrukturellen und strukturellen Bedingungen zu Erzeugungssystemen geführt haben, die hauptsächlich auf die Selbstversorgung der Familien ausgelegt sind. Die Barrosã-Rinder sind von grundlegender Bedeutung, sowohl für den Erhalt dieser Systeme als auch für die Haushaltswirtschaft von kleinen Betrieben.“

Änderung

Änderungsempfehlung 22 (Text)

Grund

Bisheriger Wortlaut:

„In diesen Situationen müssen Strategien für die ländliche Entwicklung auf einer hochwertigen extensiven Form von Landwirtschaft fußen und darauf ausgelegt sein, Menschen zu helfen, deren Einkommen aus einer landwirtschaftlichen Aktivität nicht ausreicht. Sie müssen außerdem darauf ausgelegt sein, das endogene regionale Potenzial zu nutzen sowie die Umwelt und das kulturelle Erbe der Region zu schützen.

Diese Erzeugungssysteme zeichnen sich dadurch aus, dass sie auf der Nutzung der vorhandenen natürlichen Ressourcen beruhen und äußerst anfällig für Schwierigkeiten sind. Diese gehen darauf zurück, dass ein Rahmen für die Anwendung von Marktmechanismen zur Gewährleistung eines stabilen Einkommens ebenso fehlt wie ein gezieltes Entwicklungsverfahren zur Gewährleistung einer Verbesserung der Lebensbedingungen der Landwirte in diesen Gebieten. Angesichts der obigen Ausführungen ist die Förderung und Erhöhung des Wertes von Fleisch der Barrosã-Rinder ein wichtiger und effektiver Weg, um die aufgeführten Ziele zu erreichen.“

„Diese Produktspezifikation wird weit genug verbreitet, um sicherzustellen, dass sämtliche Interessenträger, sowohl Erzeuger als auch Handelsgesellschaften, über die Verpflichtung zur Einhaltung der Regeln der vorliegenden Produktspezifikation informiert sind, wenn sie Fleisch erzeugen oder verkaufen möchten, das die Ursprungsbezeichnung ‚Carne de Bovino Barrosão‘ trägt. Es wird ebenfalls gewährleistet, dass Verbraucher Informationen über die Eigenschaften des Erzeugnisses und ihre Beschwerderechte erhalten.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Kennzeichnung

Änderung

Änderungsempfehlung 23

Grund

Die besonderen Kennzeichnungsvorschriften werden vereinfacht und Bestimmungen, die in Anbetracht der aktuellen Gesetzgebung, wie insbesondere Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011, redundant oder unnötig sind, werden gestrichen. Durch diese Änderungen soll Betrieben ein größerer Handlungsspielraum bei der Anpassung des Erzeugnisses an den Markt eingeräumt werden.

Bisheriger Wortlaut:

„Die Erzeugergruppe muss ein Emblem als grafisches Symbol für die Ursprungsbezeichnung festlegen und eintragen lassen und die zuständigen Behörden hierüber informieren. Das Emblem muss auf den Stempeln und Siegeln auf den Schlachtkörpern, -hälften und -vierteln, die vom Schlachthof versandt werden, und auf den Etiketten an den Verpackungen der Teilstücke und/oder Portionen erscheinen, die von den Zerlegungs- und Verpackungsräumen versandt werden. Bei verpacktem Versand muss in den Zerlegungs- und Verpackungsräumen ein Etikett zur Kennzeichnung des Erzeugnisses an der Verpackung angebracht werden. Das Etikett kann nicht wiederverwendet und muss auf transparenter Verpackung angebracht werden.“

„Das entsprechende Identifizierungsetikett, dessen Entwurf in ANHANG 1 beigefügt ist, muss an allen Portionen des zertifizierten Fleisches angebracht werden.“

„Teilstücke oder Portionen müssen verpackt dargeboten werden und auf den Etiketten müssen die Ursprungsbezeichnung und die Zertifizierungsstelle angegeben sein. Das Etikett ist ordnungsgemäß auf der Packung anzubringen. Beim Verkauf im Einzelhandel muss das Fleisch getrennt verkauft werden, wobei es nach Möglichkeit mit dem Stempel der Ursprungsbezeichnung ordnungsgemäß gekennzeichnet sein sollte. Der Stempel mit der Ursprungsbezeichnung muss auf den Schlachtkörpern, -hälften und -vierteln aufgebracht werden, wenn diese als Ganzes verkauft werden.“

Neuer Wortlaut: „Ungeachtet des Aufmachungsformats muss ‚CARNE BARROSÃ‘: – einen der folgenden Wortlaute einschließen: ‚CARNE BARROSÃ – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA‘ oder ‚CARNE BARROSÃ DOP‘ und – einen eindeutigen Verweis auf die Kontrollstelle tragen.“

Sonstiges

Änderung

Änderungsempfehlung 24 (Aufmachung)

Grund

Die zugelassenen Aufmachungsformen, auf die an verschiedenen Stellen in der gesamten Spezifikation Bezug genommen wird, werden klarer dargestellt und spezifiziert, um die Anpassung an neue technologische Lösungen zu vereinfachen und mit der Entwicklung von Verbrauchervorlieben Schritt zu halten.

Bisheriger Wortlaut (Auszug): „(...) Schlachtkörper, -hälften und -viertel (...)“; „Teilstücke und Portionen (...)“

Neuer Wortlaut:

„CARNE BARROSÃ‘ kann als Schlachtkörper, -hälfte und -viertel oder als Teilstück und verpackte Portion (geschnitten, in Stücken, in Streifen, in Würfeln, gehackt usw.) zum Verkauf angeboten werden“

Änderung

Änderungsempfehlung 25 (Prüfung)

Grund

Die Informationen zur Kontrollstelle wurden aktualisiert. Diese Informationen weisen gemäß den aktuellen Rahmenvorgaben in diesem Bereich im Kontext von offiziellen Kontrollen keinen regulatorischen Inhalt auf und veralten schnell. Es wird daher für besser erachtet, einen Verweis auf die Stelle aufzunehmen, wo der Name und die Adresse der Kontrollstelle verzeichnet sind. Auf diese Weise können die Bestimmungen von Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eingehalten und gleichzeitig die Informationen zur Kontrollstelle auf dem aktuellen Stand gehalten werden.

Bisheriger Wortlaut:

„Der Eintrag der Ursprungsbezeichnung ‚Carne de Bovino Barrosão‘ muss von der Cooperativa Agrícola de Boticas beantragt werden. Die Vereinigung, die über das Recht zur Nutzung der Ursprungsbezeichnung verfügt, ist für die Anbringung an Schlachtkörpern und Verpackungen verantwortlich. Die Zertifizierungsgebühr muss von der Vereinigung, die über das Recht zur Nutzung der Ursprungsbezeichnung verfügt, bei der zuständigen Stelle, der Zertifizierungsstelle, beglichen werden.“

„Die Kontroll- und Zertifizierungsstelle für Fleisch mit der Ursprungsbezeichnung ‚Carne de Bovino Barrosão‘ ist das ‚Norte e Qualidade – Instituto de Certificação de Produtos Agro-alimentares‘ (Norden und Qualität – Institut für die Zertifizierung von Agrar- und Lebensmittelerzeugnissen).“

Neuer Wortlaut: „Gemäß Artikel 37 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 wird die Einhaltung der Produktspezifikation durch die Kontrollstelle überprüft, deren Name und Adresse in der Datenbank der Europäischen Kommission öffentlich zugänglich sind.“

Änderung

Änderungsempfehlung 26 (Prüfung)

Grund

Bestimmte Vorgaben zu Kontrollen, die veraltet oder in Bezug auf die aktuelle Gesetzgebung redundant sind oder eher Teil der Überwachungsprozesse als der Spezifikation sein sollten, werden gestrichen.

Bisheriger Wortlaut:

„Das Zertifizierungsinstitut muss die Zertifizierungszeichen ausstellen. Das Zertifizierungszeichen wird gemeinsam mit einem Dokument ausgegeben, das von einem Beamten ausgefüllt werden muss, der von der Zertifizierungsstelle hierzu autorisiert wurde, sobald der Arbeitsablauf bekannt wird.“

„Jedes Zertifizierungszeichen muss mit einem Dokument einhergehen, das die folgenden Informationen enthält: die Nummer des Zeichens, den Code des Herkunftsbetriebs des Tieres, die Kennzeichnung des Schlachthofes, die Auftragsnummer des Schlachtkörpers im Schlachthof, das Gewicht des Schlachtkörpers und das Schlachtdatum, die Kennzeichnung des Zerlegungs- und Verpackungsraumes, die Auftragsnummern der Schlachtkörper, -hälften und -viertel oder Teilstücke in dem Zerlegungs- und Verpackungsraum, die Identität der Empfänger der verpackten und im Einzelhandel verkauften Teilstücke und des Zertifizierungsbeamten, das Ausgabedatum des Zertifizierungszeichens und die Empfangs- und Versanddaten des Erzeugnisses an jedem Glied der Produktionskette.“

„In den Begleitpapieren zu den Zertifizierungszeichen für die von den Zerlegungs- und Verpackungsräumen versandten Teilstücke und Portionen muss der Ursprung der entsprechenden Teilstücke angegeben sein.“

„Allgemein müssen sämtliche Kontrollmechanismen so gestaltet sein, dass es an jedem Punkt der Produktionskette möglich ist, den Ursprung des Erzeugnisses einfach zu bestimmen und somit alle vorgelagerten Glieder der Produktionskette leicht zurückzuverfolgen.“

„Das Zertifizierungsinstitut kann Tiere, Teilstücke und Portionen zu jedem Zeitpunkt des Produktionsprozesses gemäß den Vorgaben dieser Produktspezifikation und wie von diesem Institut vorgegeben deklassieren.“

„Jeder Betrieb muss so oft, wie dies für erforderlich erachtet wird, besucht werden. Der Zeitpunkt des Besuchs muss von dem Zertifizierungsinstitut bestimmt werden und der Besuch muss ohne vorherige Ankündigung durchgeführt werden. Die Besuche müssen an den Betrieb der vorhandenen Haltungssysteme angepasst werden.“

„Bei jedem Besuch muss der für das Zertifizierungsinstitut tätige Beamte auf dem Kennzeichnungsblatt jedes Tieres die gemachten Beobachtungen vermerken und etwaige Verstöße gegen die in der vorliegenden Produktspezifikation und von diesem Institut vorgegebenen Bestimmungen festhalten.“

„Die vom Zertifizierungsinstitut durchgeführten Kontrollen müssen insbesondere das Futter und die Kennzeichnung der Tiere sowie andere Punkte, die das Institut für wichtig hält, umfassen. Die Tiere, und insbesondere ihr Futter, werden ebenfalls mithilfe von Analysen in Form von jährlichen Kot-, Urin- und Blutproben überprüft.“

„Die Schlachtung von Tieren, die für die Ursprungsbezeichnung ‚Carne de Bovino Barrosã‘ infrage kommen, muss durch einen Vertreter des Zertifizierungsinstituts überwacht werden, der bei jedem Tier die Kennzeichnung des Tieres (Vorhandensein von Ohrmarken zur Kennzeichnung), die Kategorisierung, Identifizierung und Kennzeichnung der Schlachtkörper, die Korrektheit der Informationen im Zertifizierungskennzeichen, die Entsprechung von Schlacht- und Identifikationsnummer, die Einhaltung der Bestimmungen des Zertifizierungsinstituts zur korrekten Behandlung des Schlachtkörpers und zu der verwendeten Technologie sowie die Gründe für jegliche Deklassifizierung kontrolliert.“

„Der für die Überwachung der Schlachtung verantwortliche Beamte ist ebenfalls zuständig für die monatliche Ausgabe der vornummerierten Versandbücher (die für die Nachverfolgung der an jegliche autorisierte Vertreter vertriebenen Teile oder Teilstücke von Schlachtkörpern verwendet werden), die durch das Zertifizierungsinstitut zur Verfügung gestellt werden.“

„Insbesondere müssen im Schlachthof die folgenden Parameter ebenfalls überprüft werden: Einhaltung der internen Vorgaben zu Schlachtbedingungen, der Bestimmungen in der Gesetzgebung zu den technischen und gesundheitlichen Bedingungen, unter denen geschlachtet werden darf, und Einhaltung sämtlicher anderer Regeln, die das Zertifizierungsinstitut umzusetzen beabsichtigt.“

„Die Zerlegungs- und Verpackungsräume dürfen Fleisch in ganzen Teilstücken oder in Portionen versenden. Ausschließlich Teilstücke, die durch den Stempel gekennzeichnet sind oder die korrekt verpackt und gekennzeichnet wurden, dürfen versandt werden. Wenn Stücke hiervon versandt werden, muss das Erzeugnis ebenfalls korrekt verpackt und gekennzeichnet sein.“

„Kontrollen in den Zerlegungs- und Verpackungsräumen müssen in Form von Besuchen stattfinden, die in vom Zertifizierungsinstitut festgelegten Intervallen stattfinden. Bei den Kontrollen müssen insbesondere die Gesundheits- und Hygienebedingungen, die Kennzeichnung des vorhandenen Fleisches (Kennzeichnung und Herkunft der empfangenen oder zu versendenden Teilstücke und/oder Portionen, um eine spätere Verwirrung der Verbraucher zu vermeiden) und die Einhaltung der Zerlegungsregeln des Zertifizierungsinstituts kontrolliert werden.“

„Bei den Kontrollen soll jeglicher potenzielle Betrug bei der Aufmachung des Erzeugnisses für den Verbraucher festgestellt werden. Das Zertifizierungsinstitut muss die Einhaltung der Bedingungen für die Kennzeichnung von Teilstücken und Portionen gewährleisten und sicherstellen, dass eine Verwirrung der Verbraucher vermieden wird.“

„Die Einhaltung der Vertragsbestimmungen muss bei den Besuchen der Verkaufsstellen durch das Zertifizierungsinstitut in von diesem Institut festgelegten Intervallen überprüft werden. Kontrollen müssen in Form von Überprüfungen durchgeführt werden und betreffen insbesondere die Überprüfung der verpflichtenden Aufzeichnungen, die von diesen Stellen geführt werden, den Abgleich dieser Aufzeichnungen mit den erhaltenen Zertifizierungszeichen, die Kontrollen der Alterungsdauer und die Inspektion von Schlachtkörpern in der Kühlung.“

„Sämtliche Verkaufsstellen für Fleisch (verpackt oder anderweitig angeboten) müssen ordnungsgemäß gekennzeichnet sein.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

Änderung

Änderungsempfehlung 27 (Sanktionen)

Grund

Die Bestimmungen bei Verstößen und Sanktionen werden angesichts der diesbezüglichen Bestimmungen im Rahmen der offiziellen Kontrollen gestrichen.

Bisheriger Wortlaut:

„Verstöße durch Personen, die in den Registern für die Ursprungsbezeichnung eingetragen sind, werden für die Zwecke der relevanten Sanktionen wie folgt klassifiziert: a) Ordnungswidrigkeiten; b) Verstöße gegen die in den Produktionsvorschriften festgelegten Regeln für die Erzeugung und Vorbereitung; c) Verstöße aufgrund der missbräuchlichen Verwendung der Ursprungsbezeichnung oder Handlungen, die für die Ursprungsbezeichnung von Nachteil sind oder sie in Verruf bringen können.“

„Unter Ordnungswidrigkeiten sind sämtliche Verstöße zu verstehen, die sich aus der Unrichtigkeit, Auslassung oder Fälschung von Stellungnahmen, Erklärungen, Büchern oder sonstigen Unterlagen sowie aus der Nichteinhaltung der in dem vorliegenden Reglement festgelegten Fristen ergeben. Mangelnde Einhaltung jeglicher Entscheidungen der Vereinigung, die über das Recht zur Nutzung der Ursprungsbezeichnung verfügt, und/oder der Zertifizierungsstelle werden ebenfalls wie Ordnungswidrigkeiten behandelt. Solche Verstöße werden mit Bußgeldern im Wert von zwischen 1 % und 10 % des Warenwerts oder des Grundwerts der lebenden Tiere geahndet. Handelt es sich um einen geringfügigen Verstoß, wird die Angelegenheit mit einer Verwarnung beigelegt.“

„Verstöße gegen die Bestimmungen der Produktspezifikation in Bezug auf Erzeugung und Herstellung werden definiert als sämtliche Verstöße, die die Haltungssysteme, den Einsatz von nicht zugelassenen Futterzusätzen, die Nichteinhaltung des Absatz- und Schlachalters, die Behandlung des Tieres und den Umgang mit den Schlachtkörpern im Schlachthof sowie die Zerlegung der Schlachtkörper in dem Zerlegungs- und Verpackungsraum betreffen. Mangelnde Einhaltung sämtlicher Entscheidungen der Vereinigung, die über das Recht zur Nutzung der Ursprungsbezeichnung verfügt, und/oder der Kommission in dieser Sache werden ebenfalls wie Verstöße dieser Art behandelt. Solche Verstöße werden mit Bußgeldern im Wert zwischen 2 % und 0 % des Warenwertes oder des Grundwerts der lebenden Tiere geahndet. Die Sanktion geht einher mit dem Verlust des Nutzungsrechts der Ursprungsbezeichnung für den Betrieb, aus dem die Tiere stammen, wenn Tiere in dem Fall betroffen sind.“

„Verstöße, die aus der missbräuchlichen Nutzung der Ursprungsbezeichnung resultieren, oder Handlungen, die eine Beeinträchtigung oder den Verlust des guten Rufes der Bezeichnung verursachen könnten, werden wie folgt definiert: 1. Verstöße gegen die Bestimmungen unter der Überschrift ‚Kontrollen der Schlachthöfe‘ und ‚Kontrollen der Zerlegungs- und Verpackungsräume‘ in Abschnitt 10 dieser Produktspezifikation. 2. Unangemessener Handel mit der Nutzung von Dokumenten, Zeichen, Siegeln, Stempeln, Etiketten oder anderen kennzeichnenden Elementen, die zur Ursprungsbezeichnung gehören, und deren Fälschung. 3. Der Versand von Fleisch ohne die oben aufgeführten Eigenschaften an Verkaufsstellen. 4. Der Versand von Teilstücken und Portionen durch die Zerlegungs- und Verpackungsräume, die den Bestimmungen unter der Überschrift ‚Kontrollen der Zerlegungs- und Verpackungsräume‘ nicht entsprechen. 5. Die Nichteinhaltung der Bestimmungen in diesem Reglement, ihrer zusätzlichen Bestimmungen und der Entscheidungen der Kommission in den Angelegenheiten, auf die in diesem Punkt Bezug genommen wird.“

„Diese Verstöße werden mit Geldbußen bestraft, deren Wert zwischen dem Warenwert oder dem Wert der lebenden Tiere und dem Doppelten dieses Betrags liegt. Die Sanktion geht einher mit dem Verlust des Nutzungsrechts der Ursprungsbezeichnung.“

„Jegliches Wissen des Zertifizierungsinstituts über einen Verstoß gegen diese Produktspezifikation muss dem entsprechenden Betrieb unverzüglich per Einschreiben mit Rückschein gemeldet werden. Sämtliche Benachrichtigungen führen zu einer zusätzlichen Inspektion, deren Kosten zulasten des Unternehmens gehen.“

„Unbeschadet der obenstehenden Bestimmungen werden Verstöße durch Personen, unabhängig davon, ob sie im Verzeichnis der Ursprungsbezeichnung eingetragen sind oder nicht, gemäß dem geltenden portugiesischen Strafgesetzbuch (Lei do Código Penal) geahndet.“

„Im Falle von schwerwiegenden Verstößen, die über die in diesem Abschnitt definierten Verstöße hinausgehen, kann dem Zuwiderhandelnden die Verwendung der Ursprungsbezeichnung vorübergehend entzogen oder kann diese Person aus den Registern gestrichen werden. Eine temporäre Aussetzung des Nutzungsrechts der Ursprungsbezeichnung geht einher mit einem Entzug des Rechts zum Erhalt von Zertifikaten, Etiketten, Siegeln, Stempeln und anderen Dokumenten und Elementen der Kennzeichnung, die zur Ursprungsbezeichnung gehören. Eine Streichung führt zum Ausschluss des Zuwiderhandelnden aus den Registern der Ursprungsbezeichnung und folglich zum Verlust sämtlicher Rechte in Verbindung mit der Ursprungsbezeichnung.“

„Betreffen die Verstöße Erzeugnisse, die für den Export bestimmt sind, so erhöhen sich die Sanktionen um 50 % der Höchststrafe in dem vorliegenden Reglement. Im Falle einer Wiederholungstat werden die wirtschaftlichen Sanktionen um 50 % der Höchstsanktion in dem vorliegenden Reglement erhöht, und sie erhöhen sich um das Dreifache im Falle einer weiteren Wiederholungstat. Ein Wiederholungstäter ist ein Täter, der in den letzten fünf Jahren wegen eines Verstoßes gegen eine der Bestimmungen des vorliegenden Reglements bestraft wurde.“

Neuer Wortlaut: (gestrichen)

EINZIGES DOKUMENT

„Carne Barrosã“

EU-Nr.: PDO-PT-0239-AM01 – 1.3.2019

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

1. **Name(n)**

„Carne Barrosã“

2. **Antragstellende(s) Land/Länder**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Der Begriff „Carne Barrosã“ bezeichnet Fleisch von Tieren der Rasse Barrosã, die in das Herd- oder Zuchtbuch eingetragen sind und in dem gemäß dieser Produktspezifikation definierten geografischen Gebiet geboren und gezüchtet wurden.

Vier Erzeugniskategorien wurden definiert: „Vitela“ (Kalbfleisch), „Vitelão“ (Jährling), „Novilho“ (Jungbulle) und „Vaca“ (Rind).

Das Fleisch der Kategorie „VITELA“ stammt von Tieren beider Geschlechter, die bei der Schlachtung zwischen fünf und neun Monaten alt sind und mindestens 70 kg wiegen. Die Farbe des Fleisches variiert zwischen rosa und blassrot. Die Farbe des Fettes variiert zwischen weiß und grauweiß. Das „Vitela“-Fleisch ist sehr zart und saftig, was auf die in den Myofibrillen enthaltene Wassermenge (im Vergleich zum Fleisch älterer Tiere) und auf die Wirkung des intramuskulären Fetts auf die Speicheldrüsen des Verkosters zurückzuführen ist, das die Speichelfreisetzung anregt und so die Wahrnehmung dieser Eigenschaften verstärkt.

Das Fleisch der Kategorie „VITELÃO“ stammt von Tieren beider Geschlechter, die bei der Schlachtung zwischen neun und zwölf Monaten alt sind und mindestens 130 kg wiegen. Die Farbe des Fleisches variiert zwischen rosa und rot. Die Farbe des Fettes variiert zwischen weiß und grauweiß. Die geschmacklichen Eigenschaften des Fleisches liegen zwischen denen der Kategorien „Vitela“ und „Vaca“.

In der Altersklasse der Fleischkategorie „Vitelão“ ändert sich die Ernährung der Tiere, sie werden nach und nach abgesetzt und an eine Ernährung aus Weidegras und Futter sowie anderen Erzeugnissen vom landwirtschaftlichen Betrieb wie Getreide gewöhnt. Da das Fleisch dieser Kategorie von Tieren stammt, die von der Muttermilch entwöhnt werden, verfügt das Fleisch über einen etwas intensiveren Geschmack als die Fleischkategorie „Vitela“, es schmeckt weniger süß und stärker nach Kräutern. Gleichzeitig ist das Fleisch zu Beginn des Kauens etwas weniger saftig aufgrund seines geringeren Wassergehalts, der auf die Ernährung des Tieres zurückgeht.

Jedoch verleiht das ein wenig dunklere Fett dem Fleisch ein neues Gefühl von Frische und Saftigkeit, sobald der Speichelfluss angeregt wurde, daher ist das Fleisch genauso zart wie saftig.

Das Fleisch der Kategorie „NOVILHO“ stammt von Tieren beider Geschlechter, die bei der Schlachtung zwischen zwölf Monaten und drei Jahren alt sind und mindestens 130 kg wiegen. Die Farbe des Fleisches variiert zwischen rosa und dunkelrot. Die Farbe des Fettes variiert zwischen weiß, grauweiß und manchmal auch gelblichen Tönen. Der Geschmack des „Novilho“-Fleisches ist intensiver und eisenhaltiger als der des „Vitela“-Fleisches und verfügt ebenfalls über einen stärkeren Kräutergeschmack.

Bei diesem Fleisch herrschen komplexere und intensivere Geschmacksrichtungen vor. Die Konsistenz ist aufgrund des geringeren Wassergehalts im Muskelgewebe fester und weniger wässrig als bei der Kategorie „Vitelão“.

Das Fett ist dunkler und farbintensiver als bei den Kategorien „Vitela“ und „Vitelão“, manchmal etwas gelblich. Dies ist auf das Getreide zurückzuführen, das einen kleineren Teil der Ernährung des Tieres ausmacht, das Wachstum fördert und die Fettschicht auf dem Schlachtkörper vervollständigt.

Das Fleisch der Kategorie „VACA“ stammt von Tieren beider Geschlechter, die bei der Schlachtung älter als drei Jahre sind und mindestens 130 kg wiegen. Das Fleisch ist dunkelrot. Das Fett ist grauweiß und bei älteren Tieren oft gelblicher. Die Eigenschaften des „Novilho“-Fleisches treten bei der Fleischkategorie „Vaca“ noch stärker hervor. Das Fleisch ist nicht ganz so zart und saftig, verfügt aber über einen intensiveren und lang anhaltenden Kräutergeschmack. Aufgrund des Fetts im Muskelgewebe ist das Gefühl von Saftigkeit am Ende der Kauphase viel intensiver. Der Geschmack des Fetts ist intensiver und sämiger.

„CARNE BARROSÃ“ kann als Schlachtkörper, -hälfte und -viertel zum Verkauf angeboten werden oder als Teilstück und verpackte Portion (geschnitten, in Stücken, in Streifen, in Würfeln, gehackt usw.). Das Einfrieren ist erlaubt.

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

Die Rinder, aus deren Fleisch „Carne Barrosã“ erzeugt wird, werden in einem umfassenden landwirtschaftlichen System gezüchtet, das vor allem darauf fußt, dass sie die meiste Zeit des Jahres auf natürlichen Weiden in unkultivierten Gegenden grasen und mit natürlichen Nebenerzeugnissen bestimmter Kulturen (Kartoffeln/Erdäpfel, Mais, Roggen, Kohl usw.) sowie mit im Betrieb erzeugtem Futter gefüttert werden. Nur an einigen Wintertagen, wenn ein Weidegang aufgrund von schlechtem Wetter nicht möglich ist, müssen die ausgewachsene Tiere dauerhaft im Stall gehalten werden.

Ausschließlich natürliche Erzeugnisse können an die Tiere verfüttert werden. Der Einsatz von Erzeugnissen, die den normalen Wachstumsrhythmus und die normale Entwicklung der Tiere beeinträchtigen können, ist unter keinen Umständen erlaubt.

Tiere aus den Kategorien „Novilho“ und „Vaca“ grasen auf natürlichen Weiden in Gebirgsgebieten. Ihre Ernährung wird durch konserviertes Futter, Getreide und andere Nebenerzeugnisse aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet ergänzt, die den normalen Wachstumsrhythmus nicht beeinträchtigen.

Tiere der Kategorie „Vitelão“ werden auf dem Hof mit Muttermilch gefüttert (während des kurzen Zeitraums, bevor sie abgesetzt werden), sowie mit gemähtem Gras und konserviertem Futter wie Heu, Mais, Roggen, gemahlenem Getreide und anderen Nebenerzeugnissen aus der Region, die den normalen Wachstumsrhythmus nicht beeinträchtigen.

Im Fall von Futtermittelknappheit können Futtermittel von außerhalb des geografischen Gebiets eingesetzt werden, sofern diese nicht mehr als 50 % des Trockenfutters eines Jahres ausmachen, sodass gewährleistet ist, dass das Fleisch von diesen Tieren die erforderlichen Eigenschaften weiterhin aufweist.

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

Geburt, Aufzucht und Schlachtung

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*

Ungeachtet des Aufmachungsformats muss „CARNE BARROSÃ“:

— einen der folgenden Wortlaute aufweisen: „Carne Barrosã – Denominação de Origem protegida“ oder „Carne Barrosã DOP“ und

— die Kontrollstelle muss ebenfalls angegeben werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Erzeugung von „CARNE BARROSÃ“ (Geburt, Aufzucht und Schlachtung) ist beschränkt auf die Gemeinden Amares, Braga, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Guimarães, Vizela (mit Ausnahme des Ortsteils Santa Eulália), Póvoa de Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho und Vila Verde im Bezirk Braga; die Gemeinden Felgueiras und Paços de Ferreira im Bezirk Porto; die Gemeinden Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Paredes de Coura und Valença im Bezirk Viana do Castelo und die Gemeinden Boticas und Montalegre im Bezirk Vila Real.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das geografische Gebiet von „CARNE BARROSÃ“ liegt in Teilen des nördlichen Portugals (das Barroso und die Gebirgsregionen der Provinz Entre Douro e Minho), wo die natürlichen, infrastrukturellen und strukturellen Bedingungen zu Erzeugungssystemen geführt haben, die hauptsächlich auf die Selbstversorgung der Familien ausgelegt sind. Die Barrosão-Rinder sind sowohl für den Erhalt dieser Systeme als auch für die Haushaltswirtschaft von kleinen Betrieben von grundlegender Bedeutung.

Der Geschmack von „Carne Barrosã“ steht in engem Zusammenhang mit dem genetischen Erbe der Tiere und den spezifischen Merkmalen ihrer traditionellen Ernährung. Bei Tieren in den Altersgruppen „Viteló“ und „Vitelão“ basiert die Ernährung auf Muttermilch und Erzeugnissen aus landwirtschaftlicher Erzeugung in den tierhaltenden Betrieben, d. h. Heu, Mais, Roggen und anderen landwirtschaftlichen Nebenerzeugnissen. Bei Tieren der Altersgruppen „Novilho“ und „Vaca“ basiert die Ernährung auf natürlichen Weiden, Heu, Mais und Roggen sowie auf anderen landwirtschaftlichen Nebenerzeugnissen, wie es während des gesamten Erzeugungszeitraums üblich war.

In allen Fällen ist die Ernährung der Tiere immer beeinflusst durch das Klima, das Relief der Gebirgsgegenden und durch die regionalen Vegetationsunterschiede, eingeschlossen die natürlichen Weiden und unkultivierten Gegenden und Hügel, die für das Futter von Tieren dieser Rasse so wichtig sind.

Zu den vorherrschenden Pflanzen in den Weiden („Lameiros“ genannt) in dem geografischen Gebiet der Erzeugung gehören Weißklee, Rotklee, Wiesenklee, bodenfruchtiger Klee, Hornklee, Wicke, Schwingel, Weidelgras und Knautgras. In den unkultivierten Gegenden überwiegen Heidekraut, Stechginster, salbeiblättrige Zistrose, Schwingel und Ginster.

Zusammen mit den genetischen Merkmalen der Barrosã-Rasse sorgen diese Pflanzensorten als Grundnahrungsmittel der Tiere für den Geschmack des Fleisches (Gene und Ernährung sind die Grundlage für die biochemische Zusammensetzung des Fleisches, die die sensorischen Eigenschaften des Fleisches bestimmt, was ausführlich in sämtlicher relevanter Dokumentation erläutert wird) in jeder Kategorie gemäß der jeweiligen Ernährung. Bei der Kategorie „Viteló“ ist Muttermilch die Grundlage. In der Kategorie „Vitelão“ werden die Kälber von der Muttermilch abgesetzt und ernähren sich durch Gras, Futtermittel und Getreide. Die Grundlagen der Ernährung sind bei den Kategorien „Novilho“ und „Vaca“ das Gras auf den Weiden und unkultiviertem Land, Futtermittel und Getreidezusätze. Tiere aller Kategorien werden auch mit saisonalen landwirtschaftlichen Nebenerzeugnissen aus dem Betrieb gefüttert.

In der Tat ist die ökologische Interdependenz zwischen der Barrosã-Rasse und den Gebirgsgebieten von wesentlicher Bedeutung für die Erhaltung der Biodiversität und für die ökologische Nachhaltigkeit, weil diese Tiere in unwirtlichen Gegenden grasen und diese für andere, wählerischere Tiere schwerer zugänglich sind. Sie sind daher sehr förderlich bei der Gestaltung der Landschaft in diesen Gegenden, da sie sich von rauerer und weniger attraktiven Quellen ernähren, für organischen Dünger in diesen Gebieten sorgen und zur Bewirtschaftung der bestehenden Vegetation beitragen.

Die spezifische Vegetationsdecke, die typisch für diese Gebirgsgegenden ist und die grundlegende Ernährung der Tiere der Barrosã-Rasse nach dem Absetzen darstellt, beeinflusst die chemische Zusammensetzung des Fleisches und ist für die Entstehung des einzigartigen und unverwechselbaren Geschmacks entscheidend (basierend auf den Pflanzensorten auf den Weiden und in unkultivierten Gegenden in dem geografischen Gebiet, wie oben erläutert). Der enge Kontakt der Tiere mit dem Landwirt formt ihren Charakter und sorgt für ein entspanntes Temperament – ein Faktor von entscheidender Bedeutung, wenn zartes, saftiges Fleisch erzeugt werden soll.

Der tägliche Kontakt und die enge Beziehung zwischen der Barrosã-Rasse und den Landwirten ermöglicht diese Hingabe, gleichzeitig bringt die Koexistenz ruhigere, zahmere, gelassene und entspanntere Tiere hervor. Dieses Temperament fördert eine harmonische Entwicklung und führt zu zarterem und saftigerem Fleisch (wie oben beschrieben) im Vergleich zu dem festeren, faserigerem Fleisch von Tieren, die solche Zuwendung oder engen Kontakt zu Menschen nicht erfahren und daher nervöser, gestresster und sogar aggressiver sind.

Mehrere Studien haben die Bedeutung der Beziehung zwischen Mensch und Tier (human-animal relationship, HAR) (Gibbons et al., 2009) und ihre Auswirkungen auf das Wohlbefinden der Tiere aufgezeigt. Der tägliche Kontakt und die positive Interaktion mit den Tieren haben positive Auswirkungen auf die Sicherheit und das Wohlbefinden des Landwirts sowie auf die Produktivität der Tiere (Gibbons et al., 2001, Kilgour et al. 2006, Gibbons et al. 2011). Ohne Stress verbessern sich die Aufzuchtbedingungen der Tiere, was positive Auswirkungen auf das von ihnen stammende Fleisch hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/carne/docs/CE_Carne_Barrosa_1.pdf

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

(2022/C 252/11)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM01

Datum der Mitteilung: 5.4.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Beschreibung:

Änderung des natürlichen Mindestalkoholgehaltes beziehungsweise des Mindestmostgewichtes (bislang in Nummer 5.1, künftig in Nummer 3.2 der Produktspezifikation) für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen.

Standardwerte für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder: 8,8 Vol.-% potentieller Alkohol/68° Öchsle.

ERGÄNZUNG:

„Der natürliche Mindestalkoholgehalt/das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Mosel in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen auf 8,3 Vol.-% Alkohol/65° Öchsle festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft wird durch eine geeignete Veröffentlichung bekanntgegeben.“

Die verschiedenen Erzeugnisse werden namentlich benannt mit Ausführungen zu ihrem natürlichen Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewicht, sowie organoleptischer Beschreibung.

ERGÄNZUNG:

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% Gesamtalkoholgehalt überschreiten.

Begründung:

Die geringfügige Reduzierung des Mindestalkoholgehaltes/Mindestmostgewichtes der Rebsorte Dornfelder soll eine zeitlich frühere Ernte ermöglichen, um negative Einflüsse durch neue Schadorganismen zu minimieren. Im Jahrgang 2014 zum Beispiel wurde die Kirschessigfliege zur Bedrohung für frühreife rote Rebsorten. Ein Zuwarten mit der Ernte wegen des bisher geltenden Mindestmostgewichtes birgt in derartigen Jahren die Gefahr erheblicher qualitativer und quantitativer Verluste bei der Ernte.

Die organoleptischen Beschreibungen wurden differenzierter ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können.

Durch die Ergänzung des Gesamtalkoholgehaltes bei Weinen ohne Anreicherung wird von der Öffnungsklausel der EU-Verordnung Gebrauch gemacht.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

2. Abgrenzung des Gebietes

Beschreibung:

Das Gebiet der g.U.-Mosel wird neu abgegrenzt.

ERGÄNZUNG:

Die einzelnen Gemeinden einschließlich der Gemarkungen und Gemarkungsnummern werden aufgeführt.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Begründung:

Die beabsichtigte Gebietsabgrenzung erfolgt daher nicht willkürlich, sondern sie ist zur Vermeidung von erheblichen Nachteilen für den Weinbau und die Landwirtschaft, die Allgemeinheit und den Naturhaushalt sowie die Region Mosel im Hinblick auf die historisch gewachsene Kulturlandschaft notwendig.

Im Folgenden werden die Gründe für die Gebietsabgrenzung näher erläutert:

Die durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau sind nicht immer kompatibel zu anderen Kulturen und benötigen daher zur Qualitätssicherung ein geschlossenes Rebgelände.

Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau sind notwendig, aber nicht immer kompatibel mit anderen Kulturen. Ein abwechselndes Nebeneinander von Rebflächen und anderen Nutzungen (z.B. Grünland, Ackerkulturen, Obst- oder Gemüsebau) verursacht häufig Probleme, die so weit wie möglich vermieden werden sollen:

- Je geschlossener ein Weinbergsgelände ist und je weniger Berührungspunkte der Weinbau mit anderen Nutzungen (Ackerbau, Obstbau, Grünland etc.) hat, desto weniger negative Auswirkungen auf den Anbau und die Qualität der Weine sind damit verbunden.

Dies liegt an den besonderen Bewirtschaftungserfordernissen des Weinbaus, insbesondere beim Pflanzenschutz. In vielen historischen Steillagen der Mosel erfolgt der Pflanzenschutz mittels Hubschrauberspritzung, bei der -technisch und physikalisch bedingt- eine höhere Abdriftgefahr als bei der bodengestützten Applikation besteht. Für eine gute Durchführbarkeit der Hubschrauberspritzung ist eine Sprühgeometrie in Form von langen, geraden Bahnen entlang der Hangfläche vorteilhaft. Dazu bedarf es eines zusammenhängenden Rebgebietes.

Landwirte und Winzer sind verpflichtet, Abdrift von Pflanzenschutzmitteln auf andere Kulturen und Nichtzielflächen zu verhindern, unter anderem durch die Einhaltung von Abständen. In Grenznähe einer Rebfläche können daher die Reben nicht gespritzt werden, was den Anbau unmöglich macht. Das gleiche gilt für Acker- Grünland- und Obstflächen, die an Rebflächen angrenzen. Streuweinbau hat damit wirtschaftliche Einbußen für sämtliche Bewirtschafteter zur Folge. In Hubschrauberlagen ist das Problem besonders ausgeprägt, da der Hubschrauber aufgrund der erhöhten Abdriftgefahr besonders große Abstandsaufgaben einzuhalten hat. Wandern Rebflächen dort ab, so werden die ehemaligen Rebflächen zu Nichtzielflächen, zu denen dann Abstände einzuhalten sind. Den verbleibenden Rebflächen erwächst somit aus der Abwanderung ein wirtschaftlicher Nachteil.

- Wenn es trotz fachgerechter Anwendung zu einer Abdrift der Mittel auf benachbarte Flurstücke mit anderer Nutzung kommt, kann dies zu unerwünschten vegetativen Schäden auf der Nicht-Zielfläche, zu Qualitätseinbußen oder zum Verlust der Vermarktungsfähigkeit des Erzeugnisses aufgrund bestimmter Pflanzenschutzmittelrückstände führen. Die im Wein-, Acker- bzw. Obstbau eingesetzten Pflanzenschutzmittel differieren zum Teil erheblich hinsichtlich ihres Anwendungsbereichs, ihrer kulturartspezifischer Zulassung und ihrer Wartezeiten. Sind Mittel, die trotz guter fachlicher Praxis durch Abdrift auf benachbarte Kulturen gelangen, für diese Kultur nicht zugelassen, so kann es bei Rückstandsuntersuchungen infolge der präzisen Analytik und niedrigen Rückstandshöchstmengen dazu kommen, dass die dort erzeugten Produkte nicht verkehrsfähig sind. Solche Fälle sind in der Praxis immer wieder festzustellen. Zwar kann für derartige Schäden der Verursacher in Haftung genommen werden, durch die Erhaltung von geschlossenen Rebarealen können jedoch Randflächen minimiert und damit Probleme vermieden werden.

Schutz der Allgemeinheit und des Naturhaushaltes durch bewirtschaftete Steillagen

Die Steillagen tragen heute maßgeblich zum Schutz vor Erosion und Abschwemmung bei. Terrassenweinbau und Weinbergsmauern verhindern ein Abfließen von Oberflächenwasser in Falllinie. Reben und Begrünungen stabilisieren den Boden und werden durch andauernde Pflegearbeiten erhalten. Durch die fachgerechte Bodenbewirtschaftung wird für eine gute Bodenstruktur und eine hohe Infiltration von Wasser in den Boden gesorgt. Zusammengenommen wird somit Erosion minimiert, bei Starkregen Wasser abgepuffert und die Abschwemmung von Nährstoffen (vor allem Phosphat) in Oberflächengewässer verhindert. Ohne aktive Bewirtschaftung würden die Terrassen und Mauern verfallen. Der Boden würde verbuschen und an Fruchtbarkeit und Struktur verlieren. Erosion, Boden- und Nährstoffabschwemmungen sowie Erdbeben bei Starkregen wären die Folgen, Anwohner und Verkehr würden gefährdet und Schäden verursacht.

Viele Bewirtschaftungs- und Schutzmethoden im Weinbau sind erst dann möglich bzw. effektiv, wenn sie in einem arrondierten Reb Gelände stattfinden.

- Schonende Pflanzenschutzstrategien, die qualitative, ökologische und ökonomische Vorteile mit sich bringen, sind wichtig zur Sicherstellung der nachhaltigen Produktion von hochwertigen Weinen.
- Weit verbreitete und seit Jahren etablierte Methoden, wie z.B. die Traubenwicklerbekämpfung durch Pheromone. Sie funktioniert nur auf großen arrondierten Rebarealen. Denn nur so kann mittels der Verwirrmethode eine Vermehrung des Schadinsektes außerhalb des Weinberges und dessen Einflug in die Rebareale verhindert werden. Nur so kann auch eine kostspielige Doppelaushängung an den Rändern (Grenzen zu anderen Kulturen, Nutzungsarten oder sonstigem Bewuchs) vermieden werden. In Rheinland-Pfalz kommt hinzu, dass das Entwicklungsprogramm „EULLE“ (Umweltmaßnahmen, Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft, Ernährung) eine Förderung biotechnischer Pflanzenschutzverfahren im Weinbau erst ab einer zusammenhängenden Mindestfläche von 2 ha vorsieht. Fallen Schläge durch die Abwanderung einzelner Rebflächen in Ackergelände unter diese 2 ha, wären die verbleibenden Rebflächen nicht mehr RAK-förderfähig, wodurch den Bewirtschaftern ein wirtschaftlicher Nachteil erwächst. Ohne finanzielle Förderung ist der biotechnische Pflanzenschutz derzeit nicht wirtschaftlich. Die daraus resultierende Folge ist ein vermehrter Einsatz von Insektiziden, der wiederum negative Folgen für den Naturhaushalt mit sich bringt.
- Auch für die Vogelabwehr zur Sicherung der reifen Trauben vor Fraßschäden sind geschlossene Reb Gelände sowohl fachlich als auch ökonomisch nötig, da nur so ein effektiver Schutz ermöglicht wird.
- Geschlossenes Reb Gelände hilft auch Wildschäden zu vermeiden:

Die Begrenzung der Population ist aus Sicht des Weinbaus notwendig, da Wildschäden in Weinbergen in Rheinland-Pfalz nicht entschädigungspflichtig sind. Zudem wird dadurch das Risiko des Auftretens der anzeigepflichtigen und für die Nutztierhaltung in Deutschland ein erhebliches Risiko darstellenden Afrikanischen Schweinepest vermindert. Die Bekämpfung von Schwarzwild ist in geschlossenem Reb Gelände eher möglich und weniger aufwendig als in Gemarkungen mit sich abwechselnden Kulturen, wie Weinbau, Ackerbau und Obstbau, mit den sich dort bietenden Rückzugsräumen und Nahrungsquellen.

- Vor dem Hintergrund der zunehmenden Bedeutung der Tröpfchenbewässerung von Weinbergen, die insbesondere bei Junganlagen zum Anwachsen der Reben genutzt werden, sind geschlossene Rebareale für den Aufbau und den Betrieb der dafür benötigten Infrastruktur (Brunnen, Leitungen etc.) von großem Vorteil. Sowohl die gemeinsame Beschaffung des Wassers als auch die gemeinsame Nutzung von Transport- sowie Verteilungsleitungen werden dadurch effizienter und günstiger.
- Die Bewirtschaftungsvoraussetzungen sind im Weinbau anders ausgestaltet als zum Beispiel im Ackerbau, gerade in den Steillagen der Mosel. Würden diese Areale nun nicht mehr weinbaulich genutzt, droht eine Verbuschung der Fläche, da diese Lagen nicht auf die ackerbauliche Bewirtschaftung oder Grünlandnutzung ausgerichtet sind. Auf diesen unbewirtschafteten Flächen können sich durch Selbstansiedelung Wirtspflanzen, wie Brombeeren, für unerwünschte Schädlinge wie die Kirschessigfliege etablieren, die wiederum die Gesundheit und Qualität der Trauben auf benachbarten Weinbauflächen gefährden.

Die historisch gewachsene Kulturlandschaft und das Landschaftsbild mit den traditionellen Weinbergslagen sind prägend für den geschützten Ursprung Mosel und dessen Reputation

- Die zusammenhängenden Weinbergsareale an den Hängen des Moseltals, die sich seit Jahrhunderten am Verlauf des Flusses, der natürlichen Topografie, orientieren, prägen das Landschaftsbild und damit bei den Anwohnern des Gebietes, bei den Mitgliedern der Weinwirtschaft der Region, in der Fachwelt und auch bei den Verbrauchern den Charakter der Weinregion.

- Die Verlagerung des Anbaus in traditionelles Ackergelände hätte eine Veränderung des über Jahrhunderte gewachsenen Landschaftsbildes und damit der gewachsenen Kulturlandschaft zur Folge.
- Diese Kulturlandschaft dient gleichermaßen als Werbekulisse für Weinwerbung wie auch als touristische Attraktion. Somit sichert sie die wirtschaftliche Grundlage vieler im Fremdenverkehr tätiger Betriebe, wie z.B. Gastronomie und Hotellerie. Würde in der Produktspezifikation keine Gebietsabgrenzung erfolgen und somit eine Abwanderung in Ackerland ermöglicht, würde vielen traditionellen Weinbergflächen wie bereits oben ausgeführt eine unerwünschte Verbuschung drohen, da sie aufgrund ihrer geringen Größe, Beschaffenheit und oftmals schlechten Erreichbarkeit für andere Nutzungen als für den Weinbau nicht geeignet sind. Diese Verbuschung würde neben den ökologischen Folgen auch wirtschaftliche Folgen nach sich ziehen, da eine solche Landschaft von der Mehrheit der Touristen als optisch unattraktiv erachtet wird.
- 13 historische Weinbergslandschaften entlang der Mosel bilden den Kern der Bewerbung „Historische Weinberge der Kulturlandschaft Moseltal“, die der Verein Weltkulturerbe Moseltal e.V. dem Land Rheinland-Pfalz im Jahr 2021 vorgelegt hat. Ziel der Bewerbung ist die Aufnahme dieser historischen Weinbergslandschaften in die Tentativliste der Bundesrepublik Deutschland und darüber die Anerkennung der Regionen als UNESCO Welterbe. Für eine Anerkennung als UNESCO Weltkulturerbe wird der weiteren Bewirtschaftung der eingetragenen Weinberge eine hohe Wichtigkeit beigemessen. Zur Vermeidung von Nachteilen für das Bewertungsverfahren der UNESCO sollten daher alle Anstrengungen unternommen werden, die bisherige Kulturlandschaft in allen Dimensionen nicht zu verändern.
- Viele Weine, die in Fachpublikationen dargestellt werden und die nationale und internationale Wahrnehmung und Reputation der g.U. Mosel daher stark prägen, stammen häufig aus traditionellen Steillagen (Bspw. Wehlener Sonnenuhr, Erdener Prälat, Bernkasteler Doctor, Brauneberger Juffer, Winninger Uhlen, etc.). In den Steillagen der Mosel ergeben sich durch die vorteilhafte Sonnenexposition in Verbindung mit den üblicherweise kargen Böden spezielle Anbaubedingungen, die hohe Weinqualitäten hervorbringen.
- Durch diese Faktoren ist die g.U. Mosel bei Handel und Verbraucher emotional positiv besetzt. Beim Kauf und Konsum von Weinen der Mosel spielen sich im Kopf des Verbrauchers Bilder insbesondere berühmter Hanglagen ab. Mancher denkt vielleicht hierbei an einen Urlaub und die schöne Landschaft. Dies macht die g.U. Mosel unverwechselbar und einzigartig.

Aus den zuvor genannten Gründen ergibt sich, dass eine Bewirtschaftung der Weinberge auf arrondiertem Gelände Vorteile verschiedenster Art für die Eigentümer und Bewirtschafter von Weinbauflächen sowie die Umwelt und die Allgemeinheit hat. Deswegen soll der Anteil der jetzt schon vereinzelt bestehenden Streuweinberge mit den hier dargelegten vielfältigen Nachteilen nicht zunehmen.

3. Keltertraubensorte

Beschreibung:

In Nummer 7 (zukünftig Nummer 8) der Produktspezifikation sind folgende Rebsorten angegeben:

Weißwein

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc (nur Saarland), Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

Rot- und Roséweinsorten

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

ERGÄNZUNG:

Hinzugefügt werden folgende Sorten:

Weißweinsorten

Albalonga, Blauer Silvaner, Calardis Blanc, Felicia, Freisamer, Früher Malingre, Früher roter Malvasier, Goldmuskateller, Helios, Hiberna, Hölder, Kanzler, Muscaris, Nobling, Orion, Osteiner, Rosa Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Ruländer, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Silvaner, Sirius, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Gutedel, Würzer.

Rot- und Roséweinsorten

Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Zweigelt, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Franc, Cabertin, Calandro, Deckrot, Domina, Färbertraube, Frühburgunder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Monarch, Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Reberger, Rosenmuskateller, Rotberger, Tauberschwartz, Wildmuskat.

Die Rebsorten werden durch ihre Synonyme ergänzt.

Begründung:

Die bisherige Aufzählung der Rebsorten ist unvollständig. Sie wird ergänzt, da hier alle bislang klassifizierten Rebsorten und ihre Synonyme genannt werden sollen.

4. Geltende Anforderungen gemäß Unions-oder nationaler Rechtsvorschriften**Beschreibung:**

In Nummer 10 der Produktspezifikation werden die weiteren Anforderungen hinsichtlich der Etikettierung aufgeführt.

Kleinere geografische Einheiten**ERGÄNZUNG:**

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Im Saarland werden sie in der Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten nach dem Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisationen nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

Begründung:

Die Bestimmungen zur Etikettierung sollen um engere geografische Bezeichnungen ergänzt werden, um das geltende Recht abzubilden.

5. Kontrollbehörde**Beschreibung:**

Ergänzung der benannten Kontrollbehörden und deren Aufgaben.

ERGÄNZUNG:

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch das

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

Telefon: 02 61/91 49-0

Telefax: 02 61/91 49 19-0

E-Mail: poststelle@lua.rlp.de

Für das Saarland:

Landwirtschaftskammer für das Saarland:
In der Kolling 310
66450 Bexbach

Telefon: 06 82 6/82 89 5-0

Telefax: 06 82 6/82 89 5-60

E-Mail: info@lwk-saarland.de

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch das

Landesamt für Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken

Telefon: 06 81/99 78-0

Telefax: 06 81/99 78-45 49

E-Mail: poststelle@lav.saarland.de

Begründung:

Das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz und das Landesamt für Verbraucherschutz Saarland sind als Kontrollbehörden zu ergänzen, da sie in diesem Bereich Kontrollaufgaben erfüllen. Im Saarland hat sich die Anschrift der Landwirtschaftskammer für das Saarland geändert.

6. Sonstiges**Beschreibung:**

Redaktionelle Änderungen nach EU-Vorgaben.

Begründung:

Es mussten redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

EINZIGES DOKUMENT**1. Name(n)**

Mosel

2. Art der geografischen Angabe

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. Beschreibung des Weins / der Weine

1. Qualitätswein weiß

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Die Weißweine weisen grundsätzlich eine blassgrüne bis intensiv dunkelgoldene Farbe auf. Ihre Aromen sind meist frisch und fruchtig bis floral und würzig. Der Großteil der Weißweine wird rebsortenrein ausgebaut und spiegelt daher in der Regel die Typizität der unterschiedlichen Rebsorten wider. Die Weißweine zeigen meist ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner bis kräftiger Säurestruktur. Je nach Ausbau der Weine können sie auch Röstaromen sowie eine dezente bis ausgeprägte Phenolik aufweisen. Vor allem die Rebsorte Riesling spiegelt in ihrer Aromatik und ihrer Mineralität die verschiedenen Terroirs der Mosel wider.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. Qualitätswein rot

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Die Rotweine weisen je nach Rebsorte zumeist eine wässrig rote bis tief bläuliche oder violette Farbe auf, mit zunehmendem Alter auch schwach bräunliche Reflexe. Ihre Aromen sind in der Regel fruchtig mit Anklängen an Beerenobst und rote Früchte, auch eine würzige, erdige Ausprägung ist möglich. Je nach Art des Ausbaus können sie auch Röstaromen und schokoladigen Noten aufweisen. Sie zeigen meist ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit samtiger bis frischer Säurestruktur.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. Qualitätswein rosé; Weißherbst, Blanc de Noir

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Die Rosé- und Weißherbstweine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Die Blanc de Noir-Weine sind weißweinfarben. Ihre Aromen sind meist frisch und fruchtig bis dezent würzig und durch Noten von roten Beeren und roten Früchten geprägt. Der Blanc de Noir kann auch durch Noten von zarten Kern- und Steinobstaromen geprägt sein. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner bis kräftiger Säurestruktur.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtensäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. Qualitätswein Rotling

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Die Rotling-Weine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind üblicherweise fruchtig, teilweise dezent würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit frischer Säurestruktur.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtensäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Prädikatswein Kabinett

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Kabinett“ sind in der Regel frische, fruchtige Weine mit präsender Säure und mäßigem Alkoholgehalt.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. Prädikatswein Spätlese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Spätlese“ weisen grundsätzlich intensive, reife Fruchtaromen und eine harmonische Säurestruktur auf.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. Prädikatswein Auslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Auslese“ zeigen meist eine kräftige Farbe und intensive fruchtige, teils exotische Aromen auf. Auch dezente honigartige und würzige Noten sind üblich.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8. Prädikatswein Beerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Beerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe und eine schwach ölige Konsistenz. Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger Säurestruktur geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

9. Prädikatswein Eiswein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Eiswein“ werden aus natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubeninhaltsstoffe einen hohen Grad an Konzentration aufweisen. Eisweine sind in der Regel von intensivem süßem Geschmack mit kräftiger Säure geprägt, ihre Aromen sind meist fruchtig und weniger durch Edelfäule geprägt als Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

10. Prädikatswein Trockenbeerauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften

Moselweine des Prädikats „Trockenbeerauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe und eine schwach ölige Konsistenz. Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger Säurestruktur geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen. Grundsätzlich unterscheiden sich Trockenbeerauslesen von Beerauslesen durch eine aromatisch höhere Konzentration und eine stärkere Prägung durch edelfaule oder rosinenartige Beeren.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

11. Perlwein, Qualitätsschaumwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Perlwein

Qualitätsperlweine weisen eine feine bis deutliche Perlage auf und sind fruchtig und frisch. Ihre Aromen sind je nach Weinart denen der Beschreibung der Weiß-, Rosé- bzw. Rotweine gleichzusetzen.

Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumweine weisen eine ausgeprägte bis kräftige Perlage auf und sind fruchtig frisch bis reif und hefegeprägt. Die Aromen sind geprägt durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers.

Crémants weisen eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf. Ihre Aromen sind meist fruchtig reif bis hefegeprägt und würzig und werden durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers beeinflusst.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Anlaysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Alle Erzeugnisse

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2. Alle Erzeugnisse

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3. Alle Erzeugnisse

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. Höchsterträge

125 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Landes Rheinland-Pfalz gehören die Rebflächen der Gemeinden Alf (1599), Alken (1375), Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Bausendorf (Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)), Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues (Andel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)), Brauneberg (2429), Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel (Bruttig (1506), Fankel (1507)), Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (Landkreis Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell (Fastrau (2619), Fell (2622)), Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hochweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Irsch (2711, 2867), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Staadt (2713), Kenn (2614), Kesten (2427), Kinderbeuern (2475), Kinheim (2473), Kirf (Kirf (2717), Meurich (2718)), Klausen (Krames-Klausen (2563), Pohlbach (2564)), Klotten (1502), Klüsserath (2608), Kobern-Gondorf (Gondorf (1364), Kobern (1363)), Koblenz (Güls (1405), Koblenz (1401), Lay (1403), Metternich (1407), Moselweiß (1402)), Köwerich (2607), Konz (Filzen (2428), Filzen (2770), Könen (2769), Kommlingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Korlingen (2668), Kröv (2472), Langsur (Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzendorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löff (Kattenes (1368), Löff (1369)), Löslich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Novian (2435), Mehring (Lörsch

(2617), Mehring (2621)), Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Mülheim (Mosel) (2430), Neef (1597), Nehren (1513), Neumagen-Dhron (Dhron (2579), Neumagen (2580)), Niederfell (1377), Nittel (Köllig (2761), Nittel (2763), Rehlingen (2762)), Oberbillig (2767), Oberfell (1376), Ockfen (2739), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel (Monzel (2566), Osann (2565)), Palzem (Esingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)), Pellingen (2776), Piesport (Niederemmel (2578), Piesport (2577)), Platten (2536), Pluwig (2670), Pölich (2603), Pommern (1546), Pünderich (1600), Ralingen (Edingen (2804), Godendorf (2803), Ralingen (2802), Wintersdorf (2799)), Reil (2471), Riol (2618), Rivenich (2561), Riveris (2664), Saarburg (2737), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schoden (2742), Schweich (Issel (2613), Schweich (2612)), Sehlen (2560), Senheim (1512), Serrig (2712), Sommerau (2666), Starkenburg (2458), Tawern (Fellerich (2766), Tawern (2759)), Temmels (2765), Thörnich (2606), Traben-Trarbach (Traben (2452), Trarbach (2453), Wolf (2451)), Treis-Karden (Karden (1555), Treis (1556)), Trier (Biewer (2857), Eitelsbach (2855), Filsch (2866), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Tritthenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Witlingen (2756), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winnigen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltlingen-Rachtig (2438).

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Saarlandes gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl (Hasenberg, St. Quirinberg), Oberperl, Nennig (Römerberg, Schlossberg), Sehndorf (Klosterberg, Marienberg).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualityaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätspierlwein b.A. mit dem geschützten Namen „Mosel“ darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

7. Keltertraubensorte(n)

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder - Frühburgunder, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir

Blauer Limberger - Limberger, Lemberger, Blaufränkisch

Blauer Portugieser - Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder - Spätburgunder, Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot,

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigelt, Zweigeltrebe, Rotburger

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin - Cubin
Cabernet Dorio - Dorio
Cabernet Dorsa - Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Mito - Mito
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Chardonnay
Chardonnay Rosé
Dakapo
Deckrot
Domina
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe - Faber
Findling
Freisamer
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvoisie, Malvasier, Früher Malvasier
Färbertraube
Gelber Muskateller - Muskateller, Muscat Blanc, Muscat, Moscato
Goldriesling
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot

Merzling
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Nobling
Optima 113 - Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Phoenix - Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rondo
Rotberger
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge
Roter Muskateller
Roter Riesling
Roter Traminer - Traminer, Gewürztraminer, Clevner
Rubinet
Ruländer - Pinot Gris, Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Sauvignon Blanc
Sauvignon Cita
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Scheurebe
Schönburger
Septimer
Siegerrebe - Sieger

Silcher
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
Staufer
Syrah - Shiraz
Tauberschwarz
Weißer Burgunder - Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder
Weißer Elbling - Elbling
Weißer Gutedel - Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc. Gutedel
Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger
Wildmuskat
Würzer

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

Das Weinbaugebiet Mosel, dessen Weinberge überwiegend entlang des Flusses Mosel liegen und seine Nebenflüsse Saar und Ruwer erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: die Obermosel (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), die Mittelmosel (Schweich bis Moselkern) und das Untere Moseltal (Moselkern bis Koblenz). Morphologisch kann man die Mosel grob in zwei Abschnitte untergliedern. In den naturräumlichen Einheiten Obermosel und Trierer Talweitung windet sich die Mosel in den recht weichen mesozoischen Gesteinen (Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper) der Trierer Bucht. Dagegen mäandriert der Fluss in den naturräumlichen Einheiten Mittel- und Untermosel in einem in devonische Gesteine des Rheinischen Schiefergebirges eingeschnittenen engen Kerbtal. An Mosel, Saar und Ruwer findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 Metern über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 Metern über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu 50 %) SE-S-SW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 195 Grad (SSW). Geologie: Im Weinbaugebiet Mosel dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem Meeresbecken Sedimente ab. In Küstennähe waren dies Sande, in Küstenferne Silte und Tone. Im Karbon wurden diese mittlerweile verfestigten Ablagerungen zu einem Gebirge („Rheinisches Schiefergebirge“) aufgefaltet. Heute finden wir in den Bereichen in denen devonische Gesteine anstehen hauptsächlich quarzitische Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden.

Natürliche Einflüsse: Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7 °C, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652 000 Wh/m². Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steiltlagen zu verzeichnen.

Menschliche Einflüsse: Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

9. Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. A.P.-Nr.) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in 5 a) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Im Saarland werden sie in der Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten nach dem Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisationen nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE