

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 103



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

20. März 2023

### Inhalt

#### I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

##### EMPFEHLUNGEN

###### **Europäische Kommission**

2023/C 103/01	Empfehlung der Kommission vom 14. März 2023 „Energiespeicherung – Eckpfeiler einer dekarbonisierten und sicheren Energiewirtschaft in der EU“ .....	1
---------------	---	---

#### IV *Informationen*

##### INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2023/C 103/02	Euro-Wechselkurs — 17. März 2023 .....	6
2023/C 103/03	VERWALTUNGSKOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN FÜR DIE SOZIALE SICHERHEIT DER WANDERARBEITNEHMER — Währungsumrechnungskurse zur Durchführung der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 des Rates .....	7

#### V *Bekanntmachungen*

##### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

###### **Europäische Kommission**

2023/C 103/04	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 .....	9
2023/C 103/05	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 .....	17

# DE



## I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

## EMPFEHLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

## EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 14. März 2023

**„Energiespeicherung – Eckpfeiler einer dekarbonisierten und sicheren Energiewirtschaft in der EU“**

(2023/C 103/01)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 292,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Kommission hat unter anderem den europäischen Grünen Deal <sup>(1)</sup> vorgelegt, die Strategie, mit der die EU bis 2050 klimaneutral werden soll. In diesem Zusammenhang zielt das Paket „Fit für 55“ <sup>(2)</sup> darauf ab, die Nettotreibhausgasemissionen bis 2030 um mindestens 55 % zu senken. Darüber hinaus und vor dem Hintergrund des grundlosen Überfalls Russland auf die Ukraine und des Einsatzes seiner Energielieferungen als Waffe hat die Kommission in der REPowerEU-Mitteilung <sup>(3)</sup> und dem REPowerEU-Plan <sup>(4)</sup> Maßnahmen vorgeschlagen, um die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen aus Russland rasch zu beenden und die Energiekrise zu bewältigen, indem die Energiewende beschleunigt und die Kräfte gebündelt werden, um ein widerstandsfähigeres Energiewesen aufzubauen.
- (2) Da auf die Energieerzeugung und -nutzung mehr als 75 % der Treibhausgasemissionen der Union entfallen, ist die Dekarbonisierung der Energiewirtschaft von entscheidender Bedeutung, um diese Ziele zu erreichen. Um die Klima- und Energieziele der Union zu erreichen, durchläuft die Energiewirtschaft einen tiefgreifenden Wandel, der durch eine verbesserte Energieeffizienz, den massiven und raschen Einsatz variabler erneuerbarer Energien, mehr Akteure, dezentralere, digitalisierte und vernetzte Systeme und eine verstärkte Elektrifizierung der Wirtschaft gekennzeichnet ist. Ein solcher Systemwandel erfordert mehr Flexibilität, d. h. die Fähigkeit der Energiewirtschaft, sich an den sich ändernden Netzbedarf anzupassen und die Variabilität und Unsicherheit von Angebot und Nachfrage über alle relevanten Zeiträume hinweg zu bewältigen. Die Modelle <sup>(5)</sup> zeigen einen direkten – manchmal exponentiellen – Zusammenhang zwischen dem Bedarf an Flexibilität (täglich, wöchentlich und monatlich) und dem Einsatz erneuerbarer Energien. Daher wird der Flexibilitätsbedarf in den kommenden Jahren besonders wichtig sein, da der Anteil erneuerbarer Energien in der Stromerzeugung bis 2030 voraussichtlich 69 % erreichen wird.

<sup>(1)</sup> COM(2019) 640 final. Der europäische Grüne Deal umfasst auch über die Klimaneutralität hinausgehende Ziele wie die Eindämmung des Verlusts an biologischer Vielfalt, die Verringerung und Beseitigung von Umweltverschmutzung und die Entkopplung des Wirtschaftswachstums von der Ressourcennutzung durch Konzepte der Kreislaufwirtschaft.

<sup>(2)</sup> COM(2021) 550 final.

<sup>(3)</sup> COM(2022) 108 final.

<sup>(4)</sup> COM(2022) 230 final.

<sup>(5)</sup> Siehe Abschnitt 2.2 des Arbeitspapiers der Kommissionsdienststellen SWD(2023) 57.

- (3) Neue betriebliche Herausforderungen erfordern auch zusätzliche Dienstleistungen im künftigen Elektrizitätssystem (z. B. zum Systemausgleich und nicht frequenzbezogene Systemdienstleistungen<sup>(6)</sup>), um Stabilität und Zuverlässigkeit und letztlich die Sicherheit der Stromversorgung zu gewährleisten.
- (4) Unterschiedliche Techniken können der Energiewirtschaft die erforderliche Flexibilität bieten, z. B. Energiespeicherung, Laststeuerung, angebotsseitige Flexibilität und Vernetzung. Insbesondere können unterschiedliche Energiespeichertechniken (z. B. mechanische, thermische, elektrische, elektrochemische und chemische Techniken) unterschiedliche Leistungen in unterschiedlichem Maßstab und in unterschiedlichen Zeitabständen erbringen. So kann beispielsweise die Wärmespeicherung, insbesondere mittels großer Fernwärmespeicher, Flexibilitäts- und Ausgleichsleistungen für das Stromnetz erbringen und somit im Rahmen integrierter Systeme kostengünstig Schwankungen in der Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen (z. B. Wind- und Solarenergie) kompensieren. Ferner können Energiespeichertechniken eine technische Lösung sein, um Stabilität und Zuverlässigkeit zu gewährleisten.
- (5) Die Energiespeicherung im Elektrizitätsnetz ist in Artikel 2 Nummer 59 der Richtlinie (EU) 2019/944 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(7)</sup> technikeutral definiert. Die Richtlinie (EU) 2019/944 behandelt u. a. die Rolle der Energiespeicherung für den Strommarkt, einschließlich der Bereitstellung von Flexibilitätsdienstleistungen unter gleichen Wettbewerbsbedingungen wie andere Energieressourcen.
- (6) Energiespeichertechniken wie die Wärmespeicherung können über ihren Beitrag zum Stromnetz hinaus auf vielfältige Weise zur Energieversorgung beitragen. So erlaubt es beispielsweise die Energiespeicherung, die die Kraft-Wärme-Kopplung aus erneuerbaren Energien als Teil von Einzel- und Fernwärmesystemen ergänzt, einen höheren Anteil des Heiznachfrage durch variable erneuerbare Energiequellen wie oberflächennahe geothermische, solarthermische und Umgebungsenergie zu decken. Die Förderung dieser mit erneuerbaren Energieträgern funktionierenden Heizsysteme ist für die Abkehr von mit fossilen Brennstoffen betriebenen Heizsystemen, insbesondere in Gebäuden, von entscheidender Bedeutung.
- (7) Die Energiespeicherung kann eine entscheidende Rolle bei der Dekarbonisierung der Energiewirtschaft spielen und zur Integration von Energieträgern und zur Versorgungssicherheit beitragen. Eine dekarbonisierte Energiewirtschaft erfordert erhebliche Investitionen in Speicherkapazitäten aller Art. Energiespeichertechniken können die Elektrifizierung verschiedener Wirtschaftszweige, insbesondere der Gebäudetechnik und des Verkehrswesens, erleichtern. Ein Beispiel hierfür wäre die Einführung von Elektrofahrzeugen und ihre Beteiligung am Ausgleich innerhalb des Stromnetzes durch Laststeuerung (z. B. durch Absorption von überschüssigem Strom in Zeiten einer hohen Stromproduktion aus erneuerbaren Energien und geringer Nachfrage). Die in Fahrzeugbatterien gespeicherte Energie kann auch wirksam zur Stromversorgung von Wohnungen und als Beitrag zur Stabilisierung des Netzes genutzt werden.
- (8) Energiespeicherung, insbesondere „nach dem Zähler“, kann den Verbrauchern (und zwar sowohl den Haushalten als auch der Industrie) dabei helfen, den Eigenverbrauch von selbst erzeugter erneuerbarer Energie zu maximieren, wodurch sie ihre Energiekosten senken können.
- (9) Bei Energienetzen, die weniger oder nicht miteinander verbunden sind, wie Inseln, abgelegenen Gebieten oder den Gebieten in äußerster Randlage der EU, können Flexibilitätsressourcen, insbesondere die Energiespeicherung, erheblich dazu beitragen, von importierten fossilen Brennstoffen abzurücken und ein hohes Maß an kurzfristiger und saisonaler Variabilität bei der Versorgung mit Energie aus erneuerbaren Quellen abzufedern.
- (10) Die Energiespeicherung steht vor einer Reihe von Herausforderungen, von deren Bewältigung es abhängt, inwieweit sie in dem zur Unterstützung der Energiewende erforderlichen Umfang Verbreitung findet. Einige dieser Herausforderungen hängen mit der Notwendigkeit einer langfristigen Sichtbarkeit und Berechenbarkeit der Einnahmen zusammen, um den Zugang zu Finanzmitteln zu erleichtern.
- (11) Der Strommarkt der Union ist so konzipiert, dass die Energiespeicherung bereits jetzt an allen Strommärkten eine Rolle spielen kann. Dies bietet die Grundlage für die Kombination verschiedener Einnahmequellen (Einnahmenstapelung), um die Tragfähigkeit des Geschäftsmodells der Speicherung zu unterstützen und den maximalen Mehrwert der Energiespeicherung für das Energiesystem zu ermöglichen.

<sup>(6)</sup> Im Sinne von Artikel 2 Nummern 45 und 49 der Richtlinie (EU) 2019/944 (ABl. L 158 vom 14.6.2019, S. 125).

<sup>(7)</sup> Richtlinie (EU) 2019/944 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juni 2019 mit gemeinsamen Vorschriften für den Elektrizitätsbinnenmarkt und zur Änderung der Richtlinie 2012/27/EU (ABl. L 158 vom 14.6.2019, S. 125).

- (12) In den Leitlinien für staatliche Klima-, Umweltschutz- und Energiebeihilfen<sup>(8)</sup> werden die Mitgliedstaaten aufgefordert, zusätzliche Kriterien oder Merkmale in ihre Maßnahmen zur Gewährleistung der Versorgungssicherheit aufzunehmen, um die Einbindung umweltfreundlicherer Techniken zu fördern (oder die Beteiligung umweltschädlicher Techniken zu verringern); solche Kriterien oder Merkmale sind erforderlich, um die Verwirklichung der Umweltschutzziele der EU zu unterstützen. Sie dürften den Anteil der Speicherkapazitäten und -einrichtungen erhöhen, die von staatlichen Beihilfemaßnahmen zur Gewährleistung der Versorgungssicherheit profitiert.
- (13) Die Übertragungsnetzbetreiber müssen das Potenzial für die Nutzung von Energiespeichereinrichtungen in ihrem zehnjährigen Netzentwicklungsplan berücksichtigen<sup>(9)</sup>. Bei der Netzplanung kann jedoch das typische Betriebsmuster der Energiespeicherung – die Einspeisung von Strom in das Netz bei geringer und seine Entnahme bei hoher Erzeugung – weiter genutzt werden. Der Verbrauch aus dem Netz während der Hauptverbrauchszeiten kann durch gut konzipierte Netzentgelte und Tarifsysteme gesenkt werden, die den Einsatz von Flexibilitätsinstrumenten wie der Energiespeicherung ergänzen.
- (14) Die Einspeisung gespeicherten Stroms könnte sich über die Laststeuerung noch vorteilhafter auf den Stromkreislauf auswirken, wenn die Endkunden entsprechende Preissignale erhielten oder an Flexibilitätsregelungen teilnehmen könnten. Wie in der Richtlinie (EU) 2019/944 vorgesehen, sollten gemeinsam handelnde Endkunden bei der Bereitstellung von Flexibilitätsdienstleistungen für Netzbetreiber, die Speichereinrichtungen vor dem Zähler nutzen, nicht doppelt belastet werden.
- (15) Die Aktualisierung der nationalen Energie- und Klimapläne für den Zeitraum 2021-2030 gemäß Artikel 14 der Verordnung (EU) 2018/1999 über das Governance-System für die Energieunion und für den Klimaschutz<sup>(10)</sup> sollte sich ehrgeizigere Ziele setzen, um den ökologischen Wandel zu beschleunigen und die Energieversorgungssicherheit im Einklang mit dem Paket zum europäischen Grünen Deal<sup>(11)</sup> und REPowerEU zu erhöhen. Die Aktualisierung der nationalen Energie- und Klimapläne sollte auch nationale Ziele zur Erhöhung der Systemflexibilität gemäß Artikel 4 Buchstabe d Nummer 3 der genannten Verordnung enthalten. In diesen aktualisierten nationalen Plänen sollten ferner einschlägige Strategien und Maßnahmen zur Unterstützung des im Rahmen von REPowerEU ermittelten Investitionsbedarfs sowie der Hauptpriorität – Schutz der Wettbewerbsfähigkeit und Attraktivität der EU gegenüber globalen Partnern – unter Berücksichtigung der Umweltauswirkungen, insbesondere auf Lebensräume und Ökosysteme, aufgeführt werden<sup>(12)</sup>. Die nationalen Energie- und Klimapläne bieten die Gelegenheit, Synergien zwischen den fünf Dimensionen der Energieunion<sup>(13)</sup> zu sondieren, insbesondere im Hinblick auf die Vorteile der Stromspeicherung.

**EMPFEHLT:**

- (1) Die Mitgliedstaaten berücksichtigen die doppelte Rolle (Erzeugung/Verbrauch) der Energiespeicherung bei der Festlegung des Rechtsrahmens und der Verfahren, insbesondere bei der Umsetzung der Rechtsvorschriften der Union über den Elektrizitätsmarkt, um bestehende Hindernisse zu beseitigen. Dies schließt die Vermeidung von Doppelbesteuerung und die Erleichterung von Genehmigungsverfahren ein<sup>(14)</sup>. Die nationalen Regulierungsbehörden sollten eine solche Rolle auch bei der Festlegung von Netzentgelten und Tarifregelungen im Einklang mit dem Unionsrecht berücksichtigen.

<sup>(8)</sup> Mitteilung der Kommission – Leitlinien für staatliche Klima-, Umweltschutz- und Energiebeihilfen 2022 (C/2022/481, ABl. C 80 vom 18.2.2022, S. 1).

<sup>(9)</sup> Verordnung (EU) Nr. 347/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2013 zu Leitlinien für die transeuropäische Energieinfrastruktur (ABl. L 115 vom 25.4.2013, S. 39).

<sup>(10)</sup> ABl. L 328 vom 21.12.2018, S. 1.

<sup>(11)</sup> [https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal\\_de#documents](https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_de#documents)

<sup>(12)</sup> Um die Ziele des europäischen Grünen Deals zu erreichen und den Grundsatz der Schadensvermeidung zu wahren, müssen auch umfassendere ökologische Nachteile bei der Energiespeicherung berücksichtigt und Lösungen für ihre Eindämmung oder Neutralisierung angeboten werden —

<sup>(13)</sup> COM(2015) 80

<sup>(14)</sup> Siehe auch Empfehlung (EU) 2022/822 der Kommission vom 18. Mai 2022 zur Beschleunigung der Genehmigungsverfahren für Projekte im Bereich der erneuerbaren Energien und zur Förderung von Strombezugsverträgen (ABl. L 146 vom 25.5.2022, S. 132) und Verordnung (EU) 2022/2577 des Rates vom 22. Dezember 2022 zur Festlegung eines Rahmens für einen beschleunigten Ausbau der Nutzung erneuerbarer Energien (ABl. L 335 vom 29.12.2022, S. 36).

- (2) Die Mitgliedstaaten ermitteln den kurz-, mittel- und langfristigen Flexibilitätsbedarf ihrer Energienetze und konkretisieren in ihren Aktualisierungen der nationalen Energie- und Klimapläne die Ziele und die damit verbundenen Strategien und Maßnahmen, die darauf abzielen, den Einsatz von Energiespeichern (sowohl im Kraftwerksmaßstab als auch Speicheranlagen „nach dem Zähler“), Laststeuerung und Flexibilität kosteneffizient zu fördern. Die Mitgliedstaaten sollten auch den Bedarf an Produktionskapazitäten für die einschlägigen Energiespeichertechniken bemessen.
- (3) Die Mitgliedstaaten und insbesondere ihre nationalen Regulierungsbehörden stellen sicher, dass die Betreiber bei der Planung der Übertragungs- und Verteilernetze den Flexibilitätsbedarf ihrer Stromnetze, das Potenzial der Energiespeicherung (kurz- und langfristig) und etwaige Kostenvorteile der Energiespeicherung gegenüber Netzinvestitionen kontinuierlich bewerten. Sie sollten auch das volle Potenzial der Flexibilitätsquellen, insbesondere der Energiespeicherung, bei der Bewertung ihrer Anschlusskapazität (z. B. unter Berücksichtigung flexibler Anschlussverträge) und beim Betrieb der Netze berücksichtigen.
- (4) Die Mitgliedstaaten ermitteln potenzielle Finanzierungslücken für die kurz-, mittel- und langfristige Energiespeicherung, einschließlich für Energiespeicherlösungen „nach dem Zähler“ (Nutzung thermischer Energie und/oder unter Verwendung von Strom) und andere Flexibilitätsinstrumente, und berücksichtigen, falls ein Bedarf an zusätzlichen flexiblen Ressourcen zur Erreichung von Versorgungssicherheits- und Umweltzielen festgestellt wird, den potenziellen Bedarf an Finanzierungsinstrumenten, die die Sichtbarkeit und Berechenbarkeit der Einnahmen gewährleisten.
- (5) Die Mitgliedstaaten prüfen, ob Energiespeicherungsdienstleistungen, insbesondere die Nutzung der Flexibilität in den Verteilernetzen und bei der Erbringung nicht frequenzbezogener Systemdienstleistungen, angemessen vergütet werden und ob Betreibern die Erbringung mehrerer Leistungen kumuliert vergütet werden kann.
- (6) Die Mitgliedstaaten sollten erforderlichenfalls wettbewerbliche Ausschreibungsverfahren in Erwägung ziehen, um im Einklang mit den Vorschriften über staatliche Beihilfen ein ausreichendes Maß an Flexibilität bei den Energieträgern zu erreichen, um transparente Ziele in Bezug auf die Versorgungssicherheit und den Umweltschutz zu erreichen. Mögliche Verbesserungen sollten bei der Gestaltung von Kapazitätsmechanismen geprüft werden, um die Beteiligung von Flexibilitätsquellen, einschließlich Energiespeicherung, zu erleichtern, z. B. indem im Einklang mit den Leitlinien für staatliche Klima-, Umweltschutz- und Energiebeihilfen sichergestellt wird, dass die De-Rating-Faktoren im Hinblick auf das verfolgte Ziel der Versorgungssicherheit angemessen sind, der zulässige Mindestkapazität und der Umfang des Mindestgebots gesenkt, die Aggregation erleichtert, die CO<sub>2</sub>-Emissionsgrenzwerte herabgesetzt oder umweltfreundlicheren Technologien Vorrang eingeräumt werden.
- (7) Die Mitgliedstaaten loten aus, welche spezifische regulatorische und nicht regulatorische Maßnahmen erforderlich sind, um Hindernisse für die Einführung der Laststeuerung und der Speicherung „nach dem Zähler“ zu beseitigen, z. B. im Zusammenhang mit der Einführung der Elektrifizierung des Endverbrauchs auf der Grundlage erneuerbarer Energiequellen, der Einführung des individuellen oder kollektiven Eigenverbrauchs und dem bidirektionalen Aufladen durch die Verwendung von Traktionsbatterien.
- (8) Die Mitgliedstaaten beschleunigen den Aufbau von Speicheranlagen und anderen Flexibilitätsinstrumenten auf Inseln, abgelegenen Gebieten und Gebieten in äußerster Randlage der EU mit unzureichender Netzkapazität und instabilen oder Fernverbindungen zum Hauptnetz, beispielsweise durch Förderregelungen für flexible Ressourcen mit geringem CO<sub>2</sub>-Ausstoß, einschließlich Speicherung; ferner überarbeiten sie die Netzanschlusskriterien, um hybride Energieprojekte (d. h. Erzeugung und Speicherung aus erneuerbaren Quellen) zu fördern.
- (9) Die Mitgliedstaaten und die nationalen Regulierungsbehörden veröffentlichen detaillierte Echtzeit-Daten über Netzüberlastungen, Einschränkungen bei der Nutzung erneuerbarer Energien, Marktpreise, erneuerbare Energien und Treibhausgasemissionen sowie über installierte Energiespeicheranlagen, um Investitionsentscheidungen für neue Energiespeicheranlagen zu erleichtern.
- (10) Die Mitgliedstaaten unterstützen weiterhin Forschung und Innovation im Bereich der Energiespeicherung, insbesondere langfristige Energiespeicherlösungen und Speicherlösungen, die Strom mit anderen Energieträgern verbinden, und optimieren bestehende Lösungen (z. B. Effizienz, Kapazität, Dauer, minimaler Klima- und Umweltfußabdruck). Es sollten Instrumente zur Risikominderung in Betracht gezogen werden, wie Technikbeschleunigerprogramme und spezielle Förderregelungen, die innovative Energiespeichertechniken bis zur Vermarktungsphase lenken.

Brüssel, den 14. März 2023.

*Für die Kommission*  
Kadri SIMSON  
*Mitglied der Kommission*

---

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

17. März 2023

(2023/C 103/02)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0623	CAD	Kanadischer Dollar	1,4584
JPY	Japanischer Yen	140,57	HKD	Hongkong-Dollar	8,3387
DKK	Dänische Krone	7,4450	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7014
GBP	Pfund Sterling	0,87488	SGD	Singapur-Dollar	1,4262
SEK	Schwedische Krone	11,1995	KRW	Südkoreanischer Won	1 389,84
CHF	Schweizer Franken	0,9858	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,4988
ISK	Isländische Krone	149,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3117
NOK	Norwegische Krone	11,4218	IDR	Indonesische Rupiah	16 332,02
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7649
CZK	Tschechische Krone	23,948	PHP	Philippinischer Peso	58,118
HUF	Ungarischer Forint	395,93	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,7045	THB	Thailändischer Baht	36,246
RON	Rumänischer Leu	4,9208	BRL	Brasilianischer Real	5,5872
TRY	Türkische Lira	20,1859	MXN	Mexikanischer Peso	19,9829
AUD	Australischer Dollar	1,5874	INR	Indische Rupie	87,7870

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**VERWALTUNGSKOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN FÜR DIE SOZIALE  
SICHERHEIT DER WANDERARBEITNEHMER**

**Währungsumrechnungskurse zur Durchführung der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 des Rates**

(2023/C 103/03)

Artikel 107 Absätze 1, 2 und 4 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72

Bezugszeitraum: Januar 2023

Anwendungszeitraum: April, Mai, Juni 2023

Jan-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Quelle: EZB

Jan-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Quelle: EZB

Hinweis: Alle Kreuzkurse für ISK werden anhand des Wechselkurses ISK/EUR der isländischen Zentralbank berechnet.

Bezugszeitraum: Jan-23	1 EUR in Landeswährung	1 Einheit Landeswährung in EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Quelle: EZB

Hinweis: Der Wechselkurs ISK/EUR basiert auf den Daten der isländischen Zentralbank.

1. Laut Verordnung (EWG) Nr. 574/72 wird für die Umrechnung von auf eine Währung lautenden Beträgen in eine andere Währung der von der Kommission errechnete Kurs verwendet, der sich auf das monatliche Mittel der von der Europäischen Zentralbank veröffentlichten Referenzwechsellkurse der Währungen während des in Absatz 2 bestimmten Bezugszeitraums stützt.
2. Bezugstermin ist:
  - der Monat Januar für die ab dem darauf folgenden 1. April anzuwendenden Umrechnungskurse,
  - der Monat April für die ab dem darauf folgenden 1. Juli anzuwendenden Umrechnungskurse,
  - der Monat Juli für die ab dem darauf folgenden 1. Oktober anzuwendenden Umrechnungskurse,
  - der Monat Oktober für die ab dem darauf folgenden 1. Januar anzuwendenden Umrechnungskurse.

Die Umrechnungskurse der Währungen werden im jeweils zweiten in den Monaten Februar, Mai, August und November erscheinenden *Amtsblatt der Europäischen Union* (Serie C) veröffentlicht.

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 103/04)

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

## MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM03

Datum der Mitteilung: 29.8.2022

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Änderung des Wortlauts in der Beschreibung der weine**

Beschreibung:

Es wird angegeben, dass die Weine der Kategorie 1 Weiß-, Rot- und Roséweine sein können.

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

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Kammer für Verwaltungssachen des Tribunal Supremo (Oberstes Gericht) hat über die Urteile 958/2021 und 959/2021 festgestellt, dass die mittels der Verfügungen 13 und 3 des Jahres 2011 veröffentlichte Produktspezifikation, mit Ausnahme der vom Tribunal Supremo aufgehobenen Abschnitte in Bezug auf den territorialen Geltungsbereich, in der durch nachfolgend vorgenommene kleinere Änderungen aktualisierten Fassung weiterhin Gültigkeit hat, weshalb einige Aspekte der Produktspezifikation wieder den Wortlaut erhalten müssen, der 2011 veröffentlicht wurde.

2. **Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Beschreibung:

Aus dem geografisch abgegrenzten Gebiet werden bestimmte Gemeinden gestrichen, die in den Geltungsbereich der g. U. Utiel-Requena und Alicante fielen.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Kammer für Verwaltungssachen des Tribunal Supremo (Oberstes Gericht) hat über die Urteile 958/2021 und 959/2021 bestimmte Abschnitte in Bezug auf den territorialen Geltungsbereich mit der Begründung aufgehoben, dass eine detaillierte Erklärung fehlte, die den Zusammenhang dieser Gemeinden mit dem geschützten Erzeugnis bestätigt, weshalb der Wortlaut der Produktspezifikation an den Inhalt der Urteile angepasst werden muss.

### 3. **Aufnahme von synonymen bei den keltertraubensorten**

Beschreibung:

Es werden der Hauptname (Alarije) und ein Synonym (Malvasía Riojana) der bereits aufgeführten Sorte Subirat Parent aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation, nicht jedoch das Einzige Dokument, da besagte Sorte als Sekundärsorte aufgeführt ist.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Durch Aufnahme aller infrage kommenden Namen einer bereits aufgeführten Sorte wird eine größere Klarheit im Hinblick auf die verwendeten Sorten erreicht, da das Synonym Malvasía Riojana bekannter ist und häufiger verwendet wird.

### 4. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Beschreibung

Es wird die Beschreibung des gesamten Abschnitts 7 in Bezug auf den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die Kammer für Verwaltungssachen des Tribunal Supremo (Oberstes Gericht) hat über die Urteile 958/2021 und 959/2021 festgestellt, dass die mittels der Verfügungen 13 und 3 des Jahres 2011 veröffentlichte Produktspezifikation, mit Ausnahme der vom Tribunal Supremo aufgehobenen Abschnitte in Bezug auf den territorialen Geltungsbereich, in der durch nachfolgend vorgenommene kleinere Änderungen aktualisierten Fassung weiterhin Gültigkeit hat, weshalb einige Aspekte der Produktspezifikation wieder den Wortlaut erhalten müssen, der 2011 veröffentlicht wurde.

### 5. **Aufnahme des traditionellen begriffs „primero de cosecha“**

Beschreibung:

Es wird der traditionelle Begriff „Primero de cosecha“ wieder eingeführt.

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

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

In den verschiedenen Änderungsfassungen der Produktspezifikation wurde irrtümlich die zuvor vorhandene Möglichkeit gestrichen, Weine mit dieser traditionellen Bezeichnung zu kennzeichnen.

## 6. Kennzeichnung von weinen mit der Traubensorte

### Beschreibung:

Es können die Namen einer der Traubensorten bei Weinen, die ausschließlich zu einem Mindestanteil von 85 % (zuvor waren es 100 %) aus der Traube der jeweiligen Sorte bereitet worden sind, verwendet werden, mit Ausnahme des Likörweins Moscatel de Valencia, der einzig aus der Sorte Moscatel de Alejandría gewonnen sein darf.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einziges Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

### Begründung:

Im Zuge der verschiedenen Änderungen der Produktspezifikation wurde irrtümlich die Möglichkeit gestrichen, Weine mit dem Namen einer Traubensorte zu kennzeichnen, die zu einem Mindestanteil von 85 % verwendet worden ist.

Es wird ein Fehler bezüglich der Kennzeichnung von Weinen mit dem Namen einer Sorte korrigiert.

## EINZIGES DOKUMENT

### 1. Name(n)

Valencia

### 2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

### 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
3. Likörwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

### 4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. Weißwein

#### KURZBESCHREIBUNG

Es dominieren Gelbtöne von eher blass bis goldgelb. Ein Ausbau im Holzfass ist möglich. Im Bouquet sauber und von guter Intensität, mit fruchtigen Anklängen. Am Gaumen eine gute Säure, frisch, fruchtig und mit gutem Nachklang.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 300 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

#### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. *Rosé— und Rotwein*

## KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine schimmern in rosa Farbtönen, mit himbeer-, erdbeer-, johannisbeer— oder lachsfarbenen Reflexen. Sauberes, intensives Bouquet mit vorherrschend fruchtigen Aromen. Am Gaumen eine gute Säure, frisch und ausgewogen. Guter Nachklang. Bei den Rotweinen dominieren gedeckte Töne, vorherrschend Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch— oder rubinroten Reflexen. Im Bouquet von guter Intensität und mit hohem Fruchtanteil.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Roséweine: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 250 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l; Rotweine: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. *Wein mit der Angabe Crianza, Reserva und Gran Reserva*

## KURZBESCHREIBUNG

Sie präsentieren sich mit prägnanteren Tönen als der Grundwein. Im Fall von Weißwein ist der Gelbton intensiver. Der Rotwein kann bis zum Farbton ziegelrot reichen. Zeigen sich im Bouquet mit ausgewogener Frucht— und Holznote. Am Gaumen gute retronasale Wahrnehmung.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß— und Roséweine: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l, 300 mg/l bei Weißweinen, 250 mg/l bei Roséweinen; Rotweine: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. *Likörwein, weiß, rosé und rot*

## KURZBESCHREIBUNG

Im Fall weißer Likörweine dominieren Gelbtöne von blassgelb bis goldgelb. Bei den Rosé-Likörweinen finden sich rosa Farbtöne mit himbeer-, erdbeer-, johannisbeer— oder lachsfarbenen Reflexen. Rote Likörweine weisen Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch— oder rubinroten Reflexen auf. Im Bouquet von guter Intensität, speziell aus der Traube Moscatel. Am Gaumen lieblich und zart, ausgewogen und mit kraftvollem Nachhall.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15

Mindestgesamtsäure	1,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

#### 5. *Aromatischer Qualitätsschaumwein, weiß, rosé und rot*

##### KURZBESCHREIBUNG

Ist der Grundwein ein Weißwein, dominieren Gelbtöne von blassgelb bis goldgelb. Ist der Grundwein ein Roséwein, finden sich rosa Farbtöne mit himbeer-, erdbeer-, johannisbeer— oder lachsfarbenen Reflexen. Ist der Grundwein ein Rotwein, sind es Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch— oder rubinroten Reflexen. Das Bouquet ist sauber und intensiv mit den Eigenaromen der Sorte. Am Gaumen besitzen die Weine eine gute Säure und Intensität. Es sind frische Weine mit gut integrierter Kohlensäure.

##### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

#### 6. *Perlwein, weiß, rosé und rot*

##### KURZBESCHREIBUNG

Ist der Grundwein ein Weißwein, dominieren Gelbtöne von blassgelb bis goldgelb. Ist der Grundwein ein Roséwein, finden sich rosa Farbtöne mit himbeer-, erdbeer-, johannisbeer— oder lachsfarbenen Reflexen. Ist der Grundwein ein Rotwein, sind es Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch— oder rubinroten Reflexen. Das Bouquet ist sauber und intensiv mit den Eigenaromen der Sorte. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, fruchtig und intensiv mit gut integrierter Kohlensäure.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß— und Roséweine: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l, 250 mg/l bei beiden; Rotweine: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

##### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. *Weiß-, Rosé- und Rotwein mit der Kennzeichnung „Petit Valencia“*

**KURZBESCHREIBUNG**

Die Eigenschaften sind ähnlich denen, die für Weiß-, Rosé- und Rotweine beschrieben sind.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l, 300 mg/l bei Weißweinen, 250 mg/l bei Roséweinen; Rotweine: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	4,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Druck bei der Weingewinnung und der Trennung vom Trester sollte so angepasst sein, dass der Ertrag 82 Liter Most oder 76 Liter Wein pro 100 kg geernteter Trauben nicht übersteigt. Die durch unsachgemäßes Pressen gewonnenen Weinfraktionen dürfen unter keinen Umständen zur Herstellung von Weinen mit der geschützten Bezeichnung verwendet werden.

Die im Reifungsprozess zum Einsatz kommenden Holzgefäße müssen aus Eichenholz gefertigt sein und ein Fassungsvermögen aufweisen, das den Volumenbeschränkungen entspricht, wie sie in den geltenden Vorschriften für bestimmte traditionelle Angaben vorgesehen sind.

5.2. *Höchstserträge*

1. Rote Rebsorten

9 100 kg Trauben pro Hektar

2. Weiße Rebsorten

12 000 kg Trauben pro Hektar

3. Rote Rebsorten

69,16 Hektoliter je Hektar

4. Weiße Rebsorten

91,20 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das unter die geschützte Ursprungsbezeichnung Valencia fallende Erzeugungsgebiet setzt sich aus den Landflächen in der Provinz Valencia zusammen, die in den kleineren geografischen Einheiten des von der g. U. abgedeckten Gebiets eingeschlossen sind, die als Teilgebiete bezeichnet und durch die im Folgenden genannten Gemeinden gebildet werden:

a) Teilgebiet ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas und Tuéjar.

- b) Teilgebiet VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo und Yátova.
- c) Teilgebiet MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís und Yátova.
- d) Teilgebiet CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada und Xàtiva.

Ebenfalls Bestandteil des Erzeugungsgebiets sind die im Weinbauregister (Registro Vitícola) verzeichneten Parzellen, die von Genossenschaftsmitgliedern oder Eigentümern von Kellereien bewirtschaftet werden, die in den Registern der Kontrollstelle eintragen sind, was ihnen die Erzeugung von Weinen erlaubt, die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung Valencia fallen. Sie befinden sich in den folgenden Gegenden der Gemeinden Almansa und Caudete in der Provinz Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisoneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti und Casa Hondo in der Gemeinde Almansa und in den Gegenden Vega de Bogarra, Derramador und El Angosto in der Gemeinde Caudete.

Teil des Erzeugungsgebiets sind solche Parzellen der Mitglieder der Genossenschaft Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, die sich im Kollektiv Villena befinden, die im Weinbauregister eingetragen sind und traditionell zur Erzeugung von Weinen, die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung Valencia fallen, berechtigt sind.

#### 7. **Keltertraubensorte(n)**

Garnacha Tintorera

Macabeo — Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatele de Alejandría

Verdil

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

Das milde Klima des Teilgebiets Valentino sorgt zusammen mit der dortigen Niederschlagscharakteristik für einen höheren Alkoholgehalt der Weiß- und Rotweine.

Die kontinentalen Merkmale von Alto Turia führen zu einem besonders zarten Weißwein.

Die Nähe zum Mittelmeer in Kombination mit häufigeren Niederschlägen ist ursächlich für die Erzeugung eines sehr aromatischen Moscatel-Weins.

Die Bandbreite der Temperaturen und die orografische Vielfalt des Teilgebiets Clariano ergeben sehr intensive, fruchtige Rotweine.

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

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

#### Beschreibung der Bedingung

Auf dem Etikett erscheint prominent die Angabe VALENCIA. Es kann das Teilgebiet genannt sein, wenn die Gesamtheit der Traube daher stammt. Es können die Namen einer der Traubensorten bei Weinen, die ausschließlich zu einem Mindestanteil von 85 % aus der Traube der jeweiligen Sorte bereitet worden sind, verwendet werden, mit Ausnahme des Likörweins Moscatel de Valencia, der einzig aus der Sorte Moscatel de Alejandria gewonnen sein darf.

Die Angabe VINO PETIT VALENCIA ist bei Jungweinen mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 4,5 und einem Gesamtalkoholgehalt von mehr als 9 % vol möglich, die auf natürliche Weise ausgebaut worden sind. MOSCATEL DE VALENCIA oder VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA ist als Angabe für einen Wein aus 100 % Moscatel de Alejandria möglich, der gemäß Anhang XIb Nummer 3 Buchstabe c vierter Spiegelstrich in der Verordnung (EG) 1234/2007 ausgebaut worden ist. VINO DULCE für Likörweine, die gemäß Anhang XIb Nummer 3 Buchstabe c vierter Spiegelstrich in der Verordnung (EG) 1234/2007 ausgebaut worden sind. Der traditionelle Begriff „Primer de cosecha“ kann bei Rot-, Weiß- und Roséweinen verwendet werden, die in den ersten zehn Tagen der Lese geerntet und binnen 30 Tagen nach deren Ende abgefüllt werden, wobei die Angabe der Lese auf dem Etikett verpflichtend ist.

#### **Link zur Produktspezifikation**

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf>

---

**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**

(2023/C 103/05)

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

EINZIGES DOKUMENT

**„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“**

**EU-Nr.: PGI-IT-02834 – 24.3.2022**

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

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

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 2.5. Teigwaren;

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

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

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ sind runde oder ovale Erzeugnisse aus frischem Teig mit einer Füllung aus den unter Punkt 3.2 Buchstabe b genannten Zutaten.

Beim Inverkehrbringen weisen „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ folgende physikalische, chemische und organoleptische Eigenschaften auf:

**Physikalische Eigenschaften**

— Form: Das fertige Erzeugnis hat eine runde oder ovale Form und besteht aus zwei Teigblättern mit gewellten (manchmal dekorativen) oder glatten Rändern. Jedes Teigblatt hat eine Dicke von 0,5 mm bis 3 mm und einen Durchmesser von 40 mm bis 180 mm.

— Die einzelnen „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ haben ein Gewicht von mindestens 30 g und höchstens 300 g.

— Gewichtsanteil des Teigs/der Füllung:

— Die Teigblätter machen zwischen 40 % und 60 % des Gewichts des fertigen Erzeugnisses aus.

— Die Füllung macht zwischen 40 % und 60 % des Gewichts des fertigen Erzeugnisses aus.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Chemische Eigenschaften:

- Gesamtproteingehalt: zwischen 8,0 % und 18,0 % je 100 g des Erzeugnisses;
- Fett: zwischen 5,0 % und 22,0 % je 100 g des Erzeugnisses, davon 3,0 % bis 9,0 % gesättigt;
- Kohlenhydrate: zwischen 20,0 % und 40,0 % je 100 g des Erzeugnisses, davon 3,0 % bis 7,0 % Zucker.

Organoleptische Eigenschaften:

- Konsistenz des frischen Erzeugnisses: weich, mit einem homogenen Teig;
- Farbe des Teigs: elfenbeinweiß bis strohgelb;
- Farbe der Füllung: weiß bis strohgelb, eventuell mit gelben oder orangefarbenen Linien aufgrund der enthaltenen Zitronen- oder Orangenschale;
- Geschmack: säuerlicher und aromatischer Geschmack, je nach Käsemischung von unterschiedlicher Intensität am Gaumen, Noten von Zitrusfrüchten, salzig-süßer Kontrast;
- Geruch: typische Aromen ätherischer Öle von Zitrusfrüchten.

a) Zutaten für den Teig:

- Hartweizengrieß und/oder doppelt gemahlener Hartweizengrieß und/oder Weichweizenmehl;
- Schmalz: 0 % bis 20 % in Gewichtsprozent des Teigs;
- Eigelb kann nach Bedarf hinzugefügt werden;
- Salz nach Bedarf;
- Wasser nach Bedarf.

b) Zutaten für die Füllung:

- Käse aus Schaf- und/oder Ziegen- und/oder Kuhmilch oder Cagliata (Käsebruch) aus Kuhmilch;
- Zitronen- und/oder Orangenschale nach Bedarf;
- Nach Bedarf kann Zucker hinzugefügt werden.

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 Verarbeitung der Zutaten (bis hin zum Enderzeugnis) muss im Erzeugungsgebiet erfolgen, damit die Qualität und Sicherheit des Erzeugnisses gewährleistet ist.

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

Das Erzeugnis kann frisch oder unter Schutzgas oder gemäß den geltenden Rechtsvorschriften verpackt oder gemäß den geltenden Rechtsvorschriften eingefroren werden. Lose Erzeugnisse dürfen nur frisch in Verkehr gebracht werden.

Die Verpackung muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen. Da es sich beim Erzeugungsgebiet um eine Insel handelt, ist jeder Transport des Erzeugnisses mit Logistikzeiten von mehr als 48 Stunden verbunden und erfordert mehrere Handhabungsvorgänge sowie den Einsatz verschiedener Transportmittel. Der Transport von frischen und sehr frischen Teigwaren erfordert eine besondere und kontinuierliche Überwachung des Prozesses. Die Lieferzeit loser oder vorverpackter Erzeugnisse kann je nach logistischen Problemen und Wetterbedingungen erheblich variieren und ist daher nie sicher. Allenfalls kann die Qualität des Erzeugnisses darunter leiden, nicht jedoch seine Sicherheit. Die Gefahr ist, dass die organoleptischen Eigenschaften der losen „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ beim Transport über Tausende von Kilometern, der unter anderem den Einsatz mehrerer Transportmittel, die Überquerung des Meeres und die Beteiligung zahlreicher Personen erfordert, beeinträchtigt werden.

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

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben muss auf der Verpackung in deutlicher und lesbarer Schrift Folgendes angegeben werden:

- der Name „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ oder einer oder mehrere der in der Bezeichnung enthaltenen Namen, gesondert aufgeführt und stets gefolgt von der geografischen Angabe Sardiniens, gefolgt von der Abkürzung g. g. A. in fetter schwarzer Schrift und dem Symbol der Europäischen Union;
- die fakultative Angabe „prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno“ [hergestellt nach dem alten Rezept für das Schmelzen der Füllung], wenn die Füllung bei hoher Temperatur zubereitet wird;
- der Name, Firmenname und die Anschrift des Erzeugungsbetriebs. Die Verwendung von Namen, Firmennamen und Eigenmarken ist zulässig, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen können.

Das Erzeugnis darf in einer den geltenden Rechtsvorschriften entsprechenden Verpackung oder auch lose in Verkehr gebracht werden, sofern es sich in speziellen Behältern befindet, auf denen an gut sichtbarer Stelle ein Etikett mit denselben Angaben wie auf der Verpackung angebracht ist.

Die Bezeichnung „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ kann auch für Erzeugnisse verwendet werden, die in Gastronomiebetrieben im abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt werden.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet Sardiniens einschließlich seiner Inselgruppen.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Anerkennung der g. g. A. „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ ist durch das Ansehen und die Bekanntheit des Erzeugnisses gerechtfertigt, das in Sardinien als Ausdruck der lokalen agro-pastoralen Kultur entstanden ist und dessen Herstellung sich nie über die regionalen Grenzen hinweg verbreitet hat.

In einer sehr vielfältigen und breiten Palette von Erzeugnissen stechen „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ unter den verschiedenen Formen von gefüllten Teigwaren aufgrund ihrer Verwendung in der Küche ganz besonders hervor. Die große Bekanntheit des Erzeugnisses ist darauf zurückzuführen, dass es, obwohl es sich eigentlich um eine Teigware handelt, als Nachspeise serviert und verzehrt wird. Das macht auch die Einzigartigkeit des Erzeugnisses aus.

Das Ansehen der „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ beruht auch auf den organoleptischen Eigenschaften, durch die sie sich von anderen Erzeugnissen derselben Produktkategorie unterscheiden: Der Geschmack zeichnet sich durch den Kontrast zwischen der mürben Konsistenz des Teigs (aufgrund der Zugabe von Schmalz) und der teigigen und säuerlichen Textur des für die Füllung verwendeten frischen, faserigen Käses aus. In der traditionellen Küche werden „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ frittiert und anschließend mit Honig beträufelt oder mit Zucker bestreut und heiß serviert. Das Erzeugnis hat also auch dadurch Bekanntheit erlangt, dass der fetthaltige Teig nicht wie sonst in Wasser gekocht, sondern frittiert und dann als Nachspeise und nicht als Vorspeise serviert wird.

Für seinen guten Ruf, der auch den lokalen Touristenströmen zu verdanken ist, spricht auch, dass das Erzeugnis in den Regalen der wichtigsten Einzelhandelsgeschäfte außerhalb der Region zu finden ist, obwohl die Erzeugung nach wie vor ausschließlich auf der Insel Sardinien erfolgt.

Ein Grund für das Ansehen des Erzeugnisses ist auch seine enge Verbindung mit dem Gebiet durch die Verwendung von Rohstoffen, die in Sardinien weit verbreitet sind. Diese waren vor allem früher Ausdruck der agro-pastoralen Tradition der Insel und kommen bei diesem Erzeugnis in Form von Grieß, Käse und Schmalz zum Einsatz: alles Zutaten, die zweifellos aus der lokalen agro-pastoralen Wirtschaft stammen. Die isolierte Lage hat äußere Einflüsse ferngehalten und vor allem eine Verbreitung der Produktion über die Gebietsgrenzen hinaus verhindert. Es liegt daher auf der Hand, dass das Ansehen von „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ nicht ausschließlich auf natürliche Faktoren oder das Mikroklima, sondern auch auf kulturelle und sozioökonomische Faktoren sowie auf ein Herstellungsverfahren zurückzuführen ist, das sich im Laufe der Zeit nur wenig verändert hat – obwohl die Herstellung heute nicht mehr wie früher nur „handwerklich“ für den Eigenbedarf, sondern auch industriell erfolgt.

In Reiseführern, Veröffentlichungen, Zeitungen und Kochbüchern oder Zeitschriften wird der Name „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ häufig erwähnt, was ein Beleg für die Bekanntheit des Namens und der traditionellen Herstellung im geografischen Gebiet ist. Hier einige der wichtigsten Veröffentlichungen:

**Historische Literatur:** Wagner, Max Leopold, *Dizionario Etimologico Sardo* [Sardisches etymologisches Wörterbuch], erstmals 1928 von der Società Editoriale Italiana veröffentlicht, 1960 erneut im Ilisso Verlag erschienen. Ilisso bietet eine ausführliche Definition auf S. 177: Logudorese; Casu, Pietro, *Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano* [Logudorese-Sardisches/Italienisches Wörterbuch]; Rubattu, Antonino, *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno* [Universalwörterbuch der Sprache Sardiniens, Italienisch – Sardisch – modernes Italienisch und Altitalienisch]; Deledda, Grazia, *Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici* [Volkskultur von Nuoro, Sammlung ethnografischer Aufsätze], *Rivista delle tradizioni popolari italiane*, [Zeitschrift für italienische Volkskunde], herausgegeben von Angelo de Gubernatis, Florenz, 1893-1895; Nieddu, Gonario, *Il pastore sardo e la giustizia* [Der sardische Hirte und die Justiz], 1967, Ilisso Verlag, S. 326; Caredda, Gian Paolo, *Gastronomia in Sardegna*, [Gastronomie auf Sardinien], Sagep Editrice, 1981.

**Fachzeitschriften:** Guigoni, Alessandra, *Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi* [Tradition, Innovation und Vintage in heutigen Lebensmittellandschaften. Fallstudie anhand sardischer Süßspeisen], *Anuac*, Bd. I, Nr. 2 – ISSN 2239-625X, Universität Cagliari, November 2012; *Bell'Italia Sapori di Sardegna* [Bell'Italia – Aromen von Sardinien], Editoriale Giorgio Mondadori, Nr. 32, Juni 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, Oktober 2006, S. 11; *Sardinews* Nr. 10, 2003, Artikel von Laura Sechi, S. 21, Titel: Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna [Mittagessen in Gavoi, zwischen Santa Rughe und Romagna]; im *Messaggero Sardo* (S. 17) wurde im Oktober 2009 Alberto Capra für ein Gedicht ausgezeichnet, in dem u. a. Seadas erwähnt werden; im *Messaggero Sardo* vom Oktober 2010 nehmen in einem Artikel von Luigi Spano (S. 28) in Australien lebende sardische Landsleute Abschied von Francesco Cossiga.

**Kochbücher oder Reiseführer:** Perisi, Giuseppina, *Le cucine di Sardegna* [Die Küche Sardiniens], Franco Muzzio Editore, 1989, S. 265; *I Sapori della Sardegna – La cucina* [Der Geschmack Sardiniens – Die Küche], Zonza Editori, 1999, S. 200; Paulis, Susanna, *I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* [Desserts und Feste – die sardische Dessertkultur zwischen Tradition und Innovation], University Press/Antropologia, Nr. 17, Cucce Editrice, 2011; Verschiedene Autoren, *1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese*, [1000 Rezepte der italienischen Küche: der größte Bildband über die Küche unseres Landes], Rizzoli, 2010; *Rezepte für Seadas oder Sebadas auf der Website Cucchiaio d'Argento*; *Seadas o Sebadas: un „non dolce“ dal cuore della Sardegna* [Seadas oder Sebadas: Das Dessert, das keines ist, aus dem Herzen Sardiniens], auf [cafebabel.it](http://cafebabel.it); Guaiti, Daniela, *Sardegna* [Sardinien], Gribaudo, 2010, S. 118-120. *Autonome Region Sardinien – ERSAT: Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica* [Amt für regionale Entwicklung und technische Hilfe], Liste der traditionellen Erzeugnisse Sardiniens: frische Teigwaren, Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck – Sebadas.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

Die vollständige Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%9>

oder

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Dort zunächst auf „Qualità“ klicken (am oberen rechten Rand), dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (am linken Bildschirmrand) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.

---



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE