



C/2023/280

24.10.2023

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

23. Oktober 2023

(C/2023/280)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0597	CAD	Kanadischer Dollar	1,4542
JPY	Japanischer Yen	158,91	HKD	Hongkong-Dollar	8,2930
DKK	Dänische Krone	7,4634	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8220
GBP	Pfund Sterling	0,87153	SGD	Singapur-Dollar	1,4541
SEK	Schwedische Krone	11,7071	KRW	Südkoreanischer Won	1 432,80
CHF	Schweizer Franken	0,9461	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,1995
ISK	Isländische Krone	146,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7529
NOK	Norwegische Krone	11,7985	IDR	Indonesische Rupiah	16 890,56
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0812
CZK	Tschechische Krone	24,645	PHP	Philippinischer Peso	60,233
HUF	Ungarischer Forint	381,98	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4590	THB	Thailändischer Baht	38,658
RON	Rumänischer Leu	4,9701	BRL	Brasilianischer Real	5,3524
TRY	Türkische Lira	29,7246	MXN	Mexikanischer Peso	19,4413
AUD	Australischer Dollar	1,6805	INR	Indische Rupie	88,1010

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



C/2023/381

24.10.2023

**Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 des Vertrags über die
Arbeitsweise der Europäischen Union**

Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

SA.51158

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2023/381)

Datum der Annahme der Entscheidung	28.3.2019
Nummer der Beihilfe	SA.51158
Mitgliedstaat	Litauen
Region	Litauen
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Planned acquisition of a dredger by the Port of Klaipeda
Rechtsgrundlage	Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2014 m. lapkričio 26 d. nutarimas Nr. 1326 „Dėl 2014–2020 metų Europos Sąjungos fondų investicijų veiksmų programos priedo patvirtinimo“. Lietuvos Respublikos susisiekimo ministro 2015 m. birželio 26 d. įsakymas Nr. 3-266 „Dėl iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamų valstybės projektų atrankos tvarkos aprašo patvirtinimo“.
Art der Beihilfe	Ad-hoc-Beihilfe Port authority of Klaipeda
Ziel	Sektorale Entwicklung
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 0 EUR Jährliche Mittel: 0 EUR
Beihilfehöchstintensität	
Laufzeit	
Wirtschaftssektoren	Schifffahrt
Name und Anschrift der Bewilligungs- behörde	Lietuvos Respublikos susisiekimo ministerija Gedimino pr. 17, 01505 Vilnius, Lietuvos Respublika
Sonstige Angaben	

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind, finden Sie unter:

<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>



C/2023/382

24.10.2023

**Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 des Vertrags über die
Arbeitsweise der Europäischen Union**

Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

SA.53750

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2023/382)

Datum der Annahme der Entscheidung	10.7.2023
Nummer der Beihilfe	SA.53750
Mitgliedstaat	Deutschland
Region	BADEN-WUERTTEMBERG
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Alleged aid to the Merz Akademie in Baden-Württemberg
Rechtsgrundlage	
Art der Beihilfe	Not applicable
Ziel	Kultur
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 0 EUR Jährliche Mittel: 0 EUR
Beihilfemaximalintensität	
Laufzeit	
Wirtschaftssektoren	Post-sekundärer, nicht tertiärer Unterricht
Name und Anschrift der Bewilligungs- behörde	Land of Baden-Württemberg Staatsministerium Baden-Württemberg Pressestelle der Landesregierung Richard-Wagner-Straße 15 70184 Stuttgart
Sonstige Angaben	

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind, finden Sie unter:

<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>



Aktualisierung der Liste der Grenzübergangsstellen gemäß Artikel 2 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽¹⁾

(C/2023/388)

Die Veröffentlichung der Liste der Grenzübergangsstellen gemäß Artikel 2 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽²⁾ erfolgt auf der Grundlage der von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 39 des Schengener Grenzkodexes an die Kommission übermittelten Angaben.

Neben der Veröffentlichung im Amtsblatt wird eine aktualisierte Fassung auf die Webseite der Generaldirektion „Migration und Inneres“ gestellt.

LISTE DER GRENZÜBERGANGSSTELLEN

DEUTSCHLAND

Ersetzung der in ABl. C 290 vom 18.8.2023, S. 27, veröffentlichten Angaben

Nordseehäfen

- (1) Borkum
- (2) Brake
- (3) Brunsbüttel
- (4) Büsum
- (5) Bützflether Sand
- (6) Bremen
- (7) Bremerhaven
- (8) Cuxhaven
- (9) Eckwarderhörne
- (10) Elsfleth
- (11) Emden
- (12) Fedderwardsiel
- (13) Glückstadt
- (14) Hamburg
- (15) Hamburg-Neuenfelde
- (16) Helgoland
- (17) Husum
- (18) Leer
- (19) Lemwerder
- (20) List/Sylt
- (21) Norddeich
- (22) Nordenham
- (23) Norderney
- (24) Papenburg

⁽¹⁾ Siehe die Liste früherer Veröffentlichungen am Ende dieser Aktualisierung.

⁽²⁾ ABl. L 77 vom 23.3.2016, S. 1.

- (25) Stadersand
- (26) Wangerooge
- (27) Wedel
- (28) Wewelsfleth
- (29) Wilhelmshaven

Ostseehäfen

- (1) Eckernförde (Hafenanlagen der Bundesmarine)
- (2) Flensburg-Hafen
- (3) Greifswald-Ladebow Hafen
- (4) Jägersberg (Hafenanlagen der Bundesmarine)
- (5) Kiel
- (6) Kiel (Hafenanlagen der Bundesmarine)
- (7) Kiel-Holtenau
- (8) Lubmin
- (9) Lübeck
- (10) Lübeck-Travemünde
- (11) Mukran
- (12) Neustadt
- (13) Puttgarden
- (14) Rendsburg
- (15) Rostock-Hafen (Zusammenlegung Häfen Warnemünde und Rostock-Überseehafen)
- (16) Sassnitz
- (17) Stralsund
- (18) Surendorf (Hafenanlagen der Bundesmarine)
- (19) Vierow
- (20) Wismar
- (21) Wolgast

ODERHAFF

- (1) Ueckermünde

Verkehrsflughäfen, Flug- und Landeplätze

IM BUNDESLAND BADEN-WÜRTTEMBERG

- (1) Aalen-Heidenheim-Elchingen
- (2) Baden Airport Karlsruhe Baden-Baden
- (3) Donaueschingen-Villingen
- (4) Freiburg/Brg.
- (5) Friedrichshafen-Löwental
- (6) Heubach (Krs. Schwäb. Gmünd)
- (7) Lahr
- (8) Laupheim

- (9) Leutkirch-Unterzeil
- (10) Mannheim-City
- (11) Mengen
- (12) Niederstetten
- (13) Schwäbisch Hall
- (14) Stuttgart

IM BUNDESLAND BAYERN

- (1) Aschaffenburg
- (2) Augsburg-Mühlhausen
- (3) Bayreuth – Bindlacher Berg
- (4) Coburg-Brandebsteinsebene
- (5) Giebelstadt
- (6) Hof-Plauen
- (7) Ingolstadt
- (8) Lechfeld
- (9) Memmingerberg
- (10) München „Franz Joseph Strauß“
- (11) Neuburg
- (12) Nürnberg
- (13) Oberpfaffenhofen
- (14) Roth
- (15) Straubing-Wallmühle

IM BUNDESLAND BRANDENBURG

- (1) Berlin Brandenburg „Willy Brandt“
- (2) Schönhausen

IM BUNDESLAND BREMEN

- (1) Bremen

IM BUNDESLAND HAMBURG

- (1) Hamburg

IM BUNDESLAND HESSEN

- (1) Allendorf/Eder
- (2) Egelsbach
- (3) Frankfurt/Main
- (4) Fritzlar
- (5) Kassel-Calden
- (6) Reichelsheim

IM BUNDESLAND MECKLENBURG-VORPOMMERN

- (1) Neubrandenburg-Trollenhagen
- (2) Rostock-Laage

IM BUNDESLAND NIEDERSACHSEN

- (1) Braunschweig-Waggum

- (2) Bückeburg-Achum
- (3) Celle
- (4) Damme/Dümmer-See
- (5) Diepholz
- (6) Emden
- (7) Fassberg
- (8) Hannover
- (9) Leer-Nüttermoor
- (10) Nordholz
- (11) Osnabrück-Atterheide
- (12) Wilhelmshaven-Mariensiel
- (13) Wittmundhafen
- (14) Wunstorf

IM BUNDESLAND NORDRHEIN-WESTFALEN

- (1) Aachen-Merzbrück
- (2) Arnsberg
- (3) Bielefeld-Windelsbleiche
- (4) Bonn-Hardthöhe
- (5) Dortmund-Wickede
- (6) Düsseldorf
- (7) Essen-Mülheim
- (8) Bonn Hangelar
- (9) Köln/Bonn
- (10) Marl/Loemühle
- (11) Mönchengladbach
- (12) Münster-Osnabrück
- (13) Nörvenich
- (14) Paderborn-Lippstadt
- (15) Porta Westfalica
- (16) Rheine-Bentlage
- (17) Siegerland
- (18) Stadtlohn-Wenningfeld
- (19) Weeze-Lahrbruch

IM BUNDESLAND RHEINLAND-PFALZ

- (1) Büchel
- (2) Föhren
- (3) Hahn
- (4) Koblenz-Winningen
- (5) Mainz-Finthen
- (6) Pirmasens-Pottschütthöhe

- (7) Ramstein (US-Air Base)
- (8) Speyer
- (9) Spangdahlem (US-Air Base)
- (10) Zweibrücken

IM BUNDESLAND SAARLAND

- (1) Saarbrücken-Ensheim
- (2) Saarlouis/Düren

IM BUNDESLAND SACHSEN

- (1) Dresden
- (2) Leipzig-Halle
- (3) Rothenburg/Oberlausitz

IM BUNDESLAND SACHSEN-ANHALT

- (1) Cochstedt
- (2) Magdeburg

IM BUNDESLAND SCHLESWIG-HOLSTEIN

- (1) Helgoland-Düne
- (2) Hohn
- (3) Kiel-Holtenau
- (4) Lübeck-Blankensee
- (5) Schleswig/Jagel
- (6) Westerland/Sylt

IM BUNDESLAND THÜRINGEN

- (1) Altenburg-Nobitz
- (2) Erfurt-Weimar

LETTLAND

Ersetzung der in ABl. C 126 vom 18.4.2015, S. 10, veröffentlichten Angaben

Seegrenzen

Engure^(?)

Lielupe³

Liepāja

Mērsrags

Pāvilosta

Rīga

Roja³

Salacgrīva³

Skulte

Ventspils

^(?) Auf Anfrage.

LuftgrenzenFlugplatz Daugavpils³Flughafen Liepāja³

Flughafen Rīga

Flugplatz Tukuma³Flughafen Ventspils³**Landgrenzen**

LETTLAND — RUSSISCHE FÖDERATION

Grebņeva — Ubiļinka (Убылинка)

Kārsava — Skangaļi (Скангали) (Eisenbahn)

Pededze-Bruniševa (Брунишево) ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ ⁽⁶⁾ ⁽⁷⁾

Terehova — Burački (Бурачки)

Vientuļi — Ludonka (Лудонка)

Zilupe — Posiņi (Посињь) (Eisenbahn)

LETTLAND — BELARUS

Indra — Bigosova (Бигосово) (Eisenbahn)

Kaplava-Pļusi (Плюсы) (kleiner Grenzverkehr)^{4,5}Meikšāni-Gavriļino (Гаврилино) (kleiner Grenzverkehr)^{3,4,5}

Pāternieki — Grigorovščina (Григоровщина)

Piedruja-Druja (Друя) (kleiner Grenzverkehr)^{3,4,5}**Liste der früheren Veröffentlichungen**

ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 25.

ABl. C 77 vom 5.4.2007, S. 11.

ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 22.

ABl. C 164 vom 18.7.2008, S. 45.

ABl. C 316 vom 28.12.2007, S. 1.

ABl. C 134 vom 31.5.2008, S. 16.

ABl. C 177 vom 12.7.2008, S. 9.

ABl. C 200 vom 6.8.2008, S. 10.

ABl. C 331 vom 31.12.2008, S. 13.

ABl. C 3 vom 8.1.2009, S. 10.

ABl. C 37 vom 14.2.2009, S. 10.

ABl. C 64 vom 19.3.2009, S. 20.

ABl. C 99 vom 30.4.2009, S. 7.

ABl. C 229 vom 23.9.2009, S. 28.

ABl. C 263 vom 5.11.2009, S. 22.

ABl. C 298 vom 8.12.2009, S. 17.

ABl. C 74 vom 24.3.2010, S. 13.

ABl. C 326 vom 3.12.2010, S. 17.

ABl. C 355 vom 29.12.2010, S. 34.

ABl. C 22 vom 22.1.2011, S. 22.

ABl. C 37 vom 5.2.2011, S. 12.

ABl. C 149 vom 20.5.2011, S. 8.

ABl. C 190 vom 30.6.2011, S. 17.

ABl. C 203 vom 9.7.2011, S. 14.

ABl. C 210 vom 16.7.2011, S. 30.

ABl. C 271 vom 14.9.2011, S. 18.

ABl. C 356 vom 6.12.2011, S. 12.

ABl. C 111 vom 18.4.2012, S. 3.

ABl. C 183 vom 23.6.2012, S. 7.

ABl. C 313 vom 17.10.2012, S. 11.

⁽⁴⁾ Im Einklang mit den Rechtsvorschriften über Steuerbefreiungen können von Zollabgaben befreite Einzelpersonen eine Staatsgrenze mit im persönlichen Gepäck befindlicher persönlicher Habe und Waren sowie mit Kraftstoffen und Schmiermitteln in Kraftfahrzeugen und besonderen Behältern überschreiten.

⁽⁵⁾ Im Einklang mit den veterinärrechtlichen Anforderungen ist die Einfuhr von Haustieren für nicht gewerbliche Zwecke untersagt.

⁽⁶⁾ Grenzübergangsstellen, die ausschließlich von Bürgern der Republik Lettland und der Russischen Föderation benutzt werden dürfen.

⁽⁷⁾ Öffnungszeiten 7.00 Uhr bis 19.00 Uhr.

- ABl. C 394 vom 20.12.2012, S. 22.
ABl. C 51 vom 22.2.2013, S. 9.
ABl. C 167 vom 13.6.2013, S. 9.
ABl. C 242 vom 23.8.2013, S. 2.
ABl. C 275 vom 24.9.2013, S. 7.
ABl. C 314 vom 29.10.2013, S. 5.
ABl. C 324 vom 9.11.2013, S. 6.
ABl. C 57 vom 28.2.2014, S. 4.
ABl. C 167 vom 4.6.2014, S. 9.
ABl. C 244 vom 26.7.2014, S. 22.
ABl. C 332 vom 24.9.2014, S. 12.
ABl. C 420 vom 22.11.2014, S. 9.
ABl. C 72 vom 28.2.2015, S. 17.
ABl. C 126 vom 18.4.2015, S. 10.
ABl. C 229 vom 14.7.2015, S. 5.
ABl. C 341 vom 16.10.2015, S. 19.
ABl. C 84 vom 4.3.2016, S. 2.
ABl. C 236 vom 30.6.2016, S. 6.
ABl. C 278 vom 30.7.2016, S. 47.
ABl. C 331 vom 9.9.2016, S. 2.
ABl. C 401 vom 29.10.2016, S. 4.
ABl. C 484 vom 24.12.2016, S. 30.
ABl. C 32 vom 1.2.2017, S. 4.
ABl. C 74 vom 10.3.2017, S. 9.
ABl. C 120 vom 13.4.2017, S. 17.
ABl. C 152 vom 16.5.2017, S. 5.
ABl. C 411 vom 2.12.2017, S. 10.
ABl. C 31 vom 27.1.2018, S. 12.
ABl. C 261 vom 25.7.2018, S. 6.
ABl. C 264 vom 26.7.2018, S. 8.
ABl. C 368 vom 11.10.2018, S. 4.
ABl. C 459 vom 20.12.2018, S. 40.
ABl. C 43 vom 4.2.2019, S. 2.
ABl. C 64 vom 27.2.2020, S. 17.
ABl. C 231 vom 14.7.2020, S. 2.
ABl. C 58 vom 18.2.2021, S. 35.
ABl. C 81 vom 10.3.2021, S. 27.
ABl. C 184 vom 12.5.2021, S. 8.
ABl. C 219 vom 9.6.2021, S. 9.
ABl. C 279 vom 13.7.2021, S. 4.
ABl. C 290 vom 20.7.2021, S. 10.
ABl. C 380 vom 20.9.2021, S. 3.
ABl. C 483 vom 1.12.2021, S. 19.
ABl. C 201 vom 18.5.2022, S. 82.
ABl. C 229 vom 14.6.2022, S. 8.
ABl. C 241 vom 24.6.2022, S. 6.
ABl. C 286 vom 27.7.2022, S. 33.
ABl. C 335 vom 2.9.2022, S. 15.
ABl. C 202 vom 9.6.2023, S. 33.
ABl. C 290 vom 18.8.2023, S. 27.
ABl. C 298 vom 23.8.2023, S. 6.
ABl. C 334 vom 22.9.2023, S. 4.
-



Mitteilung an die Wirtschaftsbeteiligten

Neue Runde von Anträgen auf Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für bestimmte gewerbliche und landwirtschaftliche Waren

(C/2023/395)

Die Wirtschaftsbeteiligten werden davon in Kenntnis gesetzt, dass der Kommission im Einklang mit den verwaltungstechnischen Vorschriften in der Mitteilung der Kommission zu den autonomen Zollaussetzungen und Zollkontingenten (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ Anträge auf Zollaussetzung für die Runde im Juli 2024 übermittelt wurden.

Die Liste der Waren, für die eine Zollaussetzung beantragt wird, kann auf der thematischen Website der Kommission (Europa-Website) zur Zollunion ⁽²⁾ abgerufen werden.

Die Wirtschaftsbeteiligten werden ebenfalls darüber unterrichtet, dass der Kommission Einwände gegen neue Anträge über die nationalen Verwaltungen bis spätestens zur zweiten, für den 19. Dezember 2023 anberaumten Sitzung der Gruppe „Wirtschaftliche Tariff Fragen“ zu übermitteln sind.

Interessierten Wirtschaftsbeteiligten wird empfohlen, die Liste regelmäßig einzusehen, um sich über den Status der Anträge zu informieren.

Weitere Informationen zum Verfahren der Aussetzung der autonomen Zolltarife sind auf der Europa-Website zu finden:

Aussetzungen (autonome Zollaussetzungen) (europa.eu)

⁽¹⁾ ABl. C 363 vom 13.12.2011, S. 6.

⁽²⁾ Aussetzungen – Startseite (europa.eu)



Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2023/433)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Rubicone“

PGI-IT-A0525-AM04

Datum der Antragstellung: 19.10.2016

1. Rechtsgrundlage der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Begründung der Änderung

2.1. Einführung von zwei neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen: „Wein aus eingetrockneten Trauben“ (Passito) und „teilweise gegorener Traubenmost“

Infolge dieser Änderung muss der Begriff „Weine“ durch den angemesseneren und in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften verwendeten Begriff „Weinbauerzeugnisse“ ersetzt werden. Die Änderung ist lediglich redaktioneller Art und betrifft die Artikel 1, 2 und 9.

Was die Erzeugniskategorie „teilweise gegorener Traubenmost“ anbelangt, die in die Artikel 2 bis 9 der Produktspezifikation (und die entsprechenden Punkte des Einzigsten Dokuments) aufgenommen wurde, in denen die Vorschriften für die verschiedenen Arten von teilweise gegorenem Most und die entsprechenden Weintypen enthalten sind, so handelt es sich um eine redaktionelle Änderung zur Wiedereinführung dieser Erzeugniskategorie, die traditionell im Rahmen der g. g. A. „Rubicone“ hergestellt wurde. Sie war bereits in früheren Fassungen der Produktspezifikation vorgesehen, wurde aber bei der Ausarbeitung der konsolidierten Produktspezifikation im Jahr 2011 versehentlich weggelassen.

Was die Kategorie „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) betrifft, so hat sich im Laufe der Zeit ein Segment von Liebhabern dieser Art von Erzeugnis herausgebildet, dessen Herstellung eine Trocknung der Trauben vorsieht. Durch die Aufnahme dieses Erzeugnisses in die Produktspezifikation wäre daher eine entsprechende Vermarktung möglich.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 und andere Artikel der Produktspezifikation (Artikel 3 bis 9) sowie die entsprechenden Punkte des Einzigsten Dokuments.

2.2. Aufnahme/Streichung von Rebsorten

Die Rebsorte „Terrano“ wurde gemäß Artikel 100 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aus der Produktspezifikation gestrichen, da es eine g. U. „Teran“ gibt. Diese Änderung betrifft Artikel 2 und andere Artikel der Produktspezifikation sowie Punkt 5b (Höchsterträge) und 7 (Wichtigste Keltertraubensorte(n)) des Einzigsten Dokuments.

Die Bezeichnung der Rebsorte „Pignoletto“ wurde durch das Synonym „Grechetto Gentile“ ersetzt, um eine entsprechende Vermarktung der aus dieser in der Romagna traditionell verwendeten Rebsorte gewonnenen Weine mit g. g. A. zu ermöglichen.

Die Bezeichnung der Rebsorte „Pignoletto“ wurde durch das Synonym „Grechetto Gentile“ ersetzt, weil sich die Erzeuger dazu entschieden haben, „Pignoletto“ gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften als geschützte Ursprungsbezeichnung zu vermarkten.

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 [der Produktspezifikation] sowie die Punkte 6 und 7 (Wichtigste Keltertraubensorte (n)) des Einzigsten Dokuments.

2.3. Weinbaunormen

Für die Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost“ wurden die Traubenerträge pro Hektar (Tonnen/Hektar) und der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) der Trauben hinzugefügt.

Für die Rebsorte „Grechetto Gentile“ wurde ein Höchstertag von 24 Tonnen je Hektar festgelegt.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5b des Einzigsten Dokuments.

2.4. Vorschriften für die Weinbereitung

Für die neue Kategorie „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) wurde ein Weinertrag der Trauben von höchstens 50 % hinzugefügt.

Im Einklang mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften wurde festgelegt, dass die Weinbereitung in der gesamten Emilia-Romagna erfolgen kann, während die Verarbeitung zu Perl- und Schaumwein (zweite Gärung) auch in den an die Region Emilia-Romagna angrenzenden Regionen zulässig ist. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die traditionell gewordenen Verfahren zur Erzeugung und Verarbeitung dieser Weintypen in benachbarten Verwaltungseinheiten, in denen die für die zweite Gärung geeigneten technischen Anlagen vorhanden sind, bewahrt werden müssen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Weitere wesentliche Bedingungen – Ausnahmen in Bezug auf das Weinbereitungsgebiet) des Einzigsten Dokuments.

Die Änderung wurde vorgenommen, um klarzustellen, dass in den geltenden (EU- und nationalen) Rechtsvorschriften vorgesehene önologische Verfahren während des gesamten Erzeugungsprozesses zulässig sind.

Diese Änderung betrifft nur Artikel 5 der Produktspezifikation.

2.5. Eigenschaften beim Genuss

Die analytischen und organoleptischen Merkmale wurden für die neuen Kategorien „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) und „teilweise gegorener Traubenmost“ sowie für den Weintyp „Rosé“ mit Angabe der Rebsorte beschrieben. Der letztgenannte Weintyp war bereits berücksichtigt, aber nicht ausreichend beschrieben.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

2.6. Beschreibung und Aufmachung der Weine: Aufnahme einer besonderen Bestimmung für die neue Kategorie „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben)

Für die Kategorie „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) wurde eine besondere Bestimmung aufgenommen, um die optionale Verwendung des Begriffs „appassimento“ (Trocknen von Trauben) auf dem Etikett zu ermöglichen, und zwar in gleich großen oder kleineren Schriftzeichen als der Name „Rubicone“, entsprechend den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften) des Einzigsten Dokuments.

2.7. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Beschreibung der für die Qualität der Weinbauerzeugnisse maßgeblichen ökologischen und historisch-kulturellen Aspekte wurde in Bezug auf die Boden- und Klimaverhältnisse des Gebiets sowie auf die im Laufe der Jahrhunderte gewachsene Tradition des Traubenanbaus und der Traubenverarbeitung verbessert.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Punkt 8 (Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge) des Einzigsten Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Rubicone

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

- 1. Wein
- 4. Schaumwein
- 5. Qualitätsschaumwein
- 8. Perlwein
- 11. Teilweise gegorener Traubenmost

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

1. „Rubicone“ Bianco [Weißwein]

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm intensiv, mit ausgeprägten blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach verwendeter Rebsorte und Anbauumgebung variieren,

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

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

2. „Rubicone“ Bianco Vivace [lebhafter Weißwein]

Farbe: strohgelb,

Geruch: angenehm intensiv, mit blumigen und fruchtigen Noten in verschiedenen Kombinationen je nach verwendeten Rebsorten,

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

3. „Rubicone“ Bianco Frizzante [weißer Perlwein]

Farbe: strohgelb,

Geruch: angenehm intensiv, mit vorwiegend frischen blumigen und fruchtigen Noten in verschiedenen Kombinationen je nach verwendeten Rebsorten,

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

4. „Rubicone“ Bianco Spumante [weißer Schaumwein]

Farbe: strohgelb,

Geruch: mit frischen blumigen und fruchtigen Noten, zuweilen in Kombination mit Aromen von Brotkruste unterschiedlicher Intensität, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe,

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, tendenziell aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

5. „Rubicone“ Rosso [Rotwein]

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen (vorwiegend Veilchen) und/oder würzigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

6. „Rubicone“ Rosso Passito [Rotwein aus eingetrockneten Trauben]

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, charakteristisch, ausgewogen,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13 %,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

7. „Rubicone“ Rosso Vivace [lebhafter Rotwein]

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: wenig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten von je nach Kombination der Rebsorten und Anbaugebiet unterschiedlicher Zusammensetzung,

Geschmack: von trocken bis süß, weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

8. „Rubicone“ Rosso Frizzante [roter Perlwein]

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: wenig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch mit angenehmer Frische,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

9. „Rubicone“ Rosso Novello [roter Jungwein]

Farbe: leuchtend rubinrot,

Geruch: wenig, mit ausgeprägten fruchtigen Noten,

Geschmack: weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

10. „Rubicone“ Rosato [Roséwein]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

11. „Rubicone“ Rosato Vivace [lebhafter Roséwein]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

12. „Rubicone“ Rosato Frizzante [Rosé-Perlwein]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit leichten blumigen Noten, begleitet von ausgeprägteren fruchtigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

13. „Rubicone“ Rosato Spumante [Rosé-Schaumwein]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten, begleitet von Hefenoten, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe,

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

14. „Rubicone“ mit Angabe einer weißen Rebsorte (auch Weine vom Typ Frizzante, Spumante und Vivace)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm intensiv, mit einer breiten Palette an blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach Rebsorte und Anbauggebiet in ihrer Zusammensetzung und Intensität variieren. Beim Weintyp Spumante können sich je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe auch Hefenoten zeigen. Weine mit Angabe der Rebsorten Famoso, Moscato und Malvasia können mehr oder weniger ausgeprägte Muskat- und Rosennoten aufweisen,

Geschmack: von trocken bis süß, mit unterschiedlich ausgeprägter Frische, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

15. „Rubicone“ mit Angabe einer roten Rebsorte (auch Weine vom Typ Frizzante und Vivace)

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, je nach Weintyp von unterschiedlicher Weichheit und Frische, aromatisch und vollmundig,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

16. „Rubicone“ Rosato mit Angabe der Rebsorte gemäß Artikel 2 Absatz 4, auch Weine vom Typ Vivace und Frizzante

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten, begleitet von Hefenoten, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe,

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

17. *„Rubicone“ Passito mit Angabe von einer oder zwei roten Rebsorten gemäß Artikel 2 Absatz 4*

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, charakteristisch, ausgewogen,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13 %,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

18. *„Rubicone“ Novello mit Angabe einer roten Rebsorte*

Farbe: leuchtend rubinrot von unterschiedlicher Intensität und je nach Rebsorte mit roten bis violetten Reflexen,

Geruch: weinig, mit ausgeprägten fruchtigen Noten,

Geschmack: weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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)	

19. „Rubicone“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [roter teilweise gegorener Traubenmost]

Farbe: recht intensiv purpurrot,

Geruch: fruchtig mit guter Intensität,

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

20. „Rubicone“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [weißer teilweise gegorener Traubenmost]

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fruchtig, blumig,

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

21. „Rubicone“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [roséfarbener teilweise gegorener Traubenmost]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: fruchtig, blumig,

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. **Wesentliche önologische Verfahren**

Anreicherung – Süßung und zweite Gärung

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Rubicone“ kann innerhalb der Grenzen und nach den Verfahren, die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, durch Anreicherung erhöht werden.

b. **Höchstserträge**

1. „Rubicone“ Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

2. „Rubicone“ Rosso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
208 Hektoliter je Hektar
3. „Rubicone“ Rosato (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
208 Hektoliter je Hektar
4. „Rubicone“ Rosso Passito
130 Hektoliter je Hektar
5. „Rubicone“ Pinot Grigio (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
160 Hektoliter je Hektar
6. „Rubicone“ Malbo Gentile Passito
110 Hektoliter je Hektar
7. „Rubicone“ Uva Longanesi Passito
115 Hektoliter je Hektar
8. „Rubicone“ Sangiovese Passito
125 Hektoliter je Hektar
9. „Rubicone“ Alicante (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
160 Hektoliter je Hektar
10. „Rubicone“ Ancellotta (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
160 Hektoliter je Hektar
11. „Rubicone“ Barbera (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar
12. „Rubicone“ Bombino Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
232 Hektoliter je Hektar
13. „Rubicone“ Cabernet Franc (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar
14. „Rubicone“ Cabernet Sauvignon (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar
15. „Rubicone“ Canina Nera (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
208 Hektoliter je Hektar
16. „Rubicone“ Centesimino (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
120 Hektoliter je Hektar
17. „Rubicone“ Chardonnay (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
192 Hektoliter je Hektar

18. „Rubicone“ Ciliogiolo (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar
19. „Rubicone“ Famoso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
232 Hektoliter je Hektar
20. „Rubicone“ Fortana (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
208 Hektoliter je Hektar
21. „Rubicone“ Garganega (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
232 Hektoliter je Hektar
22. „Rubicone“ Malvasia (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
232 Hektoliter je Hektar
23. „Rubicone“ Manzoni Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
192 Hektoliter je Hektar
24. „Rubicone“ Marzemino (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
200 Hektoliter je Hektar
25. „Rubicone“ Merlot (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante and Novello)
176 Hektoliter je Hektar
26. „Rubicone“ Montù (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
232 Hektoliter je Hektar
27. „Rubicone“ Moscato Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
232 Hektoliter je Hektar
28. „Rubicone“ Müller Thurgau (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
192 Hektoliter je Hektar
29. „Rubicone“ Negretto (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar
30. „Rubicone“ Grechetto Gentile (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
192 Hektoliter je Hektar
31. „Rubicone“ Pinot Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
192 Hektoliter je Hektar
32. „Rubicone“ Pinot Nero (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar

33. „Rubicone“ Raboso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar
34. „Rubicone“ Refosco dal Peduncolo Rosso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar
35. „Rubicone“ Riesling (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
192 Hektoliter je Hektar
36. „Rubicone“ Riesling Italico (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
192 Hektoliter je Hektar
37. „Rubicone“ Sangiovese (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
200 Hektoliter je Hektar
38. „Rubicone“ Sauvignon (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
192 Hektoliter je Hektar
39. „Rubicone“ Syrah (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
176 Hektoliter je Hektar
40. „Rubicone“ Trebbiano (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
232 Hektoliter je Hektar
41. „Rubicone“ Uva Longanesi (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)
184 Hektoliter je Hektar
42. „Rubicone“ Verdicchio Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)
232 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Gebiet, in dem die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der geografischen Angabe „Rubicone“ angebaut werden, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Forlì-Cesena, Ravenna und Rimini sowie die Gemeinden Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano und Ozzano Emilia in der Provinz Bologna, die alle in der Region Emilia-Romagna liegen.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Alicante N.

Ancellotta N.

Barbera N.

Bombino Bianco B.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Canina Nera N. – Canina

Centesimino N.

Chardonnay B.

Ciliegiole N.
 Famoso B.
 Fortana N.
 Garganega B.
 Malbo Gentile N.
 Malvasia Istriana B. – Malvasia
 Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie
 Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia
 Manzoni Bianco B.
 Marzemino N.
 Merlot N.
 Montù B.
 Moscato Bianco B. – Moscato
 Müller Thurgau B.
 Negretto N.
 Pignoletto B. - Grechetto Gentile
 Pinot Bianco B.
 Pinot Grigio
 Pinot Nero N.
 Raboso Veronese N. – Raboso
 Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco
 Riesling Italico B. – Riesling
 Riesling Renano B. – Riesling
 Sangiovese N.
 Sauvignon B.
 Syrah N.
 Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano
 Trebbiano Toscano B. – Trebbiano
 Uva Longanesi N.
 Verdicchio Bianco B. – Verdicchio

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. „Rubicone“ – alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen (1, 4, 5, 8, 11)

Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse

Das Gebiet der g. g. A. „Rubicone“ deckt sich im Wesentlichen mit den viel diskutierten Grenzen der Romagna, die zwar verwaltungstechnisch nie festgelegt wurden, aber ein im Hinblick auf die Geografie, die Böden und einen durch eine gemeinsame Geschichte von Entbehrungen geprägten Menschenschlag recht homogenes Gebiet abstecken.

Das abgegrenzte Gebiet der g. g. A. „Rubicone“ umfasst drei geomorphologisch unterschiedliche Zonen, nämlich die Schwemmlandebene, das Vorgebirge und das eigentliche Hügelland, und hier werden zwei verschiedene Weinbaumethoden praktiziert, die auf den beiden wichtigsten historischen Modellen (griechisch und etruskisch) beruhen.

Der Apennin der Romagna ist einheitlich tertiären Ursprungs und besteht im Allgemeinen aus Kalkstein- und Tonformationen. Die aufgrund ihrer Größe charakteristischste geologische Formation der Romagna ist die Mergel-Sandstein-Formation, ein mehr oder weniger breites Band aus sich abwechselnden Turbidit- und Mergelsandsteinschichten. Während des Messiniums, als das Mittelmeer vom Atlantik abgeschnitten war, lagerte sich Evaporitgestein (Kreide, Anhydrit und Steinsalz) ab, das in der Romagna in Form der Vena del Gesso (Kreideader) offen zutage tritt.

Es folgten die überwiegend tonhaltigen Ablagerungen des Pliozäns, die oft von Schluchten durchzogen sind und das Landschaftsbild der Niederungen prägen.

Die in der Regel flachen Böden des Vorgebirges stammen aus dem jüngeren Quartär und sind häufig hoch entwickelt und meist karbonatfrei.

Diese Gesteinsabfolge hat auf natürliche Weise durch Erosion und menschliche Eingriffe mehr oder weniger kalkhaltige, tonhaltige und gemischte Böden und dort, wo Abspülungen und Korrosion stattgefunden haben, Verwitterungsböden unterschiedlicher Zusammensetzung hervorgebracht.

Die Textur der Böden der Ebene, altes Schwemmland, reicht von lehmig bis tonig mit einer Reihe von Zwischenstufen, die von den Bewohnern der Romagna seit jeher für den Anbau der jeweils geeignetsten Kulturen genutzt werden.

Das Gebiet der g. g. A. weist somit eine große Vielfalt an Geländeformen auf, die jedoch innerhalb der parallel zum Apenninkamm verlaufenden, unterschiedlich breiten Bänder recht einheitlich und in den verschiedenen betroffenen Provinzen – Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini (weniger Mergel-Sandstein-Böden) – relativ ähnlich sind.

Was das Klima anbelangt, so zeigt der Winkler-Index steigende Werte vom Apennin in Richtung Ebene, die dann in Richtung Küste aufgrund des mildernden Einflusses des Meeres wieder sinken.

Die Temperaturen und Niederschlagsmengen variieren je nach Höhenlage der jeweiligen Gebiete. Das gemäßigte subkontinentale Klima im Hügelland (dem Hauptweinbaugebiet) geht in den höheren Lagen in ein kühles gemäßigttes Klima über, wobei die durchschnittliche Jahrestemperatur von 12 bis 14 °C auf 8 bis 10 °C absinkt und im hohen Apennin sogar noch niedriger ist. Die Ebene zeichnet sich durch ein eher kontinentales Klima aus, mit Jahresdurchschnittstemperaturen von etwa 14 bis 16 °C, ausreichender Luftigkeit und 2 400 Gradtagen (Winkler-Index) im Vergleich zu 1 800–2 200 Gradtagen in den verschiedenen Höhenlagen und Hügelgebieten. Diese Bedingungen sorgen dafür, dass die verschiedenen in der Romagna angebaute Rebsorten ihre optimale Reife erreichen.

Die Menge der jährlichen Niederschläge, die hauptsächlich im Herbst sowie in geringerem Umfang im Frühling fallen, liegt bei 600 mm bis 800 mm. Der Wasserstress im Sommer wird durch die hohe relative Luftfeuchtigkeit, die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser, die Tiefgründigkeit der Böden und dadurch gemildert, dass im Hügelland mehr Niederschlag fällt und die Niederschläge gleichmäßiger verteilt sind.

Diese Boden- und Klimafaktoren tragen zur besonderen Eignung des gesamten geografischen Gebiets der g. g. A. „Rubicone“ für den Weinbau bei.

8.2. „Rubicone“ – alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen (1, 4, 5, 8, 11)

Für den Zusammenhang maßgebliche menschliche Einflüsse

Über die wichtige Wasserstraße, den Po, und dank der Nähe zum Meer gelangten unterschiedliche Zivilisationen in die Romagna und mit ihnen auch verschiedene Rebsorten und Anbaumethoden. Die hier erfolgte Domestizierung von Wildreben war zweifellos eine wichtige Errungenschaft. Heute noch zeugen zweihäusige Weinreben in den Kiefernwäldern an der Küste davon, aber auch die Introgression von Genen nahöstlicher Rebsorten in das heimische Material war ausschlaggebend für die Entstehung qualitativ hochwertiger Trauben, die sich auch für kalte und feuchte Bedingungen, wie sie in den Ebenen der Romagna vorherrschen, eignen.

Aufgrund dieser Umweltbedingungen erfolgte die Reberziehung an hohen Bäumen, um Kaltluftschichten im Frühjahr (Spätfröste) und Feuchtigkeit, die die Entwicklung von Pilzkrankheiten begünstigt, aus dem Weg zu gehen. Im Hügelland fanden die eingeführten Rebsorten jedoch Bedingungen vor, die denen ihres Ursprungsgebietes ähnlicher waren, und sie konnten mit der typisch griechischen Gobelet-Methode erzogen werden, die auch heute noch vereinzelt anzutreffen ist.

In den lateinischen Klassikern ist von besonders ertragreichen Reben in den Gebieten zwischen Rimini und Faenza die Rede, was jedoch nicht bedeutet, dass die daraus gewonnenen Weine nicht auch eine gewisse Qualität aufwiesen, wie die angesehenen Weine „Caesenas“ und „Faventinum“ zeigen. Nach dem Untergang des Römischen Reichs konnte der Weinbau in der Romagna dank der politischen Kontinuität des Oströmischen Reichs und des Beitrags der Klöster zur Entwicklung von Verfahren zur Verbesserung des Anbaus aufrechterhalten werden.

Im 15. Jahrhundert verbreitete sich neben dem Weinbau die Praxis des Mischanbaus („piantata“) und erreichte mit der Einführung des Anteilsanbaus im 18. Jahrhundert einen Höhepunkt, da verschiedene Kulturen auf drei Ebenen angebaut werden konnten: Auf der obersten Ebene befanden sich hohe Bäume, die Früchte, Blätter und Holz lieferten; auf der mittleren Ebene befanden sich Weinreben und Trauben; und auf dem Boden wurden hauptsächlich Bohnen oder andere krautige Pflanzen angebaut, die nicht viel Licht benötigten.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Romagna als Teil des Kirchenstaats (päpstliches Herrschaftsgebiet von 1559 bis 1796 und wieder von 1815 bis 1860) eine lange Periode des wirtschaftlichen und sozialen Niedergangs erlebte. Diese Entwicklung zog auch den Weinbau in Mitleidenschaft, sodass Ende des 19. Jahrhunderts die Provinzkommissionen des Zentralen Ampelografischen Komitees einen sehr bedenklichen Zustand des Sektors anprangerten, der durch eine Unzahl von Rebsorten und Technikmangel gekennzeichnet war.

Die Situation hat sich nach der Einschleppung des Echten und Falschen Mehltaus sowie der Reblaus aus Amerika jedenfalls nicht verbessert. Nach dem Ersten Weltkrieg begann die Umstrukturierung der durch die Reblaus zerstörten Rebflächen, wobei die Anzahl der Rebsorten erheblich eingeschränkt wurde. Entscheidende technische und technologische Verbesserungen des Weinbaus in der Romagna waren jedoch erst in den 1960er-Jahren zu beobachten. Dank der Bündelung von Wissen und Erfahrung in einer jahrhundertelangen Tradition gelang es der Romagna in den 1990er-Jahren, ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen und eine Palette von Weintypen anzubieten, die die unterschiedlichsten Anforderungen von Verbrauchern erfüllen.

8.3. „Rubicone“ – Kategorie: Wein (1)

Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind

„Rubicone“ – Kategorie: Wein (1)

Die Weißweine mit der g. g. A. „Rubicone“ zeigen ein Farbspektrum von strohgelb bis goldgelb mit Reflexen, die von gelb über Ton in Ton bis zu blassgrün oder kupferfarben reichen, wie etwa beim Pinot Grigio. In der Nase zeichnen sich die Weine durch ihre feinen Aromen aus, mit zarten blumigen Noten von Akazie und Weißdorn und fruchtigen Noten, die in der Regel die verwendete Hauptrebsorte erkennen lassen. Das breite Geschmacksspektrum reicht von trocken bis süß, und die Weine sind harmonisch, gut strukturiert, frisch und aromatisch.

Die Rosato-Weine mit der g. g. A. „Rubicone“ zeichnen sich durch eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität aus, die hauptsächlich von der Art der Weinbereitung abhängt. Im Geschmack sind sie frisch und harmonisch, die Palette reicht von trocken bis süß mit einem ausgewogenen Säuregehalt. Besonders hervorzuheben ist der Weintyp „Rubicone“ Rosato Sangiovese, der insofern mit der lokalen Tradition verbunden ist, als das „Salasso“-Verfahren (teilweiser Saftentzug/Saignée) in der Vergangenheit dazu gedient hat, den Weintyp „Sangiovese Rosso“ wiederzubeleben, wobei der abgezogene Most zur Bereitung von Roséwein verwendet wird. Heute ermöglicht die Technologie, die Aromen dieses Weintyps, die von blumigen Veilchenaromen bis hin zu Noten von reifen roten Früchten (z. B. Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Johannisbeere) reichen, besser herauszuarbeiten.

Die Rotweine mit der g. g. A. „Rubicone“ sind von rubinroter Farbe, deren Intensität je nach Rebsorte, Weinbereitungs- und Mazerationsverfahren variiert; diese beeinflussen auch die aromatische Komponente, die in fruchtigen Noten unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen Noten (vorwiegend Veilchen, aber auch Rose) und/oder würzigen Noten, zum Ausdruck kommt. Die Geschmackspalette kann von trocken bis süß reichen, und die Weine sind angenehm weich mit optimaler Säure.

In „Novello“-Rotweinen kommen die Aromen und Geschmacksnoten zum Ausdruck, die durch das besondere Weinbereitungsverfahren der Kohlensäuregärung entstehen, wodurch das weinige Profil und die rebsortentypischen Noten verstärkt werden.

„Passito“-Weine mit der g. g. A. „Rubicone“ sind von rubinroter Farbe unterschiedlicher Intensität. In der Nase zeigen sie fruchtige Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten. Der Geschmack ist harmonisch und gut strukturiert mit ausgewogener Säure; die Palette reicht von trocken bis süß.

Die Qualitätsmerkmale dieser Weine werden durch die besonderen Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet bestimmt. Das gemäßigte Klima mit guter Durchlüftung, die gut drainierten Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung der Trauben lassen diese optimal reifen, sodass sie einen guten Zucker- und Säuregehalt sowie alle anderen sortentypischen Qualitätsmerkmale und organoleptischen Eigenschaften aufweisen, die in den daraus gewonnenen Weinen ihren Niederschlag finden.

Bei der Herstellung von „Passito“-Wein ist die Wahl des Trocknungsverfahrens von großer Bedeutung. Die Trocknung erfolgt am Rebstock oder in Trockenhütten (traditionell dazu genutzte Räumlichkeiten). Die Trocknungsdauer variiert und hängt von den Eigenschaften ab, die der Winzer mit dieser Technik im Enderzeugnis erzielen möchte.

Die Trocknung wird auch durch die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, insbesondere im Spätsommer/Herbst, sowie durch die luftigen Bedingungen im Erzeugungsgebiet begünstigt. Rispen mit einer lockeren Struktur, d. h. mit viel Platz zwischen den Beeren sind besonders gut für die Trocknung geeignet und werden bei der Lese im Weinberg ausgewählt. Die Trauben, die getrocknet werden sollen, werden vor dem für andere Weintypen bestimmten Lesegut geerntet, um einen höheren Säuregehalt als Ausgleich für den Zuckergehalt des gewonnenen Weins zu gewährleisten.

8.4. „Rubicone“ – Kategorien: Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5), Perlwein (8)

Angaben zur besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, und zum kausalen Zusammenhang zwischen der besonderen Qualität und dem geografischen Gebiet

Die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen hat eine lange Tradition, in die in jüngerer Zeit auch technische und technologische Neuerungen eingeflossen sind. Dank der besonderen Sorgfalt bei Anbau, Weinlese und Weinbereitung entstehen frische und saubere Grundweine, die bei der anschließenden kontrollierten zweiten Gärung Schaum- und Perlweine von besonderer Finesse und Eleganz ergeben.

Die Qualität der Schaumweine, Perlweine und teilweise gegorenen Moste ist stark vom Rebsortenmix des Gebiets mit Trauben abhängig, die aufgrund ihrer Eigenschaften in technologischer Hinsicht für die Erzeugung dieser Weintypen geeignet sind. Darüber hinaus hat die Entwicklung von Perl- und Schaumweinbereitungsverfahren durch die Verbesserung der traditionellen Verfahren (in der Flasche) und/oder durch den Einsatz modernster Anlagen wesentlich zur Verbesserung der Qualität des Enderzeugnisses beigetragen.

Gleiches gilt für teilweise gegorenen Traubenmost (weiß, rot und rosé), der nach der Charmat- bzw. Martinotti-Methode hergestellt wird, um dem Enderzeugnis Frische, gepaart mit einem mäßigen Alkoholgehalt, zu verleihen.

Die Qualitätsmerkmale dieser Kategorien von Weinbauerzeugnissen sind das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen den Umweltbedingungen (gemäßigtes, luftiges Klima mit günstigen Temperaturunterschieden und Böden), den Eigenschaften der Rebsorten in technologischer Hinsicht und dem Know-how der Winzer bei der Wahl der Anbau- und Weinbereitungsverfahren.

Das Erzeugnis ist also Ausdruck des kausalen Zusammenhangs mit dem geografischen Ursprung, d. h. des „Terroirs“.

8.5. „Rubicone“ – Kategorie: teilweise gegorener Traubenmost (11)

Angaben zur besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, und zum kausalen Zusammenhang zwischen der besonderen Qualität und dem geografischen Gebiet

Teilweise gegorener Traubenmost wird durch die teilweise Gärung von Traubenmost gewonnen und zeichnet sich durch seine Frische und intensive Fruchtnoten sowie einen geringen Alkoholgehalt aus (der vorhandene Alkoholgehalt muss mehr als 1 % vol und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts (in % vol) betragen). Heute wird das Erzeugnis durch Unterbrechung der Gärung mittels Filtration oder Zentrifugation sowie durch andere zulässige Behandlungen und Verfahren gewonnen.

Es hat eine lange Tradition im Weinbau der Romagna. Die Trauben wurden direkt im Weinberg gemischt und dann in Fässern (*castellata*) in die Weinkeller gebracht, wo zwangsläufig eine Gärung einsetzte, nicht zuletzt, weil eine sofortige Schwefelung selten war und der Transport nicht so rasch vonstattenging. Die Erzeugung von teilweise gegorenem Most hat in der Romagna also eine lange Tradition, und als das Erzeugnis erstmals in größerem Umfang außerhalb der Region vermarktet wurde, erfolgte dies vermutlich in der Form von Most, insbesondere aus der Rebsorte Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci schrieb: „Die Herstellung von gefiltertem Most war in der Gegend um Neapel seit dem frühen 19. Jahrhundert bekannt, denn hier wurde der sogenannte *lambiccato* hergestellt. Die Produktion stammte aufgrund der Mehltaukrise hauptsächlich aus Apulien, das inzwischen zum Zentrum einer bedeutenden Industrie für süßen gefilterten Most geworden war. Im Norden begann Carlo Gancia im Jahr 1875 mit der Erzeugung eines sehr geschätzten italienischen Schaumweins, indem er die Champagnermethode auf Wein aus Moscato Canelli anwandte. Dieser Produktionszweig etablierte sich dann in anderen Teilen Italiens, und da die Mengen in Apulien nicht mehr ausreichten, wandte man sich auch in der Romagna dieser Erzeugung zu, insbesondere in Lugo, Bagnacavallo, Massa Lombarda, Cotignola usw.“ (*Vite e vino in Romagna* [Reben und Wein in der Romagna], 2007).

Die Bedeutung von süßem, gefiltertem Most aus der Romagna wird durch den 1931 vom Touring Club Italiano herausgegebenen ersten italienischen Gastronomieführer bekräftigt. Darin heißt es: „In der Gegend von Lugo gibt es auch süße, gefilterte Weißweine, die als Filtrati Bianchi di Romagna bekannt sind und weithin gehandelt werden“ (Touring Club Italiano, 1931).

Wie jede Tradition geht auch die Erzeugung von teilweise gegorenem Most auf Gepflogenheiten zurück, die sich aufgrund optimaler Bedingungen für beste Ergebnisse verbreitet haben, in diesem Fall die Umweltbedingungen und der Mix von Rebsorten, die besonders geeignet sind, dem Enderzeugnis Frische, gepaart mit einem mäßigen Alkoholgehalt, zu verleihen.

In den letzten Jahren haben die Erzeugung und der Handel mit teilweise gegorenem Most (weiß, rot und rosé), der nach der Charmat- bzw. Martinotti-Methode hergestellt wurde, an Ansehen gewonnen. Der teilweise gegorene Traubenmost wird das ganze Jahr über in den Kellereien gelagert und zum Süßen von stillen Weinen, Perlweinen und Schaumweinen verwendet. Es handelt sich somit um ein vielseitiges Erzeugnis, das sowohl als eigenständiges Produkt als auch zur Korrektur anderer Erzeugnisse vermarktet wird und deren Qualität deutlich verbessert. Das Zusammenspiel von natürlichen Einflüssen, Erfahrungen der Erzeuger und modernen Anbau- und Weinbereitungsverfahren ermöglicht die Erzeugung von Qualitätsweinen, deren Eigenschaften sowohl mit dem Erzeugungsgebiet als auch mit den verwendeten Rebsorten in Zusammenhang stehen.

Der kausale Zusammenhang beruht daher auch in diesem Fall auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf das Terroir zurückzuführen ist, d. h. auf den geografischen Ursprung sowie die entsprechenden Umwelt- und Anbaubedingungen und den kulturellen Kontext.

8.6. „Rubicone“ – alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen (1, 4, 5, 8, 11)

Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten

Es sei auch daran erinnert, dass die Romagna neben ihrer bedeutenden Weinbautradition auch die Wiege des modernen Obstanbaus ist, und da Rebstöcke im Vergleich zu Obstbäumen weniger anspruchsvoll sind, werden sie ausschließlich auf den weniger fruchtbaren Böden angebaut, d. h. im Hügelland und auf den „harten“ Böden der Ebene.

Die Winzer im Flachland haben sich aufgrund des Temperaturgefälles zwischen Hügelland und Ebene und der höheren Luftfeuchtigkeit im Flachland für spät reifende Rebsorten entschieden, die eine höhere Fäulnisresistenz aufweisen, während die frühen Sorten dem Anbau in höheren Lagen und an den stärker nach Norden ausgerichteten Hängen des Weinbaugebiets der Romagna vorbehalten sind.

Aufgrund des oft recht kühlen Herbstklimas mussten die Trauben in der Vergangenheit getrocknet werden, um die Zusammensetzungsmerkmale der Weine zu verbessern, was zum Aufkommen der Trocknung von Trauben führte.

Zudem führte die relativ späte Weinlese, gefolgt von einem kühlen Herbst, dazu, dass über den Winter ein gewisser Restzucker im Wein verblieb, der nach der Abfüllung in Flaschen bei einsetzender Frühlingswärme erneut zu gären begann und einen natürlichen Perl-Effekt hervorrief. Aufgrund dieser verbreiteten Praxis schätzten die Menschen in der Romagna sowohl süßliche als auch trockene Weine, egal ob still, perlend oder schäumend.

Die je nach Gelände, Geografie, Boden und Klima ideale Synergie zwischen Umwelteinflüssen und Rebsorten ermöglicht die Erzeugung erstklassiger Vertreter der verschiedenen auf der lokalen Tradition beruhenden Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g. g. A. „Rubicone“.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Fakultative Angaben bei der Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei „Passito“-Weinen kann auf dem Etikett der Begriff „appassimento“ (Trocknen von Trauben) angegeben werden, und zwar in gleich großen oder kleineren Schriftzeichen als der Name „Rubicone“, entsprechend den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Ausnahmen in Bezug auf die Weinbereitung und die zweite Gärung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Im Einklang mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften darf in den Kategorien „Wein“ und „teilweise gegorener Traubenmost“ die Weinbereitung neben dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet der Trauben auch in der gesamten Region Emilia-Romagna erfolgen. Was die Kategorien „Perlwein“ und „Schaumwein“ anbelangt, so kann die Verarbeitung (zweite Gärung) auch in den an die Emilia-Romagna angrenzenden Regionen (Venetien, Lombardei, Piemont, Marken und Toskana) erfolgen, in denen es für die zweite Gärung geeignete Anlagen gibt.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14280>



Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.11297 — KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2023/438)

Am 9. Oktober 2023 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11297 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(C/2023/439)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	29.8.2023
Dauer	29.8.2023 bis 31.12.2023
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	BLI/5B67-
Art	Blauleng (<i>Molva dypterygia</i>)
Gebiet	6 und 7; Gewässer des Vereinigten Königreichs und internationale Gewässer von 5
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	13/TQ194

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.



Mitteilung an die Person, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2015/1763 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2228 des Rates, und der Verordnung (EU) 2015/1755 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2043 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Burundi unterliegt

(C/2023/475)

Der Person, die im Anhang des Beschlusses (GASP) 2015/1763 des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2228 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) 2015/1755 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2043 des Rates ⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Burundi aufgeführt ist, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass die in den genannten Anhängen aufgeführte Person weiterhin in der Liste der Personen und Organisationen aufzuführen ist, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2015/1763, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2228, und der Verordnung (EU) 2015/1755, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2043, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Burundi unterliegen. Die Gründe für die Benennung dieser Person sind in dem entsprechenden Eintrag in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffene Person wird darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedstaats/der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) 2015/1755) beantragen kann, dass ihr die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 3 der Verordnung).

Die betroffene Person kann beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind vor dem 24. Juni 2024 an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der nächsten Überprüfung durch den Rat gemäß Artikel 6 des Beschlusses (GASP) 2015/1763, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2228, und Artikel 13 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2015/1755, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2043, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Burundi Rechnung getragen.

Die betroffene Person wird ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten kann.

⁽¹⁾ ABl. L 257 vom 2.10.2015, S. 37.

⁽²⁾ ABl. L, 2023/2228, 24.10.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2023/2228/oj>

⁽³⁾ ABl. L 257 vom 2.10.2015, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 275 vom 25.10.2022, S. 50.



Mitteilung an die betroffene Person, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2015/1763 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2228 des Rates, und der Verordnung (EU) 2015/1755 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2043 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Burundi unterliegt

(C/2023/477)

Der betroffenen Person wird gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Folgendes mitgeteilt:

Rechtsgrundlagen für diese Verarbeitung sind der Beschluss (GASP) 2015/1763 ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2228 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) 2015/1755 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2043 des Rates ⁽⁵⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Burundi.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion Außenbeziehungen (RELEX) des Generalsekretariats des Rates, und die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat RELEX.1, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter

data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss (GASP) 2015/1763, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2228, und der Verordnung (EU) 2015/1755, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2043, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss (GASP) 2015/1763, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2228, und der Verordnung (EU) 2015/1755, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2043, erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung für die Aufnahme in die Liste und andere diesbezügliche Daten.

Rechtsgrundlagen für die Verarbeitung personenbezogener Daten sind die gemäß Artikel 29 EUV erlassenen Beschlüsse des Rates und die gemäß Artikel 215 AEUV erlassenen Verordnungen des Rates, in denen natürliche Personen (betroffene Personen) benannt und das Einfrieren von Vermögenswerten und Reisebeschränkungen angeordnet werden.

Die Verarbeitung ist erforderlich für die Wahrnehmung einer Aufgabe, die gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a im öffentlichen Interesse liegt, und für die Erfüllung der rechtlichen Verpflichtungen aus den oben genannten Rechtsakten, denen der für die Verarbeitung Verantwortliche gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2018/1725 unterliegt.

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 257 vom 2.10.2015, S. 37.

⁽³⁾ ABl. L, 2023/2228, 24.10.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2023/2228/oj>

⁽⁴⁾ ABl. L 257 vom 2.10.2015, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. L 275 vom 25.10.2022, S. 50.

Die Verarbeitung ist aus Gründen eines erheblichen öffentlichen Interesses gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe g der Verordnung (EU) 2018/1725 erforderlich.

Der Rat kann personenbezogene Daten betroffener Personen von den Mitgliedstaaten und/oder dem Europäischen Auswärtigen Dienst erhalten. Empfänger der personenbezogenen Daten sind die Mitgliedstaaten, die Europäische Kommission und der Europäische Auswärtige Dienst.

Alle personenbezogenen Daten, die vom Rat im Rahmen autonomer restriktiver Maßnahmen der EU verarbeitet werden, werden für einen Zeitraum von fünf Jahren gespeichert, gerechnet ab dem Zeitpunkt, zu dem die betroffene Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte eingefroren wurden, gestrichen wurde oder die Gültigkeit der Maßnahme abgelaufen ist, oder, wenn beim Gerichtshof Klage erhoben wird, bis ein rechtskräftiges Urteil ergangen ist. Personenbezogene Daten, die in beim Rat registrierten Dokumenten enthalten sind, werden vom Rat für im öffentlichen Interesse liegende Archivzwecke im Sinne von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2018/1725 aufbewahrt.

Der Rat muss möglicherweise personenbezogene Daten über eine betroffene Person mit einem Drittland oder einer internationalen Organisation im Zusammenhang mit der Umsetzung der VN-Benennungen durch den Rat oder im Rahmen der internationalen Zusammenarbeit in Bezug auf die Politik der EU im Bereich der restriktiven Maßnahmen austauschen.

Falls weder ein Angemessenheitsbeschluss vorliegt noch geeignete Garantien bestehen, unterliegt die Übermittlung personenbezogener Daten an ein Drittland oder eine internationale Organisation gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) 2018/1725 der/den folgenden Bedingung(en):

- Die Übermittlung ist aus wichtigen Gründen des öffentlichen Interesses erforderlich;
- die Übermittlung ist zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich.

Die Verarbeitung der personenbezogenen Daten der betroffenen Person erfolgt ohne automatisierte Entscheidungsfindung.

Die betroffenen Personen haben das Recht auf Information und das Recht auf Zugriff auf ihre personenbezogenen Daten. Sie haben außerdem das Recht, ihre Daten zu berichtigen und zu vervollständigen. Unter gewissen Umständen haben sie das Recht, eine Löschung ihrer personenbezogenen Daten zu erwirken, oder das Recht, gegen die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten Widerspruch einzulegen oder eine Einschränkung der Verarbeitung zu verlangen.

Betroffene Personen können diese Rechte ausüben, indem sie eine E-Mail an den für die Verarbeitung Verantwortlichen mit Kopie an den Datenschutzbeauftragten (siehe oben) senden.

Die betroffenen Personen müssen ihrem Antrag eine Kopie eines Ausweisdokuments zur Bestätigung ihrer Identität (Personalausweis oder Reisepass) beifügen. Dieses Dokument sollte eine Identifikationsnummer, das Ausstellungsland, die Gültigkeitsdauer, den Namen, die Anschrift und das Geburtsdatum enthalten. Alle anderen Angaben auf der Kopie des Ausweisdokuments, wie etwa das Foto oder andere persönliche Merkmale, können unkenntlich gemacht werden.

Betroffene Personen haben das Recht, gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten (edps@edps.europa.eu) einzulegen.

Es wird empfohlen, dass die betroffenen Personen zunächst den für die Verarbeitung Verantwortlichen und/oder den Datenschutzbeauftragten des Rates kontaktieren und versuchen, auf diesem Weg Abhilfe zu schaffen.

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten einlegen (edps@edps.europa.eu).



Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.10638 — ALD / LEASEPLAN)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2023/478)

Am 25. November 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b in Verbindung mit Artikel 6 Absatz 2) 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32022M10638 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



BEKANNTMACHUNG EINER ÖFFENTLICHEN KONSULTATION

Namen aus der Schweiz, die in der Europäischen Union als geografische Angaben geschützt werden sollen

(C/2023/546)

Es wird geprüft, die nachstehend aufgeführten schweizerischen Namen als geografische Angaben in der Europäischen Union zu schützen, indem sie in Anhang 12 des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen ⁽¹⁾ aufgenommen werden.

Die Kommission ermöglicht allen Mitgliedstaaten und Drittländern und allen in einem Mitgliedstaat oder Drittland ansässigen oder niedergelassenen natürlichen oder juristischen Personen, die ein berechtigtes Interesse haben, mittels einer hinreichend begründeten Erklärung Einspruch gegen einen solchen Schutz einzulegen.

Die Einspruchserklärungen müssen innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung bei der Kommission eingehen. Sie sind an folgende E-Mail-Adresse zu richten: AGRI-G4@ec.europa.eu

Es werden nur die Einspruchserklärungen berücksichtigt, die innerhalb der oben genannten Frist eingehen und mit denen nachgewiesen wird, dass

- 1) der Name, dessen Schutz vorgeschlagen wird, mit dem Namen einer Pflanzensorte oder Tierrasse kollidiert und daher geeignet ist, den Verbraucher in Bezug auf den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses irrezuführen;
- 2) der Name, dessen Schutz vorgeschlagen wird,
 - a. ganz oder teilweise gleichlautend mit einem der gemäß einer der folgenden Verordnungen bereits in der Union geschützten Namen ist:
 - i. Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾,
 - ii. Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse ⁽³⁾,
 - iii. Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken ⁽⁴⁾,
 - b. ganz oder teilweise gleichlautend mit einer der im Rahmen von bilateralen Abkommen geschützten geografischen Angaben aus Nicht-EU-Ländern ist, die auf der folgenden Webseite eingesehen werden können: <https://www.tmdn.org/giview/>
- 3) der Schutz des vorgeschlagenen Namens in Anbetracht des Ansehens, das eine Marke genießt, ihres Bekanntheitsgrads und der Dauer ihrer Verwendung geeignet ist, den Verbraucher über die wirkliche Identität des Erzeugnisses irrezuführen;
- 4) der Schutz des vorgeschlagenen Namens sich nachteilig auf
 - a. das Bestehen eines ganz oder teilweise gleichlautenden Namens
 - b. oder einer Marke
 - c. oder auf das Bestehen von Erzeugnissen auswirken würde, die sich zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bereits seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig im Verkehr befinden;

⁽¹⁾ ABl. L 114 vom 30.4.2002, S. 1 32.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

⁽⁴⁾ ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

- 5) oder die Einspruchserklärungen ausführliche Angaben enthalten, aus denen hervorgeht, dass der Name, dessen Eintragung beantragt wird, eine Gattungsbezeichnung ist.

Die oben genannten Kriterien werden in Bezug auf das Gebiet der Union bewertet, was sich im Falle der Rechte des geistigen Eigentums nur auf das Gebiet bzw. die Gebiete bezieht, in denen diese Rechte geschützt sind. Der etwaige Schutz der betreffenden Namen in der Europäischen Union setzt den erfolgreichen Abschluss der derzeit laufenden Verhandlungen und den anschließenden Erlass eines entsprechenden Rechtsaktes voraus.

Geografische Angaben aus der Schweiz, die in der Europäischen Union als geografische Angaben für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel geschützt werden sollen

Art des Erzeugnisses	Name	Schutz (!)
Walnussöl	Huile de noix vaudoise	g. U.
Fleisch- und Wurstwaren	Boutefas	g. U.
Fleisch- und Wurstwaren	Jambon de la Borne	g. U.

(!) Gemäß den derzeit geltenden schweizerischen Rechtsvorschriften.



C/2023/554

24.10.2023

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2010/638/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2227 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 1284/2009 des Rates, geändert durch die Verordnung (EU) 2022/2042 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Guinea unterliegen

(C/2023/554)

Den Personen, die im Anhang des Beschlusses 2010/638/GASP des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2227 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1284/2009 des Rates ⁽³⁾, geändert durch die Verordnung (EU) 2022/2042 des Rates ⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Guinea aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat festgestellt, dass die in den genannten Anhängen aufgeführten Personen das Kriterium nach dem Beschluss 2010/638/GASP über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Guinea, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2227, und nach der Verordnung (EU) Nr. 1284/2009, geändert durch die Verordnung (EU) 2022/2042 zur Einführung bestimmter restriktiver Maßnahmen gegenüber der Republik Guinea, nach wie vor erfüllen und daher weiterhin den Maßnahmen unterliegen sollten. Die Gründe für die Benennung dieser Personen sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 1284/2009) beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 8 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat bis zum 28. Juni 2024 unter Vorlage entsprechender Nachweise beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der nächsten gemäß Artikel 8 des Beschlusses 2010/638/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2227, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Guinea durchzuführenden Überprüfung durch den Rat Rechnung getragen.

Die betroffenen Personen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

⁽¹⁾ ABl. L 280 vom 26.10.2010, S. 10.

⁽²⁾ ABl. L, 2023/2227, 24.10.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2023/2227/oj>

⁽³⁾ ABl. L 346 vom 23.12.2009, S. 26.

⁽⁴⁾ ABl. L 275 vom 25.10.2022, S. 48.



**Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem
Beschluss 2010/638/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2227 des Rates, und
der Verordnung (EU) Nr. 1284/2009, geändert durch die Verordnung (EU) 2022/2042 des Rates, über
restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Guinea unterliegen**

(C/2023/555)

Den betroffenen Personen wird gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Folgendes mitgeteilt:

Die Rechtsgrundlagen für diese Verarbeitung sind der Beschluss 2010/638/GASP des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2227 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) Nr. 1284/2009 des Rates ⁽⁴⁾, geändert durch die Verordnung (EU) 2022/2042 des Rates ⁽⁵⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Guinea.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion Außenbeziehungen (RELEX) des Generalsekretariats des Rates, und die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat RELEX.1, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter
data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss 2010/638/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2227, und der Verordnung (EU) Nr. 1284/2009, geändert durch die Verordnung (EU) 2022/2042, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss 2010/638/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/2227, und der Verordnung (EU) Nr. 1284/2009, geändert durch die Verordnung (EU) 2022/2042, erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Personen erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere mit den Gründen für die Aufnahme in die Liste zusammenhängende Daten.

Rechtsgrundlage für die Verarbeitung personenbezogener Daten sind die nach Artikel 29 EUV erlassenen Beschlüsse des Rates und die nach Artikel 215 AEUV erlassenen Verordnungen des Rates, in denen natürliche Personen (betroffene Personen) benannt werden und mit denen das Einfrieren von Vermögenswerten und Reisebeschränkungen angeordnet werden.

Die Verarbeitung ist erforderlich für die Wahrnehmung einer Aufgabe, die gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a im öffentlichen Interesse liegt, und für die Erfüllung der rechtlichen Verpflichtungen aus den oben genannten Rechtsakten, denen der für die Verarbeitung Verantwortliche gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2018/1725 unterliegt.

Die Verarbeitung ist aus Gründen eines erheblichen öffentlichen Interesses gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe g der Verordnung (EU) 2018/1725 erforderlich.

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 280 vom 26.10.2010, S. 10.

⁽³⁾ ABl. L, 2023/2227, 24.10.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2023/2227/oj>

⁽⁴⁾ ABl. L 346 vom 23.12.2009, S. 26.

⁽⁵⁾ ABl. L 275 vom 25.10.2022, S. 48.

Der Rat kann personenbezogene Daten betroffener Personen von den Mitgliedstaaten und/oder dem Europäischen Auswärtigen Dienst erhalten. Empfänger der personenbezogenen Daten sind die Mitgliedstaaten, die Europäische Kommission und der Europäische Auswärtige Dienst.

Alle personenbezogenen Daten, die vom Rat im Rahmen eigenständiger restriktiver Maßnahmen der EU verarbeitet werden, werden für einen Zeitraum von fünf Jahren gespeichert, gerechnet ab dem Zeitpunkt, zu dem die betroffene Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte eingefroren werden, gestrichen wurde oder die Gültigkeit der Maßnahme abgelaufen ist, oder – wenn beim Gerichtshof Klage erhoben wird – bis ein rechtskräftiges Urteil ergangen ist. Personenbezogene Daten, die in vom Rat registrierten Dokumenten enthalten sind, werden vom Rat für im öffentlichen Interesse liegende Archivzwecke im Sinne von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2018/1725 aufbewahrt.

Möglicherweise muss der Rat im Zusammenhang mit der Umsetzung von VN-Benennungen durch den Rat oder im Zusammenhang mit der internationalen Zusammenarbeit hinsichtlich der Politik der EU in Bezug auf restriktive Maßnahmen personenbezogene Daten in Bezug auf eine betroffene Person mit einem Drittland oder einer internationalen Organisation austauschen.

Liegen weder ein Angemessenheitsbeschluss noch geeignete Garantien vor, so gilt bzw. gelten für die Übermittlung personenbezogener Daten an ein Drittland oder eine internationale Organisation gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) 2018/1725 folgende Bedingung(en):

- Die Übermittlung ist aus wichtigen Gründen des öffentlichen Interesses erforderlich;
- die Übermittlung ist zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich,

Bei der Verarbeitung der personenbezogenen Daten der betroffenen Person findet keine automatisierte Entscheidungsfindung statt.

Die betroffenen Personen haben das Recht auf Information und das Recht auf Zugriff auf ihre personenbezogenen Daten. Sie haben außerdem das Recht, ihre Daten zu berichtigen und zu vervollständigen. Unter bestimmten Umständen haben sie das Recht, eine Löschung ihrer personenbezogenen Daten zu erwirken, oder das Recht, gegen die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten Widerspruch einzulegen oder eine Einschränkung ihrer Verarbeitung zu verlangen.

Die betroffenen Personen können diese Rechte ausüben, indem sie eine E-Mail an den für die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten Verantwortlichen mit Kopie an den Datenschutzbeauftragten (siehe oben) senden.

Die betroffenen Personen müssen ihrem Antrag zum Nachweis ihrer Identität die Kopie eines Identifizierungsdokuments (Personalausweis oder Reisepass) beifügen. Dieses Dokument sollte eine Identifikationsnummer, das Ausstellungsland, die Gültigkeitsdauer, ihren Namen, ihre Adresse und ihr Geburtsdatum enthalten. Alle anderen Angaben auf der Kopie des Identitätsdokuments, wie das Foto oder andere persönliche Merkmale, können unkenntlich gemacht werden.

Die betroffenen Personen haben das Recht, Beschwerde gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 beim Europäischen Datenschutzbeauftragten einzulegen (per E-Mail an: edps@edps.europa.eu).

Es wird jedoch empfohlen, dass die betroffenen Personen den für die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten Verantwortlichen und/oder den Datenschutzbeauftragten kontaktieren und versuchen, das Problem auf diesem Wege zu regeln.

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten (edps@edps.europa.eu) einlegen.



C/2023/556

24.10.2023

MITTEILUNG DER KOMMISSION

Rahmenregelung für staatliche Beihilfen im Agrar- und Forstsektor und in ländlichen Gebieten

Zustimmung aller Mitgliedstaaten zu den von der Kommission nach Artikel 108 Absatz 1 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union vorgeschlagenen zweckdienlichen Maßnahmen

(nach Artikel 32 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/1589 vom 13. Juli 2015 über besondere Vorschriften für die Anwendung von Artikel 108 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union ⁽¹⁾)

(C/2023/556)

In Randnummer 659 der Mitteilung der Kommission „Rahmenregelung für staatliche Beihilfen im Agrar- und Forstsektor und in ländlichen Gebieten“ ⁽²⁾ hat die Kommission den Mitgliedstaaten empfohlen, ihre bestehenden Regelungen bis spätestens 30. Juni 2023 an die Rahmenregelung anzupassen. Gemäß Randnummer 660 der Mitteilung der Kommission „Rahmenregelung für staatliche Beihilfen im Agrar- und Forstsektor und in ländlichen Gebieten“ hat die Kommission die Mitgliedstaaten ersucht, innerhalb von zwei Monaten nach Veröffentlichung der Rahmenregelung im *Amtsblatt der Europäischen Union* ihre ausdrückliche uneingeschränkte Zustimmung zu den zweckdienlichen Maßnahmen zu erteilen.

Alle Mitgliedstaaten haben ihre ausdrückliche uneingeschränkte Zustimmung zu den vorgeschlagenen zweckdienlichen Maßnahmen erteilt.

Gemäß Artikel 23 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/1589 nimmt die Kommission die ausdrückliche uneingeschränkte Zustimmung aller Mitgliedstaaten zu den zweckdienlichen Maßnahmen zur Kenntnis.

⁽¹⁾ ABl. L 248 vom 24.9.2015, S. 9.

⁽²⁾ ABl. C 485 vom 21.12.2022, S. 1.