



C/2024/575

12.1.2024

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

(C/2024/575)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Landwein der Saar“

PGI-DE-A1289-AM01

Datum der Mitteilung: 19.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Beschreibung der Veränderungen

a) Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche Mindestmostgewicht vom Landwein der Saar wird in einer gesonderten Nummer aufgeführt. Inhaltlich erfolgen keine Änderungen. Es wird ein klarstellender Satz zur Kellerbuchführung eingefügt, der folgendermaßen lautet: „Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.“

Zudem wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

b) Abgrenzung des Gebietes

Das Gebiet der g.g.A. Landwein der Saar wird neu abgegrenzt.

Die einzelnen Gemeinden einschließlich der Gemarkungen werden aufgeführt.

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

Die gebietliche Herstellungsmöglichkeit für Landwein wird geändert. Bisher war eine Herstellung von Landwein der Saar nur im Anbaugebiet Saar möglich. Diese Regelung wird an die gesetzlichen Anforderungen angepasst und erlaubt nunmehr eine Herstellung von Landwein der Saar auch in einem anderen Gebiet desselben Bundeslandes oder eines benachbarten Bundeslandes:

„Landwein darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.“

c) Keltertraubensorten

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

Weißweinsorten

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

Rot- und Roséweinsorten

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

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

ÄNDERUNGEN

Die Überschrift lautet künftig nicht mehr „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“, sondern „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weiße Rebsorten:

„Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hiberna, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Sauvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, We 86-708-86.“

Rote Rebsorten:

„Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.“

Gestrichen wird folgende Rebsorte:

Weißwein:

„Merzling“

d) *Sonstige Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation*

Die bisher geltende Bestimmung, dass die zur Herstellung verwendeten Trauben zu 100 % aus dem namensgebenden Landweingebiet stammen müssen und der Restzuckergehalt die für „halbtrocken“ höchstzulässigen Werte nicht übersteigen darf, wird auch nach der Gesetzesänderung aufrecht erhalten. Diese Regelungen werden nicht mehr als Anforderung des nationalen Rechts geführt, sondern nunmehr als Anforderung einer der g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation (Schutzgemeinschaft). Die 100 % werden nunmehr explizit benannt, sowie auf die Abgrenzungsliste und die Rebsortenliste in der Produktspezifikation verwiesen:

Die Bestimmung lautet nun nicht mehr: „Landwein der Saar“ darf nur hergestellt werden aus Trauben, die von zugelassenen Rebflächen und von zugelassenen Rebsorten stammen.“

sondern: „Landwein der Saar“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der unter Nummer 4 benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der unter Nummer 8 zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.“

Hinsichtlich der Regelung des Restzuckergehaltes wurde lediglich die Formulierung „Landwein“ zu „Landwein der Saar“ geändert.

e) *Kontrollbehörde*

Unter Nummer 11 der Produktspezifikation erfolgten eine Änderung der Faxnummer und eine Korrektur der Aufgabe der Kontrollbehörde. Denn die Zuständigkeit für Neuanpflanzungsgenehmigungen ist von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK) auf die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) übergegangen.

f) *Sonstiges*

Redaktionelle Änderungen gemäß EU-Vorgaben. Hierzu zählen alle Änderungen, die geltendes Recht abbilden. Dies kann durch einen Verweis auf geltendes Recht oder durch Streichung der entsprechenden Passage erfolgen.

2. Begründung der Veränderung

a) Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche Mindestmostgewicht wird unter einer eigenen Nummer aufgeführt, um die Produktspezifikation übersichtlicher zu gestalten. Durch den Wegfall der Umrechnungstabelle gibt es keine rechtliche Grundlage mehr zur Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes. Da die Erzeuger in der Praxis allerdings mit der Einheit Öchslegrade arbeiten, wird diese Einheit weiterhin in der Produktspezifikation beibehalten. Deshalb werden die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und die Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes durch das Bindewort „und“ verbunden. Daraus ergibt sich eindeutig, dass sowohl der Wert des natürlichen Mindestalkoholgehaltes, als auch der Wert des natürlichen Mindestmostgewichtes durch die Erzeuger einzuhalten sind, um Landwein der Saar vermarkten zu können. Um Missverständnissen hinsichtlich der Kellerbuchführung vorzubeugen, hat die Schutzgemeinschaft sich entschieden einen klarstellenden Satz einzufügen, der darauf Bezug nimmt, dass nur das Mindestmostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

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

b) Abgrenzung des Gebietes

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

Im Folgenden werden die Gründe für die Gebietsabgrenzung näher erläutert:

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

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

- Je geschlossener ein Weinbergsgelände ist und je weniger Berührungspunkte der Weinbau mit anderen Nutzungen (Ackerbau, Obstbau, Grünland etc.) hat, desto weniger negative Auswirkungen auf den Anbau und die Qualität der Weine sind damit verbunden. Dies liegt an den besonderen Bewirtschaftungserfordernissen des Weinbaus, insbesondere beim Pflanzenschutz. In vielen historischen Steillagen erfolgt der Pflanzenschutz mittels Hubschrauberspritzung, bei der - technisch und physikalisch bedingt - eine höhere Abdriftgefahr als bei der bodengestützten Applikation besteht. Für eine gute Durchführbarkeit der Hubschrauberspritzung ist eine Sprühgeometrie in Form von langen, geraden Bahnen entlang der Hangfläche vorteilhaft. Dazu bedarf es eines zusammenhängenden Rebgebietes.

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

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

Schutz der Allgemeinheit und des Naturhaushaltes durch bewirtschaftete Steillagen

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

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

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

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

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

Die historisch gewachsene Kulturlandschaft und das Landschaftsbild mit den traditionellen Weinbergs-lagen prägen das Bild des Landweingebietes und dessen Reputation

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

- Die Verlagerung des Anbaus in traditionelles Ackergelände hätte eine Veränderung des über Jahrhunderte gewachsenen Landschaftsbildes und damit der gewachsenen Kulturlandschaft zur Folge.
- Diese Kulturlandschaft dient gleichermaßen als Werbekulisse für Weinwerbung wie auch als touristische Attraktion. Somit sichert sie die wirtschaftliche Grundlage vieler im Fremdenverkehr tätiger Betriebe, wie z. B. Gastronomie und Hotellerie. Würde in der Produktspezifikation keine Gebietsabgrenzung erfolgen und somit eine Abwanderung in Ackerland ermöglicht, würde vielen traditionellen Weinbergsflächen, wie bereits oben ausgeführt, eine unerwünschte Verbuschung drohen, da sie aufgrund ihrer geringen Größe, Beschaffenheit und oftmals schlechten Erreichbarkeit für andere Nutzungen als für den Weinbau nicht geeignet sind. Diese Verbuschung würde neben den ökologischen Folgen auch wirtschaftliche Folgen nach sich ziehen, da eine solche Landschaft von der Mehrheit der Touristen als optisch unattraktiv erachtet wird.

- Die g.g.A. Landwein der Saar ist beim Handel und Verbraucher durch den Charakter der Weinregion emotional positiv besetzt. Beim Kauf und Konsum von Weinen der Saar spielen sich im Kopf des Verbrauchers Bilder dieser Kulturlandschaft ab. Mancher denkt vielleicht hierbei an einen Urlaub und die schöne Landschaft. Dies macht die g.g.A. Landwein der Saar unverwechselbar und einzigartig.

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

Die gebietliche Herstellungsmöglichkeit für Landwein der Saar soll in der Produktspezifikation nicht enger gefasst sein als die gesetzliche eingeräumte Herstellungsmöglichkeit.

c) *Keltertraubensorten*

Die Aufzählung der Rebsorten soll alle bislang klassifizierten Rebsorten, die sich im Anbaugebiet im Anbau befinden, umfassen, da sich diese Sorten im Anbaugebiet bereits bewährt haben. Die aus diesen Sorten hergestellten Weine erfüllen die Vorgaben der Produktspezifikation.

Zukünftig werden die Rebsorten unter der Überschrift „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit geregelt wird, nicht hingegen das Enderzeugnis.

Die Synonyme wurden gestrichen, da die Rebsortenliste in der Produktspezifikation eine „Anpflanzterlaubnis“ und keine Etikettierungsvorschrift darstellt.

d) *Sonstige Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation*

Die 100 %-Regelung und die Regelung zum Restzuckergehalt ist durch das nationale Recht nicht mehr vorgesehen und daher als Anforderungen einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation (Schutzgemeinschaft) angegeben. Die Textänderungen (z. B. die explizite Nennung von 100 %) wurden vorgenommen, um die inhaltliche Regelung der ursprünglichen Bestimmung zu verdeutlichen. Eine inhaltliche Änderung hat nicht stattgefunden.

e) *Kontrollbehörde*

Die Faxnummer hat sich geändert.

Die Korrektur hinsichtlich der Neugenehmigungen erfolgt, um das geltende Recht abzubilden.

f) *Sonstiges*

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

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Landwein der Saar

2. **Art der geografischen Angabe**

g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins /der Weine

—

1. Wein, weiß

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten herrschen bei Weißweinen grundsätzlich fruchtige Noten heimischer Kern- und Steinfrüchte und Zitrusfrüchte vor. Das Spektrum kann sich je nach Rebsorte um grüne, grasige und an Kräuter erinnernde Noten ebenso wie blumige Aspekte, Honig und getrocknete Früchte erweitern. Das Farbspektrum reicht in der Regel von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu goldgelber Farbe. Insbesondere maischevergorene Weißweine können auch orangefarben mit rötlichen und braunen Reflexen erscheinen. Die Weißweine können weiterhin eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig. Die Weine sind in der Regel von leichtem bis mittleren Körper, gepaart mit einer dem Stil angepassten Säure und Süße. Je nach Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

Im Geruch kann eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen. Möglich sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

2. Wein, rosé; Blanc de Noir

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Roséweine und Blanc de Noir-Weine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Roséweine variieren farblich meist von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zu hellrot mit möglichen braunen Reflexen, wohingegen Blanc de Noir Weine weißweinfarben sind. Aufgrund der Anlehnung an die Weißweinbereitung dominieren insbesondere fruchtige Noten von Beerenfrüchten und Zitrusfrüchten. Roséweine sind mit ihrer in der Regel höheren Säure, dezenter Gerbstoffen, geringer Alkoholprägung und dezenter Restsüße geschmacklich eher bei den Weißweinen verortet. Es kann eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

3. Wein, rot

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten dominieren bei Rotweinen im Geruch meist Fruchtnoten heimischer Stein- und Beerenfrüchte ebenso wie eingekochte und getrocknete Früchte. Hinzu können grüne und würzige Aspekte kommen. Das Farbspektrum reicht insbesondere von blass rot, über eine mittlere Intensität bis hin zu einem tiefdunklen Violett mit teils intensiven braunen Reflexen. Darüber hinaus können Weinen auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig. Die Weine weisen meist einen schlanken bis kräftigen Körper auf und zeichnen sich grundsätzlich durch eine milde bis spürbare Säure aus. Bei den Gerbstoffen reicht das Spektrum in der Regel von kaum wahrnehmbaren bis hin zu sehr dominanten Tanninen, die auch grüne Aspekte ausweisen können.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

4. Rotling

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Rotlingweine haben je nach Wahl der Rebsorten meist eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind grundsätzlich eher fruchtig, teilweise dezent würzig. Die jeweilige Fruchtausprägung kann je nach verwendeter Rebsorte variieren. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit meist frischer Säurestruktur. Es kann eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3.

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. Höchsterträge

1. Hektarhöchsttertrag

150 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Landwein der Saar“ führen dürfen, müssen von den abgegrenzten Rebflächen stammen. Hierzu gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz (Filzen (2770), Kommelingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) und Willtingen (2756).

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

Landwein darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

7. Keltertraubensorte(n)

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger
Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois
Bacchus
Baron
Blauer Affenthaler
Blauer Elbling - Willbacher
Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine
Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger
Blauer Portugieser
Blauer Spätburgunder
Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch
Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt
Bolero
Bronner
Cabernet Blanc
Cabernet Bordo
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calardis Blanc
Chardonnay
Chenin Blanc
Dakapo
Divico
Domina
Donauresling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Fernaio Pires
Fidelio
Findling
Gamay noir
Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller
Gelber Orleans - Orleans
Gm 4-46
Gm 6414-17
Gm 9224-2
Gm 9337-1
Gm 9620-5
Goldmuskateller - Muskateller
Goldriesling
Grenache noir - Grenache
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Grünfränkisch
Gutenborner
Hartblau
Helios
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Johanniter
Juwel
Kerner
Kernling
Kleiner Frankischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner
Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Merlot
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Optima 113 - Optima
Ortega
Palas
Pamina
Perle
Phoenix - Phönix
Pinot Nova
Pinotin
Piroso
Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Vltliner
Rubinet
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvitage
Savagnin Blanc - Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzer Elbling - Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch - Heunisch

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Gilt für alle Erzeugnisse

Das Landweingebiet Saar (Konz bis Serrig) erstreckt sich über zwei naturräumliche Einheiten. Der Großteil der weinbaulich genutzten Fläche befindet sich im Naturraum Saarburger Saartal. Dieses geht an seiner östlichen Flanke in den Naturraum Irsch-Wiltinger Hunsrückrand über, welcher mit seinen Steilhängen zwischen den Niederungen des Saartals und den Hochflächen des Saar-Ruwer-Hunsrücks vermittelt. Auch im Irsch-Wiltinger Hunsrückrand ist noch stellenweise Rebland zu finden. An der Saar findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 135 bis 380 m über NN (im Durchschnitt 230 m über NN). Betrachtet man alle Rebflächen im Landweingebiet Saar, so weisen sie eine durchschnittliche Hangneigung von 23 % auf. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu ca. 75 %) SE-SSW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 200° (SSW).

Im Landweingebiet Saar dominieren bei Weitem paläozoische Tonschiefer. Lediglich im Bereich des Talbodens der Saar sowie auf ihren Flussterrassen sind fluviale Sedimente zu finden, welche das Paläozoikum (Devon) überlagern. Im äußersten Westen des Landweingebietes Saar treten auch mesozoische Gesteine auf. Auf diesen Sandsteinen des Buntsandsteins wird aber so gut wie kein Weinbau betrieben. Folglich wurzeln die Reben an der Saar größtenteils in Böden, deren Ausgangsgesteine devonisches Alter besitzen. Auf den devonischen Tonschiefern entstanden hauptsächlich basenarme bis basenreiche Braunerden.

Stellenweise sind aber auch Kolluvisole aus umgelagertem devonischen Bodenmaterial zu finden. Regosole, Parabraunerden und Pseudogleye bildeten sich auf den teilweise mit Lehm überdeckten pleistozänen Fluss- und Terrassensedimenten. Sie sind im Landweingebiet Saar allerdings nur von geringer Bedeutung. Absolute Ausnahmen stellen basenarme Braunerden aus Buntsandsteinmaterial dar. Ihr Anteil an der gesamten Rebfläche beträgt weniger als 0,5 %. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

Das Tal der Saar und ihre Seitentäler heben sich aufgrund ihrer geschützten Lage als thermische Gunsträume gegen die Höhen des Hunsrücks ab. Bezogen auf die Rebflächen des gesamten Landweingebietes Saar beträgt die Durchschnittstemperatur etwa 9,5 °C. In der Vegetationsperiode liegt die Durchschnittstemperatur bei ca. 14,0 °C. Die Rebfläche im Landweingebiet Saar erhält Durchschnittsniederschläge in der Höhe von etwa 775 mm. In der Vegetationsperiode fallen davon durchschnittlich ca. 480 mm, d.h. etwa 60 %. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 679 000 WH/m².

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

„Landwein der Saar“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 4 der Produktspezifikation benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der in Nummer 8 der Produktspezifikation zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.

Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Landwein der Saar“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.

Link zur Produktspezifikation

<http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein>



C/2024/635

12.1.2024

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

11. Januar 2024

(C/2024/635)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0987	CAD	Kanadischer Dollar	1,4677
JPY	Japanischer Yen	159,71	HKD	Hongkong-Dollar	8,5899
DKK	Dänische Krone	7,4568	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7577
GBP	Pfund Sterling	0,86145	SGD	Singapur-Dollar	1,4600
SEK	Schwedische Krone	11,1970	KRW	Südkoreanischer Won	1 444,39
CHF	Schweizer Franken	0,9338	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,4331
ISK	Isländische Krone	150,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8649
NOK	Norwegische Krone	11,3283	IDR	Indonesische Rupiah	17 084,79
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1046
CZK	Tschechische Krone	24,659	PHP	Philippinischer Peso	61,516
HUF	Ungarischer Forint	378,83	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,3490	THB	Thailändischer Baht	38,449
RON	Rumänischer Leu	4,9722	BRL	Brasilianischer Real	5,3606
TRY	Türkische Lira	32,9577	MXN	Mexikanischer Peso	18,6688
AUD	Australischer Dollar	1,6369	INR	Indische Rupie	91,2090

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



STELLUNGNAHME DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 24. November 2023

zu einem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über unternehmensbezogene Arbeitsmarktstatistiken der Europäischen Union und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 530/1999 des Rates und der Verordnungen (EG) Nr. 450/2003 und (EG) Nr. 453/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates

(CON/2023/38)

(C/2024/668)

Einleitung und Rechtsgrundlage

Am 12. Oktober 2023 wurde die Europäische Zentralbank (EZB) vom Rat der Europäischen Union um eine Stellungnahme zu einem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über unternehmensbezogene Arbeitsmarktstatistiken der Europäischen Union und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 530/1999 des Rates und der Verordnungen (EG) Nr. 450/2003 und (EG) Nr. 453/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ (nachfolgend der „Verordnungsvorschlag“) ersucht.

Die Zuständigkeit der EZB zur Abgabe einer Stellungnahme beruht auf Artikel 127 Absatz 4 und Artikel 282 Absatz 5 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV), da der Verordnungsvorschlag Bestimmungen enthält, welche die Aufgaben der EZB gemäß Artikel 5 der Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank (nachfolgend die „ESZB-Satzung“) in Bezug auf die Erhebung statistischer Daten und, soweit erforderlich, die Förderung der Harmonisierung der Bestimmungen und Gepflogenheiten auf dem Gebiet der Erhebung, Zusammenstellung und Weitergabe von statistischen Daten in den in ihre Zuständigkeit fallenden Bereichen betreffen. Diese Stellungnahme wurde gemäß Artikel 17.5 Satz 1 der Geschäftsordnung der Europäischen Zentralbank vom EZB-Rat verabschiedet.

1. Allgemeine Anmerkungen

Die EZB benötigt Informationen über die Quote der offenen Stellen, die Höhe und Zusammensetzung der Arbeitskosten sowie die Struktur und Verteilung der Verdienste, um die wirtschaftliche Entwicklung in den Mitgliedstaaten im Kontext der einheitlichen europäischen Währungspolitik und des damit einhergehenden vorrangigen Ziels des Europäischen Systems der Zentralbanken, Preisstabilität zu gewährleisten ⁽²⁾, zu bewerten. Für die Bewertung des zugrunde liegenden Inflationsdrucks und die geldpolitische Entscheidungsfindung sind zeitnahe Informationen über die Arbeitsmarktbedingungen und die Lohnentwicklung von entscheidender Bedeutung. Die Statistik der offenen Stellen und der Arbeitskostenindex gehören zu den wichtigsten europäischen Wirtschaftsindikatoren ⁽³⁾ und nehmen damit unter den amtlichen Wirtschaftsstatistiken, die zur Überwachung der Geld- und Wirtschaftspolitik verwendet werden, eine bedeutende Rolle ein. Die EZB unterstützt den Vorschlag, die bestehenden Rechtsakte über Arbeitsmarktstatistiken ⁽⁴⁾ durch eine einheitliche Verordnung zu ersetzen, die alle unternehmensbezogenen Arbeitsmarktstatistiken umfasst ⁽⁵⁾. Die vorgeschlagene Erweiterung des Erhebungsumfangs der unternehmensbezogenen Arbeitsmarktstatistiken ab dem Jahr 2026 würde die Statistiken verbessern und ihren Nutzen für die Überwachung, Bewertung und Prognoseerstellung durch die EZB und damit für die Vorbereitung geldpolitischer Beschlüsse steigern. Die Meldung von Frühschätzungen für den Arbeitskostenindex ⁽⁶⁾ ab dem Jahr 2026 ist ebenfalls zu begrüßen, da diesem Indikator damit im Rahmen der Analyse und Bewertung eines möglicherweise durch Veränderungen bei den Arbeitskosten eingetretenen Kostendrucks eine größere Bedeutung zukommen würde.

⁽¹⁾ COM (2023) 459 final.

⁽²⁾ Artikel 127 Absatz 1 Satz 1 AEUV. Nach Artikel 127 Absatz 1 Satz 2 AEUV ist das Eurosystem verpflichtet, „die allgemeine Wirtschaftspolitik in der Union [zu unterstützen], um zur Verwirklichung der in Artikel 3 des Vertrags über die Europäische Union festgelegten Ziele der Union beizutragen“.

⁽³⁾ COM (2002) 661 final.

⁽⁴⁾ Verordnung (EG) Nr. 530/1999 des Rates vom 9. März 1999 zur Statistik über die Struktur der Verdienste und der Arbeitskosten (Abl. L 63 vom 12.3.1999, S. 6); Verordnung (EG) Nr. 450/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Februar 2003 über den Arbeitskostenindex (Abl. L 69 vom 13.3.2003, S. 1); Verordnung (EG) Nr. 453/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. April 2008 über die vierteljährliche Statistik der offenen Stellen in der Gemeinschaft (Abl. L 145 vom 4.6.2008, S. 234).

⁽⁵⁾ Artikel 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁶⁾ Artikel 5 und der Anhang des Verordnungsvorschlags.

2. Spezifische Anmerkungen

2.1. Umfang und Qualität der neuen Berichterstattung

Die vorgeschlagene Aufnahme des öffentlichen Sektors und kleiner Unternehmen ⁽⁷⁾ in den Kreis der für die Erstellung der unternehmensbezogenen Arbeitsmarktstatistiken verwendeten Datenquellen würde den Erhebungsumfang und die Repräsentativität der jeweiligen unternehmensbezogenen Arbeitsmarktstatistiken erheblich verbessern. Außerdem würde die Aufnahme zu einer stärkeren Harmonisierung der Datenerhebung führen und somit einen besseren länderübergreifenden Vergleich der Entwicklungen im Bereich der Statistik der offenen Stellen und beim Arbeitskostenindex ermöglichen. Die EZB schlägt vor, in den Verordnungsvorschlag ausdrücklich die Verpflichtung zur Bereitstellung von Informationen aufzunehmen, mit denen die Auswirkungen von Änderungen der Methodik oder der Stichprobengrundgesamtheit (z. B. eine angemessene Anzahl von Rückrechnungen, die auf Schätzungen, Näherungswerten und anderen Datenquellen basieren können ⁽⁸⁾) nachvollzogen werden können ⁽⁹⁾. Die Einzelheiten dieser Daten sowie der übrigen Datenanforderungen sollten von der Kommission in einem Durchführungsrechtsakt ⁽¹⁰⁾ festgelegt werden.

2.2. Aktualität der Meldungen

Die vorgeschlagene Bereitstellung von Frühschätzungen des Arbeitskostenindex würde eine erhebliche Verbesserung des derzeitigen Meldesystems darstellen. Die Verbesserung der Aktualität dieser Schätzungen ist besonders wichtig, da es an in allen Mitgliedstaaten geltenden harmonisierten monatlichen Indikatoren für die Lohnentwicklung fehlt. Auf der Grundlage der vierteljährlichen Angaben zum Arbeitnehmerentgelt, die im Rahmen der Volkswirtschaftlichen Gesamtrechnungen des ESVG 2010 ⁽¹¹⁾ veröffentlicht werden, ist eine Bewertung der Lohnentwicklung lediglich mit erheblicher Verzögerung möglich. Die Veröffentlichung von Frühschätzungen für den Arbeitskostenindex wäre somit die erste verfügbare Information zur vierteljährlichen Lohnentwicklung. Weitere, über die derzeit vorgeschlagenen relativ moderaten Änderungen hinausgehende Verbesserungen im Bereich der Datenübermittlungstermine für die Verdienststrukturerhebung wären zu begrüßen.

2.3. Definition der statistischen Einheit

Im Hinblick auf das Ziel einer weitestgehend harmonisierten statistischen Behandlung hält die EZB die Definition einer statistischen Einheit ⁽¹²⁾ für die Erstellung europäischer Statistiken wie LMB-Statistiken für entscheidend. Zur Vermeidung von Überschneidungen und fehlenden Elementen, insbesondere wenn Unternehmen ⁽¹³⁾ in mehr als einem Mitgliedstaat über örtliche Einheiten ⁽¹⁴⁾ verfügen, ist es wichtig, dass konkrete Modalitäten für eine Erhebung von Daten entweder bei den Unternehmen oder bei den örtlichen Einheiten festgelegt werden.

Sofern die EZB eine Änderung des Verordnungsvorschlags empfiehlt, sind spezielle Redaktionsvorschläge mit entsprechender Begründung in einem gesonderten technischen Arbeitsdokument aufgeführt. Das technische Arbeitsdokument steht in englischer Sprache auf EUR-Lex zur Verfügung.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 24. November 2023.

Die Präsidentin der EZB
Christine LAGARDE

⁽⁷⁾ Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer ii und Buchstabe c Ziffer i sowie Artikel 6 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁸⁾ Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹⁾ Insbesondere in Artikel 8 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹⁰⁾ Artikel 4 Absatz 7 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹¹⁾ Gemäß Kapitel 4 Kategorie D.1 von Anhang 1 der Verordnung (EU) Nr. 549/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Mai 2013 zum Europäischen System Volkswirtschaftlicher Gesamtrechnungen auf nationaler und regionaler Ebene in der Europäischen Union (ABl. L 174 vom 26.6.2013, S. 1).

⁽¹²⁾ Im Sinne von Artikel 2(1) des Verordnungsvorschlags.

⁽¹³⁾ Im Sinne von Artikel 2(2) des Verordnungsvorschlags.

⁽¹⁴⁾ Im Sinne von Artikel 2(3) des Verordnungsvorschlags.



C/2024/669

12.1.2024

STELLUNGNAHME DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 31. Oktober 2023

zum digitalen Euro

(CON/2023/34)

(C/2024/669)

Einleitung und Rechtsgrundlage

Am 11. September bzw. 31. Oktober 2023 wurde die Europäische Zentralbank (EZB) vom Rat bzw. vom Europäischen Parlament um Stellungnahme zu einem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Einführung des digitalen Euro ⁽¹⁾ (im Folgenden „Verordnungsvorschlag“) ersucht. Am 11. und 18. September 2023 wurde die EZB vom Rat und Europäischen Parlament um Stellungnahme zu einem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erbringung von Diensten im Zusammenhang mit dem digitalen Euro durch Zahlungsdienstleister mit Sitz in Mitgliedstaaten, deren Währung nicht der Euro ist, und zur Änderung der Verordnung (EU) 2021/1230 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾ (im Folgenden „Verordnungsvorschlag zur Erbringung von Diensten im Zusammenhang mit dem digitalen Euro außerhalb des Euro-Währungsgebiets“, zusammen mit dem Verordnungsvorschlag die „Verordnungsvorschläge“) ersucht.

Die Zuständigkeit der EZB zur Abgabe einer Stellungnahme zum Verordnungsvorschlag beruht auf Artikel 133 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV), der vorsieht, dass das Europäische Parlament und der Rat unbeschadet der Befugnisse der EZB gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren die Maßnahmen erlassen, die für die Verwendung des Euro als einheitliche Währung erforderlich sind, und dass solche Maßnahmen nach Anhörung der EZB erlassen werden. Die Zuständigkeit der EZB zur Abgabe einer Stellungnahme zu den Verordnungsvorschlägen beruht außerdem auf Artikel 127 Absatz 4 erster Gedankenstrich und Artikel 282 Absatz 5 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union, da die Verordnungsvorschläge Bestimmungen enthalten, die sich auf Folgendes beziehen: (1) das vorrangige Ziel des Europäischen Systems der Zentralbanken (ESZB) der Gewährleistung der Preisstabilität gemäß Artikel 127 Absatz 1 AEUV, (2) die grundlegende Aufgabe des ESZB zur Festlegung und Ausführung der Geldpolitik gemäß Artikel 127 Absatz 2 erster Gedankenstrich AEUV, (3) die grundlegende Aufgabe zur Förderung des reibungslosen Funktionierens der Zahlungssysteme gemäß Artikel 127 Absatz 2 vierter Gedankenstrich AEUV, (4) das ausschließliche Recht der EZB gemäß Artikel 128 Absatz 1 AEUV, die Ausgabe von Euro-Banknoten innerhalb der Union zu genehmigen, und (5) den Beitrag des ESZB zur reibungslosen Durchführung der von den zuständigen Behörden auf dem Gebiet der Aufsicht über die Kreditinstitute und der Stabilität des Finanzsystems ergriffenen Maßnahmen gemäß Artikel 127 Absatz 5 AEUV. Diese Stellungnahme wurde gemäß Artikel 17.5 Satz 1 der Geschäftsordnung der EZB vom EZB-Rat verabschiedet.

Allgemeine Anmerkungen

1. *Ein digitaler Euro, der als monetärer Anker dient und den Menschen im digitalen Zeitalter zugutekommt*

- 1.1. Die EZB begrüßt nachdrücklich das in den Verordnungsvorschlägen enthaltene Ziel der Festlegung eines Rahmens zur Erleichterung der möglichen Einführung eines digitalen Euro, der sicherstellen würde, dass dem Zentralbankgeld neben dem Geschäftsbankgeld beim Erhalt eines gut funktionierenden Zahlungsverkehrssystems und der Finanzstabilität weiter eine zentrale Rolle zukommt, und der letztlich das Vertrauen in die Euro-Währung sichern würde, indem Zentralbankgeld als „monetärer Anker“ dient.
- 1.2. Zur Wahrung der Einheitlichkeit des Euro und der Wirksamkeit der Geldpolitik und um es der EZB somit zu ermöglichen, das vorrangige Ziel der Gewährleistung von Preisstabilität ⁽³⁾ zu erreichen, muss der Euro auch weiterhin alle Funktionen des Geldes als Recheneinheit, Tauschmittel und Wertaufbewahrungsmittel erfüllen. Die öffentliche Bereitstellung von Zentralbankgeld nicht nur in physischer Form über Bargeld, sondern auch in

⁽¹⁾ COM(2023) 369 final.

⁽²⁾ COM(2023) 368 final.

⁽³⁾ Siehe Artikel 127 Absatz 1 und Artikel 282 Absatz 2 AEUV.

digitaler Form wird es möglich machen, dass Zentralbankgeld auch in Zukunft seine Rolle als monetärer Anker ⁽⁴⁾ und als wirksames Zahlungsmittel erfüllt, und das vor dem Hintergrund, dass die Menschen zunehmend elektronisch statt mit Bargeld zahlen ⁽⁵⁾. Der digitale Euro wird daher zur Unterstützung der Stabilität des Währungs- und Zahlungssystems und zur Wahrung der Integrität des Euro in all seinen Formen beitragen. Dies wiederum ist eine Voraussetzung für die anhaltende Wirksamkeit der Geldpolitik der EZB, die auf die Gewährleistung der Preisstabilität abzielt.

- 1.3. Die Verordnungsvorschläge sind von wesentlicher Bedeutung, um sicherzustellen, dass sich das Zentralbankgeld als Antwort auf Änderungen in der Technologie und im Zahlungsverhalten, die zu einer Zunahme digitaler Zahlungen führen, als monetärer Anker weiterentwickelt, und sie somit zur Wahrung der Stabilität des Währungssystems in einer digitalisierten Wirtschaft und Gesellschaft beitragen.
- 1.4. Die Bereitstellung von Zentralbankgeld in digitaler Form für Massenzahlungen hätte auch weiterreichende Vorteile, insbesondere durch das Angebot eines allgemein akzeptierten digitalen Zahlungsmittels, das im gesamten Euro-Währungsgebiet für Zahlungen in Geschäften, online oder zwischen Privatpersonen genutzt werden kann.
- 1.5. Darüber hinaus würde der digitale Euro die strategische Autonomie des gesamten Zahlungssystems der Union sichern, den Wettbewerb sowie Innovationen im Zahlungsverkehr fördern, und Verbraucher wie auch der Handel würden gleichermaßen davon profitieren. Der digitale Euro würde die Entwicklung von Zahlungslösungen unter europäischer Regelungshoheit erleichtern und eine gesamteuropäische Plattform bieten, auf der sich innovative Dienstleistungen aufbauen lassen. Das würde die Effizienz des europäischen Zahlungssystems als Ganzes steigern, die Kosten senken, Innovationen fördern und die Widerstandsfähigkeit gegenüber möglichen Cyberangriffen oder technischen Störungen wie Stromausfälle gewährleisten.

2. **Gewährleistung eines den Bedürfnissen und Erwartungen der Menschen in Europa entsprechenden digitalen Euros**

- 2.1. Damit der monetäre Anker wirkungsvoll sein kann, müsste der digitale Euro individuellen Präferenzen entsprechen. Alle Menschen im Euro-Währungsgebiet sollten ihn bei alltäglichen Zahlungen nutzen können: in Geschäften, online oder zwischen Privatpersonen ⁽⁶⁾. Daher begrüßt die EZB nachdrücklich den vorgeschlagenen Status des digitalen Euro als gesetzliches Zahlungsmittel mit der Verpflichtung zur Annahme. Die EZB unterstützt außerdem nachdrücklich die Festlegung des Rechts von Einzelpersonen in den Unionsvorschriften, digitale Euro bei dem Zahlungsdienstleister zu erhalten, bei dem sie bereits ein Konto führen, ohne dass für die Inanspruchnahme von Diensten im Zusammenhang mit dem digitalen Euro ein Wechsel des Zahlungsdienstleisters erforderlich wäre.
- 2.2. Aus demselben Grund begrüßt die EZB, dass mit den Verordnungsvorschlägen sichergestellt werden soll, dass Einzelpersonen grundlegende Dienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro für grundlegende alltägliche Zwecke kostenfrei nutzen können. Gleichzeitig unterstützt die EZB die Festlegung der richtigen wirtschaftlichen Anreize für private Intermediäre, die den digitalen Euro bereitstellen, in den Unionsvorschriften. Händler erhalten von den Zahlungsdienstleistern eine gebührenpflichtige Dienstleistung. Sie wären jedoch schlechter gestellt, wenn die ihnen auferlegte Verpflichtung zur Annahme des digitalen Euro nicht durch eine Obergrenze für das Händlerentgelt ausgeglichen würde.

⁽⁴⁾ Das Vertrauen der Menschen in privates Geld beruht auf seiner Eins-zu-eins-Konvertierbarkeit mit der sichersten Form des Geldes in der Wirtschaft, dem Zentralbankgeld (als monetärer Anker) und somit mit anderen regulierten Geldformen. Siehe Panetta, F., „Central bank digital currencies: a monetary anchor for digital innovation“, Rede von Fabio Panetta, Mitglied des EZB-Direktoriums, beim Elcano Royal Institute, Madrid, 5. November 2021. Abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

⁽⁵⁾ Siehe „Study on the payment attitudes of consumers in the euro area“ (SPACE), EZB (2022), aus der hervorgeht, dass gemessen am Volumen auf Zahlungen per Karte (46 %) ein höherer Anteil der Transaktionen entfällt als auf Barzahlungen (42 %). Abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

⁽⁶⁾ Siehe Panetta, F., „Ein digitaler Euro: allgemein verfügbar und nutzerfreundlich“, Einleitende Bemerkungen von Fabio Panetta, Mitglied des EZB-Direktoriums, vor dem Ausschuss für Wirtschaft und Währung des Europäischen Parlaments, Brüssel, 24. April 2023. Abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu

- 2.3. Die EZB begrüßt, dass mit dem Verordnungsvorschlag ein hohes Maß an Privatsphäre und Datenschutz für Nutzer des digitalen Euro gewährleistet werden soll und zugleich die Risiken der Geldwäsche und Terrorismusfinanzierung ⁽⁷⁾ minimiert werden sollen. In jedem Fall muss das Eurosystem sicherstellen, dass es natürliche Personen nicht identifizieren kann. In Bezug auf das Offline-Modell für den digitalen Euro begrüßt die EZB, dass ein vergleichbares Privatsphäre- und Datenschutzniveau vorgesehen ist wie bei Bargeld. Die EZB begrüßt ferner, dass der Verordnungsvorschlag ausdrückliche Bestimmungen enthält, mit denen die öffentliche Unterstützung für digital weniger versierte Personen ausgeweitet wird, die bei Transaktionen in digitalen Euro möglicherweise persönliche Unterstützung benötigen.

3. **Gleichgewicht zwischen den institutionellen Zuständigkeiten im Ökosystem eines digitalen Euro**

- 3.1. Der digitale Euro ist ein gemeinsames europäisches Projekt. Es ist wichtig, dass die Verordnungsvorschläge die folgenden drei allgemeinen Grundsätze gebührend berücksichtigen:
- 3.2. Für dieses gemeinsame europäische Projekt müssen die in den Verordnungsvorschlägen beschriebenen Rollen der Kommission, der beiden gesetzgebenden Organe, der nationalen zuständigen Behörden (National Competent Authorities - NCAs) und des Eurosystems bei der Einführung und Regulierung des digitalen Euro ihren jeweiligen Zuständigkeiten aus dem Vertrag entsprechen. Andererseits beinhaltet die ausschließliche Zuständigkeit der Union gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c AEUV für die Währungspolitik der Mitgliedstaaten, deren Währung der Euro ist, eine normative Dimension, die darauf abzielt, den Status des Euro als einheitliche Währung zu gewährleisten ⁽⁸⁾, insbesondere die Befugnis des Gesetzgebers, die Maßnahmen zu erlassen, die gemäß Artikel 133 AEUV für die Verwendung des Euro als einheitliche Währung erforderlich sind ⁽⁹⁾. In dem Verordnungsvorschlag werden daher solche erforderlichen Maßnahmen für die Nutzung des Euro in digitaler Form und die Auswirkungen seines Status als gesetzliches Zahlungsmittel festgelegt. Allerdings gelten die in Artikel 133 AEUV festgelegten Befugnisse ausdrücklich unbeschadet der Befugnisse der EZB. Der Verordnungsvorschlag spiegelt diese primärrechtliche Regelung wider, indem er vorsieht, dass das Eurosystem den digitalen Euro „nach den Verträgen“ ⁽¹⁰⁾ ausgeben kann, d. h. auf Grundlage der dem Eurosystem durch das Primärrecht der Union übertragenen Zuständigkeit.
- 3.3. Die EZB begrüßt die Anerkennung ihrer Zuständigkeit für die Ausgabe des digitalen Euro sowie für die Genehmigung der Ausgabe des digitalen Euro durch die nationalen Zentralbanken (NZBen) der Mitgliedstaaten, deren Währung der Euro ist, in Ausübung ihrer Befugnisse gemäß den Verträgen. Basierend auf dieser anerkannten Zuständigkeit sollte die EZB darüber entscheiden können, ob sie die Ausgabe des digitalen Euro genehmigt, einschließlich des Zeitpunkts, der Höhe und anderer besonderer Maßnahmen, die untrennbar mit seiner Ausgabe verbunden sind. Auf der Grundlage von Artikel 133 AEUV regeln die beiden gesetzgebenden Organe die wesentlichen Elemente für die *Verwendung* des digitalen Euro, während die EZB entscheidet, ob und wann der digitale Euro auszugeben ist und welche wesentlichen technischen Merkmale er aufweisen sollte. In Analogie zu Banknoten sollte nur das Eurosystem entscheiden können, was ein digitaler Euro ist, da er für das Eurosystem eine Verbindlichkeit darstellt.
- 3.4. Zweitens müssen die Verordnungsvorschläge die in Artikel 130 AEUV verankerte Unabhängigkeit der Zentralbanken bei der Wahrnehmung der für die Einführung, Regulierung und Überwachung des digitalen Euro erforderlichen Aufgaben respektieren. Da es Sache des Eurosystems ist, den digitalen Euro im Rahmen seiner Zuständigkeiten zu entwickeln, zu gestalten, auszugeben und zu überwachen, sollten diese Aufgaben unabhängig wahrgenommen werden ⁽¹¹⁾, wobei Weisungen und Beschränkungen hinsichtlich der Erfüllung der dem Eurosystem durch die Verträge übertragenen Aufgaben zu vermeiden sind.

⁽⁷⁾ In einer öffentlichen Konsultation der EZB im Jahr 2020 wurde die Privatsphäre von 43 % der Befragten als wichtigster Aspekt eines digitalen Euro genannt, um im digitalen Zeitalter das Vertrauen in Zahlungen aufrechtzuerhalten. Damit lag sie weit vor allen anderen Merkmalen. Die Teilnehmenden der Fokusgruppen würden auch Optionen begrüßen, die ihnen die Kontrolle über ihre personenbezogenen Daten ermöglichen. Siehe „Bericht des Eurosystems über das öffentliche Konsultationsverfahren zu einem digitalen Euro“, EZB, April 2021 und „Study on New Digital Payment Methods“, Kantar Public/EZB, 2022. Abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu

⁽⁸⁾ Wie jüngst bestätigt durch das Urteil des Gerichtshofs vom 26. Januar 2021, *Hessischer Rundfunk*, C-422/19 und C-423/19, EU:C:2021:63 (im Folgenden das „Urteil in den verbundenen Rechtssachen C-422/19 und C-423/19“), Rn. 38.

⁽⁹⁾ Siehe Urteil in den verbundenen Rechtssachen C-422/19 und C-423/19, Rn. 42.

⁽¹⁰⁾ Siehe Artikel 4 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹¹⁾ Siehe Artikel 130 AEUV.

- 3.5. Drittens legt der Grundsatz der Technologieneutralität ⁽¹²⁾ nahe, dass in den Verordnungsvorschlägen weder zu der Frage Stellung genommen werden sollte, wie der digitale Euro Nutzerbedürfnisse erfüllen würde, noch zur Entwicklung seiner funktionalen und technischen Gestaltungsmerkmale. Durch die Aufnahme von Bestimmungen, die bestimmte Gestaltungsentwürfe oder technische Merkmale vorschreiben oder verbieten, könnte einer oder alle der folgenden Aspekte eingeschränkt werden: das reibungslose Funktionieren und die Entwicklung des digitalen Euro, die Nachfrage nach dem digitalen Euro sowie die Fähigkeit des Eurosystems, die Geldpolitik unabhängig festzulegen und auszuführen. Rechtsvorschriften, die entsprechende Bestimmungen enthalten, könnten das Risiko bergen, dass sie den technologischen Entwicklungen im sich rasch wandelnden Bereich der Digitalisierung von Geld und Zahlungsdiensten nicht standhalten.

Spezifische Anmerkungen zum Verordnungsvorschlag zur Einführung des digitalen Euro

4. Begriffsbestimmungen

- 4.1. Die EZB schlägt vor, die Definition des Begriffs „vergleichbare digitale Zahlungsmittel“ ⁽¹³⁾ so zu ändern, dass sie alle Zahlungsinstrumente umfasst, die in einer digitalen Umgebung verwendet werden können, in der die Zahlung am Interaktionspunkt ausgelöst wird, an dem der Nutzer die unmittelbare Belastung seines Einlagenkontos einsehen kann (Zahlungen per Kreditkarte, die im Zusammenhang mit dem Zahlungsdienst ein breiteres Dienstleistungsspektrum bieten, sind ausgenommen). Dies würde auch Situationen umfassen, in denen Überweisungen und Lastschriften am Interaktionspunkt ausgelöst werden, jedoch wären Situationen, in denen Überweisungen und Lastschriften nicht am Interaktionspunkt ausgelöst werden, weiterhin ausgenommen (z. B. scheinen im Falle von „wiederkehrenden Zahlungen“ Lastschriften das beste vergleichbare digitale Zahlungsmittel zu sein).
- 4.2. Die EZB schlägt vor, im gesamten Verordnungsvorschlag auf die Verwendung des Begriffs „Kontokennung“ ⁽¹⁴⁾ zu verzichten und diesen durch den Begriff „Nummer des Zahlungskontos für den digitalen Euro“ ⁽¹⁵⁾ bzw. gegebenenfalls den Begriff „Nutzer-Alias“ ⁽¹⁶⁾ zu ersetzen.
- 4.3. Darüber hinaus schlägt die EZB vor, die Definition des Begriffs „Nutzer-Alias“ ⁽¹⁷⁾ zu ändern, um die Bedeutung des Begriffs zu präzisieren und gleichzeitig ein konkretes Beispiel zu nennen.

5. Gegenstand, Einführung und Ausgabe des digitalen Euro

- 5.1. Der Verordnungsvorschlag zielt unter anderem darauf ab, den digitalen Euro als digitale Zentralbankwährung einzuführen und Vorschriften, insbesondere die wesentlichen Gestaltungsmerkmale betreffend, festzulegen ⁽¹⁸⁾.
- 5.2. Der Euro ist als einheitliche Währung im Vertrag über die Europäische Union (EUV) begründet ⁽¹⁹⁾. In diesem Zusammenhang begrüßt es die EZB nachdrücklich, dass im Verordnungsvorschlag anerkannt wird, dass die Ausgabebefugnisse der EZB und der NZBen in den Verträgen verankert sind ⁽²⁰⁾. Die „Einführung“ des digitalen Euro sollte daher als Bezugnahme auf die Festlegung der wesentlichen rechtlichen Anforderungen, d. h. der für die Verwendung dieser neuen Form des Euro durch das Eurosystem erforderlichen Anforderungen (im Unterschied zu Krypto-Assets und allen anderen Verbindlichkeiten von privaten Stellen) verstanden werden.

⁽¹²⁾ Technologieneutralität ist ein Leitprinzip des Unionsrechts. Siehe beispielsweise Erwägungsgrund 9 der Verordnung (EU) 2023/1114 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 31. Mai 2023 über Märkte für Kryptowerte und zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1093/2010 und (EU) Nr. 1095/2010 sowie der Richtlinien 2013/36/EU und (EU) 2019/1937 (Abl. L 150 vom 9.6.2023, S. 40).

⁽¹³⁾ Siehe Artikel 2 Nummer 25 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹⁴⁾ Siehe Erwägungsgründe 67 und 74 sowie Artikel 2 Nummer 26 und Artikel 31 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹⁵⁾ In Erwägungsgrund 67, Artikel 2 Nummer 26 Artikel 31 Absatz 1 und Anhang V Ziffer i.

⁽¹⁶⁾ In Erwägungsgrund 74.

⁽¹⁷⁾ Siehe Artikel 2 Nummer 28 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹⁸⁾ Siehe Artikel 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹⁹⁾ Siehe Artikel 3 Absatz 4 EUV.

⁽²⁰⁾ Siehe Artikel 4 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags, der vorsieht, dass die EZB nach den Verträgen das ausschließliche Recht hat, die Ausgabe des digitalen Euro zu genehmigen, und die EZB und die NZBen den digitalen Euro ausgeben können.

6. *Rechtsnatur des digitalen Euro*

- 6.1. Die EZB nimmt zur Kenntnis, dass der Verordnungsvorschlag die Rechtsnatur des digitalen Euro als eine direkte Verbindlichkeit einer Zentralbank des Eurosystems gegenüber den Nutzern des digitalen Euro begründet, während das Vertragsverhältnis für die Erbringung von Zahlungsdiensten im Zusammenhang mit dem digitalen Euro lediglich zwischen den Zahlungsdienstleistern, die den digitalen Euro bereitstellen, und ihren Kunden besteht. Zur Aufrechterhaltung des zweistufigen Währungssystems, Wahrung der Finanzstabilität und Vermeidung einer Disintermediation bei Zahlungsdienstleistern ist es von entscheidender Bedeutung, dass die Zahlungsdienstleister in vollem Umfang für das Management ihrer Beziehungen zu ihren Kunden verantwortlich bleiben. In diesem Zusammenhang nimmt die EZB zur Kenntnis, dass im Verordnungsvorschlag klargestellt wird ⁽²¹⁾, dass zwischen einer Zentralbank des Eurosystems und einem Nutzer des digitalen Euro keine Konto- oder sonstige Vertragsbeziehung besteht.
- 6.2. Auf Grundlage des Inhalts von Absatz 6.1 geht die EZB davon aus, dass die Nutzer die alleinigen Eigentümer oder Inhaber von Eigentumsrechten in Bezug auf die mit dem digitalen Euro einhergehenden Rechte sein werden und bleiben, selbst wenn die Nutzer nur über einen Zahlungsdienstleister auf ihre Bestände zugreifen und diese nutzen können. Mit anderen Worten erbringt der Zahlungsdienstleister Zahlungsdienste, die es dem Nutzer ermöglichen, die bereitgestellten digitalen Euro zu besitzen und zu übertragen. Die zugrunde liegenden Mittel sind jedoch eine Verbindlichkeit der Zentralbank. Die Zahlungsdienstleister bleiben für die Gewährleistung der Sicherheit der von ihnen erbrachten Zahlungsdienste verantwortlich und haftbar, auch in Bezug auf den digitalen Euro. Es wäre hilfreich, eine spezifischere Bestimmung, in der diese Grundsätze eindeutig festgelegt werden, in den Verordnungsvorschlag aufzunehmen, um Unsicherheiten bei der nationalen Anwendung in allen Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets zu vermeiden.

7. *Rahmen für den digitalen Euro*

- 7.1. Der Verordnungsvorschlag sieht vor, dass für den digitalen Euro die Bestimmungen der vorgeschlagenen Verordnung und die delegierten Rechtsakte der Kommission gelten und dass der digitale Euro im Rahmen des Verordnungsvorschlags auch den detaillierten Maßnahmen, Vorschriften und Standards unterliegt, die die EZB im Rahmen ihrer eigenen Zuständigkeiten gemäß den Verträgen erlassen kann ⁽²²⁾.
- 7.2. Die EZB möchte den Unionsgesetzgeber darauf aufmerksam machen, dass die detaillierten Maßnahmen, Vorschriften und Standards der EZB, die die Entwicklung, Gestaltung und Ausgabe des digitalen Euro regeln würden, soweit sie entsprechend den Befugnissen der EZB gemäß den Verträgen angenommen werden ⁽²³⁾, nicht durch ein Sekundärrechtsinstrument wie der vorgeschlagenen Verordnung eingeschränkt würden. Eine ausdrückliche Erwähnung dieser Verordnung ist daher nicht angemessen, und die gewählte Formulierung könnte fälschlicherweise dahingehend ausgelegt werden, dass sie die Unabhängigkeit des Eurosystems bei der Wahrnehmung der ihm durch die Verträge übertragenen Aufgaben einschränkt.
- 7.3. Es sollte erwogen werden, die Begriffsbestimmungen im Verordnungsvorschlag zu präzisieren, um klarzustellen, dass die Definition von Transaktionen in digitalen Euro mit der Definition von Zahlungsvorgängen gemäß der Richtlinie (EU) 2015/2366 des Europäischen Parlaments und des Rates in Einklang steht ⁽²⁴⁾. Dies würde Klarheit bei der Zulassung von Zahlungsdienstleistern im Zusammenhang mit der Richtlinie (EU) 2015/2366 im Hinblick auf die geltenden Sicherheits- und Verbraucherschutzvorschriften schaffen.
- 7.4. Erwägungsgrund 66 sollte geändert werden, um klarzustellen, dass die Richtlinie 98/26/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁵⁾ aufgrund der Besonderheiten der Abwicklung in digitalen Euro, wie im Verordnungsvorschlag direkt vorgesehen, nicht anwendbar ist. Dies gilt angesichts ihrer Bedeutung für das Zahlungssystem ungeachtet einer etwaigen Risikoklassifizierung durch das Eurosystem in seiner Aufsichtsfunktion in Bezug auf das System für den digitalen Euro und die Abrechnungsinfrastruktur für den digitalen Euro.

⁽²¹⁾ Siehe Erwägungsgrund 9 des Verordnungsvorschlags.

⁽²²⁾ Siehe Artikel 5 Absätze 1 und 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽²³⁾ Siehe Artikel 4 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽²⁴⁾ Siehe Artikel 2 Nummer 5 der Richtlinie (EU) 2015/2366 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über Zahlungsdienste im Binnenmarkt, zur Änderung der Richtlinien 2002/65/EG, 2009/110/EG und 2013/36/EU und der Verordnung (EU) Nr. 1093/2010 sowie zur Aufhebung der Richtlinie 2007/64/EG (ABl. L 337 vom 23.12.2015, S. 35).

⁽²⁵⁾ Richtlinie 98/26/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Mai 1998 über die Wirksamkeit von Abrechnungen in Zahlungs- sowie Wertpapierliefer- und -abrechnungssystemen (ABl. L 166 vom 11.6.1998, S. 45).

8. **Status des digitalen Euro als gesetzliches Zahlungsmittel**

Status als gesetzliches Zahlungsmittel und räumlicher Geltungsbereich

- 8.1. Die EZB begrüßt nachdrücklich die Festlegung gemeinsamer Vorschriften über den Geltungsbereich und die Auswirkungen des Status des digitalen Euro als gesetzliches Zahlungsmittel im gesamten Euro-Währungsgebiet. Die Definition der Elemente eines gesetzlichen Zahlungsmittels stützt sich auf die soliden Grundlagen früherer Berichte der Kommission über Bargeld als gesetzliches Zahlungsmittel, ihre Rechtsakte ohne Bindungswirkung, zu denen das Eurosystem beigetragen hat ⁽²⁶⁾, sowie die einschlägige Rechtsprechung des Gerichtshofs der Europäischen Union ⁽²⁷⁾.
- 8.2. Der Gerichtshof stellte klar, dass der Begriff „gesetzliches Zahlungsmittel“ in Artikel 128 Absatz 1 AEUV ein unionsrechtlicher Begriff ist, der in der gesamten Union autonom und einheitlich auszulegen ist ⁽²⁸⁾. Artikel 133 AEUV ermächtigt allein den Unionsgesetzgeber, die gesetzlichen Bestimmungen über den Status von auf Euro lautenden Banknoten und Münzen als gesetzliches Zahlungsmittel festzulegen, soweit sich dies für die Verwendung des Euro als einheitliche Währung als erforderlich erweist. Eine solche ausschließliche Zuständigkeit schließt jede Zuständigkeit der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Festlegung gesetzlicher Bestimmungen in diesem Bereich aus, es sei denn, sie handeln aufgrund einer Ermächtigung durch die Union oder weil dies zur Umsetzung von Rechtsakten der Union in nationalem Recht erforderlich ist ⁽²⁹⁾.
- 8.3. Der vorgeschlagene Status des digitalen Euro als gesetzliches Zahlungsmittel ist somit ein Schlüsselement für die Wahrung der Freiheit der Menschen in der Wahl des Zahlungsmittels sowie der geldpolitischen Souveränität der Union. Dadurch wird gewährleistet, dass die Menschen und Unternehmen von einer breiten Akzeptanz des digitalen Euro als Zahlungsmittel profitieren können und sie so eine echte Wahl haben, im gesamten Euro-Währungsgebiet elektronisch mit Zentralbankgeld zu zahlen. Zudem wird dadurch das Aufkommen von Zahlungslösungen für das gesamte Euro-Währungsgebiet erleichtert und eine solide Grundlage für die Entwicklung von Mehrwertdiensten geschaffen.
- 8.4. Bestimmungen über den Status als gesetzliches Zahlungsmittel tragen auch zur geldpolitischen Souveränität und zur Integrität des Euro bei, indem sie sicherstellen, dass die Form des Geldes, in der der Wert des Euro als Währung verankert ist (d. h. Zentralbankgeld in Euro-Bargeld oder digitaler Form), im gesamten Euro-Währungsgebiet weithin nutzbar ist.
- 8.5. Die EZB begrüßt, dass der Status als gesetzliches Zahlungsmittel die Verpflichtung mit sich bringt, den digitalen Euro sowohl online als auch offline anzunehmen, da dies notwendig ist, um die Nutzung beider Modelle des digitalen Euro zu ermöglichen. Die EZB begrüßt ferner, dass der räumliche Geltungsbereich des digitalen Euro als gesetzliches Zahlungsmittel den Besonderheiten von Online- und Offline-Zahlungsmitteln angemessen Rechnung trägt.
- 8.6. Nutzer des digitalen Euro schätzen die Möglichkeit, stets mit dem digitalen Euro bezahlen zu können ⁽³⁰⁾: Es besteht keine Verpflichtung, digitale Euro zu besitzen oder damit zu bezahlen, aber Personen, die sich für die Zahlung mit digitalen Euro entscheiden, könnten dies in allen Geschäften tun, die digitale Zahlungen akzeptieren (d. h. in Geschäften und im Online-Handel).
- 8.7. Für die Händler bieten die vorgeschlagenen Bestimmungen über den Status als gesetzliches Zahlungsmittel die Möglichkeit, ihre Verhandlungsposition gegenüber internationalen Kartensystemen zu verbessern, sofern ein breites Vertriebsnetz für den digitalen Euro gewährleistet ⁽³¹⁾ und rechtliche Maßnahmen zum Schutz vor Missbrauch aufgrund der Annahmeverpflichtung getroffen werden ⁽³²⁾.

⁽²⁶⁾ Empfehlung 2010/191/EU der Kommission vom 22. März 2010 über den Geltungsbereich und die Auswirkungen des Status der Euro-Banknoten und -Münzen als gesetzliches Zahlungsmittel (ABl. L 83 vom 30.3.2010, S. 70).

⁽²⁷⁾ Siehe Urteil in den verbundenen Rechtssachen C-422/19 und C-423/19.

⁽²⁸⁾ Siehe Urteil in den verbundenen Rechtssachen C-422/19 und C-423/19, Rn. 45.

⁽²⁹⁾ Siehe Urteil in den verbundenen Rechtssachen C-422/19 und C-423/19, Rn. 50–52.

⁽³⁰⁾ Siehe EZB, April 2021 und „Study on New Digital Payment Methods“, Kantar Public/ECB, 2022.

⁽³¹⁾ Dies steht im Zusammenhang mit den Artikeln 13 und 14 des Verordnungsvorschlags (zur Bereitstellung durch Zahlungsdienstleister).

⁽³²⁾ Dies steht im Zusammenhang mit Artikel 17 des Verordnungsvorschlags („Gebühren für Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro“).

- 8.8. Bestimmungen über den Status als gesetzliches Zahlungsmittel ermöglichen es Zahlungsdienstleistern, ihren Kunden Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro mit größtmöglicher Reichweite im Euro-Währungsgebiet anzubieten und gleichzeitig einen ähnlichen Ausgleich zu erhalten wie bei vergleichbaren Dienstleistungen mit nationaler Reichweite. Dies wiederum verringert die bestehende Abhängigkeit der Zahlungsdienstleister von außereuropäischen Zahlungslösungen. Die Tatsache, dass die EZB bestrebt sein muss, soweit möglich und angemessen die Anwendung der für Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro geltenden Vorschriften, Standards und Verfahren für private digitale Zahlungsmittel zu ermöglichen ⁽³³⁾, sollte dazu beitragen, technische Hindernisse für lokale private Lösungen zu beseitigen und deren Reichweite auf das gesamte Euro-Währungsgebiet auszudehnen.

Ausnahmen von der Verpflichtung zur Annahme des digitalen Euro, Verbot des einseitigen Ausschlusses von Zahlungen in digitalen Euro und zusätzliche Ausnahmen währungsrechtlicher Natur

- 8.9. Die EZB begrüßt die Ausnahmen von der Verpflichtung zur Annahme des digitalen Euro ⁽³⁴⁾, da sie verhältnismäßig und legitim erscheinen.
- 8.10. Die EZB teilt die Auffassung, dass natürliche Personen, die im Rahmen einer ausschließlich persönlichen oder familiären Tätigkeit handeln, Zahlungen in digitalen Euro ablehnen können, während Kleinstunternehmen dies tun können, wenn sie nur Bargeld akzeptieren. Dies entspricht einer Nichtdiskriminierungsverpflichtung, wonach jeder Händler, der bereits digitale Zahlungsmittel akzeptiert, bereit sein muss, den digitalen Euro anzunehmen, wenn dieser von einem Zahler angeboten wird. Dies sollte jedoch auch für Zahlungsempfänger gemäß Artikel 9 Buchstabe a des Verordnungsvorschlags gelten. Sollte dies nicht der Fall sein, würde diese Bestimmung es diesen Rechtsträgern ermöglichen, im Euro-Währungsgebiet digitale Geschäfte zu tätigen, ohne den digitalen Euro anzunehmen.
- 8.11. Die EZB unterstützt uneingeschränkt das vorgeschlagene Verbot des einseitigen Ausschlusses von Zahlungen in digitalen Euro ⁽³⁵⁾, mit dem sichergestellt wird, dass Anbieter von Waren und Dienstleistungen nicht die Möglichkeit für Personen, Zahlungen in digitalen Euro zu tätigen, zugunsten der Wahl eines anderen digitalen Zahlungsmittels einschränken und verschieben dürfen, über das sie möglicherweise verfügen oder welches sie unterstützen.

Wechselwirkung zwischen digitalem Euro und Euro-Banknoten und -Münzen

- 8.12. Die EZB begrüßt die Einführung der vollen Fungibilität zum Nennwert zwischen dem digitalen Euro und Euro-Bargeld. Diese volle Fungibilität ist eine natürliche Folge ihres gemeinsamen Status als gesetzliches Zahlungsmittel. Die beiden gesetzgebenden Organe müssen die weitere Übereinstimmung dieser Bestimmung im Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Euro-Banknoten und Euro-Münzen als gesetzliches Zahlungsmittel ⁽³⁶⁾ während des gesamten Rechtssetzungsverfahrens sicherstellen.

9. **Bereitstellung des digitalen Euro**

Rolle der Zahlungsdienstleister

- 9.1. Die EZB begrüßt die Bestimmungen im Hinblick auf die Bereitstellung des digitalen Euro durch Zahlungsdienstleister ⁽³⁷⁾, in denen festgelegt ist, welche spezifischen Aufgaben ein Zahlungsdienstleister erfüllen muss, damit der Euro als einheitliche Währung in der gesamten Union verwendet werden kann. Die Zahlungsdienstleister unterhalten bereits direkte Beziehungen zu ihren Kunden und sind daher am besten dazu in der Lage, als direkte Gegenparteien für Einzelpersonen, Händler und Unternehmen zu fungieren, die den digitalen Euro nutzen würden ⁽³⁸⁾.
- 9.2. Aus dem Verordnungsvorschlag geht hervor, dass Nutzer des digitalen Euro ein Zahlungskonto für den digitalen Euro oder mehrere haben können, die bei einem oder bei verschiedenen Zahlungsdienstleistern geführt werden ⁽³⁹⁾. Die EZB fordert die beiden gesetzgebenden Organe auf, zu prüfen, ob dies eine notwendige Maßnahme für die Nutzung des digitalen Euro ist, die im Verordnungsvorschlag festgelegt werden muss. In diesem Zusammenhang würde ein Modell mit mehreren Zahlungskonten für den digitalen Euro technische

⁽³³⁾ Siehe Artikel 26 des Verordnungsvorschlags.

⁽³⁴⁾ Siehe Artikel 9 des Verordnungsvorschlags.

⁽³⁵⁾ Siehe Artikel 10 des Verordnungsvorschlags.

⁽³⁶⁾ COM(2023) 364.

⁽³⁷⁾ Siehe Artikel 13 des Verordnungsvorschlags.

⁽³⁸⁾ Siehe Panetta, F., „Auf unseren Stärken aufbauen: die Rolle des öffentlichen und privaten Sektors im Ökosystem eines digitalen Euro“, Einleitende Bemerkungen von Fabio Panetta, Mitglied des EZB-Direktoriums, vor dem Ausschuss für Wirtschaft und Währung des Europäischen Parlaments, Brüssel, 29. September 2022.

⁽³⁹⁾ Siehe Artikel 13 Absatz 7 des Verordnungsvorschlags.

Schwierigkeiten mit sich bringen, insbesondere im Hinblick auf das Zusammenspiel dieser Konten und der Verwaltung eines konsolidierten Verfügungsrahmens. Es ließe sich argumentieren, dass der digitale Euro auf ein einziges Zahlungskonto für den digitalen Euro beschränkt werden könnte, da es sich um einen kostenfreien öffentlichen Dienst handeln würde. Die EZB geht davon aus, dass die Bestimmung über mehrere Konten darauf abzielt, Einschränkungen der Grundfreiheiten zu vermeiden, die nur auferlegt werden können, wenn dies verhältnismäßig ist.

- 9.3. Die EZB beabsichtigt, eine eingehende technische Analyse des Zusammenspiels zwischen mehreren Konten und der Verwaltung eines individuellen Verfügungsrahmens durchzuführen und den beiden gesetzgebenden Organen zu übermitteln. Die EZB schlägt ferner vor, dass die beiden gesetzgebenden Organe zwei Elemente in Bezug auf die Verhältnismäßigkeit einer Beschränkung der Anzahl der Konten berücksichtigen sollten. Erstens würde die Freiheit der Zahlungsdienstleister, Dienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro anzubieten, nicht durch eine Beschränkung auf ein Konto pro Nutzer eingeschränkt. Es wäre gegenwärtig einfacher, ein Zahlungskonto für den digitalen Euro zu wechseln als ein Zahlungskonto, da die Internationale Bankkontonummer (IBAN) nicht übertragbar ist. Zweitens kann es wegen der Komplexität der Verwaltung eines konsolidierten Verfügungsrahmens über mehrere Konten für den Nutzer gerechtfertigt sein, bei der Einführung des digitalen Euro, wenn die Menschen noch nicht damit vertraut sind, einen anderen Ansatz zu verfolgen.
- 9.4. Die Erwägungsgründe des Verordnungsvorschlags würden von mehr Klarheit über die Stellung der Unionsbürger in Nordirland und die Frage profitieren, ob ihr Zugang zum digitalen Euro einer Vereinbarung mit den Behörden des Vereinigten Königreichs bedarf.
- 9.5. Im Verordnungsvorschlag ist festgelegt, dass Kreditinstitute, die Massenzahlungsdienste erbringen, verpflichtet sind, auf Antrag ihrer Kunden diesen Personen grundlegende Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro zur Verfügung zu stellen⁽⁴⁰⁾. Die EZB begrüßt diese vorgeschlagene Pflicht nachdrücklich, da sie den allgemeinen Zugang zum digitalen Euro⁽⁴¹⁾, der Merkmale eines öffentlichen Guts aufweisen wird, für natürliche Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in den Mitgliedstaaten, deren Währung der Euro ist, erleichtern wird. Personen, die bereits Bankkunden sind, sollten nicht verpflichtet sein, den Zahlungsdienstleister zu wechseln, um Zugang zum digitalen Euro zu erhalten⁽⁴²⁾. Der allgemeine Zugang zum digitalen Euro für die breite Öffentlichkeit im Euro-Währungsgebiet würde die durch den Status des digitalen Euro als gesetzliches Zahlungsmittel erleichterte breite Nutzbarkeit ergänzen. Die Bereitschaft der Händler, digitale Euro als gesetzliches Zahlungsmittel anzunehmen, beruht auf der parallelen Verpflichtung der betreffenden Zahlungsdienstleister, einschließlich Kreditinstituten, ihren Kunden den digitalen Euro zur Verfügung zu stellen. Diese Bestimmungen werden es wiederum ermöglichen, dass der digitale Euro im digitalen Zeitalter als monetärer Anker dient. Regulatorische Maßnahmen haben sich stets als notwendig erwiesen, um die Koordinierung des Privatsektors im Bereich des Zahlungsverkehrs im gesamten Euro-Währungsgebiet zu gewährleisten (z. B. bei der Einführung der IBAN und des einheitlichen Zahlungsverkehrs im Euro-Währungsgebiet sowie der Verfügbarkeit von Sofortzahlungen).
- 9.6. Es wäre jedoch verhältnismäßig und daher vorzuziehen, wenn die Verpflichtung zur Bereitstellung digitaler Euro auf Nachfrage auf die Zahlungsdienstleister im Euro-Währungsgebiet ausgeweitet würde, die Massenzahlungsinstrumente anbieten (d. h. diejenigen, die die in Anhang I Nummern 1, 2 oder 3 der Richtlinie (EU) 2015/2366 genannten Dienste anbieten, wodurch der Nutzer eine IBAN erhalten kann). Dies würde (1) den Grundsatz etablieren, dass Personen, die bereits über ein Zahlungskonto für den täglichen Zahlungsverkehr verfügen, nicht den Anbieter wechseln müssen, um digitale Euro zu erhalten, unabhängig davon, welcher Zahlungsdienstleister dieses Zahlungskonto bereits bereitstellt, und (2) gleiche Bedingungen für alle Stellen gewährleisten, die berechtigt sind, die in Anhang I Nummern 1, 2 oder 3 der Richtlinie 2015/2366 genannten Dienste anzubieten. Um all diesen Stellen gleiche Rechte zur Einflussnahme auf das Regelwerk für den digitalen Euro einzuräumen, ist es verhältnismäßig, dass sie denselben Verpflichtungen unterliegen. Dagegen könnte die Verhältnismäßigkeit der Verpflichtung von Kreditinstituten mit Sitz in Mitgliedstaaten außerhalb des Euro-Währungsgebiets, digitale Euro zur Verfügung zu stellen, hinterfragt werden, wenn für die überwiegende Mehrheit ihrer Kunden der Besitz von digitalen Euro nicht möglich ist.

⁽⁴⁰⁾ Siehe Artikel 14 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁴¹⁾ Siehe Panetta, F., „Ein digitaler Euro: allgemein verfügbar und nutzerfreundlich“, Einleitende Bemerkungen vor dem Ausschuss für Wirtschaft und Währung des Europäischen Parlaments, 24. April 2023.

⁽⁴²⁾ Wenn die Bereitstellung für Intermediäre stattdessen freiwillig wäre, könnten Nutzer beim Erhalt von digitalen Euro mit erheblichen Hindernissen konfrontiert sein. So könnten sie beispielsweise gezwungen sein, ein Konto bei einem neuen Intermediär zu eröffnen, wenn ihre eigene Bank ihnen keinen Zugang zum digitalen Euro gewährt. In einer solchen Situation wäre es für sie jedoch unter Umständen nicht nachvollziehbar, warum sie ein anderes Konto eröffnen sollten, und sie könnten daher gegebenenfalls davon absehen, digitale Euro von einem anderen Intermediär zu beziehen. Darüber hinaus zeigen frühere Beispiele für europaweite Zahlungsinitiativen, dass die Gewährleistung eines breiten Zugangs der Verbraucher zu den entsprechenden Zahlungsdiensten im gesamten Euro-Währungsgebiet letztlich immer die Einführung regulatorischer Maßnahmen erforderte.

Grundlegende Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro

- 9.7. Der Verordnungsvorschlag verpflichtet die Zahlungsdienstleister dazu, natürlichen Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in den Mitgliedstaaten, deren Währung der Euro ist, keine Gebühren für die Erbringung grundlegender Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro zu berechnen⁽⁴³⁾. Die EZB befürwortet diesen Ansatz uneingeschränkt, da er den Charakter des digitalen Euro als öffentliches Gut widerspiegelt und es den Nutzern ermöglicht, ihn für grundlegende alltägliche Zwecke kostenfrei zu nutzen. Die vorgeschlagene Liste, in der grundlegende Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro aufgeführt sind, umfasst jedoch nicht die automatisierte Aufladung und Auszahlung⁽⁴⁴⁾.
- 9.8. Die EZB empfiehlt, die Liste der grundlegenden Dienste um die automatisierte Aufladung und Auszahlung zu erweitern, da ihr Ausschluss eine Reihe von Folgen hätte, wenn sich Zahlungsdienstleister dafür entschieden, für diesen Dienst Gebühren zu erheben. Erstens wären die Nutzer mit unerwarteten Gebühren⁽⁴⁵⁾ in Verbindung mit einem bestehenden Verfügungsrahmen konfrontiert, der nur für den digitalen Euro gilt; und es wäre für sie nicht nachvollziehbar, warum sie für diesen bezahlen müssten. Die Höhe der erhobenen Gebühren hätte zur Folge, dass sie sich für oder gegen eine bestimmte Zahlungsmethode entscheiden würden⁽⁴⁶⁾. Aus Fokusgruppen ging hervor, dass die Personen, die am ehesten eine regelmäßige automatisierte Aufladung in Anspruch nehmen würden, diejenigen sind, die am stärksten auf ihr Geld achten müssen, da die automatisierte Aufladung das für diesen Zweck am besten geeignete Finanzierungsinstrument ist⁽⁴⁷⁾. Zweitens würden weniger Menschen ihr Zahlungskonto für den digitalen Euro aufladen, wenn sie jedes Mal, wenn sie dies wünschten, einen ausdrücklichen Antrag stellen müssten, um Gebühren zu vermeiden. Die Ermöglichung einer regelmäßigen Aufladung des digitalen Euro ist wünschenswert, um die Aufrechterhaltung der Finanzstabilität durch Vermeidung von Klippeneffekten sicherzustellen⁽⁴⁸⁾ und damit auch eine ordnungsgemäße geldpolitische Transmission zu gewährleisten.
- 9.9. Die EZB schlägt vor, die Liste der grundlegenden Dienste zu erweitern, um auch den Wechsel eines Zahlungskontos für den digitalen Euro von einem Zahlungsdienstleister zu einem anderen zu berücksichtigen. Damit soll sichergestellt werden, dass ein Zahlungsdienstleister, dessen Dienste ein Verbraucher nicht mehr in Anspruch nehmen möchte, nicht in der Lage wäre, eine abschreckende „Ausstiegsgebühr“ zu erheben, die auf die Entscheidung des Verbrauchers abzielt, sein Zahlungskonto für den digitalen Euro bei einem neuen Zahlungsdienstleister einzurichten. Die EZB schlägt ferner vor, Maßnahmen in Erwägung zu ziehen, um sicherzustellen, dass die kostenfreie Aufladung und Auszahlung von digitalen Euro mittels Bargeld nicht zu einem Rückgang der über Bankautomaten erbrachten Dienstleistungen führt. Des Weiteren sollten auch Streitbeilegungsdienste in die Liste der grundlegenden Dienste aufgenommen werden, da sie das Vertrauen in den digitalen Euro stärken und damit seine Einführung und Nutzung begünstigen.
- 9.10. Zur Sicherstellung, dass die Liste der Dienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro auf dem neuesten Stand bleibt und langfristig mit der Marktpraxis und den Nutzerbedürfnissen in Einklang bleibt, schlägt die EZB den beiden gesetzgebenden Organen vor, zu erwägen, die Kommission zu ermächtigen, einen delegierten Rechtsakt zu erlassen, um neue grundlegende Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro hinzuzufügen und bei Bedarf den Umfang der bestehenden Dienste auslegen zu können.

Unterstützung von Personen mit Behinderungen, funktionalen Einschränkungen oder begrenzten digitalen Fähigkeiten sowie älteren Personen

- 9.11. Die heute im Euro-Währungsgebiet lebende Bevölkerung hat kostenlos Zugang zu einem sicheren, allgemein akzeptierten Zahlungsmittel in Form von Bargeld, was für die finanzielle Inklusion wichtig ist. Dies sollte soweit möglich auch für digitale, Online- und Offline-Zahlungen gelten.

⁽⁴³⁾ Siehe Artikel 17 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁴⁴⁾ Siehe Anhang II Buchstabe c des Verordnungsvorschlags.

⁽⁴⁵⁾ Nutzer des digitalen Euro würden vernünftigerweise nicht erwarten, dass für die Aufstockung eines Zahlungskontos für den digitalen Euro (z. B. eine Einzahlung von 1 000 EUR jeweils zu Monatsbeginn) Gebühren anfallen, da für Daueraufträge (z. B. Mietzahlungen zu Monatsbeginn) selten Gebühren erhoben werden.

⁽⁴⁶⁾ Siehe Erwägungsgrund 10, „Proposal for a Regulation of the European Parliament and of the Council amending Regulations (EU) No 260/2012 and (EU) 2021/1230 as regards instant credit transfers in euro“ (COM(2022) 546 final).

⁽⁴⁷⁾ Siehe „Study on Digital Wallet Features“, Fokusgruppenbericht, Kantar, April 2023, abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

⁽⁴⁸⁾ Die automatisierte Aufladung und Auszahlung sorgt bei Endnutzern für mehr Komfort, was die Akzeptanz des digitalen Euro und seiner Vorteile für die Finanzstabilität begünstigen würde, insbesondere da diese Funktion mit gut kalibrierten Verfügungsrahmen kombiniert wird. Wenn viele Nutzer regelmäßig über ein gewisses Guthaben in digitalen Euro verfügen, hätte es geringere Auswirkungen auf die Finanzstabilität, wenn ein Ereignis Nutzer des digitalen Euro dazu veranlassen sollte, ihre Bestände an digitalen Euro zu erhöhen, da die plötzliche Belastung für Bankeinlagen weniger stark ausfallen würde.

- 9.12. Im Hinblick auf die digitale Inklusion begrüßt die EZB, dass im Verordnungsvorschlag vorgesehen ist, dass die zuständigen Behörden auch für Personen mit Behinderungen, funktionalen Einschränkungen oder begrenzten digitalen Fähigkeiten sowie für die ältere Bevölkerung grundlegende digitale Zahlungsdienste erbringen und zur digitalen Inklusion direkte Unterstützung in räumlicher Nähe leisten. Aus den Rückmeldungen der Verbraucherverbände geht hervor, dass eine direkte Unterstützung in räumlicher Nähe besonders hilfreich ist ⁽⁴⁹⁾.
- 9.13. Darüber hinaus begrüßt die EZB, dass die digitale Inklusion dadurch erleichtert wird, dass die Mitgliedstaaten bestimmte Behörden oder Postscheckämter für diejenigen benennen, die kein privates Zahlungskonto haben oder eröffnen möchten.
- 9.14. Darüber hinaus werden mit dem Verordnungsvorschlag die Europäische Bankenaufsichtsbehörde und die Behörde zur Bekämpfung der Geldwäsche mit der gemeinsamen Herausgabe von Leitlinien betraut, in denen die Wechselwirkung zwischen den Vorschriften zur Bekämpfung der Geldwäsche und Terrorismusfinanzierung und der Erbringung grundlegender Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro mit besonderem Schwerpunkt auf der finanziellen Inklusion schutzbedürftiger Gruppen dargelegt wird, einschließlich Asylsuchenden oder Personen, die internationalen Schutz genießen, Personen ohne festen Wohnsitz oder Drittstaatsangehörige, denen keine Aufenthaltsgenehmigung erteilt wurde, deren Ausweisung aber aus rechtlichen oder faktischen Gründen nicht möglich ist ⁽⁵⁰⁾. Die EZB begrüßt dies, verweist jedoch ausdrücklich auf das Risiko, dass die gemeinsamen Leitlinien, sobald sie herausgegeben werden, lediglich Leitlinien für die NCAs bieten und die Möglichkeit einer fragmentierten Umsetzung nicht vollständig ausschließen. Eine Bestimmung, in der Mindestkriterien für die gemeinsamen Leitlinien festgelegt werden, wäre für die Harmonisierung im gesamten Euro-Währungsgebiet förderlicher.
10. ***Nutzung des digitalen Euro als Wertaufbewahrungsmittel und als Zahlungsmittel – Gebühren für Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro***

Grundsätze und Beschränkungen der Nutzung des digitalen Euro zur Minderung von Risiken für die geldpolitische Transmission und Finanzstabilität im Euro-Währungsgebiet ⁽⁵¹⁾

- 10.1. Heute haben Einleger das Recht, ihre Sichteinlagen jederzeit in Bargeld umzutauschen. Der Besitz großer Bargeldbeträge bringt jedoch praktische Probleme mit sich, wie etwa das Risiko eines Verlusts oder Diebstahls. Um angesichts der rückläufigen Bargeldnutzung und der Verfügbarkeit des digitalen Euro ein Gleichgewicht zwischen Bankeinlagen und Zentralbankgeld zu wahren, müsste die Höhe der Beträge, über die Einzelpersonen in digitalen Euro verfügen können, in gewisser Weise begrenzt werden.
- 10.2. Die EZB hat ihre Absicht, wirksame Instrumente zu konzipieren und umzusetzen, um die Gesamtmenge der in Umlauf befindlichen digitalen Euro zu steuern ⁽⁵²⁾, klar zum Ausdruck gebracht. Daher wird vorgeschlagen, in Erwägungsgrund 31 des Verordnungsvorschlags ausdrücklich auf die klaren diesbezüglichen Absichten der EZB zu verweisen. Die EZB hat insbesondere betont, im Rahmen dieser Instrumente für natürliche und juristische Personen Obergrenzen für Guthaben in digitalen Euro festlegen zu wollen ⁽⁵³⁾. Fehlen entsprechende Obergrenzen, könnte dies den geldpolitischen Kurs und die geldpolitische Transmission sowie die Finanzstabilität im Euro-Währungsgebiet gefährden. Etwaige unerwünschte Nebeneffekte der Ausgabe eines digitalen Euro für den geldpolitischen Kurs und die geldpolitische Transmission sowie die Finanzstabilität sollten vorab durch die Ausgestaltung des digitalen Euro minimiert werden.

⁽⁴⁹⁾ Siehe beispielsweise die Antwort des Europäischen Verbraucherverbands BEUC auf das schriftliche Verfahren im Anschluss an die Fachtagung des ERPB zum digitalen Euro am 12. Mai 2023, abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

⁽⁵⁰⁾ Siehe Artikel 14 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁵¹⁾ Siehe Artikel 15 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁵²⁾ Siehe Panetta, F., „Die digitale Zukunft Europas gestalten: Auf dem Weg zu einem digitalen Euro“, Einleitende Bemerkungen von Fabio Panetta, Mitglied des EZB-Direktoriums, vor dem Ausschuss für Wirtschaft und Währung des Europäischen Parlaments, Brüssel, 4. September 2023.

⁽⁵³⁾ Siehe EZB (2022), „Progress on the investigation phase of a digital euro“, abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

- 10.3. Während die Kalibrierung der Obergrenzen das Ergebnis einer komplexen wirtschaftlichen Bewertung wäre, sollte bei ihrer funktionalen und technischen Umsetzung ein „Best-in-Class“-Nutzererlebnis und eine für alle Beteiligten wirksame Durchführung im Vordergrund stehen ⁽⁵⁴⁾. Die Entscheidung darüber, wie Instrumente kombiniert und kalibriert werden, um *ex ante* die Menge der in Umlauf befindlichen digitalen Euro zu steuern, sollte getroffen werden, wenn die mögliche künftige Einführung des digitalen Euro näher rückt und regelmäßig überprüft werden, wobei das jeweilige wirtschaftliche und finanzielle Umfeld zu berücksichtigen ist ⁽⁵⁵⁾.
- 10.4. Einerseits legt der Verordnungsvorschlag nahe, dass die Festlegung eines Verfügungsrahmens für die Nutzung des digitalen Euro ein optionales Merkmal ist, wobei vorgesehen ist, dass gegebenenfalls die Nutzung des digitalen Euro als Wertaufbewahrungsmittel beschränkt werden *kann* ⁽⁵⁶⁾. Andererseits ist die EZB nach dem Verordnungsvorschlag auch zur Entwicklung von Instrumenten zur Einschränkung der Nutzung des digitalen Euro als Wertaufbewahrungsmittel verpflichtet ⁽⁵⁷⁾. Darüber hinaus enthält der Verordnungsvorschlag eine Liste verbindlicher Bedingungen für diese Instrumente ⁽⁵⁸⁾. Die Finanzstabilität ist in dieser Liste das vorrangige Ziel, was zulasten der Festlegung und Ausführung der Geldpolitik geht, worin die Hauptaufgabe des ESZB in Erfüllung seines vorrangigen Ziels der Gewährleistung der Preisstabilität besteht, und was auch zulasten natürlicher und juristischer Personen beim Zugang zum digitalen Euro und seiner Nutzung geht.
- 10.5. Die EZB begrüßt die Anerkennung ihrer Zuständigkeit für die Beschränkung der Nutzung des digitalen Euro als Wertaufbewahrungsmittel und die Kalibrierung festgelegter Obergrenzen im Laufe der Zeit ⁽⁵⁹⁾. Die EZB ist entschlossen, als Eckpfeiler der Ausgestaltung des digitalen Euro Verfügungsrahmen anzuwenden und einzuhalten. Tatsächlich ist die EZB befugt, über die Menge der auszugebenden digitalen Euro zu entscheiden, da sich diese auf die Bilanzsumme des Eurosystems und die Ausführung seiner Geldpolitik auswirkt. Die Festlegung und Kalibrierung individueller Verfügungsrahmen führen zu einer Deckelung der Gesamtmenge digitaler Euro, die ausgegeben werden können, und sind vom Eurosystem im Rahmen seiner Zuständigkeiten gemäß den Verträgen und nicht aufgrund einer Verpflichtung aus dem Verordnungsvorschlag vorzunehmen.
- 10.6. Im Hinblick auf die in Absatz 10.4 genannte vorgeschlagene Liste verbindlicher Bedingungen stimmt die EZB den drei Zielen zu, die bei der Kalibrierung von Verfügungsrahmen zu verfolgen sind, weist jedoch darauf hin, dass die Vorrangstellung eines dieser Ziele (Finanzstabilität) durch die Festlegung von Parametern für das Handeln der EZB in Abweichung vom vorrangigen Auftrag der EZB der Gewährleistung der Preisstabilität gemäß Vertrag als Beschränkung einer ihrer Kernaufgaben (der Festlegung und Ausführung der Geldpolitik) angesehen werden kann. Da die Festlegung und Ausführung der Geldpolitik in jedem Fall durch die Wahrung der Finanzstabilität erleichtert wird, rechnet die EZB nicht damit, dass bei der Festlegung der Verfügungsrahmen Reibungspunkte zwischen diesen beiden Aufgaben entstehen.
- 10.7. Im Verordnungsvorschlag ist vorgesehen, dass der digitale Euro im Rahmen der vorgeschlagenen Verordnung unverzinst ist ⁽⁶⁰⁾. Es kann nicht deutlich genug gesagt werden, dass die EZB nicht an einem verzinsten digitalen Euro arbeitet. Tatsächlich ist es so, dass die EZB wie auch im Falle von Euro-Banknoten nicht beabsichtigt, den digitalen Euro zu verzinsen; dies gilt sowohl für den Zeitpunkt seiner Einführung als auch für die absehbare Zukunft. Banknoten wurden bisher nicht verzinst, da dies nicht praktikabel ist, obwohl eine solche Verzinsung weder theoretisch unmöglich noch ausdrücklich gesetzlich verboten ist. Angesichts ihres Auftrags der Gewährleistung der Preisstabilität und der damit einhergehenden grundlegenden Aufgabe, die Geldpolitik des Euro-Währungsgebiets festzulegen und auszuführen, kann die EZB künftige Szenarien, in denen eine Verzinsung des digitalen Euro gerechtfertigt sein könnte, nicht ausschließen. Um ihr geldpolitisches Mandat auszuüben, muss

⁽⁵⁴⁾ Siehe auch Panetta, F., „Der digitale Euro und die Entwicklung des Finanzsystems“, Einleitende Bemerkungen von Fabio Panetta, Mitglied des EZB-Direktoriums, vor dem Ausschuss für Wirtschaft und Währung des Europäischen Parlaments, 15. Juni 2022. Abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

⁽⁵⁵⁾ Siehe Panetta, F., „Der digitale Euro und die Entwicklung des Finanzsystems“, Einleitende Bemerkungen vor dem Ausschuss für Wirtschaft und Währung des Europäischen Parlaments, Brüssel, 15. Juni 2022.

⁽⁵⁶⁾ Siehe Artikel 15 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁵⁷⁾ Siehe Artikel 16 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁵⁸⁾ Siehe Artikel 16 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁵⁹⁾ Siehe Artikel 16 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁶⁰⁾ Siehe Artikel 16 Absatz 8 des Verordnungsvorschlags.

die EZB auch weiterhin die Kontrolle über die Verzinsung aller Verbindlichkeiten in ihrer Bilanz behalten. Selbst wenn diese Bestimmung als völliger Ausschluss einer Verzinsung auszulegen wäre, könnte dies keinesfalls die primärrechtliche Zuständigkeit des Eurosystems für die unabhängige Festlegung und Ausführung der Geldpolitik des Euro-Währungsgebiets einschränken, da die in Artikel 133 AEUV vorgesehenen Befugnisse ausdrücklich die Befugnisse der EZB unberührt lassen. Aus diesem Grund wird eine Änderung vorgeschlagen, um den Vorrang des Mandats der EZB zur Gewährleistung der Preisstabilität und der damit einhergehenden grundlegenden Aufgabe der Festlegung und Ausführung der Geldpolitik des Euro-Währungsgebiets klarzustellen.

Gebühren für Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro ⁽⁶¹⁾

- 10.8. Die EZB begrüßt das im Verordnungsvorschlag vorgesehene Ausgleichsmodell, mit dem ein Gleichgewicht geschaffen werden soll, bei dem (1) der digitale Euro für die grundlegende Nutzung kostenfrei ist, (2) Zahlungsdienstleister über angemessene Anreize für die Bereitstellung des digitalen Euro verfügen, um eine breite Zugänglichkeit zu gewährleisten, und (3) Händler angemessene Schutzmaßnahmen ergreifen, um zu vermeiden, dass ihnen überhöhte Entgelte auferlegt werden. Händler erhielten von den Zahlungsdienstleistern eine gebührenpflichtige Dienstleistung. Sie wären jedoch schlechter gestellt, wenn die ihnen auferlegte Verpflichtung zur Annahme des digitalen Euro nicht durch eine Obergrenze für das Händlerentgelt ausgeglichen würde. Eine ausdrückliche Berücksichtigung von unter Zahlungsdienstleistern berechneten Gebühren wiederum würde es den bereitstellenden Zahlungsdienstleistern ermöglichen, Einnahmen zu erzielen, die mit denen vergleichbar sind, die mit der Bereitstellung vergleichbarer Zahlungsinstrumente erzielt werden; dies würde die aktive Bereitstellung digitaler Euro und Erbringung hochwertiger Dienstleistungen für die Endnutzer fördern. Die EZB begrüßt den Grundsatz, dass Gebühren und Entgelte nicht höher sein sollten als die für vergleichbare (private) digitale Zahlungsmittel geforderten Gebühren und Entgelte, auch im Hinblick auf die Notwendigkeit, die wirksame Nutzung des digitalen Euro als gesetzliches Zahlungsmittel aufrechtzuerhalten. Ebenso begrüßt die EZB das Verbot für Zahlungsdienstleister, natürlichen Personen Gebühren für grundlegende Zahlungsdienste in Zusammenhang mit dem digitalen Euro zu berechnen ⁽⁶²⁾, und das Verbot von Aufschlägen auf Zahlungen in digitalen Euro zur Begleichung einer Schuld ⁽⁶³⁾.
- 10.9. Darüber hinaus sollte die Regulierung der Höhe der Gebühren für Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro nicht auf den privaten Sektor beschränkt sein, sondern auch auf den öffentlichen Sektor angewendet werden. In diesem Zusammenhang sollten sich die einschlägigen Bestimmungen sowohl auf Händler als auch auf öffentliche Stellen beziehen, die digitale Euro annehmen. Die EZB begrüßt auch Erwägungsgrund 41 des Verordnungsvorschlags, in dem die Absicht des Eurosystems zum Ausdruck kommt, seine eigenen Kosten zu tragen, wie dies bei der Herstellung und Ausgabe von Banknoten der Fall ist. Den Zahlungsdienstleistern würden Kosten für die von ihnen erbrachten Dienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro entstehen, sie würden aber nicht vom Eurosystem belastet werden. Dies bringt zum Ausdruck, dass der digitale Euro ein öffentliches Gut ist, und folgt derselben Logik, die für Bargeld gilt.
- 10.10. Im Verordnungsvorschlag ist festgelegt, dass das Händlerentgelt das einzige Entgelt pro Transaktion ist, das Zahlungsdienstleister von Händlern verlangen dürfen ⁽⁶⁴⁾. Die EZB begrüßt dies, da dies erforderlich ist, damit Obergrenzen wirksam werden. Dieses Ziel wird jedoch nicht erreicht, wenn uneingeschränkt Pauschalgebühren erhoben werden können. Für den Fall, dass dasselbe Zahlungsterminal, wie von der EZB angestrebt, für Zahlungen sowohl in digitalen Euro als auch in anderen Zahlungsformen genutzt werden kann, empfiehlt die EZB, weitere Pauschalgebühren auszuschließen, die nur für die Annahme des digitalen Euro gelten würden. Pauschalgebühren, die für allgemeine Zahlungsakzeptanzdienste wie die Bereitstellung eines Zahlungsterminals gelten, können weiterhin uneingeschränkt angewendet werden.
- 10.11. Nach dem Verordnungsvorschlag ist die EZB verpflichtet, die Informationen, die für die vorstehend erörterten Gebühren und Entgelte relevant sind, regelmäßig zu überwachen und die sich aus dieser Überwachung ergebenden Beträge in regelmäßigen Abständen mit einem erläuternden Bericht zu veröffentlichen ⁽⁶⁵⁾. Die EZB geht davon aus, dass die Berichterstattung über die im Verordnungsvorschlag dargelegten Beträge keine Veröffentlichung der Kosten, Gebühren und Entgelte der einzelnen Zahlungsdienstleister beinhalten würde und dass diese Beträge nicht aus dieser Berichterstattung ableitbar sein sollten. Die EZB betont ferner, dass solide Durchsetzungsmechanismen in Bezug auf die den Zahlungsdienstleistern auferlegten Pflichten zur Berichterstattung an die zuständige Behörde erforderlich sind, insbesondere in Fällen, in denen Zahlungsdienstleister es ablehnen, ihre Berichtspflichten zu erfüllen. Die EZB schlägt vor, diese Aspekte aus Gründen der Rechtsklarheit im Verordnungsvorschlag weiter zu präzisieren.

⁽⁶¹⁾ Siehe Artikel 17 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁶²⁾ Siehe Artikel 17 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁶³⁾ Siehe Artikel 7 Absatz 4 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁶⁴⁾ Siehe Artikel 17 Absatz 6 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁶⁵⁾ Siehe Artikel 17 Absatz 3 des Verordnungsvorschlags.

- 10.12. Nach dem Verordnungsvorschlag ist die EZB ferner verpflichtet, eine Methodik für die Berechnung der Beträge zu entwickeln, und es sind darin entsprechende Parameter festgelegt ⁽⁶⁶⁾. Mit dem Verordnungsvorschlag soll durch Vorgabe der anzuwendenden Parameter der Ermessensspielraum der zuständigen Behörde bei der Festlegung der Höhe der Gebühren verkleinert werden. Dieses Ziel wird jedoch nicht vollständig erreicht, da einige der relevanten Parameter wie eine „angemessene Gewinnspanne“ und die „kosteneffizientesten Zahlungsdienstleister“ subjektive Konzepte sind, deren Auslegung von Rechnungslegungsvorschriften, Geschäftsstrategien verschiedener Zahlungsdienstleister sowie unterschiedlichen Geschäftsmodellen und Tätigkeitsbereichen abhängt. Die EZB schlägt daher vor, diese Parameter im Verordnungsvorschlag oder in der vorgeschlagenen Methodik weiter zu präzisieren.
- 10.13. Insbesondere begrüßt die EZB, dass die „kosteneffizientesten Zahlungsdienstleister“ als Referenz herangezogen werden. Dadurch sollen Situationen in Mitgliedstaaten vermieden werden, in denen Zahlungsdienstleister bei der Erbringung von Zahlungsdiensten besonders effizient sind, Händlern aber möglicherweise höhere Kosten für die Annahme des digitalen Euro entstehen, weil die Obergrenzen auf der Grundlage von Durchschnittswerten des Euro-Währungsgebiets berechnet werden. Der Anteil, den die „kosteneffizientesten Zahlungsdienstleister“ tragen müssen, ist daher ein wesentliches Element, das im Verordnungsvorschlag festzusetzen ist. Im Verordnungsvorschlag wird dieser Anteil jedoch nur für einen der Faktoren festgelegt, die die Preisobergrenze bestimmen können (entsprechende Kosten, die Zahlungsdienstleister für die Bereitstellung von Zahlungen in digitalen Euro entstehen, einschließlich einer angemessenen Gewinnspanne), nicht aber für den anderen Faktor (Gebühren oder Entgelte für vergleichbare digitale Zahlungsmittel). Die EZB empfiehlt, den im ersten Fall vorgeschlagenen Anteil („kosteneffizienteste Zahlungsdienstleister, auf die zusammengenommen ein Viertel der in einem bestimmten Jahr im Euro-Währungsgebiet bereitgestellten digitalen Euro entfallen“) auch im zweiten Fall anzuwenden.
- 10.14. Im Rahmen der Verträge liegt sowohl die inhaltliche als auch die formelle Verantwortung für die Regulierung der Gebühren bei den Gesetzgebern und nicht bei der EZB. Zur Vermeidung einer Fragmentierung des Binnenmarkts und erheblicher Wettbewerbsverzerrungen aufgrund unterschiedlicher Rechtsvorschriften und Verwaltungsentscheidungen haben die Gesetzgeber in der Vergangenheit von dieser Befugnis Gebrauch gemacht, um Maßnahmen zu treffen, mit welchen das Problem hoher und uneinheitlicher Interbankenentgelte angegangen wurde, damit Zahlungsdienstleister ihre Dienste grenzüberschreitend anbieten und Verbraucher und Händler diese Dienste grenzüberschreitend nutzen können ⁽⁶⁷⁾.
- 10.15. Die EZB ist bereit, in Bezug auf die Berechnung der entsprechenden Beträge technische Unterstützung zu leisten und ihr Fachwissen bereitzustellen. Sie verfügt jedoch nicht über die rechtliche Zuständigkeit für die Festlegung von Obergrenzen und Gebühren, sodass die Veröffentlichung der Beträge durch die EZB *de jure* nicht der Festlegung der Gebühren entsprechen sollte. Andernfalls können solche Maßnahmen seitens der EZB im Wege einer Nichtigkeitsklage angefochten und einer gerichtlichen Prüfung unterzogen werden.
- 10.16. Die EZB ist bereit, die beiden gesetzgebenden Organe bei der Ausübung ihrer Zuständigkeiten in beratender und fachlicher Funktion zu unterstützen oder die Kommission zu unterstützen, sofern ihr diese Aufgabe übertragen wird. Insbesondere ist die EZB bereit, (1) die erforderliche technische Unterstützung bei der Entwicklung der Methodik zur Berechnung der Beträge zu leisten, (2) Entwicklungen regelmäßig zu überwachen und (3) die für die Festlegung der Obergrenzen erforderlichen Daten zu veröffentlichen. Die endgültige Festsetzung dieser Beträge und die Annahme der Methodik sollte jedoch den beiden gesetzgebenden Organen obliegen bzw. der Kommission, sofern ihr diese Aufgabe übertragen wird.
- 10.17. Die EZB begrüßt, dass im Verordnungsvorschlag eine klare Verantwortung der NCAs festgelegt wird, die Einhaltung der Verpflichtungen der Zahlungsdienstleister durchzusetzen, natürlichen Personen keine Gebühren für grundlegende Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro zu berechnen und auf Händler Entgelte innerhalb der im Verordnungsvorschlag festgelegten Grenzen anzuwenden ⁽⁶⁸⁾. Ein gut funktionierender Durchsetzungsmechanismus ist von entscheidender Bedeutung, um die Nutzer von Zahlungsdiensten zu schützen und einen fairen Wettbewerb zu fördern.

⁽⁶⁶⁾ Siehe Artikel 17 Absatz 5 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁶⁷⁾ Siehe Erwägungsgrund 13 der Verordnung (EU) Nr. 2015/751 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2015 über Interbankenentgelte für kartengebundene Zahlungsvorgänge (ABl. L 123 vom 19.5.2015, S. 1); Artikel 8 der Verordnung (EU) Nr. 260/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. März 2012 zur Festlegung der technischen Vorschriften und der Geschäftsanforderungen für Überweisungen und Lastschriften in Euro und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 924/2009 (ABl. L 94 vom 30.3.2012, S. 22); und Artikel 3 der Verordnung (EU) 2021/1230 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Juli 2021 über grenzüberschreitende Zahlungen in der Union (ABl. L 274 vom 30.7.2021, S. 20).

⁽⁶⁸⁾ Siehe Artikel 17 des Verordnungsvorschlags.

11. *Bedingungen für die Bereitstellung des digitalen Euro außerhalb des Euro-Währungsgebiets*

- 11.1. Die EZB begrüßt, dass der Verordnungsvorschlag den digitalen Euro zunächst für Personen mit Niederlassung oder Aufenthalt im Euro-Währungsgebiet zugänglich macht. Dies steht im Einklang mit dem Vorschlag des Eurosystems, seine anfänglichen Ausgaben des digitalen Euro auf Gebietsansässige, Händler und Regierungen im Euro-Währungsgebiet zu konzentrieren. Die EZB teilt die Auffassung, dass der Zugang für Besucher sowie der Zugang für Verbraucher und Händler im Europäischen Wirtschaftsraum und ausgewählten Drittländern Bestandteil späterer Ausgaben sein könnten ⁽⁶⁹⁾. Der digitale Euro muss zunächst für Personen mit Niederlassung oder Aufenthalt im Euro-Währungsgebiet eingeführt werden, bevor er schrittweise für andere Personen eingeführt wird. Mit dieser anfänglichen Einführung des digitalen Euro und seiner verbundenen Nutzung wird eine Grundlage dafür geschaffen, dass der digitale Euro anschließend von Personen genutzt werden kann, die ihren Aufenthalt oder ihre Niederlassung außerhalb des Euro-Währungsgebiets haben.
- 11.2. Die EZB fordert die beiden gesetzgebenden Organe auf, das Konzept des Besuchers weiter auszuführen, um klarzustellen, dass ein vorübergehender Aufenthalt im Euro-Währungsgebiet durch einen Gebietsansässigen in einem Mitgliedstaat, dessen Währung nicht der Euro ist, oder einem Gebietsansässigen in einem Drittland nicht zu einem dauerhaften Zugang zum digitalen Euro führen kann, da dadurch die Grundsätze umgangen würden, die im Verordnungsvorschlag zur Erforderlichkeit einer zu treffenden Vereinbarung enthalten sind, bevor der digitale Euro in einem solchen nicht dem Euro-Währungsgebiet angehörenden Mitgliedstaat oder Drittland allgemein zugänglich ist ⁽⁷⁰⁾.

Bereitstellung des digitalen Euro für natürliche und juristische Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in einem Mitgliedstaat, dessen Währung nicht der Euro ist, und für natürliche und juristische Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in einem Drittland

- 11.3. Die EZB begrüßt, dass der Verordnungsvorschlag die zentrale Bedeutung einer Vereinbarung zwischen dem Eurosistem und einer nicht dem Euro-Währungsgebiet angehörenden Zentralbank für die Operationalisierung des digitalen Euro für natürliche und juristische Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in einem Mitgliedstaat, dessen Währung nicht der Euro ist, anerkennt. Die EZB fordert die beiden gesetzgebenden Organe jedoch auf, den Unterschied zwischen der von der EZB und der NZB des betreffenden Mitgliedstaats unterzeichneten Vereinbarung und allen operativen Vorkehrungen zu spezifizieren, die erforderlich sind, um sicherzustellen, dass die betreffende NZB alle von der EZB erlassenen Regelungen, Leitlinien, Anweisungen oder Aufforderungen befolgt und alle Informationen zur Verfügung stellt, welche die EZB gegebenenfalls anfordert. Die EZB unterstützt ferner, dass die NZBen und Zahlungsdienstleister aus Mitgliedstaaten, deren Währung nicht der Euro ist, nach nationalem Recht verpflichtet werden, der EZB Informationen zur Verfügung zu stellen und sich an ihre Anweisungen zu halten, insbesondere in Bezug auf die Festlegung von Verfügungsrahmen ⁽⁷¹⁾.
- 11.4. Die EZB würde die Aufnahme von zwei Elementen in die Bestimmung über die Aushandlung und den Abschluss internationaler Vereinbarungen zwischen der Union und Drittländern über die Bereitstellung des digitalen Euro für natürliche und juristische Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in Drittländern befürworten.
- 11.5. Erstens sollte deutlich zum Ausdruck gebracht werden, dass der Abschluss einer grundsätzlichen Vereinbarung auf hoher Ebene zwischen dem Rat und einem Drittland durch eine operative Vereinbarung zwischen dem Eurosistem und der Zentralbank dieses Drittlands ergänzt werden sollte. Die operativen Kapazitäten der Zentralbank des Drittlands und ihre Fähigkeit zur Erfüllung der Anforderungen des Eurosystems sollten in der Praxis überprüft werden, und die Bereitstellung des digitalen Euro sollte nicht vor einer solchen Überprüfung beginnen dürfen.
- 11.6. Zweitens sollte die Überprüfung durch die Union in Bezug auf das Drittland als ein Element berücksichtigt werden, um sicherzustellen, dass in dem Drittland niedergelassene oder tätige Intermediäre, die den digitalen Euro bereitstellen, aufsichtlichen und regulatorischen Anforderungen unterliegen, die den für Zahlungsdienstleister mit Niederlassung in der Union geltenden Anforderungen zumindest gleichwertig sind. Ein Gleichwertigkeitsbeschluss in Form eines delegierten Rechtsakts der Kommission wäre angemessen, um die Integrität des digitalen Euro zu wahren, wenn er außerhalb der Union bereitgestellt wird.

⁽⁶⁹⁾ Siehe EZB (2023), „Progress on the investigation phase of a digital euro – third report“, abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

⁽⁷⁰⁾ Siehe Artikel 18 Absatz 1 und Artikel 19 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁷¹⁾ Siehe Artikel 16 des Verordnungsvorschlags.

Bereitstellung des digitalen Euro für natürliche und juristische Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in einem Drittland oder Gebieten, für die eine Währungsvereinbarung mit der Union besteht

- 11.7. Ebenso möchte die EZB in Bezug auf die Bereitstellung des digitalen Euro für natürliche oder juristische Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in Mitgliedstaaten, deren Währung nicht der Euro ist, oder mit Aufenthalt oder Niederlassung in Drittländern betonen, wie wichtig der Abschluss einer Vereinbarung zwischen dem Eurosystem und der Zentralbank oder Währungsbehörde eines Drittlands oder Gebiets ist, für das eine Währungsvereinbarung mit der Union über die Bereitstellung des digitalen Euro für natürliche und juristische Personen mit Aufenthalt oder Niederlassung in einem solchen Drittland oder Gebiet besteht.

12. **Währungsübergreifende Zahlungen**

- 12.1. Die EZB unterstützt den Vorschlag, dass für währungsübergreifende Zahlungen ⁽⁷²⁾ zwischen dem digitalen Euro und anderen digitalen Zentralbankwährungen von Mitgliedstaaten außerhalb des Euro-Währungsgebiets oder von Drittländern vorherige Vereinbarungen zwischen der EZB einerseits und andererseits den NZBen der Mitgliedstaaten, deren Währung nicht der Euro ist, und von Drittländern getroffen werden sollten ⁽⁷³⁾. Das Eurosystem beabsichtigt, die Bereitstellung währungsübergreifender Funktionen zu unterstützen, und untersucht Ansätze, die die Bereitstellung währungsübergreifender Funktionen für den Fall unterstützen könnten, dass diesbezüglich ein gemeinsames Interesse mit anderen Ländern oder Währungsgebieten besteht ⁽⁷⁴⁾.

- 12.2. Die EZB ist der Auffassung, dass die einschlägigen Bestimmungen des Verordnungsvorschlags über währungsübergreifende Zahlungen und über die Zusammenarbeit mit Zentralbanken der Mitgliedstaaten, deren Währung nicht der Euro ist, um interoperable Zahlungen zu ermöglichen ⁽⁷⁵⁾, deklaratorischen Charakter haben, da die EZB diese Zuständigkeit bereits im Rahmen des Primärrechts ausübt ⁽⁷⁶⁾. Eine Bezugnahme dieser Bestimmung auf die Zuständigkeit der EZB gemäß den Verträgen wäre daher vorteilhaft, da das Eurosystem bereits primärrechtlich befugt ist, solche Vereinbarungen abzuschließen und deren Inhalt festzulegen und sich an internationalen Vereinbarungen zu beteiligen, um interoperable Zahlungen zu ermöglichen.

13. **Offline- und Online-Nutzung des digitalen Euro**

- 13.1. Die EZB ist entschlossen, zwei Zahlungsmodelle für den digitalen Euro zu ermöglichen: „online“ ⁽⁷⁷⁾ und „offline“. Mit Letzterem sollen bestimmte bargeldähnliche Merkmale maximiert werden ⁽⁷⁸⁾. Die EZB teilt daher die Auffassung, dass die Umsetzung der beiden Modelle des digitalen Euro, wie sie im Verordnungsvorschlag vorgesehen sind, in Bezug auf die Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Nutzerpräferenzen mit jeweils eigenständigen Vorteilen verbunden ist. Während das Online-Modell für den digitalen Euro dann Zentralbankgeld zur Verfügung stellt, wenn Zahlungen mit Bargeld nicht möglich sind, kann das Offline-Modell für den digitalen Euro für eine erhöhte Verfügbarkeit sorgen, auch in Notfällen (z. B. wenn keine Netzverbindung besteht oder während einer Störung des Stromnetzes). Die EZB begrüßt, dass ein Offline-Modell für den digitalen Euro im Hinblick auf die Art und Weise seiner Übertragung und das höhere Maß an Schutz der Privatsphäre und des Datenschutzes für Zahlungsnutzer im Wesentlichen Bargeld ähneln würde, insbesondere in alltäglichen Transaktionen mit geringem Wert, wobei gleichzeitig die Möglichkeit zur Gewährleistung der Sicherheit und Integrität des digitalen Euro gewahrt bleibt. Das Offline-Modell für den digitalen Euro würde sicherstellen, dass nicht alle Transaktionen von einem Dritten validiert werden müssen, wodurch die Datenschutzanforderungen der Verhältnismäßigkeit und Notwendigkeit erfüllt würden.

⁽⁷²⁾ Währungsübergreifende Massenzahlungen sind Transaktionen zwischen dem Zahler und dem Zahlungsempfänger, bei denen es in der Zahlungskette zu einer Währungsumrechnung kommt. Dies wäre beispielsweise für den internationalen Einzelhandel und Überweisungen von Bedeutung.

⁽⁷³⁾ Siehe Artikel 23 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁷⁴⁾ Siehe EZB (2023), „Progress on the investigation phase of a digital euro – third report“.

⁽⁷⁵⁾ Siehe Artikel 21 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁷⁶⁾ Siehe Artikel 23 der Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank (im Folgenden die „ESZB-Satzung“).

⁽⁷⁷⁾ Ein Online-Modell würde die Verwendung von Zentralbankgeld ermöglichen: (1) für Fernzahlungen (deren Volumen mit zunehmender Digitalisierung wächst), (2) um die Abdeckung aller Anwendungsfälle in den meisten Zahlungssituationen zu gewährleisten und (3) durch Einzelpersonen, ohne nur von einem Inhaberinstrument abhängig zu sein (das verloren gehen oder gestohlen werden kann), um über Zentralbankgeld verfügen zu können.

⁽⁷⁸⁾ Bei einem Offline-Modell würde es sich um ein Inhaberzahlungsinstrument handeln, das nicht von einer Onlineverbindung abhängig ist, jedoch auf Nahzahlungen beschränkt ist und vorfinanziert werden muss; daher könnte für Zahlungen ein ähnliches Maß an Privatsphäre wie bei der Verwendung von Bargeld ermöglicht werden.

- 13.2. Nach dem Verordnungsvorschlag ist es erforderlich, dass der digitale Euro ab der ersten Ausgabe sowohl für Online- als auch für Offline-Zahlungsvorgänge zur Verfügung stehen muss ⁽⁷⁹⁾. Gleichzeitig wird das Eurosystem weitere Tests durchführen müssen, um zu gewährleisten, dass alle einschlägigen Modelle für den digitalen Euro hinreichende Sicherheit bieten und einen entsprechenden Reifegrad aufweisen.
- 13.3. Die EZB bekennt sich dazu, ab der ersten Ausgabe des digitalen Euro sowohl Online- als auch Offline-Modelle für den digitalen Euro bereitzustellen ⁽⁸⁰⁾, und der von der EZB beabsichtigte Ansatz zur Einführung sieht dies bereits vor. Gleichzeitig wird durch die Verankerung der Absicht der EZB in einer rechtsverbindlichen Bestimmung ihre Fähigkeit eingeschränkt, auf das höhere Maß an Unsicherheit, welches das Offline-Modell für den digitalen Euro mit sich bringt, sowie auf außergewöhnliche Umstände zu reagieren, die eine unmittelbare Einführung eines verfügbaren Modells erforderlich machen. Sollten sich bislang noch nicht identifizierte Kompromisse ergeben, wäre die Verschiebung der allgemeinen Ausgabe des digitalen Euro die einzige Option, die der EZB zur Verfügung steht.
- 13.4. Aus diesen Gründen fordert die EZB die beiden gesetzgebenden Organe auf, in Erwägung zu ziehen, die EZB dazu zu verpflichten, sowohl Online- als auch Offline-Versionen des digitalen Euro bereitzustellen, verbunden mit einer Bestimmung, wonach die EZB nach besten Kräften ab der ersten Ausgabe des digitalen Euro sowohl Online- als auch Offline-Modelle zur Verfügung stellen würde. Die EZB wird in jedem Fall das Europäische Parlament, den Rat und die Kommission sowie die Marktteilnehmer und die Öffentlichkeit rechtzeitig über etwaige technische Faktoren unterrichten, die die gleichzeitige Einführung des Online- und Offline-Modells behindern, sowie über etwaige außergewöhnliche Umstände, die eine unmittelbare Ausgabe des digitalen Euro erforderlich machen. Die EZB schlägt vor, diesem Inhalt auch in einer Änderung des Erwägungsgrunds 34 des Verordnungsvorschlags Rechnung zu tragen.

14. **Bedingte Zahlungen und programmierbares Geld**

- 14.1. Nach dem Verordnungsvorschlag ist die Ausgabe des digitalen Euro als programmierbares Geld, also als digitale Geldeinheiten mit einer inhärenten Logik, durch die die volle Fungibilität jeder Einheit beschränkt wird, verboten ⁽⁸¹⁾. Diese Bestimmung steht voll und ganz im Einklang mit dem, was die EZB bereits mehrfach öffentlich bestätigt hat ⁽⁸²⁾: dass der digitale Euro *niemals* programmierbares Geld wäre. Eine Beschränkung dahingehend, wo, wann und an wen die Zahlung mit dem digitalen Euro möglich wäre, würde diesen mit einem Gutschein gleichsetzen. Dies entspräche nicht seinem Status als gesetzliches Zahlungsmittel, insbesondere im Hinblick auf seine Annahme zum vollen Nennwert ⁽⁸³⁾, und würde bedeuten, dass er weder mit anderen Einheiten des digitalen Euro noch mit Euro-Banknoten und -Münzen zum Nennwert austauschbar wäre ⁽⁸⁴⁾. Die EZB hat kein Mandat zur Ausgabe von Gutscheinen. Selbst wenn eine solche Beschränkung nicht in das Sekundärrecht aufgenommen würde, wäre die Ausgabe programmierbaren Gelds durch die EZB dementsprechend nicht mit den Verträgen vereinbar. Die EZB würde daher die Aufnahme einer Formulierung in die Erwägungsgründe und Artikel des Verordnungsvorschlags begrüßen, wonach das Verbot der Ausgabe programmierbaren Gelds in den Verträgen verankert ist.

Bedingte Zahlungen

- 14.2. Die EZB begrüßt die Tatsache, dass der Verordnungsvorschlag die Möglichkeit für Zahlungsdienstleister vorsieht, Mehrwertdienste wie bedingte Zahlungen zu erbringen, d. h. Zahlungen, die automatisch durch Erfüllung einer Bedingung ausgelöst werden ⁽⁸⁵⁾. Während Zahlungsdienstleister am besten in der Lage sind, Dienste für bedingte

⁽⁷⁹⁾ Siehe Artikel 23 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁸⁰⁾ Siehe EZB (2023), „Progress on the investigation phase of a digital euro – fourth report“, abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

⁽⁸¹⁾ Siehe Artikel 24 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁸²⁾ Siehe auch Panetta, F., „Der digitale Euro: unser Geld, egal wo und wann wir es brauchen“, Einleitende Bemerkungen von Fabio Panetta, Mitglied des EZB-Direktoriums, vor dem Ausschuss für Wirtschaft und Währung des Europäischen Parlaments, 23. Januar 2023. Abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

⁽⁸³⁾ Siehe Artikel 7 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁸⁴⁾ Siehe Artikel 12 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁸⁵⁾ Siehe EZB (2023), „Progress on the investigation phase of a digital euro – third report“.

Zahlungen zu entwickeln, beabsichtigt das Eurosystem, das Angebot bedingter Zahlungen durch den Markt zu unterstützen, indem es über das Regelwerk (Rulebook) für das Scheme des digitalen Euro (sofern vom Markt verlangt) einheitliche Systemstandards entwickelt und in der Back-End-Infrastruktur für den digitalen Euro zusätzliche Abwicklungsfunktionen bereitstellt ⁽⁸⁶⁾.

15. **Bereitstellung**

Interoperabilitätsanforderung ⁽⁸⁷⁾

- 15.1. Die EZB begrüßt den Verweis auf die Interoperabilität der Standards für Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro mit den einschlägigen Standards für private digitale Zahlungsmittel. Die EZB beabsichtigt, die bestehenden Standards so weit wie möglich wiederzuverwenden, um die Anpassungskosten zu senken, wobei sie darauf hinweist, dass konkurrierende Zahlungslösungen im Bereich der Zahlungsakzeptanz andere Standards anwenden und andere User Journeys verfolgen können. Entsprechende Entscheidungen müssen daher von einem möglichst breiten Marktkonsens auf der Angebots- und Nachfrageseite sowie der Beschlussfähigkeit der EZB gestützt werden, wenn ein vollständiger Konsens nicht möglich ist. Es sind bereits Maßnahmen zu diesem Zweck eingeleitet worden. Die EZB beabsichtigt, so weit wie möglich und angemessen dafür zu sorgen, dass bei privaten und/oder lokalen Zahlungsmitteln Standards, Vorschriften und Verfahren zum digitalen Euro genutzt werden können (d. h., wie in Absatz 10.10 dargelegt, ermöglicht wird, dass mit einem Zahlungsterminal alle Zahlungsmittel angeboten werden), um ihre Reichweite zu erhöhen.

Front-End-Dienste für den Zugang zum und die Nutzung des digitalen Euro

- 15.2. Die EZB begrüßt, dass der Verordnungsvorschlag den Präferenzen der Nutzer Rechnung trägt, indem er Nutzern des digitalen Euro den Zugang zu und die Nutzung von Zahlungsdiensten im Zusammenhang mit dem digitalen Euro über Front-End-Dienste gestattet, die entweder von Zahlungsdienstleistern oder von der EZB entwickelt wurden ⁽⁸⁸⁾. Dies bedeutet, dass der Nutzer stets die Möglichkeit hat, eine standardisierte Schnittstelle zum Auslösen von Zahlungen in digitalen Euro zu verwenden, die eine vollständig harmonisierte, allgemeine Zahlungserfahrung im gesamten Euro-Währungsgebiet ermöglicht und Probleme im Zusammenhang mit der Anerkennung und Akzeptanz des digitalen Euro durch Händler verhindert. Darüber hinaus werden die von der EZB entwickelten Front-End-Dienste den Entwicklungsaufwand für Zahlungsdienstleister, die sich ausschließlich für die Inanspruchnahme des Dienstes der EZB entscheiden, erheblich verringern, wovon kleinere Zahlungsdienstleister, die möglicherweise nicht über die erforderlichen Erfahrungen oder Ressourcen verfügen, um einen Front-End-Dienst zum Auslösen von Zahlungen in digitalen Euro zu entwickeln, maßgeblich profitieren.
- 15.3. Die EZB begrüßt, dass Zahlungsdienstleister, die den digitalen Euro bereitstellen, nach dem Verordnungsvorschlag sicherstellen müssen, dass Zahlungsdienste im Zusammenhang mit dem digitalen Euro das offizielle Logo für den digitalen Euro verwenden und dass die Nutzer des digitalen Euro schnell und einfach auf ihre Zahlungskonten für den digitalen Euro zugreifen und diese schnell und einfach nutzen können ⁽⁸⁹⁾. Zahler und Zahlungsempfänger müssen die gewählte Zahlungsmethode kennen und leicht darauf zugreifen können. Wenn es sich bei der Zahlungsmethode um Zentralbankgeld (Bargeld oder digitale Euro) handelt, unterstützt sie die Fähigkeit von Zentralbankgeld, als monetärer Anker zu dienen: Die Nutzer erleben häufiger die Konvertierbarkeit von Bankeinlagen in Zentralbankgeld und sind versichert, dass ein Euro in beiden Fällen ein Euro ist.

Wechsel von Zahlungskonten für den digitalen Euro

- 15.4. Die EZB begrüßt die Bestimmungen des Verordnungsvorschlags, die den einfachen Wechsel von Zahlungskonten für den digitalen Euro ermöglichen ⁽⁹⁰⁾, was den Präferenzen der Nutzer Rechnung tragen und die Widerstandsfähigkeit des Ökosystems des digitalen Euro stärken wird ⁽⁹¹⁾. Entsprechende Maßnahmen umfassen auch die Möglichkeit des Nutzers, in Ausnahmefällen ihr Zahlungskonto für den digitalen Euro zu einem anderen Zahlungsdienstleister zu wechseln. Nutzer könnten weiterhin auf ihre Bestände an digitalen Euro zugreifen, auch wenn beispielsweise ein Zahlungsdienstleister über einen längeren Zeitraum nicht verfügbar ist oder die betreffenden Daten verloren hat.

⁽⁸⁶⁾ Insbesondere eine Funktion zur „Rückstellung von Geldbeträgen“, die für die sichere Erbringung einiger Dienste für bedingte Zahlungen für Endnutzer erforderlich wäre und eine Unterstützungsfunktion für mehrere potenzielle Anwendungsfälle bedingter Zahlungen wie etwa Zahlung gegen Lieferung und Pay-per-Use ist.

⁽⁸⁷⁾ Siehe Artikel 26 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁸⁸⁾ Siehe Artikel 28 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁸⁹⁾ Siehe Artikel 28 Absatz 3 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹⁰⁾ Siehe Artikel 31 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹¹⁾ Siehe Absätze 8.2 und 8.3 der Stellungnahme.

Allgemeine Mechanismen zur Aufdeckung und Verhütung von Betrug

- 15.5. Die EZB begrüßt die im Verordnungsvorschlag enthaltenen Bestimmungen, die einen allgemeinen Mechanismus zur Aufdeckung und Verhütung von Betrug für Online-Transaktionen in digitalen Euro erleichtern, um das reibungslose und wirksame Funktionieren des digitalen Euro zu gewährleisten⁽⁹²⁾. Die EZB schlägt vor, ausdrücklich klarzustellen, dass die Sicherung von Zahlungsinformationen integraler Bestandteil des allgemeinen Mechanismus zur Aufdeckung und Verhütung von Betrug ist. Die Sicherung von Zahlungsinformationen (z. B. die Nummer des Zahlungskontos für den digitalen Euro) beim Austausch dieser Informationen zwischen Geräten zur Auslösung und solchen zum Empfang von Zahlungen, ist erforderlich, um Nutzer des digitalen Euro vor Betrug und Cyberangriffen, beispielsweise durch die Ersetzung von Zahlungsinformationen durch Surrogatwerte, zu schützen.

16. **Datenschutz und Privatsphäre**

- 16.1. Die EZB begrüßt das im Verordnungsvorschlag vorgesehene hohe Maß an Privatsphäre und Datenschutz⁽⁹³⁾, das von entscheidender Bedeutung ist, um das Vertrauen in den zukünftigen digitalen Euro und insbesondere die eindeutige Zuweisung von datenschutzrechtlichen Zuständigkeiten („Verantwortlichkeit“) zu gewährleisten.
- 16.2. Die EZB begrüßt ferner, dass entweder die EZB oder Anbieter von Unterstützungsdiensten mit der Datenverarbeitung betraut werden, die nicht mit den Kernaufgaben der EZB in Zusammenhang steht, aber dennoch zwischen Intermediären erfolgen muss, um die Sicherheit der personenbezogenen Daten der Nutzer des digitalen Euro zu gewährleisten⁽⁹⁴⁾. Durch die klare Zuweisung der Verantwortlichkeit⁽⁹⁵⁾ an die EZB (und gegebenenfalls die NZBen) oder einen Anbieter von Unterstützungsdiensten im Einklang mit den strengen Bestimmungen des Verordnungsvorschlags wird sichergestellt, dass die Nutzer des digitalen Euro stets wissen, wo sie ihre Rechte als betroffene Personen (z. B. Auskunftsrecht) in Bezug auf ihre personenbezogenen Daten, die bei der Erbringung von Unterstützungsdiensten verarbeitet werden, ausüben können.
- 16.3. Darüber hinaus begrüßt die EZB die Ermächtigung der Kommission, durch Festlegung geeigneter operativer Grenzen die Risiken der Geldwäsche und der Terrorismusfinanzierung, die sich aus der Offline-Nutzung digitaler Euro ergeben, zu bekämpfen. Für das Online-Modell des digitalen Euro sieht der vorliegende Vorschlag zwar ein Maß an Privatsphäre vor, das mit den bestehenden bargeldlosen Zahlungsmitteln vergleichbar ist, doch schlägt die EZB auch vor, die Möglichkeit in Erwägung zu ziehen, für bestimmte risikoarme Zahlungen in digitalen Euro mit geringem Wert einen besseren Schutz der Privatsphäre zu bieten.

17. **Fairer, angemessener und diskriminierungsfreier Zugang zu mobilen Geräten**

Die EZB begrüßt die Aufnahme einer Bestimmung zur Regelung von Zugangsproblemen in Verbindung mit bestimmten Funktionen mobiler Geräte, die für benutzerfreundliche, nahtlose und sichere Zahlungen in digitalen Euro über mobile Geräte erforderlich sind⁽⁹⁶⁾. Der Zugang zu den erforderlichen Nahfeldkommunikationsfunktionen ist für kontaktlose Zahlungen über mobile Geräte unerlässlich, und der Zugang zu dem sicheren Element ist für Offline-Zahlungen in digitalen Euro über mobile Geräte von entscheidender Bedeutung. Ein solcher Zugang sollte offen sein und nicht von anderen Betriebssystemanwendungen mobiler Geräte abhängen. Die EZB unterstützt die Ermächtigung der Kommission, einen delegierten Rechtsakt zu erlassen, um die Anforderungen für die wirksame Umsetzung dieses diskriminierungsfreien Zugangs weiter zu präzisieren, da dies die zeitnahe Verfügbarkeit von Offline-Diensten im Zusammenhang mit dem digitalen Euro unterstützen könnte.

18. **Berichtspflichten**

- 18.1. Im Verordnungsvorschlag ist vorgesehen, dass für die Ausgabe und die Nutzung des digitalen Euro die in Artikel 15.1 und 15.3 der ESZB-Satzung festgelegten Regelungen zur Rechenschaftspflicht gelten⁽⁹⁷⁾. Dies steht im Einklang mit der im Verordnungsvorschlag enthaltenen Anerkennung, dass das Eurosystem den digitalen Euro nach den Verträgen ausgeben wird⁽⁹⁸⁾, d. h. auf der Grundlage einer bereits bestehenden eigenen Zuständigkeit.

⁽⁹²⁾ Siehe Artikel 32 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹³⁾ Siehe Artikel 32 und 34 bis 36 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹⁴⁾ Siehe Artikel 35 und 36 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹⁵⁾ Siehe Artikel 35 Absatz 5 und Artikel 36 Absatz 5 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹⁶⁾ Siehe Artikel 33 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹⁷⁾ Siehe Artikel 40 Absatz 1 Unterabsatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽⁹⁸⁾ Siehe Artikel 4 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

- 18.2. Darüber hinaus werden im Verordnungsvorschlag zusätzliche, detaillierte Berichtspflichten festgelegt ⁽⁹⁹⁾. Die EZB stellt fest, dass es in dem Fall, dass die Genehmigung zur Ausgabe und die Ausgabe des digitalen Euro Aufgaben der EZB und des Eurosystems sind, ausreichen sollte, auf die Regelungen über die Rechenschaftspflicht der EZB gemäß Artikel 15.1 und 15.3 der ESZB-Satzung zu verweisen. Darüber hinaus ermöglichen die bestehenden institutionellen Mechanismen bereits, dass das Europäische Parlament, der Rat und die Kommission bei Bedarf zusätzliche Informationen von der EZB anfordern können.
- 18.3. Ferner ist die EZB nach dem Verordnungsvorschlag dazu verpflichtet, dem Europäischen Parlament, dem Rat und der Kommission *ex ante* Informationen über die Instrumente zur Beschränkung der Nutzung des digitalen Euro vorzulegen und zu analysieren, wie die Instrumente und festgelegten Parameter voraussichtlich zum Ziel der Wahrung der Finanzstabilität beitragen ⁽¹⁰⁰⁾. Die EZB ist zwar bereit, die anderen Organe der Union über ihre Absichten zur Förderung der Transparenz und Berechenbarkeit zu informieren, doch sollten jedwede Rechenschaftspflichten die Bestimmungen von Artikel 15 der ESZB-Satzung respektieren, in dem klargestellt wird, dass die Rechenschaftspflicht der EZB *ex post facto* zum Tragen kommt. Die Pflicht zum Informationsaustausch *ex ante* sollte nicht als Ermächtigungsvorschrift ausgelegt werden, die es den Empfängern ermöglicht, *künftige* Maßnahmen des Eurosystems unter Missachtung der Unabhängigkeit der EZB gemäß Artikel 130 AEUV zu ändern.
- 18.4. Sofern es der EZB weiterhin freisteht, über ihre Politik zu entscheiden und keine Weisungen zu erhalten, besteht kein Konflikt zwischen den Berichtspflichten der EZB gemäß dem Verordnungsvorschlag und gemäß Artikel 130 AEUV. Die EZB ist daher der Auffassung, dass es einer weiteren Präzisierung der Verweise auf die ihr zukommende Rolle bei der Abgabe von Stellungnahmen, von Berichten, der Überwachung sowie der Unterstützung der Kommission, des Rats und des Europäischen Parlaments bedarf, um die Aufgaben und die Unabhängigkeit, die der EZB nach den Verträgen zukommen sowie die klare Zuordnung von technischer Fachkompetenz und Verantwortlichkeiten nach Unionsrecht zutreffend wiederzugeben ⁽¹⁰¹⁾.
19. ***Spezifische Anmerkungen zum Verordnungsvorschlag zur Erbringung von Diensten im Zusammenhang mit dem digitalen Euro außerhalb des Euro-Währungsgebiets***
- 19.1. Die EZB begrüßt den Verordnungsvorschlag über die Erbringung von Diensten im Zusammenhang mit dem digitalen Euro außerhalb des Euro-Währungsgebiets, der entscheidend für die Sicherstellung ist, dass alle Zahlungsdienstleister, unabhängig davon, ob sie ihren Sitz in Mitgliedstaaten haben, deren Währung der Euro ist, oder in Mitgliedstaaten, deren Währung nicht der Euro ist, den digitalen Euro bereitstellen und somit ihre Dienstleistungsfreiheit in der Union ausüben können. Abgesehen davon, dass der digitale Euro ein gesetzliches Zahlungsmittel im Euro-Währungsgebiet ist, sollten Zahlungen in digitalen Euro sowie die Zahlungsdienstleister, die sie ermöglichen, die Unionsvorschriften zu Zahlungen erfüllen, die sich grundsätzlich auf Artikel 114 AEUV stützen.

Soweit die EZB Änderungen der Verordnungsvorschläge empfiehlt, sind spezielle Redaktionsvorschläge mit Begründung in einem gesonderten technischen Arbeitsdokument aufgeführt. Das technische Arbeitsdokument steht in englischer Sprache auf EUR-Lex zur Verfügung.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 31. Oktober 2023.

Die Präsidentin der EZB
Christine LAGARDE

⁽⁹⁹⁾ Siehe Artikel 40 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹⁰⁰⁾ Siehe Artikel 40 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽¹⁰¹⁾ Siehe Absatz 1.3 der Stellungnahme CON/2018/20 der Europäischen Zentralbank vom 11. April 2018 zu einem Vorschlag für eine Verordnung über die Einrichtung des Europäischen Währungsfonds (ABl. C 220 vom 25.6.2018, S. 2). Sämtliche Stellungnahmen der EZB sind über EUR-Lex abrufbar.



C/2024/674

12.1.2024

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

(C/2024/674)

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

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

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

„Gamoneu / Gamonedo“

EU-Nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

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

1. Antragstellende vereinigung und berechtigtes interesse

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [Kontrollbehörde der g. U. „Gamoneu“]

Anschrift: Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Asturien

Telefon: +34 985947554

E-Mail: info@dopgamoneu.com

Internet: www.dopgamoneu.com

2. Mitgliedstaat oder drittland

Spanien

3. Rubrik der produktspezifikation, auf die sich die änderung bezieht

- ☒ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☒ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☒ Sonstiges [bitte angeben]
 - Geltende Rechtsvorschriften
 - Kontrollstelle
 - Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation

4. Art der änderung(en)

- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

5. Änderung(en)

Mit diesen vorgeschlagenen Änderungen soll sichergestellt werden, dass der eigentliche Name des Erzeugnisses in der Produktspezifikation verwendet wird, und es sollen auch Änderungen in Bezug auf die Ausdehnung des geografischen Gebiets, die Liste der Viehrassen, deren Milch verwendet wird, die Nahrung, die die Tiere erhalten, um den Fortbestand dieser Rassen zu gewährleisten, die physikalischen Eigenschaften der Käse mit der g. U., die tatsächlichen Vorgänge bei der Erzeugung und die zeitliche Abfolge der verschiedenen Stufen, die Kontrollstelle, die für dieses Erzeugnis verwendeten traditionellen Begriffe, die Kennzeichnungsvorschriften und die geltenden Rechtsvorschriften vorgenommen werden. Mit den Änderungen soll bei gleichzeitiger Bewahrung der Authentizität, der Qualität und der Eigenschaften des Enderzeugnisses der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem lokalen Gebiet stärker verdeutlicht werden.

5.1 Abschnitt A) Name des erzeugnisses

Der auf Asturisch bisher „Gamoneu“ geschriebene Name wird in „Gamonéu“ geändert, und die spanische Schreibweise „Gamonedo“ wird gestrichen. Diese Änderung betrifft alle bisherigen Nennungen des Erzeugnisnamens in der Produktspezifikation.

Erläuterung: Der Name des Erzeugnisses wurde in der gesamten Produktspezifikation von „Gamoneu“ in „Gamonéu“ (mit Akzent auf dem Buchstaben „e“) geändert, um ihn mit der Schreibweise im Dekret 8/2009 vom 4. Februar 2009 zur Festlegung der amtlichen Ortsnamen der Gemeinde Cangas de Onís in Einklang zu bringen („Ortsnamencode 12/03/01“). Da der anerkannte Name „Gamonéu“ lautet, wurde die spanische Schreibweise „Gamonedo“ gestrichen. Sie wird als veraltet angesehen, da das für die geschützte Bezeichnung namensgebende Dorf nicht „Gamonedo“ heißt.

Geltende Rechtsvorschriften:

— Dekret 8/2009 vom 4. Februar 2009 zur Festlegung der amtlichen Ortsnamen der Gemeinde Cangas de Onís

5.2. Abschnitt B) Beschreibung des erzeugnisses

5.2.1. Definition

Der folgende Wortlaut:

Es handelt sich um einen vollfetten, gereiften und leicht geräucherten Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- und Ziegenrohmilch oder aus Mischungen von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird und an den Kanten eine leichte, bläulich-grüne Schimmelbildung aufweist, die durch penicillium hervorgerufen wird.

erhält folgende Fassung:

*Es handelt sich um einen vollfetten, gereiften Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- **oder** Ziegenrohmilch oder aus einer Mischung von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird.*

Erläuterung: Es handelt sich um Änderungen des Wortlauts.

Die Verwendung der kopulativen Konjunktion „und“ in der Aufzählung der Milchsorten im derzeitigen Wortlaut legt nahe, dass der Käse aus allen drei Milchsorten erzeugt wird. In der Definition selbst heißt es jedoch, dass der Käse aus der Milch einer einzigen Tierart oder aus einer Mischung von zwei oder drei Milchsorten erzeugt werden kann. Die Ersetzung der kopulativen Konjunktion „und“ durch die disjunktive Konjunktion „oder“ verdeutlicht dies und steht im Einklang mit dieser Definition. Um der korrekten taxonomischen Nomenklatur Rechnung zu tragen und Einheitlichkeit in der gesamten Produktspezifikation zu gewährleisten, wird der Gattungsname *Penicillium* nunmehr großgeschrieben.

Da die sensorischen Merkmale erst später im Text definiert werden, wurden die Worte „leicht geräucherten“ und „an den Kanten eine leichte, bläulich-grüne Schimmelbildung aufweist, die durch *penicillium* hervorgerufen wird“ aus der Produktdefinition gestrichen, um Wiederholungen und Unklarheiten zu vermeiden.

5.2.2. Rassen

Der folgende Wortlaut:

Die Milch zur Herstellung von Käse mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ muss von den nachstehend aufgeführten Arten und Rassen stammen:

- Kühe: Frisona (Holstein), Asturiana de los Valles (Asturisches Talrind), Pardo Alpina (Spanisches Braunvieh) und Kreuzungen dieser Rassen;
- Schafe: Latxa (Lacho), Carranzana (Basco-Béarnaise), Milschälfe (Ostfriesisches Milchschaft) und Kreuzungen dieser Rassen;
- Ziegen: Alpino-Pirenaica (Alpin-Pyrenäen-Ziege), Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen und Kreuzungen dieser Rassen.

erhält folgende Fassung:

Die Milch zur Herstellung von Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss von den nachstehend aufgeführten Arten und Rassen stammen:

- Kühe: Frisona (Holstein), Asturiana de los Valles (Asturisches Talrind), **Asturiana de la Montaña (Asturisches Bergrind), Parda (Braunvieh), Parda de Montaña (Berg-Braunvieh), Fleckvieh, Jersey** und Kreuzungen dieser Rassen.
- Schafe: Latxa (Lacho), Carranzana (Basco-Béarnaise), **Ostfriesisches Milchschaft, Assaf** und Kreuzungen dieser Rassen.
- Ziegen: **Cabra Alpina (Alpine Ziege), Cabra Pirenaica (Pyrenäen-Ziege), Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña (Málaga-Ziege), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama-Ziege), Bermeya** und Kreuzungen dieser Rassen.

Erläuterung: Die Aufnahme der Rassen Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama und Bermeya wird beantragt, da sie alle gemeinsame genealogische Wurzeln mit den alpinen und pyrenäischen Rassen haben (die im amtlichen Katalog der Viehrassen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung aufgeführt sind), wobei *Capra aegagrus* als ihr gemeinsamer Vorfahre gilt. Die Angabe „Picos de Europa“ wurde gestrichen, um Wiederholungen zu vermeiden, denn diese Rasse ist nicht im amtlichen Katalog der Viehrassen aufgeführt und wird nicht mehr als eine gegenüber der Pyrenäen-Ziege eigenständige Rasse betrachtet.

Da die Milch dieser Ziegenrassen mit gemeinsamem genealogischen Hintergrund ähnliche Eigenschaften aufweist, hat diese Ergänzung keinen größeren Einfluss auf die organoleptischen und qualitativen Eigenschaften des Käses (Proteine, Vitamine, Fette, Enzyme, Laktose usw.). Die Genetik der neuen Rassen hat nur geringen Einfluss auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses.

Bei den Schafen wurde die Rasse Assaf aufgenommen, da sie aus männlichen Tieren der Rasse Ostfriesisches Milchschaft gezüchtet wurde, die bereits in der Produktspezifikation aufgeführt war. Nach Prüfung der einschlägigen Fachliteratur wurde „Milschälfe“ in „Milchschaft“ korrigiert.

Es wird eine Änderung bei den Rinderrassen beantragt, da die Rasse „Pardo Alpina“ (Spanisches Braunvieh) nicht mehr anerkannt ist. Die Aufzählung wurde daher um die beiden von ihr abgeleiteten Rassen „Parda“ (Braunvieh) und „Parda de Montaña“ (Berg-Braunvieh) ergänzt. Beide sind im amtlichen Katalog der Viehrassen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung gelistet.

Die Aufnahme der Rasse Asturiana de la Montaña (Asturisches Bergrind) wurde beantragt, weil es sich um eine gefährdete heimische Rasse handelt, die ihren Ursprung und ihre Entwicklung mit der Rasse Asturiana de los Valles teilt, da sie zur Gruppe der als *tronco castaño* [„Braunvieh-Stamm“] bekannten Rassen gehört, europäischen Ursprungs ist und möglicherweise im Zuge der keltischen Wanderungen in die Region eingeführt wurde. Die Rasse war bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts in Asturien und León stark verbreitet, bis ihr Bestand infolge der massenhaften Einfuhr ausländischer Rassen praktisch auf null zurückging. Anfang der 1980er-Jahre wurden Maßnahmen zur Wiederherstellung und Weiterentwicklung der Rasse ergriffen, und es wurde ein Züchterverband gegründet. Die Aufnahme in die Liste der Rassen würde dazu beitragen, diese heimische Rasse als Ressource für die Käseherstellung im Erzeugungsgebiet zu erhalten.

Die Aufnahme der Rinderrassen Fleckvieh und Jersey wurde mit der Begründung beantragt, dass sie gemeinsame genealogische Wurzeln mit der Rasse „Parda“ haben, da sie alle vom *Bos taurus* abstammen.

Da die Milch dieser Kühe mit gemeinsamem genealogischen Hintergrund ähnliche Eigenschaften aufweist, hat die Aufnahme dieser Rassen keinen größeren Einfluss auf die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des Käses.

Um die Auswirkungen der Aufnahme dieser Rassen auf die in der Produktspezifikation festgelegten Eigenschaften des Erzeugnisses zu beurteilen, wurde im Rahmen einer (diesem Antrag mit der Referenznummer 20190201 beigefügten) Studie untersucht, ob die Verwendung von Milch von Fleckviehkühen, Assaf-Schafen bzw. Málaga- oder Florida-Sevillana-Ziegen die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des daraus hergestellten Käses mit der g. U. „Gamonéu“ beeinflusst. Im Rahmen dieser Studie wurden Proben von Käse registrierter Käser aus Milch dieser Rassen untersucht, der unter den in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen hergestellt, gepflegt und gereift wurde. Diese Proben wurden für die sensorische Prüfung im interdisziplinären Labor für Milch und Lebensmittel Asturiens (LILA), einer Einrichtung mit Erfahrung in der Prüfung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu“, und für die physikalisch-chemische Prüfung im Labor von ALCE Calidad, einer akkreditierten Prüfstelle für die im Rahmen dieser Studie erforderlichen Parameter, analysiert. Die Ergebnisse dieser Prüfungen haben gezeigt, dass die Verwendung von Milch der in dieser Änderung aufgeführten Rassen in den normalerweise bei der Käseherstellung üblichen Anteilen keine Auswirkungen auf die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Käses hat, da die Milch von Rassen mit ähnlichem genealogischen Hintergrund vergleichbare Eigenschaften aufweist und die Merkmale des Erzeugnisses mit der lokalen Umgebung und dem Erzeugungsverfahren in Zusammenhang stehen.

Literatur

- Gabriel E. Fernández de Sierra, Silvia Adán Belmonte, María E Camacho Vallejo, Águeda L. Pons Barro, Cecilio J. Barba-Capote, Jordi Jordana Vidal, Pilar Zaragoza, Inmaculada Martín Burriel, José M. León-Jurado, Sergio Nogales-Baena, Ana Cabello-Salinas, Pablo Gámiz-Ramírez, Juan M. Micheo Puig, Javier Pleguezuelos, Montserrat Vidilla Gil, Pere M. Parés Casanova, Irina Kucheroва und Juan V. Delgado Bermejo (2016), *Biodiversidad caprina en España* [Biodiversität bei spanischen Ziegen]
- Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., und Rodero Serrano, E. (1998), *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Málaga-Ziegen in der Literatur]
- Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R., und Etxaniz Makazaga, J. M. (2005), *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. [Beiträge zur Geschichte der Rinderrasse Pirenaica. Paradigma der tierischen Erzeugung in Spanien], *Archivos de zootecnia* [Archiv für Tierhaltung], 54 (205)
- Abteilung für tierische Erzeugung, Universität León, 24071-León (2012), *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Programm zur Verbesserung der Braunviehrasse]
- Amtlicher Katalog der Viehrassen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung: <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/>

5.2.3. Verweise auf Kontrollen des Erzeugnisses

Der folgende Wortlaut wurde aus Abschnitt B) Beschreibung des Erzeugnisses gestrichen und in den Abschnitt D) Ursprungsnachweis verschoben:

Die Tierhaltungsbetriebe, die die Milch für die Herstellung von „Gamoneu“/„Gamonedo“ erzeugen, müssen von der Kontrollbehörde (Consejo Regulador) überwacht werden, um in die entsprechenden Register eingetragen werden zu können.

Erläuterung: Mit dieser Änderung soll die Produktspezifikation im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel umstrukturiert werden.

5.2.4. Verweise auf die Herstellung des Erzeugnisses

Die folgenden Absätze wurden aus Abschnitt B) Beschreibung des Erzeugnisses gestrichen und in den Abschnitt E) Erzeugungsverfahren verschoben:

Die Kontrollbehörde muss die Übernahme von Techniken zur Steigerung von Menge und Qualität der Milch von den Herden und aus den Beständen fördern. ...

Das Melken muss gemäß den geltenden Vorschriften unter Anwendung der bestmöglichen Technik zur Gewinnung sauberer, hygienisch einwandfreier Milch mit geringer mikrobieller Belastung erfolgen.

Wird die Milch abgeholt und an einen anderen Ort befördert, müssen dabei gute Hygienestandards eingehalten werden, einschließlich der Verwendung von Kühltanks oder anderen Systemen, die Qualitätsverluste der Milch verhindern.

Die Kontrollbehörde muss die Schaffung von Anreizen für Betriebe fördern, die Melk-, Milchkühl-, Milchkonservierungs- und Milchtransporteinrichtungen installieren oder ihre bestehenden Einrichtungen aufrüsten.

Erläuterung: Mit dieser Änderung soll die Produktspezifikation im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel umstrukturiert werden.

Der folgende Wortlaut wurde gestrichen:

Die für die Erzeugung von Käse mit der g. U. bestimmte Milch muss nach dem Melken gekühlt werden und bis zum Beginn der Käseherstellung gekühlt gelagert werden.

Erläuterung: Die Vorschriften für die Lagerung von Rohmilch sind in Abschnitt IX Kapitel I Teil II Buchstabe B Nummern 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt. Die Beschreibung in der derzeitigen Produktspezifikation ist ungenau, da sie keine Angaben zu den Temperaturanforderungen enthält. Bei dieser Vorschrift handelt es sich nicht um eine spezifische Anforderung an das Erzeugungsverfahren, das dem Erzeugnis bestimmte Eigenschaften verleiht. Die Beschreibung des Erzeugungsverfahrens wird durch diese Streichung gestrafft, da sie nunmehr keine bereits in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen mehr enthält.

Literatur

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

5.2.5. Physikalische Eigenschaften

Der folgende Wortlaut:

Der Käse muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen, um die g. U. tragen zu dürfen:

- *Form: Zylinderform mit glatten Seiten;*
- *Höhe: zwischen 6 und 15 cm;*
- *Durchmesser: zwischen 10 und 30 cm;*
- *Gewicht: zwischen 0,5 und 7 kg;*
- *dünne Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht, rotbraune Farbe mit rötlichen, grünen und bläulichen Schattierungen und durch Penicillium hervorgerufene Schimmelbildung im Bereich unter der Rinde.*

erhält folgende Fassung:

Käse mit der g. U. muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen:

- **Form: zylindrisch mit flacher Ober- und Unterseite,**
- **Höhe: zwischen 6 und 18 cm,**
- **Durchmesser: zwischen 10 und 35 cm,**
- **Gewicht: zwischen 0,5 und 10 kg.**
- *dünne Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht, rotbraune Farbe mit rötlichen, grünen und bläulichen Schattierungen und mögliches Vorhandensein von durch Penicillium hervorgerufener Schimmelbildung im Bereich unter der Rinde.*

Erläuterung: Diese Änderung wird vorgeschlagen, da die Gastronomie größere, portionierbare Käselaike nachfragt, was nach den Vorschriften für die g. U. „Gamonéu“ bisher nicht möglich war. Diesem Antrag auf Änderung der Produktspezifikation ist eine Studie (Referenznummer 20190201) zur Untersuchung der Auswirkungen der Herstellung größerer Käselaike (8–10 kg) auf die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu“ beigefügt. Im Rahmen dieser Studie wurden Proben von Käselaike registrierter Käser mit einem Gewicht von 8 bis 10 kg untersucht, die unter den in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen hergestellt, gepflegt und gereift wurden. Diese Proben wurden für die sensorische Prüfung im interdisziplinären Labor für Milch und Lebensmittel Asturiens (LILA), einer Einrichtung mit Erfahrung in der Prüfung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu“, und für die chemische Prüfung im Labor von ALCE Calidad, einer akkreditierten Prüfstelle für die im Rahmen dieser Studie erforderlichen Parameter, analysiert. Diese Studie hat ergeben, dass ein Gewicht des Enderzeugnisses von über 7 kg – und bis zu 10 kg – keinen Einfluss auf die chemischen und organoleptischen Eigenschaften hat. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der g. U.

Eine weitere beantragte Änderung besteht darin, dass das Vorhandensein von durch *Penicillium* hervorgerufener sichtbarer Schimmelbildung nicht mehr zwingend vorgeschrieben, sondern nur noch möglich ist, da diese Schimmelbildung mit bloßem Auge oft nicht erkennbar ist. Mit dieser Änderung soll sichergestellt werden, dass sich der Pilz weiterhin natürlich und spontan in den Höhlen entwickeln kann, anstatt *Penicillium* künstlich zuzusetzen, um Farbveränderungen hervorzurufen.

Diese Änderung steht nicht im Widerspruch zum Abschnitt *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*: Das Wachstum von *Penicillium* und anderen Pilzen und Hefen, die dem Enderzeugnis eine charakteristische Farbe und einen unverwechselbaren Geschmack verleihen, kann festgestellt werden. Die bläulich-grüne Schimmelbildung im Randbereich ist jedoch nicht immer sichtbar, obwohl der Pilz weiterhin an der Reifung mitwirkt und dem Käse einen charakteristischen Geschmack und eine spezifische Farbe verleiht. Die bläulich-grüne Färbung der Schimmelbildung kann je nach Wachstumstempo und der Koexistenz anderer Pilze und Hefen variieren.

5.2.6. Sensorische Eigenschaften

Der folgende Wortlaut:

Sensorische Eigenschaften:

- Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.
- Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und weist an den Kanten eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung auf. Die Rinde des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen oder Lagerräumen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche und bläuliche Schattierungen annimmt.
- Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist lang anhaltend mit Anklängen an Haselnüsse.
- Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger.

erhält folgende Fassung:

Der Käse **muss** die folgenden sensorischen Eigenschaften aufweisen:

- Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.
- Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und **kann** im Randbereich eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung aufweisen. Die Rinde des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen oder Lagerräumen, wenn sich Pilze auf dem Käse **ansiedeln**, rötliche, grünliche und bläuliche Schattierungen **annehmen kann**.
- Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist langanhaltend **und nussig, eventuell haselnussig**.
- Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger.

Erläuterung: Diese Änderung besteht darin, dass das Vorhandensein von durch *Penicillium* hervorgerufener sichtbarer Schimmelbildung und die Färbung der Rinde aufgrund von Pilzwachstum nicht mehr zwingend vorgeschrieben, sondern nur noch möglich sind, da eine solche Schimmelbildung mit bloßem Auge oft nicht erkennbar ist. Mit dieser Änderung soll sichergestellt werden, dass sich der Pilz weiterhin natürlich und spontan in den Höhlen entwickeln kann, anstatt *Penicillium* künstlich zuzusetzen, um Farbveränderungen hervorzurufen.

Diese Änderung steht nicht im Widerspruch zu den Angaben im ursprünglichen Abschnitt *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet* (Räuchervorgang und Reifung, die nur durch Pilze und Hefen, die natürlich im Milieu der Reiferäume vorhanden sind, beeinflusst wird. Unter ihnen ist besonders das *Penicillium* zu nennen, dessen Vorkommen am Rand des Käses die Schimmelbildung sicherstellt, die dem Käse seine charakteristische Farbe und seinen typischen Geschmack verleiht), da das Wachstum von *Penicillium*, das dem Enderzeugnis seine charakteristische Farbe und seinen typischen Geschmack verleiht, zwar festgestellt werden kann, die bläulich-grüne Schimmelbildung im Randbereich jedoch nicht immer sichtbar ist. Die charakteristische Farbe und der typische Geschmack sind in Abschnitt B der Produktspezifikation festgelegt.

Diese Änderung steht im Einklang mit den Angaben zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, auf dem die ursprüngliche Registrierung beruhte.

Die Angabe des Begriffs „Lageraum“ (bodega) wurde ebenfalls geändert, um den Fortbestand des Erzeugungsverfahrens zu gewährleisten. Der spanische Begriff *bodega* wird mittlerweile zwar für alle Reiferäume verwendet, das Erzeugnis mit der g. U. „Gamonéu“ entwickelt seine organoleptischen Eigenschaften jedoch erst durch die Reifung in Höhlen, in denen andere Umweltbedingungen (Feuchtigkeit, Temperatur und Mikrobiologie) herrschen als in industriellen Käsereifekellern. Zur Wahrung der Merkmale des Erzeugnisses wurde daher der Begriff „Lageraum“ (bodega) gestrichen. Um mögliche Missverständnisse zu vermeiden, wird nur mehr der Begriff „Höhle“ verwendet.

Eine weitere Änderung betrifft die Beschreibung der im Mund wahrgenommenen sensorischen Eigenschaften (Geschmack). Im Hinblick auf eine objektivere Anforderung, die von einem geschulten Verkostungspanel in unterschiedlicher Intensität festgestellt werden kann, wurde eine differenziertere Beschreibung vorgeschlagen: „Der Abgang ist langanhaltend und nussig, eventuell haselnussig“. Damit bleibt der Verweis auf die Haselnuss – als Beispiel für ein nussiges Aroma – in den sensorischen Eigenschaften erhalten.

5.3. **Abschnitt C) Geografisches gebiet**

Der folgende Wortlaut:

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Gemeinden Cangas de Onís und Onís in der Autonomen Gemeinschaft Asturien. Dieses Gebiet liegt größtenteils im nordwestlichen Teil des Nationalparks Picos de Europa.

Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ – die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das die Gemeinden Cangas de Onís und Onís umfasst.

Diese Gemeinden befinden sich im östlichen Teil Asturiens. Sie erstrecken sich über eine Fläche von 28 817 Hektar, von denen 10 365 Hektar als Weideland genutzt werden.

In dem geografischen Gebiet gibt es 4 220 Zuchtkühe, 7 206 Zuchtschafe und 3 224 Zuchtziegen der Rinder-, Schaf- und Ziegenrassen, deren Milch für die Herstellung dieses Käses geeignet ist.

Diese beiden Gemeinden gehören zum Fürstentum Asturien, einer geografischen und historischen Region im Norden Spaniens, die 1982 zu einer uniprovinzialen Autonomen Gemeinschaft mit der Hauptstadt Oviedo wurde.

erhält folgende Fassung:

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Gemeinden Cangas de Onís und Onís in der Autonomen Gemeinschaft Asturien. Dieses Gebiet liegt größtenteils im nordwestlichen Teil des Nationalparks Picos de Europa.

*Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „**Gamonéu**“ – die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das die Gemeinden Cangas de Onís und Onís umfasst.*

Diese Gemeinden befinden sich im östlichen Teil des Gebiets der Autonomen Gemeinschaft.

Erläuterung: Die folgenden Angaben zur Größe des geografischen Gebiets und zur Zahl der weiblichen Zuchttiere wurden gestrichen, da sie ungenau bzw. veraltet sind und nicht mit den heutigen Gegebenheiten der Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu“ übereinstimmen:

Sie erstrecken sich über eine Fläche von 28 817 Hektar, von denen 10 365 Hektar als Weideland genutzt werden.

In dem geografischen Gebiet gibt es 4 220 Zuchtkühe, 7 206 Zuchtschafe und 3 224 Zuchtziegen der Rinder-, Schaf- und Ziegenrassen, deren Milch für die Herstellung dieses Käses geeignet ist.

Diese beiden Gemeinden gehören zum Fürstentum Asturien, einer geografischen und historischen Region im Norden Spaniens, die 1982 zu einer uniprovinzialen Autonomen Gemeinschaft mit der Hauptstadt Oviedo wurde.

Das in der Produktspezifikation festgelegte geografische Gebiet wird durch diese Streichung in keiner Weise verändert.

Literatur

— <https://www.cangasdeonis.com/geografia>

— Integriertes System zur Rückverfolgbarkeit von Tieren (SITRAN): <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/>

5.4. **Abschnitt D) Ursprungsnachweis**

5.4.1. Verweise auf spezifische Dokumente der Kontrollbehörde und übertragene Aufgaben

5.4.1.1. Der folgende Wortlaut – der erste Absatz des Abschnitts D – wurde gestrichen:

Zur Überprüfung des Ursprungs des Erzeugnisses aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet und der Einhaltung der in der Regelung über die g. U. und im vorliegenden Dokument festgelegten Anforderungen führt die Kontrollbehörde nach den im Qualitäts- und Verfahrenshandbuch festgelegten Verfahren regelmäßige Kontrollen in den Tierhaltungsbetrieben und Käsereien durch.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

5.4.1.2. Änderungen in Bezug auf die Kontrollaufgaben der Kontrollbehörde

Der folgende Wortlaut:

Die folgenden wesentlichen Anforderungen zum Nachweis des Ursprungs des Erzeugnisses müssen von der Kontrollbehörde überprüft werden:

- Die Qualität der für die Herstellung von Käse mit der g. U. bestimmten Milch durch Entnahme von Proben zur Analyse des Fettgehalts, des Eiweißgehalts, der fettfreien Trockenmasse, des Gehalts an somatischen Zellen und des Gefrierpunkts (Kryoskopie) sowie auf Freisein von Hemmstoffen und zur bakteriologischen Untersuchung.
- Die für die Herstellung dieses Käses verwendete Milch muss aus zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammen, die in das Betriebsregister der Kontrollbehörde eingetragen sind, und nach geeigneten Zucht- und Melkverfahren gemäß der Regelung über die g. U. und diesem Dokument gewonnen werden.
- Die Kontrollbehörde muss durch Überwachung und Zertifizierung prüfen, ob die Milch und die Verfahren zu ihrer Gewinnung den festgelegten Normen entsprechen.
- Die Käsereien, in denen Käse mit der g. U. hergestellt werden soll, müssen von der Kontrollbehörde zugelassen und in das entsprechende Register eingetragen sein, nachdem sie die Mindestanforderungen erfüllt und die in der Regelung über die g. U., im Qualitäts- und Verfahrenshandbuch und in diesem Dokument festgelegten Kontrollen erfolgreich durchlaufen haben.
- Die Kontrollbehörde ist dafür zuständig, in ihrem Zertifizierungsbereich zu überprüfen, ob der Käse den Anforderungen der g. U. entspricht. Nur Käse, der die in den Vorschriften der Kontrollbehörde und in diesem Dokument festgelegten Qualitätskriterien erfüllt, kann als anforderungsgerecht eingestuft werden.
- Die Kontrollbehörde muss die Kennzeichnung der Erzeugnisse und die Zertifizierung ihres Ursprungs durch Kennzeichnung und Versiegelung und die Verwendung nummerierter Etiketten, die von der Kontrollbehörde ausgegeben werden und das eigene Logo des Erzeugnisses mit der g. U. tragen, überwachen und sicherstellen.
- Sie muss auch regelmäßige Kontrollen der Tierhaltungsbetriebe und der Käsereien durchführen, um sicherzustellen, dass sie weiterhin die Bedingungen erfüllen, unter denen sie zertifiziert wurden, und um ihre Genehmigung zur Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Gamoneu“/„Gamonedo“ zu verlängern.

erhält folgende Fassung:

Die folgenden wesentlichen Anforderungen zum Nachweis des Ursprungs des Erzeugnisses müssen von der **Kontrollstelle** überprüft werden:

- Die Qualität der für die Herstellung von Käse mit der g. U. bestimmten Milch.
- Die für die Herstellung verwendete Milch muss aus zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammen, die in das Betriebsregister der Kontrollbehörde eingetragen sind, und nach geeigneten Haltungs- und Melkverfahren gemäß diesem Dokument gewonnen wird.
- Die **Kontrollstelle** muss durch Überwachung und Zertifizierung prüfen, ob die Milch und die Verfahren zu ihrer Gewinnung den festgelegten Normen entsprechen.
- Die Käsereien, in denen Käse mit der g. U. hergestellt werden soll, müssen von der Kontrollbehörde zugelassen und in das entsprechende Register eingetragen sein, nachdem sie die Mindestanforderungen erfüllt und die in diesem Dokument festgelegten Kontrollen erfolgreich durchlaufen haben.
- Die **Kontrollstelle** ist dafür zuständig, zu überprüfen, ob der Käse den Anforderungen der g. U. entspricht. Nur Käse, der die in diesem Dokument festgelegten Qualitätskriterien erfüllt, kann als anforderungsgerecht eingestuft werden.
- Die **Kontrollstelle** muss die Kennzeichnung der Erzeugnisse und die Zertifizierung ihres Ursprungs überwachen und sicherstellen. **Auf allen Erzeugnissen müssen ein Kontrolletikett und das eigene Logo des Erzeugnisses mit der g. U. angebracht sein.**

- Die **Kontrollstelle** muss auch regelmäßige **Kontrollen** der Tierhaltungsbetriebe und der Käsereien durchführen, um sicherzustellen, dass sie weiterhin die Bedingungen erfüllen, unter denen sie zertifiziert wurden, und um ihre Genehmigung zur Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Gamonéu“ zu verlängern.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

Alle Verweise auf die Regelung über die g. U. wurden gestrichen, wobei davon ausgegangen wird, dass die genannte Regelung – in diesem Fall die Vorschriften der Kontrollbehörde – gemäß der einzigen Aufhebungsbestimmung des Gesetzes Nr. 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien (*Aufhebung von Rechtsvorschriften*) mit der Veröffentlichung der neuen Satzung der Kontrollbehörde unwirksam wird.

Die Entnahme von Milchproben für analytische Prüfungen ist künftig nicht mehr vorgeschrieben. Die Produktspezifikation enthält keine Anforderungen in Bezug auf den Fettgehalt, den Eiweißgehalt, die fettfreie Trockenmasse, den Gehalt an somatischen Zellen, die bakteriologische Untersuchung, das Freisein von Hemmstoffen oder den Gefrierpunkt, da für die stichprobenartigen Kontrollen durch die Kontrollstelle keine Parameter vorgesehen sind. Bezüglich der Milchqualität gelten in diesem Fall die einschlägigen Rechtsvorschriften, und es liegt in der Verantwortung des Marktteilnehmers, die Einhaltung der für die einzelnen Tierarten geltenden Gesetze nachzuweisen. Die Kontrollstelle muss über Mechanismen verfügen, um das interne Kontrollsystem des Marktteilnehmers zu überprüfen, was nicht zwangsläufig eine Probenahme erfordert.

Außerdem wurde der Wortlaut überarbeitet, um Missverständnisse in Bezug auf die Zuständigkeit für die Feststellung der Erfüllung der Anforderungen und die Kennzeichnung der Erzeugnisse zu vermeiden: Die Kontrollstelle muss die Kennzeichnung der Erzeugnisse und die Zertifizierung ihres Ursprungs überwachen und sicherstellen. Auf allen Erzeugnissen müssen ein Kontrolletikett und das eigene Logo des Erzeugnisses mit der g. U. angebracht sein.

5.4.1.3. Absatz 10 wurde gestrichen: Darin steht:

Die Kontrollbehörde muss nach dem festgelegten Verfahren sowie in der festgelegten Häufigkeit und Intensität Proben von Rohstoffen aus Tierhaltungsbetrieben und Proben von Erzeugnissen aus Käsereien entnehmen, um sicherzustellen, dass der Käse die für das Tragen der g. U. erforderlichen spezifischen Merkmale aufweist und in Übereinstimmung mit dem Qualitäts- und Verfahrenshandbuch, der Regelung über die g. U. und dem vorliegenden Dokument hergestellt worden ist.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

5.4.1.4. Änderungen in Bezug auf die Kontrollaufgaben der Kontrollbehörde

Der Wortlaut wurde wie folgt geändert:

*Die von der **Kontrollstelle** durchgeführten Kontrollen müssen dergestalt sein, dass die Qualität und der Ursprung des Käses mit der g. U. gewährleistet sind.*

Käser, deren Erzeugnisse die festgelegten Bedingungen erfüllen, erhalten von der Kontrollstelle eine Zulassungsbescheinigung.

*Die Kontrollbehörde stellt den zertifizierten Käsern so viele nummerierte Kontrolletiketten zur Verfügung, wie sie entsprechend der Anzahl der **anforderungsgerechten** Käse benötigen.*

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

Als redaktionelle Verbesserung wurde der Begriff „Marktteilnehmer“ in „Käser“ geändert, wobei der Begriff „Erzeuger“ für die Marktteilnehmer verwendet wird, die die Milch erzeugen, und die Marktteilnehmer, die das Erzeugnis entsprechend den Anforderungen herstellen, werden als „Käser“ bezeichnet.

- 5.1.4.5. Die Absätze 14 und 15 und die Tabelle „Aufschlüsselung der Kontrollen“ wurden gestrichen. Der gestrichene Absatz lautet wie folgt:

Die folgende Tabelle enthält eine Zusammenfassung der Kontrollen, die die Kontrollbehörde bei den Marktteilnehmern durchzuführen hat, um sicherzustellen, dass der Käse, der mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ vermarktet werden soll, tatsächlich aus dem geografischen Gebiet stammt. Diese Kontrollen müssen persönlich durchgeführt werden und bestehen aus einer Sichtkontrolle, der Prüfung von Unterlagen und der Entnahme von Proben.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle. Die in diesem Abschnitt beschriebenen Kontrollen betreffen Aufgaben, die früher der Kontrollbehörde oblagen, die für die Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen an den Käse zuständig war. Diese Kontrollen stehen jedoch nicht im Einklang mit den Leitlinien der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065. In der Tabelle sind keine spezifischen Anforderungen an das Erzeugnis aufgeführt, sondern die verschiedenen Punkte der Checkliste zusammengefasst.

- 5.1.4.6. Änderungen in Bezug auf die Kontrollaufgaben der Kontrollbehörde und Streichung der Verweise auf bestimmte Dokumente der Kontrollbehörde

Der folgende Wortlaut:

Um die Erzeugung des Käses kontrollieren und ggf. den Ursprung und die Qualität des Erzeugnisses mit der g. U. nachweisen zu können, müssen die Betreiber der Tierhaltungsbetriebe und der Käsereien die erforderlichen Unterlagen ausfüllen, damit die Einhaltung der in diesem Dokument festgelegten Anforderungen überprüft werden kann.

Diese Unterlagen und Aufzeichnungen müssen von der Kontrollbehörde geprüft werden.

Gemäß den oben genannten Anforderungen darf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Gamonéu“/„Gamonedo“ nur für Käse verwendet werden, der aus Milch von eingetragenen Tierhaltungsbetrieben in Käsereien hergestellt wurde, die bei der Kontrollbehörde unter Einhaltung der in diesem Dokument, in der Regelung über die g. U. und im Qualitäts- und Verfahrenshandbuch aufgeführten Vorschriften eingetragen sind und von der Kontrollbehörde im Rahmen der festgelegten Kontrollen kontrolliert und zertifiziert wurden.

Die Kontrollbehörde kann ein Erzeugnis oder die zu seiner Herstellung angewandten Verfahren auf jeder Stufe nach den festgelegten Verfahren als nicht konform einstufen.

erhält folgende Fassung:

*Um die Erzeugung des Käses kontrollieren und ggf. den Ursprung und die Qualität des Erzeugnisses mit der g. U. nachweisen zu können, müssen die Betreiber der Tierhaltungsbetriebe und der Käsereien die erforderlichen Unterlagen ausfüllen, damit die Einhaltung der in diesem Dokument festgelegten Anforderungen überprüft werden kann. Diese Unterlagen und Aufzeichnungen müssen von der **Kontrollstelle** geprüft werden.*

Gemäß den oben genannten Anforderungen darf die geschützte Ursprungsbezeichnung „**Gamonéu**“ nur für Käse verwendet werden, der aus Milch aus eingetragenen Tierhaltungsbetrieben in Käsereien hergestellt wurde, die bei der Kontrollbehörde unter Einhaltung der in diesem Dokument aufgeführten Vorschriften eingetragen sind und von der **Kontrollstelle** im Rahmen der festgelegten Kontrollen kontrolliert und zertifiziert wurden.

Die **Kontrollstelle** kann ein Erzeugnis oder die zu seiner Herstellung angewandten Verfahren auf jeder Stufe nach den festgelegten Verfahren für nicht konform **erklären**.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

Alle Verweise auf die Regelung über die g. U. wurden gestrichen, wobei davon ausgegangen wird, dass die genannte Regelung – in diesem Fall die Vorschriften der Kontrollbehörde – gemäß der einzigen Aufhebungsbestimmung des Gesetzes Nr. 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien (Aufhebung von Rechtsvorschriften) mit der Veröffentlichung der neuen Satzung der Kontrollbehörde unwirksam wird.

5.1.4.7. Kontrollen der Rohstoffe

Der folgende Wortlaut:

Durch Kontrollen muss sichergestellt werden, dass die zur Käseherstellung verwendete Milch ausschließlich von zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammt, die im Register der Kontrollbehörde eingetragen sind und von dieser überwacht werden.

Stammt dieser Rohstoff der Käser aus ihrem eigenen Viehbestand, müssen ihre Aufzeichnungen über die Käseherstellung und die Unterlagen des Viehbestandsregisters überprüft werden, um sicherzustellen, dass die angegebene Milch mit den Angaben zu ihrer Herde bzw. ihrem Bestand übereinstimmt.

Stammt die Milch der Käser aus anderen Betrieben, müssen ihre Aufzeichnungen über die Käseherstellung und die Unterlagen, die die Herkunft der Milch zuverlässig belegen, kontrolliert werden. Der Käser muss über einen Milchliefererschein verfügen, aus dem der Herkunftsbetrieb, das Datum und die Uhrzeit der Abholung, die gelieferte Menge, das Transportfahrzeug und der Fahrer hervorgehen. Als Informationsquelle für das Ausfüllen des Lieferscheins muss das Fahrtenbuch des Transportfahrzeugs dienen, auf das die Kontrollbehörde Zugriff haben muss. Diesen Unterlagen sind die zugehörige Rechnung und der Zahlungsbeleg für die gelieferte Milch beizufügen, und sie müssen in den obligatorischen Aufzeichnungen über die Käseherstellung erfasst werden.

erhält folgende Fassung:

Durch Kontrollen muss sichergestellt werden, dass die zur Käseherstellung verwendete Milch ausschließlich von zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammt, die im Register der Kontrollbehörde eingetragen sind und von dieser überwacht werden.

Die Tierhaltungsbetriebe, in denen die Milch für die Herstellung von „Gamonéu“ erzeugt wird, müssen von der Kontrollbehörde überwacht werden, um in die entsprechenden Register eingetragen werden zu können.

*Stammt dieser Rohstoff der Käser aus ihrem eigenen Viehbestand, müssen ihre **Produktionsaufzeichnungen** und die Unterlagen des Viehbestandsregisters überprüft werden, um sicherzustellen, dass die angegebene Milch mit den Angaben zu ihrer Herde bzw. ihrem Bestand übereinstimmt.*

Stammt die Milch der Käser aus anderen Betrieben, müssen ihre Aufzeichnungen über die Käseherstellung und die Unterlagen, die die Herkunft der Milch zuverlässig belegen, kontrolliert werden.

Erläuterung: Der Absatz, der mit dem Wortlaut „Die Tierhaltungsbetriebe ...“ beginnt, wurde von Abschnitt B) BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES in diesen Abschnitt verschoben.

Die vorgeschlagenen Änderungen der Verweise auf die verschiedenen Aufzeichnungen spiegeln die Tatsache wider, dass jetzt, da das Erzeugnis nach der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 zertifiziert ist, davon ausgegangen wird, dass die Käser diese oder andere interne Kontrollaufzeichnungen führen müssen, anhand derer sie gegenüber der Kontrollstelle nachweisen können, dass sie die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllen, ohne dass die Bezeichnung oder das Format dieser Aufzeichnungen festgelegt werden muss.

5.1.4.8. Kontrollen in Bezug auf die Käseherstellung

Der folgende Wortlaut:

Die Käser müssen für jeden Käsevorgang Aufzeichnungen über die Herkunft und die Menge der verwendeten Milch und die Gesamtzahl der erzeugten Käselaibe – sowie die Aufschlüsselung dieser Zahl nach Formaten, wenn mehr als ein Format erzeugt wurde – führen und die in diesem Vorgang hergestellte(n) Charge(n) eindeutig identifizieren. Anhand dieser Aufzeichnungen muss jeder Käse bzw. jede Charge, der bzw. die sich irgendwo in der Käserei befindet, zu jedem Zeitpunkt auf jeder Stufe nach der Käseherstellung, d. h. während des Räuchervorgangs, der Reifung und der Lagerung vor dem Versand, identifizierbar sein. Die Kontrollbehörde überprüft die Richtigkeit dieser Aufzeichnungen im Rahmen einer Vor-Ort-Kontrolle, um festzustellen, ob die darin enthaltenen Angaben mit dem tatsächlichen Lagerbestand in den verschiedenen Bereichen der Käserei übereinstimmen.

erhält folgende Fassung:

*Die Käser müssen für jeden Käsevorgang Aufzeichnungen über die Herkunft und die Menge der verwendeten Milch und die Gesamtzahl der erzeugten Käselaibe – sowie die Aufschlüsselung dieser Zahl nach Formaten, wenn mehr als ein Format erzeugt wurde – führen und die in diesem Vorgang hergestellte(n) Charge(n) eindeutig identifizieren. Anhand dieser Aufzeichnungen muss jeder Käse bzw. jede Charge, der bzw. die sich irgendwo in der Käserei befindet, zu jedem Zeitpunkt auf jeder Stufe nach der Käseherstellung, d. h. während des Räuchervorgangs, der Reifung und der Lagerung vor dem Versand, identifizierbar sein. Die **Kontrollstelle** überprüft das **Vorhandensein** dieser Aufzeichnungen im Rahmen einer Vor-Ort-Kontrolle, um festzustellen, ob die darin enthaltenen Angaben mit dem tatsächlichen Lagerbestand in den verschiedenen Bereichen der Käserei übereinstimmen.*

Erläuterung: Für diese Kontrollen ist nicht mehr die Kontrollbehörde, sondern die Kontrollstelle zuständig, und der Begriff „Richtigkeit“ wurde durch den objektiveren Begriff „Vorhandensein“ ersetzt. Diese Änderung wurde beantragt, um den Wortlaut an die Anforderungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und dem Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien anzupassen.

5.1.4.9. Kennzeichnung und Versandkontrollen

Der folgende Wortlaut:

Aus den Aufzeichnungen muss die Verknüpfung zwischen dem Etikett, dem Käse, zu dessen Identifizierung es verwendet wurde, und den Chargen, aus denen dieser Käse stammt, hervorgehen. Alle Bestände, die vor dem Versand gelagert werden, müssen ebenfalls erfasst und identifiziert werden, unabhängig davon, ob sie mit Etiketten versehen wurden. Schließlich muss aus den Aufzeichnungen über die Käseherstellung der endgültige Bestimmungsort des erzeugten Käses hervorgehen, und der Käser muss für die Kontrollbehörde Unterlagen bereithalten, die diesen Bestimmungsort belegen, nämlich Lieferscheine und Verkaufsrechnungen für jede ausgelieferte Sendung.

erhält folgende Fassung:

*Aus den Aufzeichnungen muss hervorgehen, mit welchen **Kontrolletiketten** welche Käse **gekennzeichnet** sind und aus welchen Chargen diese Käse stammen. Alle Bestände, die vor dem Versand gelagert werden, müssen ebenfalls erfasst und identifiziert werden, unabhängig davon, ob sie mit Etiketten versehen wurden. Schließlich muss aus den Aufzeichnungen über die Käseherstellung der endgültige Bestimmungsort des erzeugten Käses hervorgehen, und der Käser muss für die **Kontrollstelle** Unterlagen bereithalten, die diesen Bestimmungsort belegen, nämlich Lieferscheine und Verkaufsrechnungen für jede ausgelieferte Sendung.*

Erläuterung: Für diese Kontrollen ist nicht mehr die Kontrollbehörde, sondern die Kontrollstelle zuständig, und der Begriff „Etikett“ soll in „Kontrolletiketten“ geändert werden, um Unklarheiten zu vermeiden. Diese Änderung wurde beantragt, um den Wortlaut an die Anforderungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und dem Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien anzupassen.

Literatur

— Gesetz über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019, veröffentlicht am 8. März 2019 in Ausgabe 47 des Amtsblatts des Fürstentums Asturien (BOPA))

— Rechtsvorschriften zur Milchqualität:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/Higiene-de-la-produccion-primaria-ganadera/calidad-de-la-leche-letra-q/>

5.5. Abschnitt E) Erzeugungsverfahren

5.5.1. Ernährung der Tiere

Die Absätze 1, 2 und 3:

Käse mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ muss aus Rohmilch – Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung von zwei oder drei dieser Milchsor­ten – erzeugt werden, die von Tieren stammt, die sich gemäß den spezifischen Traditionen, die mit den geografischen und soziologischen Gegebenheiten des Gebiets in Zusammenhang stehen, von den natürlichen Ressourcen des Gebiets ernähren.

Die Ernährung der Tiere beruht auf ganzjährigem Weidegang, ergänzt durch Futtermittel aus eigenem Anbau in Form von frisch geschnittenem Gras und Heu.

Das Futter der Tiere muss zwar aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, doch ist die Verwendung von Kraftfutter auf Getreide- und Hülsenfruchtbasis zulässig, wenn in einem Tierhaltungsbetrieb – in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen – Futtermittel aus eigenem Anbau knapp werden.

Es muss nach Tierart und Jahreszeit unterschieden werden. Da es sich um ein Berggebiet handelt, spielt das Klima eine wichtige Rolle dabei, wie die Futtermittel an das Vieh verfüttert werden. Im traditionellen Rotationssystem wird das geschnittene Grünfutter von Weiden im Flachland im Frühjahr frisch an die Tiere verfüttert – oder noch besser, sie grasen diese Weiden selbst ab – und dieselben Weiden dienen später im Sommer als Ressource für Heu. Im Bergland ist die direkte Beweidung die gängige Art der Fütterung. Wie und wie lange diese natürlichen Ressourcen den Tieren als Nahrung dienen, hängt von den Wetterbedingungen im Jahresverlauf ab, die die Zeit, die die Tiere auf den Almen verbringen können, verlängern oder verkürzen.

erhalten folgende Fassung:

Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss aus Rohmilch – Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung von zwei oder drei dieser Milchsor­ten – erzeugt werden, die von Tieren stammt, die sich gemäß den spezifischen Traditionen, die mit den geografischen und soziologischen Gegebenheiten des Gebiets in Zusammenhang stehen, **hauptsächlich** von den natürlichen Ressourcen des Gebiets ernähren.

Die Ernährung der Tiere beruht auf ganzjährigem Weidegang, ergänzt durch Futtermittel aus eigenem Anbau in Form von frisch geschnittenem Gras und Heu.

Das Futter der Tiere muss zwar aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, doch ist **bei bestimmten physiologischen Zuständen – z. B. während der Laktation – oder** wenn in einem Tierhaltungsbetrieb – in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen – Futtermittel aus eigenem Anbau knapp werden, **eine Zufütterung mit anderen Futtermitteln zulässig. Um sicherzustellen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht beeinträchtigt wird, dürfen Futtermittel, die außerhalb des geografischen Gebiets beschafft werden, in keinem Fall 50 % der Trockenmasse auf Jahresbasis überschreiten.**

Erläuterung: Mit dieser Änderung werden die Anforderungen an die Ernährung der Tiere präzisiert, die bei der Erzeugung dieses Käses eine maßgebliche Rolle spielt. Der Begriff „Kraftfutter auf Getreide- und Hülsenfruchtbasis“ wurde in „Futtermittel“, den in den geltenden Rechtsvorschriften verwendeten Begriff, geändert. Die Änderung, dass Futtermittel zur Ergänzung des Wiesenfutters verwendet werden dürfen, wenn der Zustand des Tieres dies erfordert – beispielsweise während der Laktation –, wird als absolut notwendig erachtet. Mit dieser Ausweitung der Ausnahmeregelung soll das Wohlergehen der Tiere gewährleistet werden, ohne die wesentlichen Eigenschaften oder die Authentizität des Erzeugnisses mit der g. U. zu beeinträchtigen, und gleichzeitig die Einhaltung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 sichergestellt werden, da der Anteil der Futtermittel, die außerhalb des geografischen Gebiets beschafft werden, 50 % nicht überschreiten darf, damit der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht negativ beeinflusst wird.

Literatur

- Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften
- Lasanta, T. (2010), *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Beweidung in Berggebieten – Strategien und Auswirkungen auf den lokalen Raum]. *Estudios geográficos* [Geografische Studien], 71(268), S. 203–233

- Regierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien, Ministerium für ländliche Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektion für Forstpolitik (2011), *El Monte en Asturias* [Wälder in Asturien]

5.5.2. Der traditionelle Begriff *del Valle*

In diesem Abschnitt der Produktspezifikation wurden die Absätze 4, 5 und 6 gestrichen. Diese lauten wie folgt:

Die traditionellen Begriffe „*del Valle*“ [aus dem Tal] und „*del Puerto*“ [vom Gebirgspass] werden verwendet, um die unterschiedlichen Haltungsmethoden in den Niederungen bzw. im Bergland zum Ausdruck zu bringen. Käse mit dem Zusatz „*del Puerto*“ wird aus der Milch von Tieren hergestellt, die den ganzen Sommer über auf den Almten weiden und nur zum Melken zusammengetrieben und dann wieder auf die Weide gebracht werden. Während dieser Zeit werden die Tiere ausschließlich durch Weidehaltung ernährt: Es wird nicht zugefüttert, da auf den Wiesen in der Regel reichlich Futter vorhanden ist und Zusatzfutter nicht an diese schwer erreichbaren Orte transportiert werden kann. Es gibt auch keine Möglichkeit, die Tiere unterzubringen – es gibt keine Ställe und es können auch keine gebaut werden, da diese Weideflächen unter Naturschutz stehen. Aufgrund der Bedingungen, unter denen diese Almwirtschaft betrieben wird, kann die Zeit, die die Tiere auf diesen Weiden verbringen, je nach Witterung kürzer oder länger sein, denn sie beeinflusst das Futterangebot, und die Temperaturen sind maßgebend dafür, wie lange das Vieh im Freien gehalten werden kann.

Der Zusatz „*del Valle*“ verweist auf die Tradition der in den Niederungen betriebenen Tierhaltung, bei der die Kühe auf Weiden in der Nähe bewohnter Gebiete grasen und bei extremen Wetterbedingungen Zugang zu einem Unterstand haben. Die Tiere werden zudem mit Heu aus eigenem Anbau gefüttert, und wie bereits erwähnt, kann punktuell Kraftfutter auf Getreide- und Hülsenfruchtbasis zugefüttert werden.

Die Ernährung der Schafe und Ziegen der verschiedenen Arten beruht in erster Linie auf der Beweidung der höchstgelegenen Almten im Spätfrühjahr, Sommer und Frühherbst, je nach Wetterbedingungen. Wenn die Wetterbedingungen am ungünstigsten sind, werden die Tiere auf den am tiefsten gelegenen Wiesen geweidet und im Sommer gemachtes Heu wird zugefüttert. Die Rinder werden auf Wiesen in der Nähe bewohnter Gebiete geweidet, und im Winter werden Heu und Getreide zugefüttert. Einige Erzeuger treiben ihre Kühe im Sommer auf die Almweiden.

In diesem Abschnitt der Produktspezifikation wurden die Absätze 22 und 23 gestrichen. Diese lauten wie folgt:

Der Käse mit der g. U. „*Gamoneu*“ *del Valle* / „*Gamonedo*“ *del Valle* [aus dem Tal] wird in den Tallagen des abgegrenzten geografischen Gebiets hergestellt, die zu den Gemeinden Cangas de Onís und Onís gehören.

In den Tallagen wird die Erzeugung nicht durch saisonale Schwankungen beeinflusst, da die Tiere semi-extensiv mit starker Konzentration auf den Weidegang gehalten werden.

Erläuterung: Anstelle des traditionellen Begriffs *del Valle* soll der Name „*Gamonéu*“ verwendet werden, sodass alle Anforderungen, die bereits in der Produktspezifikation für den Zusatz *del Valle* festgelegt wurden, nun für den Käse mit der g. U. „*Gamonéu*“ gelten. Diese vorgeschlagene Änderung hat keinen Einfluss auf die Eigenschaften des Erzeugnisses, sondern dient der Klarstellung in Bezug auf die bisher verwendeten traditionellen Begriffe.

Literatur

- Dekret 8/2009 vom 4. Februar 2009 zur Festlegung der amtlichen Ortsnamen der Gemeinde Cangas de Onís

5.5.3. Erzeugungsverfahren

Die folgenden Absätze wurden aus Abschnitt B) Beschreibung des Produkts hierher verschoben:

Die Kontrollbehörde muss die Übernahme von Techniken zur Steigerung von Menge und Qualität der Milch von den Herden und aus den Beständen fördern.

Das Melken muss gemäß den geltenden Vorschriften unter Anwendung der bestmöglichen Technik zur Gewinnung sauberer, hygienisch einwandfreier Milch mit geringer mikrobieller Belastung erfolgen.

Die für die Erzeugung von Käse mit der g. U. bestimmte Milch muss, **sofern sie nicht sofort verarbeitet werden soll**, nach dem Melken gekühlt und ggf. bis zum Beginn der Käseherstellung gekühlt gelagert werden.

Wird die Milch abgeholt und an einen anderen Ort befördert, müssen dabei gute Hygienestandards eingehalten werden, einschließlich der Verwendung von Kühltanks oder anderen Systemen, die Qualitätsverluste der Milch verhindern.

Die Kontrollbehörde muss die Schaffung von Anreizen für Betriebe fördern, die Melk-, Milchkühl-, Milchkonservierungs- und Milchtransporteinrichtungen installieren oder ihre bestehenden Einrichtungen aufrüsten.

Erläuterung: Mit dieser Änderung soll die Produktspezifikation im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel umstrukturiert werden. Im Rahmen dieser Umstrukturierung des Inhalts der Produktspezifikation wurde auch die folgende Änderung vorgenommen: Der Wortlaut „Die für die Erzeugung von Käse mit der g. U. bestimmte Milch muss nach dem Melken gekühlt werden und bis zum Beginn der Käseherstellung gekühlt gelagert werden“ wurde in „Die für die Erzeugung von Käse mit der g. U. bestimmte Milch muss, **sofern sie nicht sofort verarbeitet werden soll**, nach dem Melken gekühlt und **ggf.** bis zum Beginn der Käseherstellung gekühlt gelagert werden“ geändert. Diese Präzisierung wurde hinzugefügt, um Fälle zu berücksichtigen, in denen die Milch nicht gelagert, sondern unmittelbar nach dem Melken verarbeitet wird. Milch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet werden soll, unterliegt den Bedingungen der geltenden Rechtsvorschriften, einschließlich des Königlichen Dekrets 752/2011 vom 27. Mai 2011 zur Festlegung der grundlegenden Kontrollvorschriften für die Marktteilnehmer im Schaf- und Ziegenrohmlchsektor.

Literatur

- Königliches Dekret 1728/2007 vom 21. Dezember 2007 zur Festlegung der grundlegenden Kontrollvorschriften für die Marktteilnehmer im Milchsektor und zur Änderung des Königlichen Dekrets 217/2004 vom 6. Februar 2004 zur Regelung der Identifizierung und Registrierung von Marktteilnehmern, Betrieben und Behältern im Milchsektor sowie der Aufzeichnung der Verbringungen von Milch
- Königliches Dekret 752/2011 vom 27. Mai 2011 zur Festlegung der grundlegenden Kontrollvorschriften für die Marktteilnehmer im Schaf- und Ziegenrohmlchsektor

5.5.4. Gerinnung

Absatz 9:

Die ordnungsgemäß gekühlte Milch von zugelassenen Tierhaltungsbetrieben im Erzeugungsgebiet wird an die Käserei geliefert und einer Gerinnung unterzogen.

Gerinnung – Dieser Vorgang muss durch Milchsäuregerinnung erfolgen, die durch tierisches Lab oder andere Milchgerinnungsenzyme, die von der Kontrollbehörde eigens zugelassen sind, in einer Dosierung, die eine Gerinnung in mindestens einer Stunde gewährleistet, katalysiert wird. Die Temperatur der Milch muss zum Gerinnungszeitpunkt und während des gesamten Vorgangs 24 bis 30 °C betragen.

erhält folgende Fassung:

Die Milch von zugelassenen Tierhaltungsbetrieben im Erzeugungsgebiet wird an die Käserei geliefert und einer Gerinnung unterzogen.

*Dieser Vorgang muss durch Milchsäuregerinnung erfolgen, die durch tierisches Lab oder andere zugelassene Milchgerinnungsenzyme in einer Dosierung, die eine Gerinnung in mindestens einer Stunde gewährleistet, katalysiert wird. Die Temperatur der Milch muss zum Gerinnungszeitpunkt und während des gesamten Vorgangs **22** bis 30 °C betragen.*

Erläuterung:

Der Verweis auf die Kontrollbehörde, die Milchgerinnungsenzyme oder tierisches Lab zulässt, wurde gestrichen. Ursprünglich wurde festgelegt, dass Milchgerinnungsenzyme und Lab von der Kontrollbehörde eigens zugelassen werden müssen, da die Knappheit dieser Erzeugnisse die Gefahr barg, dass die Marktteilnehmer ohne entsprechende interne Regelung aus Unkenntnis verbotene oder für die Verbraucher potenziell gefährliche Stoffe verwenden. Mittlerweile sind die Marktteilnehmer für die Aspekte der Lebensmittelsicherheit ihrer Erzeugnisse verantwortlich, und da der Sektor, der Verarbeitungshilfsstoffe wie Milchgerinnungsenzyme und Lab anbietet, wesentlich stärker etabliert ist, haben sie auch Zugang zu einer breiten Palette von Erzeugnissen, die sehr strengen Rechtsvorschriften unterliegen. Diese Zulassungspflicht wird daher für die Rolle der Kontrollbehörde als Verwaltungsorgan als nicht relevant erachtet, da sie diese Aufgabe lediglich dadurch erfüllen würde, dass sie jeden nach den geltenden Rechtsvorschriften zugelassenen Stoff billigt, sodass die Beibehaltung dieser Pflicht für das Verwaltungsorgan nur zusätzlichen Verwaltungsaufwand bedeuten würde, ohne dass damit ein Nutzen oder eine Gewähr für das Enderzeugnis verbunden wäre.

Eine weitere vorgeschlagene Änderung betrifft die Beschreibung des Gerinnungsvorgangs, und damit soll die Wiederholung von bereits in Abschnitt B) gemachten Angaben vermieden und sichergestellt werden, dass die tatsächlich bei der Käseherstellung gemessenen Temperaturen angegeben sind, indem der Temperaturbereich, in dem die Milch während der Gerinnung gehalten werden muss, angepasst wird. Die Änderung betrifft den unteren Wert dieser Spanne – eine risikoarme Anpassung von geringer Tragweite. Durch die Ausweitung der Spanne und die Senkung des unteren Schwellenwerts wird die Beschreibung dieses Vorgangs mit der aktuellen Praxis in Einklang gebracht und den Käsern ermöglicht, traditionelle, konservative Gerinnungsverfahren anzuwenden, ohne die Qualität des Rohstoffs und somit des Enderzeugnisses zu beeinträchtigen. Es handelt sich nicht um eine Erhöhung der Temperaturen, die zu einer Denaturierung führen und somit die sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses beeinträchtigen könnte.

Literatur

- Battro, P. (2010), *Quesos artesanales* [Handwerklich hergestellte Käse], herausgegeben von Editorial Albatros
- Navarro, Andrés, *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Käseherstellung: Gerinnung der Milch]: <http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/>
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

5.5.5. Schneiden und Korngröße des Bruchs

Absatz 10:

Schneiden: Die Gallerte wird mehrmals vorsichtig geschnitten, bis der Bruch in kleine Stücke – Korngröße von 5 bis 15 mm – zerteilt ist. Anschließend wird die Molke abgetrennt.

erhält folgende Fassung:

*Schneiden: Die Gallerte wird mehrmals vorsichtig geschnitten, bis der Bruch in kleine Stücke – Korngröße **ca.** 5 bis 15 mm – zerteilt ist. Anschließend wird die Molke abgetrennt.*

Erläuterung: Mit der Maßangabe als Zusatz zu „kleine Stücke“ des geschnittenen Bruchs sollte eine Vorstellung davon vermittelt werden, was als „klein“ erachtet wird. Mit der Einfügung des Wortes „ca.“ soll den Käsern unter Beibehaltung des ursprünglichen Ziels einer Größenangabe erspart werden, repräsentative Proben von Bruchkörnern mit einer Schieblehre messen zu müssen, da eine Abweichung von wenigen Millimetern keinerlei Auswirkungen hat.

5.5.6. Salzen

Absatz 12:

Salzen: Beim Salzen wird die Ober- und Unterseite der Käselaibe nach 24 Stunden (Oberseite) bzw. 48 Stunden (Unterseite) mit Salz (Natriumchlorid) behandelt.

erhält folgende Fassung:

Salzen: Beim Salzen wird die Ober- und Unterseite der Käselaibe zwischen 6 und 72 Stunden nach dem Einformen mit Salz (Natriumchlorid) behandelt.

Erläuterung: Mit der vorgeschlagenen Änderung des Absatzes 11 werden die Salzzeiten an die Erzeugung der von der Gastronomie geforderten größeren Käselaibe angepasst.

Literatur

- Navarro, Andrés, *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Käseherstellung – Dicklegung der Milch]: <http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/>

5.5.7. Berichtigung von Fehlern

In der Beschreibung der Räucherstufe wurde der falsch geschriebene Begriff *Penicillium* in *Penicillium* korrigiert, um die verwendete Terminologie zu vereinheitlichen.

5.5.8. Reifung

Die Absätze 14 und 15:

Räuchervorgang: Nach der Entnahme aus der Form werden die Laibe geräuchert. Dauer und Intensität des Räuchervorgangs müssen auf die vorherrschenden Umgebungsbedingungen abgestimmt sein und eine ausreichende Trocknung und die Bildung einer rotbraun gefärbten Rinde gewährleisten, deren Beschaffenheit das Eindringen von *Penicillium* während der Reifung ermöglicht, und gleichzeitig dem Käse sein typisches leichtes Räucheraroma verleihen, ohne dass es zu dominant wird. Für den Räuchervorgang müssen folgende Brennholzarten verwendet werden: Esche (*Fraxinus excelsior*), Heidekraut (*Erica* sp.), Rotbuche (*Fagus sylvatica*) sowie andere autochthone, nicht harzende Hölzer.

Reifung: Der Käse muss in Kalksteinhöhlen oder Lagerräumen reifen, in denen geeignete Bedingungen herrschen, um bei einer mittleren Temperatur und Luftfeuchtigkeit von 10 °C bzw. 90 % die Ausbildung der typischen Merkmale zu ermöglichen. Die Reifezeit des Käses muss mindestens zwei Monate ab dem Zeitpunkt des Einformens des Bruchs betragen. Das *Penicillium* muss in den Teig eindringen und sich am Rand des Käses unmittelbar unter der Rinde ausbreiten können, wodurch auch der charakteristische bläulich-grüne Schimmel an den Kanten entsteht.

erhalten folgende Fassung:

Reifung: Die Reifezeit des Käses muss mindestens zwei Monate (drei Monate bei Käseläiben mit einem Gewicht von mehr als 7 kg) ab dem Zeitpunkt des Einformens des Bruchs betragen. Folgende Vorgänge müssen während dieses Zeitraums erfolgen:

Räuchervorgang: Nach der Entnahme aus der Form werden die Laibe geräuchert. Dauer und Intensität des Räuchervorgangs müssen auf die vorherrschenden Umgebungsbedingungen abgestimmt sein und eine ausreichende Trocknung und die Bildung einer rotbraun gefärbten Rinde gewährleisten, deren Beschaffenheit das Eindringen von *Penicillium* während der Reifung ermöglicht, und gleichzeitig dem Käse sein typisches leichtes Räucheraroma verleihen, ohne dass es zu dominant wird. Für den Räuchervorgang müssen folgende Brennholzarten verwendet werden: Esche (*Fraxinus excelsior*), Heidekraut (*Erica* sp.), Rotbuche (*Fagus sylvatica*) sowie andere autochthone, nicht harzende Hölzer.

Höhlenreifung: Der Käse muss in Kalksteinhöhlen reifen, in denen geeignete Bedingungen herrschen, um die Ausbildung der typischen Merkmale zu ermöglichen. Die mittlere Temperatur in den Höhlen darf 12 °C nicht überschreiten und die mittlere relative Luftfeuchtigkeit darf nicht unter 85 % sinken. Diese Höhlenreifung dauert mindestens 30 Tage.

Während dieses Zeitraums müssen die Käseläibe gewendet und bei Bedarf abgerieben werden, damit sie die typischen Eigenschaften ausbilden. Dazu gehört auch die Gewährleistung und Förderung der Bildung der charakteristischen Pilze und Hefen, die ihren Ursprung in den Reiferäumen haben müssen und keinesfalls der Milch zugefügt werden dürfen. Die Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht, ermöglicht es *Penicillium*, langsam in den Käse einzudringen und sich möglicherweise am Rand des Käses, unmittelbar unter der Rinde auszubreiten, wodurch auch der charakteristische bläulich-grüne Schimmel an den Kanten entsteht.

Erläuterung: Mit der vorgeschlagenen Änderung der Beschreibung der Reifung soll die in der derzeitigen Fassung der Produktspezifikation festgelegte Mindestreifzeit – **zwei Monate ab dem Zeitpunkt des Einformens des Bruchs** – beibehalten und für Käseläibe mit einem Gewicht von mehr als 7 kg um 30 Tage verlängert werden, wie dies in einer weiteren Änderung des vorliegenden Antrags vorgesehen ist. Der Wortlaut soll außerdem umgestellt werden, um klarzustellen, dass die Reifung mit dem Einformen des Bruchs beginnt und sowohl den **Räuchervorgang** als auch die **Zeit in der Höhle** umfasst.

In der Beschreibung der Stufe der Höhlenreifung sind die mittleren relativen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen, die in den Höhlen während der Reifung herrschen müssen, sowie die Minstdauer, die der Käse in der Höhle verbringen muss, anzupassen. Zur Untermauerung dieses Änderungsantrags ist eine Studie beigefügt, in der die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen in neun Höhlen untersucht wurden (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Umweltbedingungen in Reifungshöhlen – Begleitstudie]). Mit dieser Änderung soll die Beschreibung der meteorologischen Bedingungen in den Höhlen aktualisiert werden, die wie im Rest Europas vom Klimawandel betroffen sind. Die vorgeschlagene neue Regelung gewährleistet nach wie vor gute Bedingungen für die Reifung von Käse, ohne die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses in irgendeiner Weise zu verändern.

Literatur

- *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Umweltbedingungen in den Käseerzeugungshöhlen von Gamonedo], Studie des interdisziplinären Labors für Milch und Lebensmittel Asturiens (LILA), Juni 2018
- Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyse der Klimawandelszenarien in Asturien] (2011), Büro für Nachhaltigkeit, Klimawandel und Partizipation der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien
- Regierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien, Ministerium für ländliche Angelegenheiten und Fischerei (2010), *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Forstwirtschaftsplan im Landkreis von Cangas de Onís]
- Klimawandel in Europa ist offensichtlich und bestätigt dringende Notwendigkeit zur Anpassung, Europäische Umweltagentur: <https://www.eea.europa.eu/de/pressroom/newsreleases/der-klimawandel-in-europa-ist>
- Spotts, R. A., und Cervantes, L. A. (1986), „Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis* spp., *Penicillium* spp., and *Mucor piriformis* in packinghouses“ [Populationen, Pathogenität und Benomyl-Resistenz von *Botrytis* spp., *Penicillium* spp. und *Mucor piriformis* in Abpackbetrieben], Plant Disease (USA)
- Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., und Magan, N. (1998), „Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium* spp. from maize grain“ [Ökologische Determinanten für die Keimung und das Wachstum einiger *Aspergillus*- und *Penicillium*-Arten auf Maiskörnern]. Journal of Applied Microbiology, Bd. 84 Ausgabe 1, S. 25–36
- Fernández Bodega, M. Á. (2011), *Aislamiento y caracterización de cepas de *Penicillium roqueforti* a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [Isolierung und Charakterisierung von *Penicillium-roqueforti*-Stämmen verschiedener Blauschimmelkäsesorten – Analyse der proteolytischen Aktivität und Verhinderung der Produktion von Mykotoxinen]
- Sopena Pérez, F. (1978), *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Aliva-Käse – handwerkliche Herstellung]

5.5.9. Der traditionelle Begriff *del Puerto*

Die Absätze 17 bis 21:

Der Käse mit der g. U. „*Gamoneu*“ *del Puerto*/„*Gamonedo*“ *del Puerto* [vom Gebirgspass] wird im Berggebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís hergestellt, das die folgenden Wiesen und Alpen entlang der Gebirgspässe der Picos de Europa umfasst:

Cangas de Onís: Orandi, Las Mestas, Huesera, Ubedón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceña, Tolleyu und Rondiella.

Onís: Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Maor und Ario.

Die für die Herstellung dieses Käses verwendete Milch muss von Herden und Beständen stammen, die auf den oben genannten Alpen weiden, und es muss eine Mischung von zwei oder drei der zulässigen Milchsorten – Kuh, Schaf und Ziege – verwendet werden, wobei stets gewährleistet sein muss, dass der Anteil an Schaf- und/oder Ziegenmilch mehr als 10 % beträgt.

Dieser Käse wird saisonal von Juni bis September in spezialisierten kleinen Käsereien entlang dieser Gebirgspässe des Nationalparks Picos de Europa hergestellt.

erhalten folgende Fassung:

Käse mit dem Zusatz „*Del Puerto*“ [vom Gebirgspass] wird in spezialisierten kleinen Käsereien im Berggebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís hergestellt, das die folgenden Wiesen und Alpen entlang der Gebirgspässe der Picos de Europa umfasst:

Cangas de Onís: Orandi, Las Mestas, Huesera, Ubedón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceña, Tolleyu und Rondiella.

Onís: Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Maor und Ario.

Die für die Herstellung dieses Käses verwendete Milch muss von Herden und Beständen stammen, die auf den oben genannten Almen weiden, und es muss eine Mischung von zwei oder drei der zulässigen Milchsorten – Kuh, Schaf und Ziege – verwendet werden, wobei die folgenden Anforderungen erfüllt sein müssen:

- bei Verwendung von Kuhmilch darf diese nicht mehr als 90 % der Mischung ausmachen,
- bei Verwendung von Schafmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen,
- bei Verwendung von Ziegenmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen.

Dieser Käse wird saisonal hergestellt, vom Spätfrühjahr bis zum Frühherbst, wobei dieser Zeitraum je nach Wetterbedingungen variieren kann. Die Kontrollbehörde kann jedoch unter Berücksichtigung der Wetterbedingungen und nach Rücksprache mit den Käsereien, die diese Sorte herstellen, beschließen, die Käsesaison in einem bestimmten Jahr zu verkürzen oder zu verlängern.

Erläuterung: Der Grund für diese Änderung ist die unklare Formulierung des Wortlauts. Traditionell galt immer die 10-%-Regel, wenn eine Mischung aus allen drei Milchsorten verwendet wird: Die Anforderung in Höhe von 10 % bezieht sich auf die Menge an Schaf- und Ziegenmilch zusammen, nicht getrennt, sodass der Anteil an Schaf- oder Ziegenmilch in der Mischung immer 5 % oder mehr beträgt. Im neuen Wortlaut sind unmissverständlich Mindest- und Höchstanteile für die Milch der Tiere der verschiedenen Arten angegeben, um Sicherheit hinsichtlich des Erzeugungsprozesses zu bieten sowie die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des Enderzeugnisses zu gewährleisten.

Mit einer weiteren für notwendig erachteten Änderung soll die Aussage über die Saisonalität der Erzeugung präzisiert werden, da die Erzeugung aufgrund der Wetterbedingungen früher als im Juni beginnen oder über den September hinaus andauern kann. Die Saisonalität ist nicht an den tatsächlichen Monat gebunden, sondern an den Zustand der natürlichen Ressourcen auf den Wiesen und den Almen.

Literatur

- Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyse der Klimawandelszenarien in Asturien] (2011), Büro für Nachhaltigkeit, Klimawandel und Partizipation der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien

5.5.10. Portionierung

Es wurde ein abschließender Absatz hinzugefügt, in dem festgelegt wird, wie der Käse zu portionieren ist:

Portionierung im Gebiet der Käseherstellung

Das Erzeugnis mit der g. U. kann in Portionen vermarktet werden, sofern sie verpackt sind und ihr Ursprung festgestellt werden kann. Um das Erzeugnis zu schützen und seine Qualität zu erhalten, muss dieser Vorgang im Gebiet der Käseherstellung von Betrieben durchgeführt werden, die das festgelegte Protokoll akzeptieren und befolgen. Damit sind die Rückverfolgbarkeit des Käses mit der g. U. „Gamónéu“ und die Gewährleistung in Bezug auf die entsprechenden Vorgänge gegeben.

Erläuterung: Die Einfügung dieses Passus wurde vorgeschlagen, da angesichts der aktuellen Nachfrage der Verbraucher nach portionsweisem Verkauf des zertifizierten Erzeugnisses Regeln für dieses Aufmachungsformat festgelegt werden mussten. Die Gründe für die Vorschrift, dass die Portionierung im Gebiet der Käseherstellung erfolgen muss, sind folgende:

- Bei einem portionierten Käsestück sind mindestens zwei Seiten der abgeschnittenen Portion nicht mehr durch die Rinde geschützt und sie könnten organoleptische Veränderungen aufweisen, die sich auch auf den Rest des Erzeugnisses auswirken könnten. Die Portionen müssen daher so schnell wie möglich nach dem Schneiden, d. h. am Ursprungsort, verpackt werden.
- Bei der Portionierung können die Kennzeichnungen, die den Ursprung und die Echtheit des Käses garantieren, entfernt oder unkenntlich gemacht werden.

Diese Einfügung hat keinen Einfluss auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der g. U. Damit soll sichergestellt werden, dass die Authentizität eines hergestellten Käses nicht durch eine spätere Handhabung (Portionierung) beeinträchtigt wird. Die Portionierung und die Verpackung müssen daher am Ursprungsort erfolgen.

5.6. Abschnitt G) Kontrollstelle

Der folgende Wortlaut:

Name: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamónéu“ o „Gamonedo“ [Kontrollbehörde für die g. U. „Gamoneu“ oder „Gamonedo“]

Anschrift: La Plaza, s/n – E-33560 Benia – Onís (Asturias)

Tel.: (+34) 985 84 40 05

Fax: (+34) 985 84 42 30

erhält folgende Fassung:

Die für die Kontrolle zuständige Behörde ist die auch für Agrar- und Lebensmittelangelegenheiten zuständige Generaldirektion der asturischen Regierung.

Die Kontrolltätigkeit kann einer Stelle übertragen werden, die als Produktzertifizierungsstelle fungiert und nach der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 oder einer Norm, die diese in Zukunft ersetzen könnte, akkreditiert ist.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Wortlaut aktualisiert, um die für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation zuständige Behörde gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und Artikel 36 des Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) zu benennen.

5.7. Abschnitt H: Kennzeichnung

5.7.1. Identifizierung

Der folgende Wortlaut:

Jeder für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ muss gemäß den Vorgaben des Qualitätshandbuchs mit einem nummerierten Etikett oder einem Kontrolletikett gekennzeichnet werden, das von der Kontrollbehörde genehmigt, geprüft und ausgegeben wird.

erhält folgende Fassung:

Der für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss **Kennzeichnungen auf der Rinde aufweisen und** mit dem eigenen Logo des Erzeugnisses mit der g. U. sowie einem nummerierten Kontrolletikett gemäß den **vom Verwaltungsorgan festgelegten Vorschriften versehen sein, das auch für die Kontrolle und Ausgabe der nummerierten Kontrolletiketten zuständig ist.**

Erläuterung: Die Umstellung dieses Satzes dient der besseren Verständlichkeit. Außerdem wird nun präzisiert, dass die Zuständigkeit für die Festlegung der Vorschriften zur Kennzeichnung der Erzeugnisse sowie für die Kontrolle und Ausgabe der Konformitätskennzeichnung (Kontrolletiketten) beim Verwaltungsorgan liegt.

Im Interesse der Kohärenz mit Abschnitt D der Produktspezifikation wurde ein Hinweis auf die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eigenen Logo des Erzeugnisses der g. U. aufgenommen. (Die Kontrollstelle muss die Kennzeichnung der Erzeugnisse und die Zertifizierung ihres Ursprungs überwachen und sicherstellen.) Auf allen Erzeugnissen müssen ein Kontrolletikett und das eigene Logo des Erzeugnisses mit der g. U. angebracht sein.

5.7.2. Bezeichnung des Erzeugnisses

Auf dem Etikett und dem Kontrolletikett des Käses mit der g. U. müssen neben allen gesetzlich vorgeschriebenen Informationen die Angabe „Denominación de Origen Protegida [geschützte Ursprungsbezeichnung] – ‚Gamoneu‘/ ‚Gamonedo‘“ sowie der entsprechende traditionelle Begriff „del Valle“ oder „del Puerto“ stehen.

Das von der Kontrollbehörde genehmigte Logo (nachstehend abgebildet) muss in der Kennzeichnung aller Marktteilnehmer angegeben werden.

erhält folgende Fassung:

Auf den Etiketten von Käse mit der g. U. müssen folgende Angaben deutlich sichtbar angebracht sein:

- die Angabe „Denominación de Origen Protegida [geschützte Ursprungsbezeichnung] ‚Gamonéu‘“,
- ggf. der traditionelle Begriff „del Puerto“.

Erläuterung: Es handelt sich um Vorschläge zur Änderung der Kennzeichnungsvorschriften bezüglich der Verwendung der traditionellen Begriffe. Diese Änderung hat keinen Einfluss auf die Eigenschaften des Erzeugnisses, sondern dient der Klarstellung, wie die g. U. und der traditionelle Begriff auf den Etiketten zu verwenden sind.

5.8. ***Streichung der Verweise auf nationale Rechtsvorschriften***

Abschnitt I) Nationale Rechtsvorschriften wurden gestrichen.

Diese Streichung betrifft die folgende Liste von Dokumenten:

- Gesetz über Rebflächen und Wein (Gesetz 24/2003 vom 10. Juli 2003)
- Gesetz über Rebflächen, Wein und alkoholische Getränke (Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970)
- Durchführungsbestimmungen zum Gesetz 25/1970 (Dekret 835/1972 vom 23. März 1972)
- Verordnung vom 25. Januar 1994 über die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften mit der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- Königliches Dekret 1643/1999 vom 22. Oktober 1999 zur Festlegung des Verfahrens für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister
- Königliches Dekret 1679/1994 vom 22. Juli 1994 (veröffentlicht im Amtsblatt vom 24. September 1994) zur Festlegung der Gesundheits- und Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis
- Königliches Dekret 402/1996 vom 1. März 1996 (veröffentlicht im Amtsblatt vom 8. April 1996) zur Änderung des Königlichen Dekrets 1679/1994 vom 22. Juli 1994 zur Festlegung der Gesundheits- und Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis
- Verordnung vom 8. Mai 1987 (veröffentlicht im Amtsblatt vom 12. Mai 1987) zur Änderung der Verordnung vom 29. November 1985 zur Genehmigung der Qualitätsnormen für Käse und Schmelzkäse, die für den inländischen Markt bestimmt sind
- Verordnung vom 20. Mai 1994 (veröffentlicht im Amtsblatt vom 26. Mai 1994) zur teilweisen Änderung der Verordnung vom 29. November 1985 zur Genehmigung der Qualitätsnormen für Käse und Schmelzkäse, die für den inländischen Markt bestimmt sind

Erläuterung: Es wird vorgeschlagen, Abschnitt I der geltenden Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und aufgrund der Aufhebung der genannten Rechtsvorschriften zu streichen.

5.9. ***Anpassung der veröffentlichten Zusammenfassung (ABL. C 236 vom 9.10.2007, S. 13) an das Einzige Dokument***

In der nachstehenden Tabelle sind die Entsprechungen zwischen den verschiedenen Teilen der veröffentlichten Zusammenfassung und dem Einzigen Dokument aufgeführt, das anhand des Musters in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 668/2014 erstellt wurde, sowie eine Beschreibung und Erläuterung der Änderungen, die im Zuge der Anpassung der Zusammenfassung an das Einzige Dokument vorgenommen wurden.

ZUSAMMENFASSUNG	EINZIGES DOKUMENT
Punkt 1 Zuständige Behörde des Mitgliedstaats Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
Punkt 2 Vereinigung Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
	Der folgende Wortlaut wurde als Punkt 2 eingefügt: Punkt 2 Mitgliedstaat oder Drittland: Spanien

Punkt 3 Art des Erzeugnisses	Punkt 3.1 Art des Erzeugnisses – Die Klasse hat sich gemäß Anhang XI der Verordnung (EU) Nr. 668/2014 nicht geändert. Es ist weiterhin die Klasse 1.3. Käse.
Punkt 4.1 Name	Punkt 1 Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.] – Es wurde ein Akzent auf dem Buchstaben „e“ hinzugefügt, sodass der Name nun „Gamonéu“ lautet. Die spanische Schreibweise „Gamonedo“ wurde gestrichen, da sie veraltet ist.
Punkt 4.2 Beschreibung	Punkt 3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt – Die in diesem Antrag vorgelegten Änderungen (Milchsorten, Rassen und physikalische Eigenschaften) wurden an der Beschreibung des Erzeugnisses unter Punkt 4.2 der Zusammenfassung vorgenommen. Der letzte Absatz über die Verwendung des traditionellen Begriffs „Gamoneu“ del Valle / „Gamonedo“ del Valle wurde gestrichen. Siehe Wortlaut unten (*1).
	Der folgende Wortlaut wurde als Punkt 3.3 eingefügt: 3.3 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse) Siehe Wortlaut unten (*2).
Punkt 4.3 Geografisches Gebiet	Punkt 4 Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets Der Wortlaut hat sich nicht geändert.
Punkt 4.4 Ursprungsnachweis Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
Punkt 4.5 Herstellungsverfahren Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
	Punkt 3.4 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen Der nachstehende Wortlaut (*3) wurde eingefügt.
	Punkt 3.5 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen Der nachstehende Wortlaut (*4) wurde eingefügt.

Punkt 4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet	Punkt 5 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet Der Wortlaut bleibt, abgesehen von der Änderung der Schreibweise des Namens („Gamoneu“ wird zu „Gamonéu“) und der Streichung der spanischen Schreibweise („Gamonedo“) sowie der Streichung des Satzteils „dessen Vorkommen am Rand des Käses die Schimmelbildung sicherstellt, die dem Käse seine charakteristische Farbe und seinen typischen Geschmack verleiht“, unverändert.
Punkt 4.7 Kontrollstelle Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigsten Dokuments gemäß Anhang I ist.	
Punkt 4.8 Etikettierung	Punkt 3.6 Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen Die im Änderungsantrag dargelegten Änderungen an der Produktspezifikation wurden hier übernommen, wobei die Verweise auf den traditionellen Begriff <i>del Valle</i> gestrichen wurden. Siehe Wortlaut unten (*5).

***1) Wortlaut der Zusammenfassung**

Beschreibung: Der „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ ist ein vollfetter, gereifter Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- und Ziegenrohmilch oder aus Mischungen von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird. Er ist leicht geräuchert und weist an den Kanten eine leichte, bläulich grüne Schimmelbildung auf, die durch *Penicillium* hervorgerufen wird.

Der Käse muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen:

- Form: Zylinderform mit glatten Seiten;
- Höhe: zwischen 6 und 15 cm;
- Durchmesser: zwischen 10 und 30 cm;
- Gewicht: zwischen 0,5 und 7 kg.

Dünne, natürliche Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht, rotbraune Farbe mit rötlichen, grünen und bläulichen Schattierungen und durch *Penicillium* hervorgerufene Schimmelbildung unmittelbar unter der Rinde.

Der Käse muss die folgenden chemischen Eigenschaften aufweisen:

- Fett: mindestens 45 % in der Trockenmasse;
- Eiweiß: mindestens 25 % in der Trockenmasse;
- Trockenmasse: mindestens 55 %;
- pH-Wert: zwischen 4,5 und 6,5.

Sensorische Eigenschaften:

- Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger. Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist lang anhaltend mit Anklängen an Haselnüsse.
- Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und bröckelt beim Schneiden leicht. Der Käse weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.
- Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und weist an den Kanten eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung auf. Das Äußere des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen oder Lagerräumen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche oder bläuliche Schattierungen annehmen kann.

— Im Inneren des Käses zeigen sich mechanisch entstandene Löcher.

Die folgenden traditionellen Bezeichnungen sind zulässig:

- „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ del Puerto [vom Gebirgspass]. Der Käse wird in den Monaten Juni bis September in den Passregionen der Orte Cangas de Onís und Onís auf den in der Spezifikation genannten Wiesen oder Almen in kleinen Käsereien hergestellt. Der Käse muss aus der Milch der Herden hergestellt werden, die auf den für diese Sorte genannten Almen weiden, wobei Milch von mindestens zwei der drei zulässigen Arten (Kuh, Schaf und Ziege) gemischt werden muss und der Anteil von Schaf- und/oder Ziegenmilch in jedem Fall mehr als 10 % betragen muss.
- „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ del Valle. Der Käse wird in den Tallagen des geografischen Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung hergestellt, die zu den Gemeinden Cangas de Onís und Onís gehören. Die Herstellung ist nicht an eine bestimmte Saison gebunden, da die Herden semi-extensiv und im Wesentlichen auf Weiden gehalten werden.

Einziges Dokument (Änderungen unterstrichen)

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Gamonéu“ handelt es sich um einen vollfetten, gereiften Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenrohmilch oder aus einer Mischung von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird.

Der Käse muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen:

- Form: zylindrisch mit flacher Ober- und Unterseite,
- Höhe: zwischen 6 und 18 cm,
- Durchmesser: zwischen 10 und 35 cm,
- Gewicht: zwischen 0,5 und 10 kg.

Der Käse muss die folgenden chemischen Eigenschaften aufweisen:

- Fett in der Trockenmasse: mindestens 45 %,
- Eiweiß in der Trockenmasse: mindestens 25 %,
- Trockenmassegehalt: mindestens 55 %,
- pH-Wert: zwischen 4,5 und 6,5.

Der Käse weist die folgenden sensorischen Eigenschaften auf:

- Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger.
- Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist langanhaltend und nussig, eventuell haselnussig.
- Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und bröckelt beim Schneiden leicht. Der Käse weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.
- Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und kann an den Kanten eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung aufweisen. Das Äußere des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche oder bläuliche Schattierungen annehmen kann.

Die folgenden traditionellen Begriffe sind zulässig:

- „Gamonéu“ del Puerto [vom Gebirgspass]. Der Käse wird im Sommer im Berggebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís auf den in der Produktspezifikation genannten Wiesen oder Almen in kleinen Käsereien hergestellt. Der Käse muss aus der Milch der Herden und Bestände hergestellt werden, die auf den für diese Sorte genannten Almen weiden, wobei Milch von mindestens zwei der drei zulässigen Arten (Kuh, Schaf und Ziege) gemischt werden muss, und zwar unter Einhaltung der folgenden Anforderungen:
 - bei Verwendung von Kuhmilch darf diese nicht mehr als 90 % der Mischung ausmachen,
 - bei Verwendung von Schafmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen,
 - bei Verwendung von Ziegenmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen.

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

Futter

Die Ernährung der Tiere beruht auf ganzjährigem Weidegang, ergänzt durch Futtermittel aus eigenem Anbau in Form von frisch geschnittenem Gras und Heu.

Das Futter der Tiere muss zwar aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, doch ist bei bestimmten physiologischen Zuständen – z. B. während der Laktation – oder wenn in einem Tierhaltungsbetrieb – in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen – Futtermittel aus eigenem Anbau knapp werden, eine Zufütterung mit anderen Futtermitteln zulässig. Um sicherzustellen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht beeinträchtigt wird, dürfen Futtermittel, die außerhalb des geografischen Gebiets beschafft werden, in keinem Fall 50 % der Trockenmasse auf Jahresbasis überschreiten.

Rohstoffe

Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss aus Rohmilch – Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung von zwei oder drei dieser Milchsorten – erzeugt werden, die von Tieren stammt, die sich gemäß den spezifischen Traditionen, die mit den geografischen und soziologischen Gegebenheiten des Gebiets in Zusammenhang stehen, von den natürlichen Ressourcen des Gebiets ernähren.

Milch von den nachstehend aufgeführten Arten und Rassen:

- Kühe: Frisona (Holstein), Asturiana de los Valles (Asturisches Talrind), Asturiana de la Montaña (Asturisches Bergrind), Parda (Braunvieh), Parda de Montaña (Berg-Braunvieh), Fleckvieh, Jersey und Kreuzungen dieser Rassen.
- Schafe: Latxa (Lacho), Carranzana (Basco-Béarnaise), Ostfriesisches Milchschaaf, Assaf und Kreuzungen dieser Rassen.
- Ziegen: Cabra Alpina (Alpine Ziege), Cabra Pirenaica (Pyrenäen-Ziege), Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña (Málaga-Ziege), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama-Ziege), Bermeya und Kreuzungen dieser Rassen.

Darüber hinaus muss die für die Herstellung verwendete Milch aus zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammen, die in das Betriebsregister der Kontrollbehörde eingetragen sind, und nach geeigneten Haltungs- und Melkverfahren gewonnen werden.

***3) Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu“ – die Milcherzeugung, die Herstellung (Gerinnung, Schneiden der Gallerte, Einformen und Salzen), die Reifung und die Portionierung des Käses – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das die Gemeinden Cangas de Onís und Onís umfasst.

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

Portionierung im Gebiet der Käseherstellung:

Das Erzeugnis mit der g. U. kann in Portionen vermarktet werden, sofern sie verpackt sind und ihr Ursprung festgestellt werden kann. Um das Erzeugnis zu schützen und seine Qualität zu erhalten, muss dieser Vorgang im Gebiet der Käseherstellung von Betrieben durchgeführt werden, die das festgelegte Protokoll akzeptieren und befolgen. Damit ist die Rückverfolgbarkeit des Käses mit der g. U. „Gamonéu“ und Gewährleistung in Bezug auf die entsprechenden Vorgänge gegeben.

***5) Wortlaut der Zusammenfassung**

Jeder für den Verbrauchemarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ muss gemäß den Vorgaben des Qualitätshandbuchs mit einem nummerierten Etikett oder einem Kontrolletikett gekennzeichnet werden, das von der Kontrollbehörde genehmigt, geprüft und ausgegeben wird. Auf dem Etikett und dem Kontrolletikett des Käses mit der g. U. muss neben allen gesetzlich vorgeschriebenen Informationen die Angabe *Denominación de Origen Protegida* [geschützte Ursprungsbezeichnung] – „Gamoneu“/„Gamonedo“ sowie der entsprechende traditionelle Begriff *del Valle* oder *del Puerto* stehen.

Das von der Kontrollbehörde genehmigte Logo (nachstehend abgebildet) muss in der Kennzeichnung aller Marktteilnehmer angegeben werden.

Einziges Dokument (Änderungen unterstrichen)

Jeder für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss Kennzeichnungen auf der Rinde aufweisen und mit dem eigenen Logo des Erzeugnisses mit der g. U. sowie einem nummerierten Kontrolletikett gekennzeichnet werden, das von der Kontrollbehörde geprüft und ausgegeben wird.

Auf den Etiketten von Käse mit der g. U. müssen folgende Angaben deutlich sichtbar angebracht sein:

- die Angabe „Denominación de Origen Protegida [geschützte Ursprungsbezeichnung] „Gamonéu“,
- ggf. der traditionelle Begriff *del Puerto*.

Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung



EINZIGES DOKUMENT

„GAMONÉU“

EU-Nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

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

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

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**
Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*
Klasse 1.3. Käse

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

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Gamonéu“ handelt sich um einen vollfetten, gereiften Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenrohmlch oder aus einer Mischung von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird.

Der Käse muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen:

- Form: zylindrisch mit flacher Ober- und Unterseite,
- Höhe: zwischen 6 und 18 cm,
- Durchmesser: zwischen 10 und 35 cm,
- Gewicht: zwischen 0,5 und 10 kg.

Der Käse muss die folgenden chemischen Eigenschaften aufweisen:

- Fett in der Trockenmasse: mindestens 45 %,
- Eiweiß in der Trockenmasse: mindestens 25 %,
- Trockenmassegehalt: mindestens 55 %,
- pH-Wert: zwischen 4,5 und 6,5.

Der Käse muss die folgenden sensorischen Eigenschaften aufweisen:

- Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger.
- Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist langanhaltend und nussig, eventuell haselnussig.
- Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und bröckelt beim Schneiden leicht. Der Käse weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.
- Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und kann an den Kanten eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung aufweisen. Das Äußere des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche oder bläuliche Schattierungen annehmen kann.

Der folgende traditionelle Begriff ist zulässig:

- *del Puerto* [vom Gebirgspass] für Käse, der im Sommer im Berggebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís auf den in der Produktspezifikation genannten Wiesen oder Almen in kleinen Käsereien hergestellt wird. Der Käse muss aus der Milch der Herden und Bestände hergestellt werden, die auf den für diese Sorte genannten Almen weiden, wobei Milch von mindestens zwei der drei zulässigen Arten gemischt werden muss, und zwar unter Einhaltung der folgenden Anforderungen:
 - bei Verwendung von Kuhmilch darf diese nicht mehr als 90 % der Mischung ausmachen,
 - bei Verwendung von Schafmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen,
 - bei Verwendung von Ziegenmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen.

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

a) Futter

Die Ernährung der Tiere beruht auf ganzjährigem Weidegang, ergänzt durch Futtermittel aus eigenem Anbau in Form von frisch geschnittenem Gras und Heu.

Das Futter der Tiere muss zwar aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, doch ist bei bestimmten physiologischen Zuständen – z. B. während der Laktation – oder wenn in einem Tierhaltungsbetrieb – in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen – Futtermittel aus eigenem Anbau knapp werden, eine Zufütterung mit anderen Futtermitteln zulässig. Um sicherzustellen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht beeinträchtigt wird, dürfen Futtermittel, die außerhalb des geografischen Gebiets beschafft werden, in keinem Fall 50 % der Trockenmasse auf Jahresbasis überschreiten.

b) Rohstoffe

Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss aus Rohmilch – Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung von zwei oder drei dieser Milchsorten – erzeugt werden, die von Tieren der folgenden Arten und Rassen stammt:

- Kühe: Frisona (Holstein), Asturiana de los Valles (Asturisches Talrind), Asturiana de la Montaña (Asturisches Bergrind), Parda (Braunvieh), Parda de Montaña (Berg-Braunvieh), Fleckvieh, Jersey und Kreuzungen dieser Rassen.
- Schafe: Latxa (Lacho), Carranzana (Basco-Béarnaise), Ostfriesisches Milchschaaf, Assaf und Kreuzungen dieser Rassen.
- Ziegen: Cabra Alpina (Alpine Ziege), Cabra Pirenaica (Pyrenäen-Ziege), Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña (Málaga-Ziege), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama-Ziege), Bermeya und Kreuzungen dieser Rassen.

Darüber hinaus muss die für die Herstellung verwendete Milch aus zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammen, die in das Betriebsregister der Kontrollbehörde eingetragen sind, und nach geeigneten Haltungs- und Melkverfahren gewonnen werden.

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

Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu“ – die Milcherzeugung, die Herstellung (Gerinnung, Schneiden der Gallerte, Einformen und Salzen), die Reifung und die Portionierung des Käses – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das die Gemeinden Cangas de Onís und Onís umfasst.

- 3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*
Portionierung im Gebiet der Käseherstellung:

Das Erzeugnis mit der g. U. kann in Portionen vermarktet werden, sofern sie verpackt sind und ihr Ursprung festgestellt werden kann. Um das Erzeugnis zu schützen und seine Qualität zu erhalten, muss dieser Vorgang im Gebiet der Käseherstellung von Betrieben durchgeführt werden, die das festgelegte Protokoll akzeptieren und befolgen. Damit ist die Rückverfolgbarkeit des Käses mit der g. U. „Gamonéu“ und Gewährleistung in Bezug auf die entsprechenden Vorgänge gegeben.

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

Jeder für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss Kennzeichnungen auf der Rinde aufweisen und mit dem eigenen Logo des Erzeugnisses mit der g. U. sowie einem nummerierten Kontrolletikett gekennzeichnet werden, das von der Kontrollbehörde geprüft und ausgegeben wird.

Auf den Etiketten von Käse mit der g. U. müssen folgende Angaben deutlich sichtbar angebracht sein:

- die Angabe „*Denominación de Origen Protegida* [geschützte Ursprungsbezeichnung] „Gamonéu“,
- ggf. der traditionelle Begriff *del Puerto*.

Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung:



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

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Gemeinden Cangas de Onís und Onís in der Autonomen Gemeinschaft Asturien.

Diese Gemeinden befinden sich im östlichen Teil Asturiens.

Die Erzeugung der Milch sowie die Herstellung und Reifung des Käses erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Historischer Zusammenhang

Der Käse mit der g. U. „Gamonéu“ ist eng mit der Bewahrung der jahrhundertealten Tradition der extensiven Viehhaltung in diesem Gebiet verbunden. Seine Ursprünge lassen sich mindestens bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen, als er die Speise der „Armen der Gemeinde“ war, wie es in einem Brief an König Philipp IV. aus dem Jahr 1641 über die Weidewirtschaft heißt.

Des Weiteren finden sich in alten Dokumenten (*Diccionario Geográfico* [Geografisches Wörterbuch] von Pascual Madoz aus dem 18. Jahrhundert) zahlreiche Hinweise auf den Käse als Grundnahrungsmittel der örtlichen Bevölkerung, auf die Spezialisierung des Gebiets auf die Viehwirtschaft und auf die Existenz gemischter Viehbestände aus Kühen, Schafen und Ziegen, die von ihren Besitzern gehütet werden, welche den Sommer bei ihren Herden auf den Almen verbringen.

Aufgrund dieser Umstände und der Abgeschnittenheit des Gebiets von den Absatzmärkten haben die Hirten schon vor langer Zeit begonnen, die Milch selbst zu Käse zu verarbeiten.

Natürlicher Zusammenhang

Die Gemeinden Cangas de Onís und Onís erstrecken sich jeweils über einen großen Teil des Cornión, des westlichen Massivs der Picos de Europa. Am meisten beeindruckt in diesem Gebirgssystem die schroffe Landschaft, die durch große Höhenunterschiede – von 80 m über dem Meeresspiegel am Mittellauf des Flusses Sella bis auf 2 648 m am Gipfel des Torre Curredo – geprägt ist. Diese Hochgebirgslandschaft ist durch den vorherrschenden Kalkstein, steile Hänge und stufenartige geomorphologische Formationen gekennzeichnet, was sich in zwei unterschiedlichen Umgebungen niederschlägt: Tallagen und Passlagen.

Im Tal dominieren ausgedehnte, größtenteils flache Wiesenflächen und kleine landwirtschaftliche Betriebe im Umfeld der Siedlungen. Hier befinden sich die wichtigsten Siedlungszentren. Die Mahdwiesen liefern Heu für den Winter und darauf können Tiere gehalten werden, die einen Teil der Zeit im Freien überwintern können.

Die Passregion – die höchsten Lagen – ist durch senkrechte Felswände und eine Verkarstung mit zahlreichen Dolinen, Klüften, Höhlen, Karren und ausgeprägten Spalten gekennzeichnet. Zwischen diesen felsigen Formationen liegen die Almen, Wiesenflächen mit Weiden von hohem Nährwert, auf denen das Vieh vom Frühling bis zum ersten Schneefall im Herbst bleibt. Abhänge, *xerros* (schroffes, durch den Wechsel von Weiden und Kalkfelsen geprägtes Gelände) und Klippen sind weitere Geländeformationen, die für die Viehwirtschaft eine Rolle spielen.

In diesem Gebiet herrscht Meeresklima, das durch ausgiebige Niederschläge während des ganzen Jahres, mittlere Sonneneinstrahlung und starke Bewölkung gekennzeichnet ist. Die Niederschlagsmenge variiert zwischen 2 000 mm in den Passregionen (wobei hier ein Teil der Niederschläge in Form von Schnee fällt) und 1 200 mm in den tieferen Lagen. Während des Sommers tritt in den höheren Lagen zudem häufig dichter Nebel auf.

Die Temperaturen in den Tallagen sind das ganze Jahr über mild (durchschnittlich 12 °C), während sie im Berggebiet bei durchschnittlich 3 °C liegen.

Unter bodenkundlichen Gesichtspunkten sind in diesem Gebiet vor allem die Kalk- und Quarzitfelsen von Bedeutung, die in den Tälern durch Erosion, Witterung und Vegetation verändert wurden.

Das Gebiet weist aufgrund seines Klimas, seiner Geländebeschaffenheit und seiner Geologie einige Besonderheiten auf, die direkten Einfluss auf die Art und Qualität der Weiden haben und deren besondere Eignung als Futterlieferant für die Kühe, Schafe und Ziegen, aus deren Milch der Käse mit der g. U. „Gamonéu“ erzeugt wird, bedingen. Die vorherrschende Pflanze auf diesen Weiden ist *Festuca burnatii*, ein in Kantabrien endemisches mehrjähriges Kraut, das auf Hochweiden („pastizales psicroxerofilos“) wächst. In den Mulden und den durch Hangabbrüche entstandenen Bereichen, die bis Frühlingsende von Schnee bedeckt sind, werden die Weiden vom Borstgras (*Nardus stricta*) dominiert, einem Süßgras, das so robust ist, dass es in unterschiedlichen Umgebungen gedeiht. Darüber hinaus sind die Süßgräser *Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana* sowie die Leguminose *Trifolium thallii* Vill. anzutreffen.

Die Eigenschaften, durch die sich der Käse auszeichnet, sind auch auf den Räuchervorgang und die Reifung zurückzuführen, die nur durch Pilze und Hefen, die natürlich im Milieu der Reiferäume vorhanden sind, beeinflusst wird. Unter ihnen ist besonders das *Penicillium* zu nennen.

Zusammenhang mit dem Faktor Mensch

Das Ökosystem des Gebiets weist einzigartige Umweltbedingungen auf, was auch die Tatsache zeigt, dass der *Parque Nacional de la Montaña de Covadonga* 1918 als erster Nationalpark Spaniens gegründet wurde und ein Vorreiter auf dem Gebiet des Umweltschutzes in Spanien ist.

Es ist allgemein anerkannt, dass die Hirten in diesen Bergregionen zu den wichtigsten Akteuren für den Schutz des ökologischen Werts der Region zählen. Das Ergebnis der traditionellen Bewirtschaftung ist der Käse mit der g. U. „Gamonéu“ als einzige wirtschaftliche Alternative für die Nutzung der Viehbestände in der Region.

Die im Abschnitt über die Erzeugung beschriebenen Verfahren und Hintergründe sind das Ergebnis alter Traditionen, die der Gegenwart angepasst wurden, ohne dass dafür mit einem Identitätsverlust des Erzeugnisses und einem Verschwinden der Lebensform, die in seinem Umfeld entstanden ist, bezahlt werden muss.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Queso+Gamoneu.+Pliego+de+condiciones+sin+control+de+cambios.pdf/4802241a-a982-144c-5ca3-4596354f3e71?t=1648806575216>



Bekanntmachung der Einleitung einer Überprüfung wegen des bevorstehenden Auslaufens der Antidumpingmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von Aluminiumheizkörpern mit Ursprung in der Volksrepublik China

(C/2024/680)

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

1. Überprüfungsantrag

Der Antrag wurde am 16. Oktober 2023 im Sinne des Artikels 5 Absatz 4 der Grundverordnung im Namen des Wirtschaftszweigs der Union für Aluminiumheizkörper von AIRAL s.c.r.l. (im Folgenden „Antragsteller“) gestellt.

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

2. Überprüfte Ware

Bei der überprüften Ware handelt es sich um Aluminiumheizkörper sowie Bauelemente oder Bauteile dieser Heizkörper, auch zusammengesetzt, ausgenommen elektrische Heizkörper sowie Bauelemente oder Bauteile davon (im Folgenden „überprüfte Ware“), die derzeit unter den KN-Codes ex 7615 10 10, ex 7615 10 80, ex 7616 99 10 und ex 7616 99 90 (TARIC-Codes 7615 10 10 10, 7615 10 80 10, 7616 99 10 91, 7616 99 90 01 und 7616 99 90 91) eingereiht werden. Die KN- und TARIC-Codes werden nur informationshalber angegeben und unbeschadet einer späteren Änderung der zolltariflichen Einreihung.

3. Geltende Maßnahmen

Bei den derzeit geltenden Maßnahmen handelt es sich um einen endgültigen Antidumpingzoll, der mit der Durchführungsverordnung (EU) 2019/59 der Kommission ⁽³⁾ eingeführt wurde.

4. Gründe für die Überprüfung

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

4.1. Behauptung der Wahrscheinlichkeit eines erneuten Auftretens des Dumpings

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

⁽¹⁾ ABl. C 138 vom 21.4.2023, S. 4.

⁽²⁾ ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

⁽³⁾ ABl. L 12 vom 15.1.2019, S. 13.

Zur Untermauerung der Behauptung, dass nennenswerte Verzerrungen bestehen, bezog sich der Antragsteller auf die Informationen in dem von den Kommissionsdienststellen am 20. Dezember 2017 vorgelegten Länderbericht, in dem die spezifischen Marktgegebenheiten in China beschrieben werden ⁽⁴⁾. Insbesondere verwies er auf Verzerrungen wie die staatliche Präsenz im Allgemeinen und im Aluminiumsektor im Besonderen, wo die Kommission unter anderem zu dem Schluss gekommen sei, dass zahlreiche auf nationaler, regionaler und kommunaler Ebene veröffentlichte Pläne, Leitlinien und andere Dokumente eindeutig zeigen würden, in welchem hohem Ausmaß die chinesische Regierung hier eingreife. Dies ermögliche eine direkte und umfassende Kontrolle aller Aspekte der Entwicklung und Funktionsweise des Aluminiumsektors.

Darüber hinaus stützte sich der Antragsteller auf öffentlich zugängliche Informationen, insbesondere auf die jüngsten Feststellungen der Kommission in Handelsschutzuntersuchungen betreffend Aluminiumwaren aus China, in denen die Kommission festgestellt habe, dass die Preise oder Kosten der betroffenen Ware einschließlich der Rohstoff-, Energie- und Arbeitskosten nicht das Ergebnis des freien Spiels der Marktkräfte seien, da sie von erheblichen staatlichen Eingriffen im Sinne des Artikels 2 Absatz 6a Buchstabe b der Grundverordnung beeinflusst würden, und dass es nicht angemessen sei, die Inlandspreise und -kosten zur Ermittlung des Normalwerts heranzuziehen ⁽⁵⁾.

Daher stützt sich die Behauptung eines erneuten Auftretens des Dumpings aus China nach Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe a der Grundverordnung angesichts derzeit nicht vorhandener nennenswerter Einfuhrmengen aus China in die Union auf einen Vergleich eines Normalwerts, der rechnerisch ermittelt wurde anhand von Herstell- und Umsatzkosten, die unverzerrte Preise oder Vergleichswerte in der Türkei (vom Antragsteller als geeignetes repräsentatives Land ausgewählt) widerspiegeln, mit dem Preis der überprüften Ware aus China bei der Ausfuhr in Drittländer und entsprechenden Angeboten auf chinesischen gewerblichen Websites.

Laut dem Antragsteller ist auf der Grundlage des vorstehenden Vergleichs, aus dem hervorgeht, dass der rechnerisch ermittelte Normalwert höher ist als der chinesische Ausfuhrpreis der betroffenen Ware auf Drittlandsmärkten, bei einem Außerkrafttreten der Maßnahmen ein erneutes Auftreten des Dumpings aus China in der EU wahrscheinlich.

Darüber hinaus legte der Antragsteller Beweise für die erheblichen Produktionskapazitäten in China vor, die in den letzten zehn Jahren aufgebaut worden seien und die Inlandsnachfrage bei Weitem übersteigen würden. Allein die ungenutzten Kapazitäten würden es den chinesischen Ausfuhrern ermöglichen, einen beträchtlichen Teil des Unionsmarktes zu übernehmen.

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

Da der Wirtschaftszweig der Union derzeit nicht geschädigt wird, behauptet der Antragsteller, dass ein erneutes Auftreten einer Schädigung aus China wahrscheinlich sei. Der Antragsteller legte diesbezüglich hinreichende Beweise vor, wonach die Einfuhren der überprüften Ware aus China in die Union aufgrund des Potenzials der enormen Fertigungsanlagen der Hersteller und des Umfangs der ungenutzten Kapazitäten in China im Vergleich zum EU-Markt im Falle eines Außerkrafttretens der Maßnahmen zunehmen dürften.

Laut dem Antragsteller würde ein Außerkrafttreten der Maßnahmen eine starke Sogwirkung auslösen, da die chinesischen Hersteller derzeit in von politischer Instabilität gekennzeichnete Regionen ausführen würden (Armenien, Belarus, Moldau, Kasachstan, Russland und Ukraine) und da z. B. in den USA, Mexiko und Kanada sowohl Antidumping- als auch Ausgleichszölle auf bestimmte Aluminiumstrangpresserzeugnisse aus China in Kraft seien.

Ohne Antidumpingmaßnahmen könnten die Ausfuhren von Aluminiumheizkörpern aufgrund des Preisniveaus der gedumpten Einfuhren in Mengen auf den EU-Markt zurückkehren, die dem in der ursprünglichen Antidumpinguntersuchung festzustellenden Niveau nahekämen (Marktanteil von 24 % im Zeitraum von Juli 2010 bis Juni 2011, dem UZ der Ausgangsuntersuchung). Der Antragsteller berechnete eine theoretische Preisunterbietungsspanne von bis zu 47 % für den Fall, dass die Einfuhren aus China zu demselben Preisniveau wie bei Drittländern auf den Unionsmarkt gelangen.

Im Übrigen führte der Antragsteller an, dass die Beseitigung der Schädigung in erster Linie auf die Maßnahmen zurückzuführen sei und dass bei Außerkrafttreten der Maßnahmen der Wirtschaftszweig der Union wahrscheinlich erneut geschädigt würde, sofern wieder erhebliche Mengen zu gedumpten Preisen aus China eingeführt würden.

⁽⁴⁾ Commission Staff Working Document on Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations (für die Zwecke von Handelsschutzuntersuchungen erstellte Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen über nennenswerte wirtschaftliche Verzerrungen in der Volksrepublik China) vom 20. Dezember 2017, SWD(2017) 483 final/2. Der Länderbericht steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel ([https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=SWD\(2017\)483&lang=en](https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=SWD(2017)483&lang=en)) zur Verfügung.

Im Länderbericht zitierte Dokumente sind auf hinreichend begründeten Antrag ebenfalls erhältlich.

⁽⁵⁾ ABl. L 216 vom 18.6.2021, S. 142.

ABl. L 124 vom 12.4.2021, S. 40.

5. Verfahren

Die Kommission kam nach Anhörung des nach Artikel 15 Absatz 1 der Grundverordnung eingesetzten Ausschusses zu dem Schluss, dass genügend Beweise für die Wahrscheinlichkeit von Dumping⁽⁶⁾ und Schädigung vorliegen, um die Einleitung einer Auslaufüberprüfung zu rechtfertigen; sie leitet daher eine Überprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Grundverordnung ein.

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

5.1. Untersuchungszeitraum der Überprüfung und Bezugszeitraum

Die Untersuchung bezüglich eines Anhaltens oder erneuten Auftretens des Dumpings erstreckt sich auf den Zeitraum vom 1. Januar 2023 bis zum 31. Dezember 2023 (im Folgenden „Untersuchungszeitraum der Überprüfung“). Die Untersuchung der Entwicklungen, die für die Beurteilung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Schädigung relevant sind, betrifft den Zeitraum vom 1. Januar 2020 bis zum Ende des Untersuchungszeitraums der Überprüfung (im Folgenden „Bezugszeitraum“).

5.2. Stellungnahmen zum Antrag und zur Einleitung der Untersuchung

Interessierte Parteien, die zum Antrag (zum Beispiel zu Angelegenheiten im Zusammenhang mit einem erneuten Auftreten der Schädigung oder mit der Schadensursache) oder zu Aspekten im Zusammenhang mit der Einleitung der Untersuchung (zum Beispiel zu der Frage, inwieweit der Antrag unterstützt wird) Stellung nehmen möchten, müssen dies binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽⁷⁾ tun.

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

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

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

Daher werden alle Hersteller⁽⁸⁾ der überprüften Ware aus dem betroffenen Land gebeten, bei der Untersuchung der Kommission mitzuarbeiten; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei den Untersuchungen mitgearbeitet haben, die zu den geltenden Maßnahmen führten.

5.3.1. Untersuchung der Hersteller im betroffenen Land

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

Damit die Kommission über die Notwendigkeit eines Stichprobenverfahrens entscheiden und gegebenenfalls eine Stichprobe bilden kann, werden alle Hersteller oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter hiermit gebeten, der Kommission binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Angaben zu ihren Unternehmen vorzulegen; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung mitgearbeitet haben, die zu den jetzt zur Überprüfung anstehenden Maßnahmen führte. Diese Angaben sind über TRON.tdi unter folgender Adresse zu übermitteln: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R809_SAMPLING_FORM_FOR_EXPORTING_PRODUCER. Informationen zum Zugriff auf TRON enthalten die Abschnitte 5.6 und 5.9.

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

⁽⁷⁾ Sofern nichts anderes bestimmt ist, sind alle Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union*.

⁽⁸⁾ Ein Hersteller ist ein Unternehmen im betroffenen Land, das die überprüfte Ware herstellt, gegebenenfalls auch ein verbundenes Unternehmen, das an der Herstellung, den Inlandsverkäufen oder der Ausfuhr der überprüften Ware beteiligt ist.

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

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

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

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

Der Fragebogen für Hersteller im betroffenen Land steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (<https://intragate.ec.europa.eu/sherpa/Case.do?action=view&id=2711>) zur Verfügung.

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

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

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

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

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

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

Bezüglich der relevanten Quellen ersucht die Kommission alle Hersteller in China, binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Angaben zu den bei der Herstellung der überprüften Ware verwendeten Vormaterialien (Rohstoffe und Halbzeug) sowie dem entsprechenden Energieverbrauch vorzulegen. Diese Angaben sind über TRON.tdi unter folgender Adresse zu übermitteln: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R809_INFO_ON_INPUTS_FOR_EXPORTING_PRODUCER_FORM. Informationen zum Zugriff auf TRON enthalten die Abschnitte 5.6 und 5.9.

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

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

5.3.3. Untersuchung der unabhängigen Einführer ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾

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

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

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

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

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

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

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

Der Fragebogen für unabhängige Einführer steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel: <https://intragate.ec.europa.eu/sherpa/Case.do?action=view&id=2711>.

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

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

⁽⁹⁾ Es können ausschließlich Einführer, die nicht mit Herstellern im betroffenen Land verbunden sind, in die Stichprobe einbezogen werden. Einführer, die mit Herstellern verbunden sind, müssen Anhang I des Fragebogens für die betreffenden Hersteller ausfüllen. Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person“ eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

⁽¹⁰⁾ Die von unabhängigen Einführern vorgelegten Daten können im Rahmen dieser Untersuchung auch zu anderen Zwecken als zur Dumpingermittlung herangezogen werden.

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

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

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

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

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

Der Fragebogen für Unionshersteller steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel: <https://intragate.ec.europa.eu/sherpa/Case.do?action=view&id=2711>.

5.5. Verfahren zur Prüfung des Unionsinteresses

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

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

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

Die Fragebogen, darunter auch der Fragebogen für Verwender der überprüften Ware, stehen in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel: <https://intragate.ec.europa.eu/sherpa/Case.do?action=view&id=2711>. Nach Artikel 21 der Grundverordnung übermittelte Informationen werden allerdings nur dann berücksichtigt, wenn sie zum Zeitpunkt ihrer Übermittlung durch Beweise belegt sind, die ihre Richtigkeit bestätigen.

5.6. Interessierte Parteien

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

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

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

Der Zugang zu dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier erfolgt über Tron.tdi unter folgender Adresse: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Um Zugang zu erhalten, folgen Sie bitte den Anweisungen auf dieser Webseite ⁽¹¹⁾.

5.7. *Andere schriftliche Beiträge*

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

5.8. *Möglichkeit der Anhörung durch die untersuchenden Kommissionsdienststellen*

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

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

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

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

Alle von interessierten Parteien übermittelten schriftlichen Beiträge, die vertraulich behandelt werden sollen, müssen den Vermerk „Sensitive“ ⁽¹²⁾ (zur vertraulichen Behandlung) tragen; dies gilt auch für entsprechende mit dieser Bekanntmachung angeforderte Informationen, ausgefüllte Fragebogen und sonstige Schreiben. Parteien, die im Laufe der Untersuchung Informationen vorlegen, werden gebeten, ihren Antrag auf vertrauliche Behandlung zu begründen.

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

Interessierte Parteien werden gebeten, alle Beiträge und Anträge, darunter auch Anträge auf Registrierung als interessierte Partei, gescannte Vollmachten und Bescheinigungen, über TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>) zu übermitteln. Mit der Verwendung von TRON.tdi oder E-Mail erklären sich die interessierten Parteien mit den Regeln für die elektronische Übermittlung von Unterlagen im Leitfaden zum „SCHRIFTWECHSEL MIT DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION BEI HANDELSCHUTZUNTERSUCHUNGEN“ einverstanden, der auf der Website der Generaldirektion Handel veröffentlicht ist: <https://europa.eu/!7tHpY3>. Die interessierten Parteien müssen ihren Namen sowie ihre Anschrift, Telefonnummer und gültige E-Mail-Adresse angeben und sollten sicherstellen, dass es sich bei der genannten E-Mail-Adresse um eine aktive offizielle Mailbox handelt, die täglich eingesehen wird. Hat die Kommission die Kontaktdaten erhalten, so kommuniziert sie ausschließlich über TRON.tdi oder per E-Mail mit den interessierten Parteien, es sei denn, diese wünschen ausdrücklich, alle Unterlagen von der Kommission auf einem anderen Kommunikationsweg zu erhalten, oder die Art der Unterlage macht den Versand per Einschreiben erforderlich. Weitere Regeln und Informationen bezüglich des Schriftverkehrs mit der Kommission, einschließlich der Grundsätze für Übermittlungen über TRON.tdi oder per E-Mail, können dem genannten Leitfaden für interessierte Parteien entnommen werden.

⁽¹¹⁾ Bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte per E-Mail (trade-service-desk@ec.europa.eu) oder telefonisch (Tel. +32 22979797) an den Trade Service Desk.

⁽¹²⁾ Eine Unterlage mit dem Vermerk „Sensitive“ gilt als vertraulich im Sinne des Artikels 19 der Grundverordnung und des Artikels 6 des WTO-Übereinkommens zur Durchführung des Artikels VI des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens 1994 (Antidumping-Übereinkommen). Sie ist ferner nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt.

Postanschrift der Kommission:

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

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

E-Mail:

Für Dumpingaspekte: TRADE-R809-AR-DUMPING@ec.europa.eu

Für Aspekte der Schädigung/des Unionsinteresses: TRADE-R809-AR-INJURY@ec.europa.eu

6. Zeitplan für die Untersuchung

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

7. Vorlage von Informationen

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

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

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

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

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

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

9. Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen

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

10. Mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit

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

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

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

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

11. Anhörungsbeauftragte

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Verarbeitung personenbezogener Daten

Alle im Rahmen dieser Untersuchung erhobenen personenbezogenen Daten werden nach der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹³⁾ verarbeitet.

Ein Vermerk zum Datenschutz, mit dem alle natürlichen Personen über die Verarbeitung personenbezogener Daten im Rahmen der handelspolitischen Schutzmaßnahmen der Kommission unterrichtet werden, ist auf der Website der GD Handel abrufbar: <https://europa.eu/lvr4g9W>

⁽¹³⁾ Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und des Beschlusses Nr. 1247/2002/EG (ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39).

ANHANG

☐ Sensitive version (zur vertraulichen
Behandlung)

☐ Version for inspection by interested parties
(zur Einsichtnahme durch interessierte
Parteien)

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

ANTIDUMPINGVERFAHREN BETREFFEND DIE EINFUHREN VON ALUMINIUMHEIZKÖRPERN
MIT URSPRUNG IN DER VOLKSREPUBLIK CHINA

INFORMATIONEN FÜR DIE AUSWAHL DER STICHPROBE DER UNABHÄNGIGEN EINFÜHRER

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

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

1. NAME UND KONTAKTDATEN

Machen Sie bitte folgende Angaben zu Ihrem Unternehmen:

Name des Unternehmens	
Anschrift	
Kontaktperson	
E-Mail:	
Telefon	

2. UMSATZ UND VERKAUFSMENGE

Geben Sie für den Untersuchungszeitraum der Überprüfung bitte Folgendes an: den Gesamtumsatz des Unternehmens in EUR und – für Aluminiumheizkörper im Sinne der Einleitungsbekanntmachung – den Wert der Einfuhren und der Weiterverkäufe auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus der Volksrepublik China (im Folgenden „China“) in EUR sowie die entsprechende Anzahl der Bauelemente und die entsprechende Menge in Kilogramm.

	Maßeinheit: Bauelemente	Maßeinheit: Kilogramm	Wert (in EUR)
Gesamtumsatz Ihres Unternehmens (in EUR)			
Einfuhren der überprüften Ware mit Ursprung in China			
Einfuhren der überprüften Ware (jeglichen Ursprungs)			
Weiterverkäufe der überprüften Ware auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus China			

3. GESCHÄFTSTÄTIGKEITEN IHRES UNTERNEHMENS UND DER VERBUNDENEN UNTERNEHMEN ⁽¹⁾

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

Name und Standort des Unternehmens	Geschäftstätigkeiten	Art der Verbindung

4. SONSTIGE ANGABEN

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

5. ERKLÄRUNG

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

Unterschrift des/der Bevollmächtigten:

Name und Funktion des/der Bevollmächtigten:

Datum:

⁽¹⁾ Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person“ eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).



C/2024/777

12.1.2024

**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.107189

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/777)

Datum der Annahme der Entscheidung	17.11.2023
Nummer der Beihilfe	SA.107189
Mitgliedstaat	Österreich
Region	Österreich
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Richtlinien für die Förderung des qualitätsvollen Journalismus in Medien des Print- und Online-Bereichs
Rechtsgrundlage	Richtlinien für die Förderung des qualitätsvollen Journalismus in Medien des Print- und Online-Bereichs Qualitäts-Journalismus-Förderungs-Gesetz — QJF-G
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Sektorale Entwicklung
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 105 000 000 EUR Jährliche Mittel: 17 000 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	
Laufzeit	bis zum 30.6.2029
Wirtschaftssektoren	Verlegen von Zeitungen
Name und Anschrift der Bewilligungs- behörde	KommAustria Mariahilfer Straße 76-79, A-1060 Wien
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/2024/793

12.1.2024

Ausschreibung für eine verbesserte Luftverkehrsanbindung Sloweniens

(C/2024/793)

Hiermit wird die Veröffentlichung der Ausschreibung für eine verbesserte Luftverkehrsanbindung Sloweniens bekannt gegeben, die die Gewährung staatlicher Beihilfen an Luftfahrtunternehmen für die Aufnahme des Betriebs neuer Flugstrecken und für die Beförderung von Fluggästen zwischen einem öffentlichen Flughafen im Hoheitsgebiet der Republik Slowenien, an dem internationaler Luftverkehr durchgeführt wird, und einem Flughafen im Hoheitsgebiet der Länder des gemeinsamen europäischen Luftverkehrsraums zum Gegenstand hat.

Der Wortlaut der Ausschreibung wird (in slowenischer und englischer Sprache) ab dem Tag der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* zusammen mit den Ausschreibungsunterlagen auf der offiziellen Website der Regierung www.gov.si abrufbar sein.

Die Beihilfeanträge können innerhalb von 30 Tagen, gerechnet ab dem Tag der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union*, eingereicht werden.

Fragen zur Ausschreibung sind per E-Mail an mzi.air-connect@gov.si zu richten. Als Betreff ist anzugeben: „Call for Tenders for Enhanced Air Connectivity of Slovenia“.



Notifizierung gemäß Artikel 114 Absatz 4 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union – Antrag auf Genehmigung der Beibehaltung einzelstaatlicher Maßnahmen, die strenger sind als die Bestimmungen einer Harmonisierungsmaßnahme der Union

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/794)

1. Mit Schreiben vom 3. November 2023, das am 9. November 2023 bei der Kommission einging, teilte Dänemark der Kommission seine Absicht mit, in der dänischen Verordnung Nr. 474 vom 9. Mai 2023 über Zusatzstoffe usw. für Lebensmittel und mit strafrechtlichen Bestimmungen zu Verstößen gegen einschlägige EU-Rechtsvorschriften (BEK nr 474 af 09/05/2023) enthaltene einzelstaatliche Vorschriften über die Verwendung von Nitrit als Zusatzstoff in Fleischerzeugnissen beizubehalten⁽¹⁾, die von der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽²⁾ abweichen. Die Notifizierung betrifft die Stoffe Kaliumnitrit (E 249) und Natriumnitrit (E 250) (Nitrite) des Anhangs II Teil E Lebensmittelkategorie 8 (EU-Liste) der Verordnung.

2. Die geltenden harmonisierten EU-Höchstwerte für Nitrit als Zusatzstoff wurden ursprünglich in der Richtlinie 2006/52/EG des Europäischen Parlaments und des Rates⁽³⁾ festgelegt. Diese vom Europäischen Parlament und vom Rat am 5. Juli 2006 erlassene Richtlinie basiert auf Artikel 95 EG-Vertrag (jetzt Artikel 114 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union – AEUV). Sie sollte hinsichtlich der Verwendung von Nitraten und Nitriten in Fleischerzeugnissen ein Gleichgewicht schaffen zwischen der Schutzwirkung von Nitriten gegen die Vermehrung von Bakterien, die lebensbedrohlichen Botulismus verursachen, und dem Risiko, dass in Fleischerzeugnissen vorhandene Nitrite zur Bildung karzinogener Nitrosamine führen; dies basiert auf wissenschaftlichen Empfehlungen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit⁽⁴⁾ (EFSA) und des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“⁽⁵⁾ (SCF).

Im Einklang mit der Stellungnahme der EFSA von 2003 wurden mit der Richtlinie 2006/52/EG Obergrenzen für zugesetzte Mengen an Kaliumnitrit (E 249) und Natriumnitrit (E 250) bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen eingeführt. Die Höchstmenge, ausgedrückt als Natriumnitrit, betrug 150 mg/kg bei Fleischerzeugnissen allgemein und 100 mg/kg bei sterilisierten Fleischerzeugnissen. Für bestimmte traditionell hergestellte Fleischerzeugnisse, bei denen eine Kontrolle der zugesetzten Mengen aufgrund des traditionellen Herstellungsprozesses nicht möglich war, wurden ausnahmsweise Rückstandshöchstgehalte vorgesehen. Diese zugelassene Nitritverwendung wurde in die neue EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen, die mit der Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission⁽⁶⁾ festgelegt wurde.

Vor dem Hintergrund der von der EFSA vorgenommenen Neubewertung⁽⁷⁾ von Nitriten als Lebensmittelzusatzstoffe und unter Berücksichtigung anderer einschlägiger Informationen und der umfassenden Konsultation von Organisationen, die die betreffenden Lebensmittelunternehmer vertreten, von Verbrauchern sowie von Sachverständigen der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten wurden die geltenden EU-Höchstwerte mit der Verordnung (EU) 2023/2108 der Kommission⁽⁸⁾ überarbeitet. Die Höchstmengen an Nitriten, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen, wurden mit den neuen EU-Höchstwerten, die ab dem 9. Oktober 2025 anwendbar sind, deutlich gesenkt (um etwa 20 %); insgesamt liegen

⁽¹⁾ Eine auf drei Jahre befristete Genehmigung wurde mit dem Beschluss (EU) 2021/741 der Kommission erteilt.

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

⁽³⁾ Richtlinie 2006/52/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel sowie der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 204 vom 26.7.2006, S. 10).

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2003) 14, 1-31, The effects of Nitrites/Nitrates on the Microbiological Safety of Meat Products.

⁽⁵⁾ Reports of the Scientific Committee for Food, Twenty-sixth series, 1992, S. 21-28 und Thirty-eight series, 1997, S. 1-33.

⁽⁶⁾ Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union (ABl. L 295 vom 12.11.2011, S. 1).

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017;15(6):4786.

⁽⁸⁾ Verordnung (EU) 2023/2108 der Kommission vom 6. Oktober 2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Lebensmittelzusatzstoffe Nitrite (E 249-250) und Nitrate (E 251-252) (ABl. L, 2023/2108, 9.10.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/2108/oj>).

die EU-Höchstwerte jedoch weiterhin über den dänischen Höchstwerten, wobei die für einige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse festgelegten Rückstandsgehalte beibehalten werden, sodass der Vielfalt der auf dem EU-Markt verfügbaren Erzeugnisse Rechnung getragen wird, auch vielen traditionell hergestellten Lebensmitteln, der Vielfalt der Vertriebsketten, Erzeuger und anderen variablen Bedingungen wie dem Klima.

3. Nach der dänischen Verordnung Nr. 474 ist der Zusatz von Kaliumnitrit (E 249) und Natriumnitrit (E 250) in Fleischerzeugnissen nur unter der Bedingung zulässig, dass dabei bestimmte Mengen nicht überschritten werden. Je nach Erzeugnis liegen diese Höchstmengen bei 0, 60, 100 oder 150 mg/kg, ausgedrückt als Natriumnitrit. Im Unterschied zur Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sehen die dänischen Vorschriften keine Ausnahme von der Regel vor, dass die Nitrit-Höchstwerte als maximale zugesetzte Menge festzulegen sind, was zur Folge hat, dass bestimmte traditionell hergestellte Fleischerzeugnisse aus anderen Mitgliedstaaten nicht in Verkehr gebracht werden dürfen. Darüber hinaus gelten nach den dänischen Bestimmungen in den Fällen, in denen die Höchstwerte von 0 bzw. 60 mg/kg Anwendung finden, bei einer Reihe von Fleischerzeugnissen im Vergleich zur Verordnung niedrigere Höchstwerte für zugesetzte Mengen an Nitrit.

Die dänischen Bestimmungen sind somit, was den Zusatz von Nitriten in Fleischerzeugnissen anbelangt, strenger als die geltenden Bestimmungen und die neuen in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten Höchstwerte.

4. Das Königreich Dänemark ist der Auffassung, dass eine Änderung der Bestimmungen, um diese mit den geltenden EU-Höchstwerten in Einklang zu bringen, zu einer erheblichen Erhöhung der Aufnahme von Nitriten führen würde. Nach Ansicht Dänemarks würden selbst die neuen deutlich niedrigeren EU-Höchstwerte bei dänischen Verbraucherinnen und Verbrauchern zu einer erhöhten Aufnahme von Nitriten führen, da für die meisten Fleischerzeugnisse nach den dänischen Bestimmungen ein niedrigerer Grenzwert von 60 mg/kg gilt. Ferner weist Dänemark darauf hin, dass die dänischen Bestimmungen durch die niedrigeren Höchstwerte für zugesetzte Mengen die Gefährdung durch Nitrosamine weiter verringern, was ihr Hauptzweck ist.

Dänemark hebt hervor, dass seine Bestimmungen, die niedrigere Obergrenzen für den Zusatz von Nitriten in Fleischerzeugnissen festlegen, obgleich seit vielen Jahren in Kraft, niemals zu Problemen mit der Haltbarkeit der betreffenden Erzeugnisse geführt haben und dass Dänemark seit 1980 keinen einzigen Fall von auf den Verzehr von Fleischerzeugnissen zurückzuführendem Botulismus verzeichnet hat.

Aus den aktualisierten Daten geht nach Auffassung Dänemarks auch hervor, dass die dänischen Vorschriften kein Hindernis für den Handel mit den betreffenden Erzeugnissen darstellen, die in immer größerem Umfang nach Dänemark eingeführt werden.

5. Die Kommission wird diese Notifizierung gemäß Artikel 114 Absätze 4 und 6 AEUV bearbeiten. Artikel 114 Absatz 4 legt fest, dass ein Mitgliedstaat, der nach dem Erlass einer Harmonisierungsmaßnahme der EU seine strengeren einzelstaatlichen Bestimmungen beibehalten möchte, die durch wichtige Erfordernisse im Sinne des Artikels 36 AEUV oder in Bezug auf den Schutz der Arbeitsumwelt oder den Umweltschutz gerechtfertigt sind, der Kommission diese Bestimmungen sowie die Gründe für ihre Beibehaltung mitteilt. Die Kommission verfügt über eine Frist von sechs Monaten ab der Notifizierung der dänischen Bestimmungen, um diese zu billigen oder abzulehnen. Innerhalb dieses Zeitraums prüft sie, ob die Beibehaltung der dänischen Bestimmungen durch wichtige Erfordernisse im Sinne des Artikels 36 oder in Bezug auf den Umweltschutz gerechtfertigt ist, ob die Bestimmungen ein Mittel zur willkürlichen Diskriminierung oder eine verschleierte Handelsbeschränkung darstellen und ob sie das Funktionieren des Binnenmarkts auf unnötige und unverhältnismäßige Weise behindern.

6. Stellungnahmen zu dieser Notifizierung sind der Kommission binnen 30 Tagen ab dem Zeitpunkt der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung zu übermitteln. Nach Ablauf dieser Frist eingehende Stellungnahmen werden nicht berücksichtigt.

7. Weitere Informationen zu der dänischen Notifizierung können angefordert werden bei:

Europäische Kommission
Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
DG SANTE – Referat E2 Lebensmittelverfahrenstechnik und neuartige Lebensmittel

SANTE-E2-Additives@ec.europa.eu



C/2024/796

12.1.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11300 — CINVEN / SYNLAB)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/796)

Am 20. November 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 32023M11300 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11284 — PRAX / OIL!)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/808)

Am 21. November 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 32023M11284 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2024/821

12.1.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11051 — VOLVO / RENAULT / FLEXECO JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/821)

Am 8. Januar 2024 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 32024M11051 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.