



C/2024/647

24.1.2024

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

**23. Januar 2024**

(C/2024/647)

**1 Euro =**

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0872	CAD	Kanadischer Dollar	1,4648
JPY	Japanischer Yen	160,88	HKD	Hongkong-Dollar	8,5046
DKK	Dänische Krone	7,4574	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7839
GBP	Pfund Sterling	0,85493	SGD	Singapur-Dollar	1,4568
SEK	Schwedische Krone	11,3470	KRW	Südkoreanischer Won	1 454,29
CHF	Schweizer Franken	0,9446	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,7022
ISK	Isländische Krone	148,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7953
NOK	Norwegische Krone	11,4298	IDR	Indonesische Rupiah	17 081,11
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1392
CZK	Tschechische Krone	24,824	PHP	Philippinischer Peso	61,101
HUF	Ungarischer Forint	385,15	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,3830	THB	Thailändischer Baht	38,827
RON	Rumänischer Leu	4,9769	BRL	Brasilianischer Real	5,3981
TRY	Türkische Lira	32,9205	MXN	Mexikanischer Peso	18,7548
AUD	Australischer Dollar	1,6493	INR	Indische Rupie	90,3655

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



C/2024/1022

24.1.2024

**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.111093**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1022)

Datum der Annahme der Entscheidung	11.1.2024
Nummer der Beihilfe	SA.111093
Mitgliedstaat	Kroatien
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	State Aid Scheme by Croatian Bank for Reconstruction and Development in line with Temporary Crisis Framework for State Aid measures to support the economy following the aggression against Ukraine by Russia
Rechtsgrundlage	Article 10(5) of the HBOR's Act (Zakon o Hrvatskoj banci za obnovu i razvitak; OG138/06, 25/13)
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben
Form der Beihilfe	Zinszuschuss, Zinsgünstiges Darlehen
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 200 000 000 EUR
Beihilfemaximalintensität	
Laufzeit	1.1.2024 — 30.6.2024
Wirtschaftssektoren	Alle für Beihilfen in Frage kommende Wirtschaftszweige
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Hrvatska banka za obnovu i razvitak Zelinska 3 Zagreb; Croatia
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/2024/1024

24.1.2024

**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.104686**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1024)

Datum der Annahme der Entscheidung	31.10.2023
Nummer der Beihilfe	SA.104686
Mitgliedstaat	Tschechien
Region	Severovýchod, Severozápad, Střední Morava, Moravskoslezsko, Střední Čechy, Jihozápad, Jihovýchod, Praha
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Support for biomethane
Rechtsgrundlage	Act No. 382/2021 Coll., amending Act No. 165/2012 Coll., on supported energy sources and on amendment to certain laws, as amended, and other related laws.
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Umweltschutz, Erneuerbare Energien
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 56 800 842 000 CZK Jährliche Mittel: 2 840 042 000 CZK
Beihilfemaximalintensität	
Laufzeit	1.1.2023 — 31.12.2025
Wirtschaftssektoren	Energieversorgung
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	OTE, a. s. (Czech electricity and gas market operator) Sokolovská 192/79, 18600 Praha 8
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/2024/1025

24.1.2024

**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/2024/1025)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Mittelrhein“

PDO-DE-A1269-AM02

Datum der Mitteilung: 19.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Beschreibung der Veränderungen**

a) Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und des natürlichen Mindestmostgewichtes werden künftig durch das Bindewort „und“ verbunden. Es wird ein klarstellender Satz zur Kellerbuchführung eingefügt, der folgendermaßen lautet: „Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.“

Die organoleptische Beschreibung wird differenzierter ausgestaltet.

b) Abgrenzung des Gebietes

In die Abgrenzung der g.U. Mittelrhein werden folgende Flurstücke aufgenommen:

Niederhammerstein	0328	5	609	3
Niederhammerstein	0328	5	615	6
Niederhammerstein	0328	5	709	3
Boppard	1820	20	109	77
Boppard	1820	20	110	78
Dattenberg	0315	17	261	172
Dattenberg	0315	17	262	44
Koblenz	1401	8	1 044	556
Trechtingshausen	3508	4	199	0
Trechtingshausen	3508	4	200	2
Trechtingshausen	3508	4	201	2
Trechtingshausen	3508	4	202	0
Trechtingshausen	3508	4	203	2
Trechtingshausen	3508	4	205	0
Trechtingshausen	3508	4	212	3
Trechtingshausen	3508	4	214	0
Trechtingshausen	3508	4	215	0

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

Trechtingshausen	3508	4	216	0
Trechtingshausen	3508	4	217	0
Trechtingshausen	3508	4	218	2
Trechtingshausen	3508	4	219	0
Trechtingshausen	3508	4	220	0
Trechtingshausen	3508	4	221	0
Trechtingshausen	3508	4	222	0
Trechtingshausen	3508	4	224	0
Trechtingshausen	3508	4	225	0
Trechtingshausen	3508	4	226	1
Trechtingshausen	3508	4	227	1
Trechtingshausen	3508	4	230	1
Trechtingshausen	3508	4	238	1
Trechtingshausen	3508	4	240	1
Trechtingshausen	3508	4	241	0
Trechtingshausen	3508	4	269	0
Trechtingshausen	3508	4	270	0
Trechtingshausen	3508	4	274	0
Trechtingshausen	3508	4	275	0
Trechtingshausen	3508	4	278	0
Trechtingshausen	3508	4	546	223
Trechtingshausen	3508	4	569	239
Trechtingshausen	3508	4	614	237
Trechtingshausen	3508	4	815	206

Die Regelung zur Herstellung wird nunmehr in einem gesonderten Unterpunkt aufgeführt.

c) Keltertraubensorten

In Nummer 8 der Produktspezifikation sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißwein:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malingre), Früher roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernat, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Otonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel, Chasselas), Weißer Riesling (Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

## Rot- und Roséwein

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, Spätburgunder), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwartz, Wildmuskat.

## ÄNDERUNGEN:

Zukünftig heißt es „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weiße Rebsorten:

„Blütenmuskateller, Donauriesling, Gm 643-10, Gm 643-17, Petite Arvine, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523“

Rote Rebsorten:

„Divico“

Die Synonyme werden gestrichen.

## d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Es wird die bezeichnungsrechtliche Regelung eingefügt, dass gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden dürfen.

Geltende Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation:

Aufnahme einer Etikettierungsvorschrift:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

## e) Kontrollbehörde

Korrektur der Faxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

In Nummer 11.2.3 der Produktspezifikation „Qualitätsweinprüfung“ wird der folgende Satz gestrichen: „Jeder Qualitätswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen.“

## f) Sonstiges

Im Absatz „Zusammenhang mit dem Gebiet“ werden die Beschreibungen der Kategorien „Wein“, „Perlwein“ und „Qualitätsschaumwein“ präzisiert und umformuliert. Hierbei ist nicht die Notwendigkeit der Einreichung einer Unionsänderung gegeben, da durch die Änderungen nicht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgehoben wird (vgl. Art.14 EU (VO) 2019/33).

Konkret werden die folgenden Änderungen vorgenommen:

In Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird eine Ergänzung vorgenommen. Der ergänzte Satz lautet ursprünglich: „Prädikatsweine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen.“ Zukünftig lautet der Satz: „Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.“

In Nummer 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ wird eine Umformulierung vorgenommen. Der zu ändernde Satz lautet: „Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.“ Umformuliert soll dieser Satz künftig lauten: „Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.“

In 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung hinzugefügt. Bisher war die Herstellung von Qualitätsschaumwein nach der Beschreibung nur durch eine zweite Gärung des Sektgrundweins möglich. Durch die Änderung wird die Herstellungsmöglichkeit von Qualitätsschaumwein auf die erste Gärung ausgeweitet.

## 2. Begründung der Veränderungen

### a) Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

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 Erzeugnisse als g.U. Mittelrhein 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 Mostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

Die organoleptische Beschreibung wird differenzierter ausgestaltet, um die Besonderheiten eines jeden Erzeugnisses und die Unterschiedlichkeit der Erzeugnisse zu den Erzeugnissen anderer Anbaugebiete noch besser darstellen zu können.

### b) Abgrenzung des Gebietes

Das Flurstück in Koblenz, bekannt als Weindorf, zählt zur ursprünglichen g.U. Mittelrhein und hätte daher schon von Beginn an in die Abgrenzung aufgenommen werden müssen, dies wird nun nachgeholt.

Die anderen aufzunehmenden Flurstücke entsprechen den Voraussetzungen des räumlichen Zusammenhangs und bilden ein arrondiertes Gelände. Zudem haben sie das Verfahren der Geschäftsordnung der Schutzgemeinschaft Mittelrhein durchlaufen.

Der Passus zur Herstellung wird in einem gesonderten Unterpunkt aufgeführt, um klarzustellen, dass er sowohl für Nordrhein-Westfalen als auch Rheinland-Pfalz Geltung beansprucht.

### c) Keltertraubensorten

Die Rebsortenliste ist unvollständig und wird ergänzt, da alle bislang klassifizierten Sorten, die sich am Mittelrhein im Anbau befinden, genannt werden sollen, da sich diese Sorten im Anbaugbiet 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 „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“ 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 „Anpflanzlerlaubnis“ und keine Etikettierungsvorschrift darstellt.

### d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Die eingefügte bezeichnungsrechtliche Regelung hat klarstellenden Charakter im Hinblick auf bezeichnungsrechtliche Begrifflichkeiten des nationalen Rechts, die nicht über eAmbrosia geschützt sind.

Geltende Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation:

Die Etikettierungsvorschrift schützt die g.U.- Erzeugnisse vor einem möglichen Wertverlust.

Die Optik eines Etiketts ist für den Verbraucher sehr wichtig. Werden g.U. Erzeugnisse mit der Angabe der Zuchtstämme auf dem Etikett vermarktet, weiß der Verbraucher entweder nicht, was diese Angabe bedeuten soll oder es mutet für ihn so an, also ob es sich um Erzeugnisse aus Versuchsanbau handelt, ohne entsprechenden Hinweis und somit auch ohne die Möglichkeit für den Verbraucher sich bewusst für oder gegen den Kauf zu entscheiden. Dass es sich tatsächlich um klassifizierte Sorten handelt, die ihre Güte bereits bewiesen haben, ist dem Verbraucher unter Umständen nicht bewusst. Dies wiederum kann zu einer negativen Beurteilung durch den Verbraucher führen, ohne dass die Erzeugnisse probiert wurden. Der so entstandene negative Eindruck kann sich durch die Etikettierung als g.U. Mittelrhein Erzeugnis auf die gesamten g.U. Erzeugnisse des Mittelrheins auswirken und somit auch Einfluss auf den Absatz der g.U. Mittelrhein Erzeugnisse haben.

e) Kontrollbehörde

Die Faxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hat sich geändert.

Der Satz wird gestrichen, um eine Doppelung zu vermeiden.

f) Sonstiges

Die Umformulierung in Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird vorgenommen, um eine Unterscheidung der Prädikatsweine zu den Qualitätsweinen zu treffen.

Die Umformulierung in 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ erfolgt, um die tatsächlichen Vorgänge bei der Perlweinbereitung in der Formulierung wiederzugeben.

In Nummer 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung eingefügt, da nach der bisherigen Beschreibung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ ein solcher nur durch zweite Gärung hergestellt werden konnte. Dies entspricht nicht mehr der gängigen Praxis, die nunmehr die Möglichkeiten hat „Qualitätsschaumwein“ auch mittels einer ersten Gärung herzustellen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Mittelrhein

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

- 1. Wein
- 5. Qualitätsschaumwein
- 8. Perlwein

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

- 1. Qualitätswein weiß

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Vordergrund können je nach Rebsorte frische Fruchtnoten sowie Aromen exotischer Früchte stehen. Je nach Rebsorte und Ausbaustil weisen sie insbesondere blumige und grüne Aromen wie grüne Paprika und grünes Gras oder auch Muskat- und Rosenduft, Honig und getrocknete Früchte, ferner würzige Aspekte wie Heu, rauchige und mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch Aromen des getoasteten Holzfasses wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbauphase von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen. Die Weine weisen in der Regel eine ausgewogene Säure-Süße Balance auf. Die Weine zeichnen sich meist durch einen filigranen bis kräftigen Körper in Verbindung mit einer eleganten bis rassigen Säurestruktur aus. Vor allem die Rebsorten Riesling sowie die Rebsorten der Burgunderfamilie sind in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindrucks, dem Grad der Pufferung der Säure und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden des Mittelrheins wahrgenommen werden. Die Farbgebung variiert grundsätzlich von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber oder gar bernsteinfarbener Ausprägung. Je nach Rebsorte und Jahrgang können auch leichte Rottöne auftreten.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## 2. Qualitätswein rot

### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Weine weisen insbesondere rote Fruchtnoten auf. Hinzukommen können grüne Aspekte wie grüne Paprika, Rosmarin und grüner Rappen. Je nach Ausbaustil und Reifung in verschiedenen Holzfässern können würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten von Feuerstein und Trüffel ergänzen. Die in der Regel von fruchtig-leicht bis körperbetont erscheinenden Weine zeichnen sich grundsätzlich durch eine samtig weiche bis spürbare Säurestruktur aus. Vor allem die Rebsorte Spätburgunder ist in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindrucks, dem Grad der sensorischen Säurepufferung und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden des Mittelrheins wahrgenommen werden. Die rote Farbgebung variiert in der Regel von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben bis ins bläuliche mit bräunlichen Reflexen hinein.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## 3. Qualitätswein Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir

### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Rosé und Weißherbstweine variieren in der Regel von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zur hellroten Farbe, während Blanc de Noir-Weine das Farbspektrum von Weißweinen aufweisen. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein dominieren in der Regel fruchtige Aromen nach roten Beeren und Früchten, wie Himbeere, Erdbeere, Cassis und Kirsche, aber auch Zitronen, Apfel und Grapefruit. Je nach verwendeter Rebsorte können auch würzige Aromen und grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt auch Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Bei den Blanc de Noir-Weinen können zudem dezent florale Ausprägungen auftreten. Die Weine ähneln im Geschmack meist Weißweinen.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

#### 4. Qualitätswein Rotling

##### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Rotlingweine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind meist fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit anregender Säurestruktur.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

#### 5. Prädikatswein Kabinett

##### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Diese Weine zeichnen sich grundsätzlich durch einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt aus. Diese meist fruchtigen und frischen Weine zeigen in der Regel eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer animierenden Säure. Je nach Ausbauvariante und gewünschtem Weinstil kann diese Rebsortenaromatik auch durch mineralische Aromen sowie eine Aromatik nach Feuerstein oder Trüffel umrundet werden. Insbesondere restsüße Kabinettweine weisen meist eine spannungsvolle Säure-Süße Balance bei niedrigen Alkoholgehalten auf.

Das Farbspektrum von weißen Kabinettweinen variiert in der Regel von hellgelb mit grünen Reflexen bis hin zu einem kräftigen Gelb, das der roten Kabinettweine variiert grundsätzlich von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## 6. Prädikatswein Spätlese

### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aufgrund höherer Mostgewichte und daher meist besserer Reife der Trauben weisen Spätleseweine in der Regel eine ausgeprägte Sortentypizität aus mit mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Die Aromatik ist meist von reiferen gelben Früchten sowie einer reifen, harmonischeren Säurestruktur geprägt. Die Spätleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Spätlesen variiert meist von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Spätleseweinen variiert meist von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## 7. Prädikatswein Auslese

### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt grundsätzlich zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden. Diese Weine weisen in der Regel intensive gelbfruchtige, teils exotische Aromen auf. Durch Anteile von eingetrockneten Beeren können auch dezente honigartige und balsamische Noten vorkommen. Die Ausleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Auslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Ausleseweinen variiert meistens von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

8. Prädikatswein Beerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Mittelrheinweine des Prädikats „Beerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe, eine hohe Zuckergradation und eine schwach ölige Konsistenz. Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger, aber markanter Säurestruktur geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig oder gar kräutrig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, beschränken sie sich vorrangig auf Weiß- und Roséweine und weisen in der Regel moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Bei Weißweinen der Kategorie Beerenauslese variiert das Farbspektrum insbesondere von hellgelb bis Bernsteinfarben in allen Schattierungen.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

9. Prädikatswein Eiswein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Mittelrheinweine des Prädikats „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubeninhaltsstoffe einen hohen Grad an Konzentration sowie teilweise einen geringen Fäulnisanteil durch Botrytis cinerea aufweisen. Dadurch weisen Eisweine in der Regel, abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, eine intensive Süße und eine kräftige Säure auf. Es liegen stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas vor, wobei die Aromen in der Regel fruchtig und weniger durch Edelfäule geprägt sind. Das Farbspektrum von weißen Eisweinen variiert grundsätzlich von hellgelb bis Bernsteinfarben.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

#### 10. Prädikatswein Trockenbeerauslese

##### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Durch einen gegenüber der Beerauslese höheren Selektionsaufwand und mehr durch Edelfäule konzentrierte Beeren werden in der Regel noch höhere Zuckergradationen als bei der Beerauslese erreicht. Daher weisen die Weine meist eine besonders hohe Süße und je nach Rebsorte auch konzentrierte Säure auf ebenso wie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte. Das bei Beerauslesen beschriebene Geruchsspektrum wird in der Regel intensiver. Das Farbspektrum der weißen Trockenbeerauslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis dunklem Bernsteinfarben.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

#### 11. Qualitätsschaumwein

##### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Qualitätsschaumwein weist eine meist moderate Zuckergradation der Trauben auf. Die schonende Lese- und Presstechnik konserviert die in der Regel höhere, animierende Säurestruktur. Die Sekte b. A. sind meist durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dieses kann sich je nach Länge des Hefelagers in leicht nussigen und Briöche-Noten manifestieren. Der Ausbau der Sektgrundweine in Kontakt mit Eichenholz kann mit Röst- und würzigen Aromen im Sekt b. A. einhergehen. Sekt b. A. ist in der Regel frisch, fruchtig, säurebetont, hefegeprägt und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert meist von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Sie weisen grundsätzlich eine ausgeprägte bis kräftige Perlage auf. Das Farbspektrum reicht grundsätzlich von blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch teils roséfarben sowie mit verschiedenen Rottönen. Crémants weisen meist eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf. Ihre Aromen sind meist fruchtig reif bis hefegeprägt und würzig und werden durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers beeinflusst. Das längere Mindesthefelager erzeugt grundsätzlich feine, cremige und balancierte Crémant Schaumweine.

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

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)	

12. Perlwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Qualitätsperlweine weisen grundsätzlich eine feine Perlage auf. Sie zeichnen sich meist durch ein fruchtiges, frisches Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus, erhalten durch die Kohlensäure jedoch in der Regel eine zusätzliche Frische und Spritzigkeit. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten können insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Himbeer-, Kirsch und Erdbeernoten hervortreten. Das Farbspektrum umfasst grundsätzlich blassgelb mit grünlichen Reflexen bis lindenblütengelb sowie rosa und rot.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Alle Erzeugnisse

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2. Alle Erzeugnisse

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3. Alle Erzeugnisse

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. *Höchstserträge*

1. Alle Erzeugnisse

105 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Land Rheinland-Pfalz Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau (1836)), Sankt Goarshausen (Ehrental (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

Land Nordrhein-Westfalen Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Stadt Königswinter mit den Gemarkungen Oberdollendorf, Niederdollendorf und Königswinter, der Stadt Bad Honnef mit der Gemarkung Honnef (Rhöndorf) und der Stadt Bonn mit der Gemarkung Kessenich.

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](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

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

## 7. Keltertraubensorte(n)

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc  
Cabernet Cantor  
Cabernet Carbon  
Cabernet Carol  
Cabernet Cortis  
Cabernet Cubin  
Cabernet Dorio  
Cabernet Dorsa  
Cabernet Franc  
Cabernet Mitos  
Cabernet Sauvignon  
Cabertin  
Calandro  
Calardis Blanc  
Chardonnay  
Dakapo  
Deckrot  
Divico  
Domina  
Donauriesling  
Dornfelder  
Dunkelfelder  
Ehrenbreitsteiner  
Ehrenfelser  
Faberrebe  
Felicia  
Findling  
Freisamer  
Früher Malingre - Malingre  
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie  
Färbertraube  
Gelber Muskateller  
Gm 643-10  
Gm 643-17  
Goldmuskateller - Muskateller  
Goldriesling  
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner  
Grüner Veltliner - Veltliner  
Hegel  
Helfensteiner  
Helios  
Heroldsrebe  
Hibernal

Huxelrebe - Huxel  
Hölder  
Johanniter  
Juwel  
Kanzler  
Kerner  
Kernling  
Merlot  
Merzling  
Monarch  
Morio Muskat  
Muscaris  
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel  
Muskat Trollinger  
Müller Thurgau - Rivaner  
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier  
Neronet  
Noblin  
Optima 113 - Optima  
Orion  
Ortega  
Osteiner  
Palas  
Perle  
Petite Arvine  
Phoenix - Phönix  
Pinotin  
Piroso  
Prinzipal  
Prior  
Reberger  
Regent  
Regner  
Reichensteiner  
Rieslaner  
Rondo  
Rosenmuskateller - Muskateller  
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé  
Rotberger  
Roter Elbling - Elbling Rouge  
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge  
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato  
Roter Müller-Thurgau  
Roter Riesling

Roter Traminer - Clevner, Traminer  
Rubinet  
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris  
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent  
Saphira  
Sauvignac  
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner  
Sauvignon Cita  
Sauvignon Gris  
Sauvignon Gryn  
Sauvignon Sary  
Sauvitage  
Savagnin Blanc - Weißer Traminer  
Scheurebe  
Schönburger  
Septimer  
Siegerrebe  
Silcher  
Sirius  
Solaris  
Souvignier Gris  
Staufer  
Syrah  
Tauberschwarz  
Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave  
Villaris  
We S 523  
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc  
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger  
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant  
Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling  
Wildmuskat  
Würzer

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### 8.1. Alle Erzeugnisse

Das Anbaugebiet Mittelrhein befindet sich zwischen Bingen und Bonn mit dem angrenzenden Siebengebirge auf einer Länge von über ca. 110 km. Der Talboden ist schmal, erst bei 200 bis 220 Metern über NN weitet sich das enge Kerbtal zum Plateautal mit seinen älter angelegten Verebnungen. Weinbaulich genutzte Flächen findet man im Mittelrheintal in Höhen von etwa 55 bis 350 Metern über NN, durchschnittlich befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 170 Metern über NN. Die Weinberge des Oberen Mittelrheintals sind hauptsächlich Südost bis Südwest exponiert, der Weinbau im Unteren Mittelrheintal dominiert auf Flächen mit einer Exposition von Süd bis Südwest. Bezogen auf das gesamte Mittelrheintal zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 168° (SSE).

Im Bereich des Mittelrheintals dominieren Gesteine des Devons. Weite Verbreitung besitzen quarzitische Sandsteine und Tonschiefer, untergeordnet treten Eisen- und Kieselgallenschiefer sowie Quarzite auf. Gesteine aus dem Tertiär findet man nur in der Gegend um Königswinter. Hierbei handelt es sich um Trachyte, Trachyttuffe, Basalte und Latite (vulkanische Ergussgesteine), die von einer ehemaligen vulkanischen Aktivität zeugen. In den Talauen des Rheins liegen meist mehrere Meter mächtige Sande und Lehme, die häufig kalkhaltig sind. Die Reben im Mittelrheintal wurzeln überwiegend in einem Boden, dessen Ausgangsgestein von devonischen Schiefen gebildet wird. Braunerden und Regosole sind hier die dominierenden Bodentypen.

Auf dem fruchtbaren Löss- bzw. Lösslehm sind Parabraunerden verbreitet. Aber auch in den Auen- und Niederterrassebereichen wird stellenweise Weinbau betrieben. Bodentypologisch werden diese Bereiche durch Vegen und Braunerden charakterisiert. Auf den tertiären Vulkaniten findet man Braunerden, Regosole und Ranker.

Die Wetterdaten stellen sich mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9,7 °C dar, die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,2 °C. Der Jahresdurchschnitt im Niederschlag liegt durchschnittlich bei 665 mm, davon fallen ca. 60 % in der Vegetation. Im Schnitt erhalten die Reben am Mittelrhein während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ca. 615 000 Wh/m<sup>2</sup>. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine. Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauförmungen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

## 8.2. Wein

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden. Prädikatsweine müssen mindestens die in 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.

## 8.3. Perlwein

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

## 8.4. Qualitätsschaumwein

Das Grundprodukt muss die in 3.2 der Produktspezifikation benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, die für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

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

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

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

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in Nummer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 Buchstabe b der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ. Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Die Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. In Nordrhein-Westfalen werden sie in der Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (Weinrechtsdurchführungsverordnung –WeinR-DVO NRW) vom 12.12.2013 geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz)- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)
- § 2 Nummer 16 der rheinland-pfälzischen Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts

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

*Alle Erzeugnisse*

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten

### **Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)



C/2024/1026

24.1.2024

**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/2024/1026)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Rheinburgen-Landwein“**

**PGI-DE-A1298-AM01**

**Datum der Mitteilung: 27.10.2023**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Beschreibung der Veränderung**

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

Es wird die Geschmacksangabe lieblich zugelassen.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche Mindestmostgewicht von Rheinburgen-Landwein wurde zu diesem Punkt transferiert. 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. Rheinburgen-Landwein 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-qualitätskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitätskennzeichen-wein) einsehbar sind.

Die gebietliche Herstellungsmöglichkeit für Landwein wird geändert. Bisher war eine Herstellung von Rheinburgen-Landwein nur im Anbaugebiet Mittelrhein möglich. Diese Regelung wird an die gesetzlichen Anforderungen angepasst und erlaubt nunmehr eine Herstellung von Rheinburgen-Landwein 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:

Im Land Rheinland-Pfalz

Weißwein

Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Nobling, Optima, Ortega, Osteiner, Phoenix, Reichensteiner, Roter Traminer, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Weißer Riesling, Würzer.

(\*) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

## Rot- und Roséwein

Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Rotberger, Saint-Laurent.

## Im Land Nordrhein-Westfalen

## Weißwein

Auxerrois, Bacchus, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Kanzler, Kerner, Morio Muskat, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Traminer, Ruländer, Scheurebe, Siegerrebe, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

## Rot- und Roséwein

Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Früher Roter Malvasier, Gewürztraminer, Helfensteiner, Heroldrebe, Regent, Rotberger, Roter Elbling, Roter Gutedel, Saint-Laurent.

## ÄNDERUNGEN

Die Rebsortenliste von Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen werden zu einer Liste zusammengefügt.

Dabei wird die weiße Rebsorte „Früher roter Malvasier“, die fälschlicherweise unter den roten Rebsorten genannt ist, zukünftig unter den weißen Rebsorten geführt.

Zukünftig lauten die Überschriften nicht mehr „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“, sondern „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

## Weiße Rebsorten:

„Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Donauriesling, Felicia, Gm 643-10, Gm 643-17, Goldmuskateller, Goldriesling, Hibernall, Muscaris, Petite Arvine, Roter Elbling, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523.“

## Rote Rebsorten:

„Accent, Baron, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Divico, Merlot, Müllerebe, Syrah.“

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

Die bisher geltendes Recht abbildende Bestimmung, dass die zur Herstellung verwendeten Trauben zu 100 % aus dem namengebenden Landweingebiet stammen müssen und der Restzuckergehalt die für „halbtrocken“ höchstzulässigen Werte nicht übersteigen darf, werden teilweise 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 explizit benannt, sowie auf die Abgrenzungsliste und die Rebsortenliste in der Produktspezifikation verwiesen:

Die Bestimmung lautet nun nicht mehr: „Rheinburgen-Landwein‘ darf nur hergestellt werden aus Trauben, die von Rebflächen des Weinbaugebietes und von zugelassenen Rebsorten stammen.“

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

Bei den Höchstwerten des Restzuckergehaltes kommt es nun nicht mehr auf die gesetzlichen Werte von „halbtrocken“, sondern von „lieblich“ an.

## 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

Die gesetzliche Beschränkung des Gesamtzuckergehaltes wurde aufgehoben, sodass nunmehr auch liebliche und süße Landweine möglich sind. Die mögliche Geschmacksangabe für die g.g.A Rheinburgen-Landwein wird nur auf lieblich erweitert, da weiterhin eine Differenzierung von g.U. zu g.g.A. Erzeugnissen gewährleistet bleiben soll.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche Mindestmostgewicht wird unter diesem Punkt aufgelistet, 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 Rheinburgen-Landwein 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 Mittelrhein im Hinblick auf die historisch gewachsene Kulturlandschaft notwendig.

Im Folgenden werden die Gründe für die Gebietsabgrenzung näher erläutert:

— Geschlossenes Reb Gelände wird zur Qualitätssicherung benötigt, insbesondere im Hinblick auf Pflanzenschutzmaßnahmen.

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 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. Die eingesetzten Pflanzenschutzmittel unterscheiden sich zum Teil erheblich insbesondere in ihrem Anwendungsbereich, kulturartspezifischen Zulassung oder Wartezeiten. Zudem erfolgt in vielen historischen Steillagen des Mittelrheins der Pflanzenschutz mittels Hubschrauberspritzung, bei der - technisch und physikalisch bedingt - eine höhere Abdriftgefahr 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 Reb Geländes, Landwirte und Winzer sind verpflichtet, Abdrift von Pflanzenschutzmitteln auf andere Kulturen und Nichtzielflächen zu verhindern, unter anderem durch die Einhaltung von Abständen.

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. Diese sind teilweise für die dort angebauten Kulturen nicht zugelassen, so dass es bei Rückstandsuntersuchungen infolge der präzisen Analytik und niedrigen Rückstandshöchstmengen dazu kommen kann, dass die 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 Oberflächengewässer verhindert. Ohne aktive Bewirtschaftung würden die Terrassen und Mauern verfallen. Der Boden würde verbuschen und an Fruchtbarkeit und Struktur verlieren. Erosion, Boden- und Nährstoffabschwemmungen sowie Erdbeben bei Starkregen wären die Folgen. Anwohner und Verkehr würden gefährdet und Schäden verursacht.

— Ein arrondiertes Rebgeleände ermöglicht effektive Bewirtschaftungs- und Schutzmethoden im Weinbau.

— Schonende Pflanzenschutzstrategien, die qualitative, ökologische und ökonomische Vorteile mit sich bringen, sind wichtig zur Sicherstellung der nachhaltigen Produktion von hochwertigen Weinen:

Beispielhaft ist die Traubenwicklerbekämpfung durch Pheromone. Diese Schutzmaßnahme funktioniert nur, wenn die zur Beschränkung der Vermehrung und die Verwirrung der Schädlinge nötigen Pheromondispenser möglichst flächendeckend ausgebracht werden. Dabei ist es deutlich kostengünstiger, wenn eine aus fachlichen Gründen notwendige Doppelaushängung an den Rändern (Grenzen zu anderen Kulturen, Nutzungsarten oder sonstigem Bewuchs) vermieden wird. Eine Minimierung des Pheromondispenseraufwands kann wesentlich durch eine geschlossene Rebfläche erreicht werden. Hinzu kommt in Rheinland-Pfalz, dass das Entwicklungsprogramm „EULLE“ (Umweltmaßnahmen, Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft, Ernährung), welches eine Förderung biotechnischer Pflanzenschutzverfahren im Weinbau beinhaltet, erst ab einer zusammenhängenden Mindestfläche von 2 ha die Förderfähigkeit vorsieht. Fallen Schläge durch die Abwanderung einzelner Rebflächen in Ackergelände unter diese 2 ha, wären die verbleibenden Rebflächen ebenfalls nicht mehr RAK-förderfähig. Den Bewirtschaftern der verbleibenden Rebflächen entstünde so ein wirtschaftlicher Schaden. Ohne diese finanzielle Unterstützung ist der biotechnische Pflanzenschutz aber 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 Schäden sind geschlossene Rebgeleände sowohl fachlich als auch ökonomisch nötig, da nur so ein effektiver Schutz ermöglicht wird. Streuweinbau führt dagegen zu höheren Aufwendungen bis hin zu größeren akustischen Belastungen der Bürger.

— Geschlossenes Rebgeleände hilft auch Wildschäden zu vermeiden:

Die Reduktion der überhöhten Schwarzwildpopulation ist aus Sicht des Weinbaus ein wichtiges Thema. Diese Reduktion ist u.a. deshalb notwendig, da Wildschäden in Weinbergen in Rheinland-Pfalz in der Regel nicht entschädigungspflichtig sind. Zudem wird dadurch das Risiko des Auftretens der anzeigepflichtigen Afrikanischen Schweinepest vermindert, die für die Nutztierhaltung in Deutschland ein erhebliches Risiko darstellt. Die Regulierung von Schwarzwild ist allerdings im geschlossenen Rebgeleände besser durchzuführen und weniger aufwendig als in Gemarkungen mit sich abwechselnden Kulturen, wie Weinbau, Ackerbau und Obstbau, mit den sich dort oft vermehrt bietenden Rückzugsräumen gerade für das Schwarzwild.

— Die Tröpfchenbewässerung gewinnt in trockenen Sommern insbesondere bei Junganlagen zunehmenden an Bedeutung. Sie ist zum Anwachsen der Reben unverzichtbar. Geschlossene Rebareale sind hier 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. Würden diese Areale nun nicht mehr weinbaulich genutzt, droht vor allem in den Steillagen eine Verbuschung der Flächen, da diese nicht für eine ackerbauliche Bewirtschaftung oder Grünlandnutzung geeignet sind. Auf diesen unbewirtschafteten Flächen können sich durch Selbstansiedelung Wirtspflanzen für unerwünschte Schädlinge, wie der Kirschesigfliege, ansiedeln (z. B. Brombeeren), die wiederum die Gesundheit und Qualität der Trauben auf benachbarten Weinbauflächen gefährden.

- Die historisch gewachsene Kulturlandschaft und das Landschaftsbild mit den traditionellen Weinbergslagen ist prägend für die g.g.A. Rheinburgen-Landwein und dessen Reputation.
- Der Weinbau in traditionellen und landschaftsprägenden Weinbergslagen prägt bei den Anwohnern des Gebietes, bei den Mitgliedern der Weinwirtschaft der Region, in der Fachwelt und auch bei den Verbrauchern den Charakter der Weinregion. Dies wird auch daran ersichtlich, dass die Weinwerbung bei der Darstellung der Weinregion regelmäßig Bilder nutzt, die in traditionellen Weinbergslagen aufgenommen wurden.
- Die Verlagerung des Weinanbaus in traditionelles Ackergelände hätte eine Veränderung des charakteristischen Landschaftsbildes zur Folge mit entsprechenden Auswirkungen auf die gewachsene und sogar von der UNESCO als Welterbe anerkannte Kulturlandschaft. In der Erklärung der UNESCO zum außergewöhnlichen universellen Wert und den Erfordernissen hinsichtlich Schutz und Verwaltung heißt es: „Die im Gut [Oberen Mittelrheintal] ergriffenen Maßnahmen dienen in erster Linie dazu, (...) die Tradition des Weinbaus in den Steillagen aufrechtzuerhalten, Lebensräume für seltene Tier- und Pflanzenarten zu sichern und generell dafür zu sorgen, dass der Zustand der Umwelt im Tal unverändert bleibt“.
- Auch im Bereich des Tourismus spielt das Thema Wein in Verbindung mit der traditionellen Weinbauregion sowie den traditionellen Weinbergslagen eine tragende Rolle. Durch die Kulisse und die vielseitige touristische Erlebbarkeit der Weinbergslandschaften (z. B. über Mittelrhein-Weinwanderungen, Rheinstieg-Wanderweg, Rheinburgenweg) sichert die traditionelle Weinbauregion 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 von Rebflächen auf derzeitige Grün- oder Ackerlandflächen 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 benannten ökologischen Folgen auch wirtschaftliche Folgen nach sich ziehen, da eine solche Landschaft optisch unattraktiv ist für Touristen.
- Zusammenfassend ist die g.g.A. Rheinburgen-Landwein mit ihren landschaftsprägenden zusammenhängenden Weinbergsflächen bei der Bevölkerung, dem Handel und Verbraucher sowie dem Touristen positiv besetzt. Beim Kauf und Konsum von Wein des Mittelrheins spielen sich im Kopf des Verbrauchers Bilder von traditionellen Weinbergslagen ab, die durch eventuelle Urlaubserfahrungen verstärkt werden. Dies macht die g.g.A. Rheinburgen-Landwein unverwechselbar und einzigartig.

Aus den zuvor genannten Gründen ergibt sich, dass eine Bewirtschaftung der Weinberge auf abgerundetem und möglichst abgeschlossenem 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 Rheinburgen-Landwein soll in der Produktspezifikation nicht enger gefasst sein, als die gesetzliche eingeräumte Herstellungsmöglichkeit.

Die Regelung gilt sowohl für Nordrhein-Westfalen, als auch für Rheinland-Pfalz.

#### c) Keltertraubensorten

Die bisherige Aufzählung der Rebsorten ist unvollständig. Sie wird durch die im Anbaugebiet angebauten klassifizierten Sorten ergänzt, 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 „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit geregelt wird, nicht hingegen das Enderzeugnis.

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

Die 100 %-Regelung ist durch das nationale Recht nicht in der modifizierten Form vorgesehen und daher als Anforderung 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 bei der 100 %-Regelung nicht stattgefunden. Bei der Regelung zum Restzuckergehalt wurde entsprechend der Begründung unter 5.3 a) dieses Antrages der Höchstwert auf „lieblich“ angehoben.

e) Kontrollbehörde

In Nordrhein-Westfalen hat sich die Anschrift der Landwirtschaftskammer geändert. In Rheinland-Pfalz hat sich die Faxnummer der Landwirtschaftskammer 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)**

Rheinburgen-Landwein

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 Rebsorten-Cuvée der Weißweine dominieren grundsätzlich frische, fruchtige Noten heimischer Kern- und Steinfrüchte sowie zitrusfruchtartige Noten. Das Spektrum kann sich je nach Rebsorte und Weinausbau um grüne, grasige und an Kräuter erinnernde Noten ebenso wie blumige und würzige Aspekte, exotische oder gar tropische Fruchtaromen, Honig, Trockenobst und Röstaromen 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 goldenen bis hin zu bräunlichen Reflexen erscheinen. Die Weißweine können weiterhin eine geringfügige Opaleszenz bis teils deutlich sichtbare 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. Im Geruch kann eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen. 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. Möglich sind weiterhin gezielt 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, rot

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Je nach Rebsorte oder Rebsorten-Cuvée dominieren im Geruch meist Fruchtnoten heimischer Stein- und Beerenfrüchte ebenso wie eingekochte und eingetrocknete Früchte. Hinzu können grüne, würzige, erdige sowie schokoladige Noten kommen. Je nach Art des Weinausbaus können die Rotweine eine dezente bis ausgeprägte Phenolstruktur sowie Röstaromen besitzen. Das Farbspektrum reicht insbesondere von blassrot, über eine mittlere Intensität bis hin zu einem tiefdunklen Violett mit teils intensiven braunen Reflexen. Darüber hinaus können Weine auch eine leichte Opaleszenz bis deutliche Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen, die sich teils als Depot am Boden absetzen kann. 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)	

3. Wein, Rosé, Blanc de Noir

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Roséweine variieren farblich meist von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zu hellrot mit zum Teil bräunlichen Reflexen, wohingegen Blanc de Noir Weine weißweinfarben sind. In der Regel dominieren fruchtige, frische Noten von Beerenfrüchten und Zitrusfrüchten, aber auch würzige bis holzig-rauchige Aromen sind möglich. Roséweine besitzen in der Regel eine milde bis animierende Säure, dezente Gerbstoffe, eine geringe Alkoholprägung und dezente Restsüße. 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)	

## 4. Rotling

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Rotlinge haben je nach Wahl der Rebsorten meist eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind grundsätzlich eher fruchtig, teilweise dezent würzig, mit Anklängen an insbesondere Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Die jeweilige Fruchtausprägung kann je nach verwendeter Rebsorte in ihrer Intensität und Aromatik 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. Alle Erzeugnisse

105 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Land Rheinland-Pfalz

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Rheinburgen-Landwein“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz

(Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau(1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtinghausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833) stammen.

Land Nordrhein-Westfalen

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Rheinburgen-Landwein“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen: der Stadt Königswinter mit den Gemarkungen Oberdollendorf, Niederdollendorf und Königswinter, der Stadt Bad Honnef mit der Gemarkung Honnef (Rhöndorf) und der Stadt Bonn mit der Gemarkung Kessenich stammen.

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](http://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

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Chardonnay

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner  
Ehrenfelser  
Faberrebe  
Felicia  
Findling  
Freisamer  
Früher Malingre - Malinger  
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie  
Gelber Muskateller  
Gm 643-10  
Gm 643-17  
Goldmuskateller - Muskateller  
Goldriesling  
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner  
Grüner Veltliner - Veltliner  
Helfensteiner  
Helios  
Heroldrebe  
Hibernal  
Huxelrebe - Huxel  
Johanniter  
Kanzler  
Kerner  
Merlot  
Morio Muskat  
Muscaris  
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel  
Müller Thurgau - Rivaner  
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier  
Nobling  
Optima 113 - Optima  
Ortega  
Osteiner  
Perle  
Petite Arvine  
Phoenix - Phönix  
Regent  
Reichensteiner  
Rieslaner  
Rotberger  
Roter Riesling  
Roter Traminer - Clevner, Traminer  
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent  
 Sauvignac  
 Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner  
 Sauvignon Gris  
 Savagnin Blanc - Weißer Traminer  
 Scheurebe  
 Schönburger  
 Siegerrebe  
 Solaris  
 Syrah  
 We S 523  
 Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc  
 Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger  
 Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant  
 Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling  
 Würzer

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

Gilt für alle Erzeugnisse

Das Weinbaugebiet befindet sich zwischen Bingen und Bonn mit dem angrenzenden Siebengebirge auf einer Länge von über ca. 110 km. Der Talboden ist schmal, erst bei 200 bis 220 Metern über NN weitet sich das enge Kerbtal zum Plateautal mit seinen älter angelegten Verebnungen. Weinbaulich genutzte Flächen findet man im Mittelrheintal in Höhen von etwa 55 bis 350 Metern über NN, durchschnittlich befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 170 Metern über NN. Die Weinberge des Oberen Mittelrheintals sind hauptsächlich Südost bis Südwest exponiert, der Weinbau im Unteren Mittelrheintal dominiert auf Flächen mit einer Exposition von Süd bis Südwest. Bezogen auf das gesamte Weinbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 168° (SSE).

Es dominieren Gesteine des Devons. Weite Verbreitung besitzen quarzitische Sandsteine und Tonschiefer, untergeordnet treten Eisen- und Kieselgallenschiefer sowie Quarzite auf. Gesteine aus dem Tertiär findet man nur in der Gegend um Königswinter. Hierbei handelt es sich um Trachyte, Trachyttuffe, Basalte und Latite (vulkanische Ergussgesteine), die von einer ehemaligen vulkanischen Aktivität zeugen. Die Reben im Mittelrheintal wurzeln überwiegend in einem Boden, dessen Ausgangsgestein von devonischen Schiefern gebildet wird. Bodentypologisch werden diese Bereiche durch Vegen und Braunerden charakterisiert. Auf den tertiären Vulkaniten findet man Braunerden, Regosole und Ranker.

Die Wetterdaten stellen sich mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9,7 °C dar, die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,2 °C. Der Jahresdurchschnitt im Niederschlag liegt durchschnittlich bei 665 mm, davon fallen ca. 60 % in der Vegetation. Im Schnitt erhalten die Reben im Landweingebiet des „Rheinburgen-Landwein“ während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von circa 615 000 WH/m².

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

Weitere Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

„Rheinburgen-Landwein“ 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 „Rheinburgen-Landwein“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „lieblich“ höchstzulässigen Wert übersteigen.

**Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---



C/2024/1029

24.1.2024

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.11345 — QIA / OIA / RAKIZA / OMAN BROADBAND COMPANY)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1029)

Am 16. Januar 2024 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32024M11345 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2024/1032

24.1.2024

**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/2024/1032)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Nahe“

PDO-DE-A1271-AM01

Datum der Mitteilung: 26.10.2023

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Beschreibung der Veränderungen**

- a) Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische (bisher 2.1, künftig in Nummer 3.1 der Produktspezifikation) und/oder organoleptische (bisher 2.2, künftig in Nummer 3.3 der Produktspezifikation) Eigenschaften

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das Mindestmostgewicht von der g.U. Nahe 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.“

Änderung des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und des Mindestmostgewichtes für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen. Standardwerte für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder: 8,8 Vol.-% Alkohol und 68° Öchsle.

ERGÄNZUNG

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

Die verschiedenen Erzeugnisse werden namentlich benannt mit Ausführungen zur Organoleptik.

ERGÄNZUNG

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

- b) Abgrenzung des Gebietes (bisher 3, künftig in Nummer 4 der Produktspezifikation):

Das Gebiet der g.U. Nahe wird neu abgegrenzt.

ERGÄNZUNG:

„Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz im Bereich des linken Rhein-Nebenflusses Nahe und erstreckt sich von der Mündung der Nahe in den Rhein bei Bingerbrück flussaufwärts bis kurz vor Kirn sowie in die Nebentäler von Guldenbach, Gräfenbach, Glan und Alsenz.“

Die einzelnen Gemeinden und ihre Ortsteile einschließlich der Gemarkungsnummern 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](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

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

Der Passus zur Herstellungsmöglichkeit von Erzeugnissen der g.U. Nahe wird umformuliert.

Der ursprüngliche Passus lautet: „Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen ‚Nahe‘ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.“

Zukünftig soll der Passus folgendermaßen lauten: „Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Nahe‘ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.“

Eine inhaltliche Änderung findet nicht statt.

c) Keltertraubensorte (künftig Nummer 8 der Produktspezifikation)

In Nummer 7 sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißweinsorten

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Hibernat, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzpal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Elbling, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling, Würzer.

Rot- und Roséweinsorten

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Regent, Rondo, Rotberger, Saint-Laurent, Syrah.

ÄNDERUNG

Zukünftig heißt es „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weißwe Rebsorten

„Adelfränkisch, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Calardis blanc, Calardis Musque, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, Donauriesling, Floreal, Gelber Kleinberger, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Muscaris, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Semillion, Sibera, Soreli, Souvignier Gris, Thurling, Viognier, Voltis.“

Rote Rebsorten

„Artaban, Cabaret noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, FR 628-2005 r, Gamay noir, Gm 6423-7, Gm 7517-29, Gm 7519-1, Gm 7520-1, Gm 7816-7, Gm 7838-1, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Monarch, Muskat-Trollinger, Pinotin, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, VB 91-26-5, Vidoc.“

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

In Nummer 9 der Produktspezifikation (künftig Nummer 10) werden die weiteren Anforderungen hinsichtlich der Etikettierung aufgeführt.

Kleinere geografische Einheiten:

#### ERGÄNZUNG

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

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.“

Es wird die bezeichnungsrechtliche Regelung eingefügt, dass gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden dürfen.

Geltende Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Aufnahme einer Etikettierungsvorschrift:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig. Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

#### e) Kontrollbehörde

In Nummer 10 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. Zudem wird das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz als Kontrollbehörde ergänzt.

#### ERGÄNZUNG:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz  
Mainzer Straße 112  
56068 Koblenz  
DEUTSCHLAND

Tel. 0261-9149-0

Telefax: 0261-9149-190

E-Mail: poststelle@lua-rlp.de

In Nummer 11.2.3 der Produktspezifikation „Qualitätsprüfung“ wird der folgende Satz gestrichen: „Jeder Qualitätswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein b. A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen.“

## 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. Im Absatz „Zusammenhang mit dem Gebiet“ werden die Beschreibungen der Kategorien „Wein“, „Perlwein“ und „Qualitätsschaumwein“ präzisiert und umformuliert. Hierbei ist nicht die Notwendigkeit der Einreichung einer Unionsänderung gegeben, da durch die Änderungen nicht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgehoben wird (vgl. Art.14 der Verordnung (EU) 2019/33).

Konkret werden die folgenden Änderungen vorgenommen:

In Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird eine Ergänzung vorgenommen. Der ergänzte Satz lautet ursprünglich: „Prädikatsweine müssen die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen.“ Zukünftig lautet der Satz: „Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.“

In Nummer 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ wird eine Umformulierung vorgenommen. Der zu ändernde Satz lautet: „Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.“ Umformuliert soll dieser Satz künftig lauten: „Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.“

In 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung hinzugefügt. Bisher war die Herstellung von Qualitätsschaumwein nach der Beschreibung nur durch eine zweite Gärung des Sektgrundweins möglich. Durch die Änderung wird die Herstellungsmöglichkeit von Qualitätsschaumwein auf die erste Gärung ausgeweitet.

## 2. Begründung der Veränderungen

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

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürlich Mindestmostgewicht wird in 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 Erzeugnisse als g.U. Nahe 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 Mostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

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

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

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

### b) Abgrenzung des Gebietes

Die beabsichtigte Gebietsabgrenzung erfolgt nicht leichtfertig, sondern zur Vermeidung von erheblichen Nachteilen für den Weinbau und die Landwirtschaft sowie die Region Nahe im Hinblick auf die historisch gewachsene Kulturlandschaft, da sich der Weinbau an der Nahe über Jahrhunderte hinweg ebenso wie alle traditionellen europäischen Weinbaugebiete, innerhalb bestimmter geografscher Grenzen der jeweiligen Gemarkungen entwickelt hat, um die Nachteile der nachfolgend genauer erläuterten Gründe zu vermeiden:

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

- Ein abwechselndes Nebeneinander von Rebflächen und anderen Nutzungen verursacht Probleme, die so weit wie möglich vermieden werden sollen: Je geschlossener ein Weinbergsgelände ist und je weniger Berührungspunkte der Weinbau mit anderen Nutzungen (Ackerbau, Grünland, Obstbau, etc.) hat, desto weniger negative Auswirkungen auf den Anbau und die Qualität der Weine sind damit verbunden. Dies liegt an den besonderen Bewirtschaftungs-erfordernissen des Weinbaus im Vergleich zu den anderen Nutzungen, insbesondere beim Pflanzenschutz. Die eingesetzten Pflanzenschutzmittel und besonders deren Zielsetzungen, kulturartspezifische Zulassung, Wartezeiten etc. unterscheiden sich zum Teil erheblich.

Wenn es trotz guter technischer Ausrüstung und trotz der Einhaltung der Regeln der guten fachlichen Praxis zu einer ungeplanten Abdrift der Mittel auf benachbarte Flurstücke mit anderer Nutzung kommt, kann es zu unerwünschten vegetativen Schäden auf der Nicht-Zielfläche, zu Qualitätseinbußen oder zum Verlust der Vermarktungsfähigkeit des Erzeugnisses aufgrund bestimmter Pflanzenschutzmittelrückstände führen. Kommt es zum Beispiel bei einem Einsatz von systemischen Herbiziden auf Nachbarflächen zu einer unerwünschten Abdrift, kann dies Einfluss auf den Fruchtansatz haben, wenn die Kontamination im Zeitraum bis zur Reblüte erfolgt. Bei Einsatz von Kontaktherbiziden würden infolge unerwünschter Abdrift benetzte Teile der Laubwand oder Stocktriebe verätzt werden. Umgekehrt kann es durch Abdrift von im Weinbau eingesetzten Fungiziden zu Problemen auf benachbarten Ackerflächen kommen. Diese sind teilweise für die dort angebauten Kulturen nicht zugelassen, so dass es bei Rückstandsuntersuchungen infolge der guten Analytik und niedrigen Rückstandshöchstmengen dazu kommen kann, dass die erzeugten Produkte nicht verkehrsfähig sind. Das Gleiche gilt für die im ökologischen Weinbau eingesetzten Kupferpräparate. Derartige Fälle sind in der Praxis immer wieder festzustellen und daher zu vermeiden. Es kann also sowohl zu Schäden auf Ackerflächen kommen durch Pflanzenschutzarbeiten in benachbarten Weinbergen als auch umgekehrt zu Schäden auf Weinbergflächen und an den dort wachsenden Trauben durch Pflanzenschutzarbeiten auf benachbartem Ackergelände. Viele Bewirtschaftungs- und Schutzmethoden im Weinbau sind erst dann möglich bzw. erst dann effektiv, wenn sie in einem abgerundeten Rebgelände 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, wenn in geschlossenen Rebflächen die für die Beschränkung der Vermehrung und die Verwirrung der Schädlinge nötigen Pheromondispenser möglichst flächendeckend und mit möglichst geringer, weil kostspieliger Doppelaushängung an den Rändern (Grenzen zu anderen Kulturen, Nutzungsarten oder sonstigem Bewuchs) ausgebracht werden.
- Auch für die Vogelabwehr zur Sicherung der reifen Trauben vor Fraß- oder sonstigen, auch qualitätsmindernden, Schäden sind geschlossene Rebgelände sowohl fachlich als auch ökonomisch nötig, da nur so ein effektiver Schutz ermöglicht wird.
- Geschlossenes Rebgelände hilft auch Wildschäden zu vermeiden: In den vergangenen Jahren haben die Wildschäden an der Nahe an landwirtschaftlichen Kulturen und im Weinbau deutlich zugenommen. Die größten Schäden werden dabei vom Schwarzwild, aber auch von Reh- und Rotwild verursacht. Die Begrenzung insbes. der Schwarzwildpopulation ist aus Sicht des Weinbaus nicht zuletzt deshalb notwendig, da Wildschäden in Weinbergen in Rheinland-Pfalz in der Regel nicht entschädigungspflichtig sind. Zudem wird dadurch das Risiko des Auftretens der anzeigepflichtigen und für die Nutztierhaltung in Deutschland ein erhebliches Risiko darstellenden Afrikanische Schweinepest vermindert. Die Bekämpfung von Schwarzwild ist in geschlossenem Rebgelände 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 Anforderungen an ein Wegenetz im Weinbau sind anders gestaltet als zum Beispiel im Ackerbau. Würden ehemals weinbaulich genutzte Weinbauareale nicht mehr weinbaulich genutzt, würde das auf den Weinbau ausgerichtete Wegenetz eine Ackerbau- und Grünlandnutzung deutlich erschweren bzw. verhindern. Das Wegenetz im Weinbau ist in der Regel auf nicht so große und schwere Fahrzeuge und Maschinen ausgerichtet wie im Ackerbau. Wenn nun alle Wirtschaftswege auf eine höhere Belastung ausgelegt werden müssten, würde dies zu einer stärkeren finanziellen Belastung aller Grundstückseigentümer in einer Gemarkung führen. Die historisch gewachsene Kulturlandschaft und das Landschaftsbild mit den traditionellen Weinbergslagen ist prägend für den geschützten Ursprung Nahe und dessen Reputation:
- Der Weinbau in traditionellen und landschaftsprägenden Hanglagen prägt 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.
- Nicht ohne Grund verwenden die Weinwerbungen bei der Darstellung der Weinregion regelmäßig Bilder, die in traditionellen Weinbergslagen aufgenommen wurden.
- Auch im Bereich des Tourismus spielt das Thema Wein in Verbindung mit der traditionellen Weinbauregion sowie den traditionellen Weinbergslagen eine tragende Rolle.
- Viele Weine, die in Fachpublikationen dargestellt werden und die Wahrnehmung und Reputation der g.U. Nahe daher stark prägen, stammen häufig aus traditionellen Hanglagen (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg, etc.)
- Durch diese weichen Faktoren ist die g.U. Nahe bei Handel und Verbraucher emotional positiv aufgeladen und besetzt. Beim Kauf und Konsum von Wein von der Nahe assoziieren die Verbraucher Bilder insbesondere mit diesen Hanglagen. Diese Bildwirkungen bedeuten, dass die Bilder bei Kunden Emotionen und Erinnerungen (z.B. an einen Urlaub oder an die schöne Landschaft) auslösen. Dies macht die g.U. Nahe unverwechselbar und einzigartig.
- Vielen traditionellen Weinbergsflächen würde eine unerwünschte Verbuschung drohen, da sie aufgrund ihrer geringen Größe, Beschaffenheit und oftmals schlechten Erreichbarkeit für größere Maschinen, für andere Nutzungen als für den Weinbau nicht geeignet sind. Auf den dann nicht bewirtschafteten 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.

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

Die Umformulierung des Passus zur Herstellung der Erzeugnisse der g.U. Nahe erfolgt, um die gesetzliche Formulierung abzubilden.

#### c) Keltertraubensorten

Die Aufzählung der Rebsorten ist unvollständig und wird um alle nach der BLE-Liste klassifizierten und sich im Anbau an der Nahe befindlichen Rebsorten ergänzt, 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.

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

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

Die eingefügte bezeichnungsrechtliche Regelung hat klarstellenden Charakter im Hinblick auf bezeichnungsrechtliche Begrifflichkeiten des nationalen Rechts, die nicht über eAmbrosia geschützt sind.

Geltende Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation:

Die Etikettierungsvorschrift schützt die g.U.- Erzeugnisse vor einem möglichen Wertverlust. Die Optik eines Etiketts ist für den Verbraucher sehr wichtig. Werden g.U. Erzeugnisse mit der Angabe der Zuchtstämme auf dem Etikett vermarktet, dann weiß der Verbraucher entweder nicht, was diese Angabe bedeuten soll oder es mutet für ihn so an, als ob es sich um Erzeugnisse aus dem Versuchsanbau handelt, ohne entsprechenden Hinweis und somit auch ohne die Möglichkeit für den Verbraucher sich bewusst für oder gegen den Kauf zu entscheiden. Dass es sich tatsächlich um klassifizierte Sorten handelt, die ihre Güte bereits bewiesen haben, ist dem Verbraucher unter Umständen nicht bewusst. Dies wiederum kann zu einer negativen Beurteilung durch den Verbraucher führen, ohne dass die Erzeugnisse probiert wurden. Der so entstandene negative Eindruck kann sich durch die Etikettierung als g.U. Nahe Erzeugnis auf die gesamten g.U. Erzeugnisse der Nahe auswirken und somit auch Einfluss auf den Absatz der g.U. Nahe Erzeugnisse haben.

e) Kontrollbehörde

Die Faxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hat sich geändert.

Das Landesuntersuchungsamt ist als Kontrollbehörde zu ergänzen, da es in diesem Bereich Kontrollaufgaben erfüllt.

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

Der Satz wird gestrichen, um eine Doppelung zu vermeiden.

f) Sonstiges

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

Die Umformulierung in Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird vorgenommen, um eine Unterscheidung der Prädikatsweine zu den Qualitätsweinen zu treffen.

Die Umformulierung in 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ erfolgt, um die tatsächlichen Vorgänge bei der Perlweinbereitung in der Formulierung wiederzugeben.

In Nummer 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung eingefügt, da nach der bisherigen Beschreibung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ ein solcher nur durch zweite Gärung hergestellt werden konnte. Dies entspricht nicht mehr der gängigen Praxis, die nunmehr die Möglichkeiten hat „Qualitätsschaumwein“ auch mittels einer ersten Gärung herzustellen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Nahe

2. **Art der geografischen angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

#### 4. Beschreibung des Weins / der Weine

##### 1. Qualitätswein, weiß

###### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Farben reichen in der Regel von blassgelb mit zum Teil grünen Reflexen über grünlich-gelb bis hin zu strohgelb und goldgelb. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

Je nach Rebsorte erinnert der Duft insbesondere an (exotisch) fruchtig frische Primäraromen (z. B. Apfel, Stachelbeere, Pfirsich, Zitrusfrüchte Birne, Aprikose, Quitte, schwarze Johannisbeere, Ananas, (Honig-)Melone, Mango, Maracuja) bis hin zu Trockenfrüchten (Rosinen) bzw. Dörrobst, aber auch an blumige Noten (z. B. Holunderblüte, Rosen), würzige Aromen (z. B. Haselnuss, Walnuss, Mandel, Muskat, Pfeffer, Vanille, Nelke, Zimt) oder pflanzlich, vegetative Aromen (z. B. frisches Gras, Minze, Heu, Tee), untermalt je nach Bodenart auf dem die Reben gewachsen sind mit erdig mineralischen Noten (z. B. Schiefer). Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch insbesondere holzig, rauchige Aromen, Vanille-, Kokosnuss- und Röstaromen sowie Feuerstein, Trüffel, oxidierten Apfel, nussigen Aromen und karamellisierten Aromen (z. B. Honig, Malz).

Das geschmackliche Spektrum reicht in der Regel von leichten, filigranen, frischen, spritzigen, über kräftige, gehaltvolle Gewächse mit feinen Röstaromen bis hin zu komplexen, fruchtsüßen und edelsüßen Weinen. Weine aus der Rebsorte Riesling sind besonders geeignet um die Unterschiede der verschiedenen Terroirs der Nahe widerzuspiegeln. Die Weine sind in der Regel von prägnanter Säure und Mineralität geprägt.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

##### 2. Qualitätswein, rot

###### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Weine werden sowohl als Rebsortenwein als auch im Cuvée angebaut.

Je nach Rebsorte und Ausbaustil reichen die Farben der Rotweine meist von hellrot über rubin- und granatrot bis schwarzrot, oft mit bläulich, violetten Anteilen und Braunreflexen.

Je nach Rebsorte und Ausbaustil erinnert der Duft der Rotweine insbesondere an fruchtige Aromen, die an Kirschen, rote und schwarze Beerenfrüchte (Brombeeren, Holunder), Cassis oder auch an Trockenfrüchten erinnern. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen insbesondere würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung; bei reduktivem Ausbau können Noten hinzukommen, die an Feuerstein oder Trüffel erinnern.

Weine mit einem mittleren Gehalt haben meist eine milde bis spürbare Säure und zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit. Körperreiche Weine können neben einer konzentrierten roten oder schwarzen (Beeren-)Frucht auch würzige und rauchige Aromen zeigen. Diese Weine haben meist eine weichere Säurestruktur, aber prägendes Tanningerüst, das diesen Weinen eine gewisse Struktur und Nachhaltigkeit verleiht. Vor allem Weine, die in Barriquefässern und Tonneaus gereift sind, sind meist geprägt durch feine Röstaromen.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

### 3. Qualitätswein rosé

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Roséweine, Weißherbst, Blanc de Noir(s)

Die Weine zeigen meist eine zartrosa, bzw. blass- bis hellrote Farbe. Der Weißherbst wird immer reinsortig gekeltert. Blanc de Noir(s)-Weine werden aus frischen Rotweitrauben wie ein Weißwein gekeltert und weisen dabei das Farbspektrum von Weißweinen auf.

Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf, das an rote oder hellgelbe Früchte und Beeren erinnert. Je nach verwendeter Rebsorte können insbesondere würzige Aromen bzw. Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Roséweine unterscheiden sich von den Rotweinen durch ihre in der Regel frische, weniger alkoholreiche Art und ihre geringeren Tanningehalten. Die Weine weisen in der Regel eine feine bis gehaltvolle Struktur auf und haben geschmacklich eine meist feine bis frische, lebendige Säure.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## 4. Qualitätswein, Rotling

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Weine von meist blass- bis kräftig hellroter Farbe, die sich in der Regel sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen. Ihre Aromen sind insbesondere fruchtgeprägt, teilweise dezent würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit frischer Säurestruktur.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## 5. Prädikatswein Kabinett

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Naheweine mit dem Prädikat „Kabinett“ sind in der Regel feine, frische und fruchtige Weine aus reifen Trauben mit moderatem Alkoholgehalt. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Die Weine zeichnen sich meistens durch fruchtige Aromen weißer, gelber und exotischer Früchte aus und können grün-grasige bis würzige Aspekte vermitteln. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

6. Prädikatswein Spätlese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Das Farbspektrum orientiert sich je nach Rebsorte und Weinart an den Qualitätsweinen, fällt aber aufgrund des Ausreifengrades meist deutlicher ausgeprägt aus.

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine grundsätzlich intensive, klare, reife Fruchtaromen aus, meist gepaart mit einer ausgeprägten Sortentypizität, mit mehr Fülle und Körper und einem harmonischen Säure- Fruchtsüßeverhältnis.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

7. Prädikatswein Auslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Durch die Verwendung voll- bis überreifer Trauben zeigt sich bei Ausleseweinen in der Regel eine kräftige Farbe sowie eine intensive Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden.

Im Duft dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, bis hin zu Aromen von Dörrobst, die sich mit zunehmender Alterung der Weine verstärken. Auch dezente honigartige und würzige Noten können vorkommen. Die Weine sind in der Regel von klarem Geschmack nach gelben und tropischen Früchten. Insbesondere bei Weinen der Rebsorte Riesling wird der meist hohe Restzuckergehalt von einer deutlich wahrnehmbaren Säure begleitet.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## 8. Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Weine werden aus voll- bis überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und mit Botrytis cinerea behafteten Trauben mit hoher Zuckergradation hergestellt. Sie zeigen in der Regel eine intensive Farbe, mit zunehmender Alterung auch bernsteinfarben, und eine schwach ölige Konsistenz.

Mit zunehmenden Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen.

Der Geschmack ist in der Regel geprägt durch eine deutliche, vollmundige Süße, bei moderater bis kräftiger Säurestruktur sowie geringen bis moderaten Alkoholgehalten.

Trockenbeerenauslesen unterscheiden sich von Beerenauslesen durch einen höheren Grad der Konzentration und eine Intensivierung der Aromen und Farbgebung durch eine stärkere Prägung durch edelfaule oder rosinenartige Beeren. Zudem können sie je nach Rebsorte eine konzentriertere Säure aufweisen.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

## Allgemeine Analysemerkmale

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

## 9. Prädikateswein Eiswein

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Naheweine mit dem Prädikat „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert. Das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt weitgehend gesunde, reife Trauben voraus. Eisweine weisen in der Regel höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf. Die Weine weisen meist eine intensive Farbe auf und sind grundsätzlich geprägt von einer hohen fruchtigen Süße sowie konzentrierten Säure. Es kommen insbesondere die Aromen gelber und exotischer Früchte vor, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

10. Perlwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Perlweine sind in der Regel frisch, fruchtig und spritzig. Sie weisen einen moderaten Alkoholgehalt und eine feine bis deutliche Perlage auf.

Je nach Rebsorte(n) und Weinart umfasst das Farbspektrum bei Verwendung weißer Rebsorten grundsätzlich blassgelb Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie grundsätzlich zartrosa, hellrot bis dunkelrot bei Verarbeitung von roten Rebsorten. In Abhängigkeit von der Rebsorte zeichnen sie sich durch ein meist fruchtiges, zuweilen auch feinwürziges Aroma und eine merkbare Sortentypizität aus. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten zeigen sich insbesondere blumige Aromen sowie Noten von Beeren und roten oder exotischen Früchten.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

11. Qualitätsschaumwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Eine moderate Zuckergradation der Trauben konserviert den höheren Säuregehalt und verleiht dem Sekt in Verbindung mit der Versanddosage einen vollen, ausbalancierten Geschmack.

Je nach verwendetem Grundwein bzw. verwendeter Weinart ist das Farbspektrum meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch zartrosa, hellrot bis dunkelrot. Die Qualitätsschaumweine und als Cremants bezeichnete Qualitätsschaumweine sind grundsätzlich durch Rebsortenaromen, aber auch von dem sensorischen Einfluss des Hefelagers nach der zweiten Gärung geprägt. Dies kann sich grundsätzlich in leicht nussigen und Briöche-Noten bis hin zu Röst- und würzigen Aromen zeigen. Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, fruchtig, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## 5. Weinbereitungsverfahren

### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

#### 1. Alle Erzeugnisse

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

#### 2. Alle Erzeugnisse

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

#### 3. Alle Erzeugnisse

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

### 5.2. Höchsterträge

#### 1. Alle Erzeugnisse

105 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz im Bereich des linken Rhein-Nebenflusses Nahe und erstreckt sich von der Mündung der Nahe in den Rhein bei Bingerbrück flussaufwärts bis kurz vor Kirn sowie in die Nebentäler von Guldenbach, Gräfenbach, Glan und Alsenz.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe gehören folgende Gemeinden und deren Ortsteile:

Alsenz (4597), Altenbamburg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippenheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenheim (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen (Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)), Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldenal (Heddesheim (1927), Waldhiltersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal

(2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nußbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmlsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim (Genheim (3511)), Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth (Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

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](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

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

7. **Keltertraubensorte(n)**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Aromera

Artaban

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa  
Cabernet Franc  
Cabernet Jura  
Cabernet Mitos  
Cabernet Sauvignon  
Cabertin  
Calardis Blanc  
Calardis Musqué  
Chardonnay  
Chenin Blanc  
Comtessa  
Dakapo  
Deckrot  
Divico  
Divona  
Domina  
Donauriesling  
Dornfelder  
Dunkelfelder  
Ehrenfelser  
FR 628-2005 r  
Faberrebe  
Floreal  
Freisamer  
Gamay noir  
Gelber Kleinberger  
Gelber Muskateller  
Gm 6414-39  
Gm 6423-12  
Gm 6423-7  
Gm 7517-29  
Gm 7519-1  
Gm 7519-3  
Gm 7520-1  
Gm 7539-4  
Gm 7816-7  
Gm 7838-1  
Goldmuskateller - Muskateller  
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner  
Grüner Veltliner - Veltliner  
Grünfränkisch

Hegel  
Hibernal  
Huxelrebe - Huxel  
Hölder  
Johanniter  
Juwel  
Kanzler  
Kerner  
Kernling  
Kleiner Fränkischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner  
Laurot  
Merlot  
Monarch  
Morio Muskat  
Muscaris  
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel  
Muskat Trollinger  
Müller Thurgau - Rivaner  
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier  
Neronet  
Optima 113 - Optima  
Orion  
Ortega  
Ortlieber  
Osteiner  
Palas  
Pamina  
Perle  
Phoenix - Phönix  
Pinotin  
Prinzipal  
Regent  
Regner  
Reichensteiner  
Rieslaner  
Rondo  
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé  
Rotberger  
Roter Elbling - Elbling Rouge  
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling  
Roter Traminer - Clevner, Traminer  
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris  
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent  
Sangiovese  
Saphira  
Satin Noir  
Sauvignac  
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner  
Sauvignon Gris  
Sauvitage  
Scheurebe  
Schwarzblauer Riesling  
Schönburger  
Semillon  
Septimer  
Sibera  
Siegerrebe  
Solaris  
Soreli  
Souvignier Gris  
Staufer  
Syrah  
Thurling  
VB 91-26-5  
Vidoc  
Viognier  
Voltis - Colmar 2011 G  
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc  
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger  
Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling  
Würzer

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Das Weinbaugebiet liegt vereinfacht betrachtet im Dreieck der Ortschaften Bingen Alsenz-Monzingen. Das Gebiet hat Anteil an drei naturräumlichen Einheiten. Im äußersten Nordosten reichen Ausläufer des Hunsrücks (Soonwald) in das Weinbaugebiet. Der Norden gehört zum Nördlichen Oberrheintiefland (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), der südliche Teil des Anbaugebietes ist zum Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland) zu rechnen. Die naturräumliche Gliederung zeichnet in groben Umrissen die Geologie nach. Im Durchschnitt liegt die Rebfläche im Weinbaugebiet auf etwa 210 Metern über NN. Weinbau an der Nahe wird auch in Steil- oder Steilstlagen betrieben, wie beispielsweise am Rotenfels bei Bad Münster am Stein oder am Steinberg bei Niederhausen. Die durchschnittliche Hangneigung für die Rebfläche der Nahe beträgt 12,5 % (Hanglage).

Die ältesten Gesteine im Weinbaugebiet stammen aus dem Devon. Es handelt sich hierbei einerseits um alte, verfestigte Meeresablagerungen (Sandsteine, Tonschiefer, Quarzite), andererseits um metamorphe Gesteine (Grünschiefer, Phyllite). Die mit Abstand weiteste Verbreitung besitzen jedoch Gesteine aus dem Rotliegend, auch vulkanische Rotliegend-Gesteine (Latite, Andesite und Basalte) sind zu finden. Auch auf tertiären Ablagerungen wurzeln Rebstöcke. Sowohl fluviale Sande als auch Küstensande und marine Mergel sind vertreten.

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,3 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 13,8 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 580 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d.h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen ist möglich. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Toperzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhundert alte Weinbautradition.

#### 8.2. *Kategorien von Erzeugnissen*

Die in Nummer 9.1 - 9.3 der Produktspezifikation erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

#### 8.3. *Wein*

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die unter 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbaumformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

#### 8.4. *Perlwein*

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

#### 8.5. *Qualitätsschaumwein*

Das Grundprodukt muss die unter 3.2 der Produktspezifikation benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

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

*Alle Erzeugnisse*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die vorstehend in Nummer 5 der Produktspezifikation dargestellten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Nummer 11 der Produktspezifikation) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

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

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

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

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

*Alle Erzeugnisse*

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

### **Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)



C/2024/1033

24.1.2024

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11424 - MC / DTHAG / MMC / JV)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1033)

1. Am 12. Januar 2024 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Mitsubishi Corporation („MC“), Japan,
- Mitsubishi Fuso Truck and Bus Corporation („MFTBC“), Japan, kontrolliert von der Daimler Truck Holding AG („DTHAG“),
- Mitsubishi Motors Corporation („MMC“), Japan, kontrolliert von Nissan Motor Co., Ltd.

MC, DTHAG und MMC werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen („JV“) erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- MC ist eine japanische integrierte Handelsgesellschaft, die weltweit Geschäftstätigkeiten in einer Vielzahl von Wirtschaftszweigen entwickelt und betreibt.
- MFTBC ist ein japanisches Unternehmen, das Lastkraftwagen, Busse und Industriemotoren herstellt und vermarktet. DTHAG ist eine Holdinggesellschaft der größeren Daimler Truck-Gruppe.
- MMC ist ein multinationaler japanischer Automobilhersteller, der Personenkraftwagen und leichte Nutzfahrzeuge herstellt und vermarktet.

3. Die Geschäftstätigkeit des neuen Gemeinschaftsunternehmens wird darin bestehen, in Japan eine umfassende Serviceplattform für Elektrofahrzeuge aufzubauen und zu betreiben.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen <sup>(2)</sup> infrage.

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

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

M.11424 - MC / DTHAG / MMC / JV

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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

Postanschrift:

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

---



C/2024/1036

24.1.2024

**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/2024/1036)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Chianti Classico“

PDO-IT-A1235-AM03

Datum der Mitteilung: 27.10.2023

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Chianti Classico Gran Selezione**

Zur Erzeugung des „Chianti Classico“ mit der Bezeichnung „Gran Selezione“ sind Trauben zu verwenden, die im abgegrenzten Erzeugungsgebiet gewonnen werden und aus Weinbergen stammen, die innerhalb des Weinguts folgende sortenmäßige Zusammensetzung aufweisen:

— 90 % bis 100 % Sangiovese.

Darüber hinaus können auch Trauben der Sorten Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda und Sanforte gemeinsam oder getrennt in einem Umfang von höchstens 10 % der in der Weinbaukartei eingetragenen Fläche zur Erzeugung beitragen.

Die vorstehend aufgeführten Bestimmungen treten ab der fünften Weinlese nach dem Datum der Genehmigung dieser Änderung der Produktspezifikation in Kraft. Bis zu diesem Zeitpunkt gelten auch Rebflächen, die den Bestimmungen der geltenden Produktspezifikation entsprechen, als für die Erzeugung von Chianti Classico Gran Selezione geeignet.

Begründung:

Mit dieser Änderung wird die Bezeichnung „Gran Selezione“ erheblich diversifiziert und durch die Verwendung des Namens der zusätzlichen geografischen Einheit ergänzt, so dass diese traditionelle Bezeichnung für den Wein Chianti Classico immer charakteristischer wird.

Ein weiteres grundlegendes Element, das in diesem Vorschlag definiert wird, ist der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, den die Typologie „Gran Selezione“ zum Ausdruck bringen muss. In diesem Sinne sind die autochtonen Rebsorten gemeinsam mit Sangiovese sicherlich aussagefähiger und repräsentativer für das Erzeugungsgebiet, unsere Traditionen und die Chianti-Rebflächen.

Gemäß den erhobenen Daten (Stand März 2021) sind 182 „Gran Selezione“-Labels von 154 Betrieben auf dem Markt zu finden. Dies zeigt, dass ein Großteil unserer Weinbauern in den nur sechs Jahren seit Einführung dieser neuen Typologie Schritte unternommen hat, um ein Erzeugnis auf den Markt zu bringen, dessen vorgesehene Reifezeit gut 30 Monate beträgt.

Hinsichtlich der sortenmäßigen Zusammensetzung haben Analysen der für 92 % der Kennzeichnungen als „Gran Selezione“ verfügbaren technischen Unterlagen ergeben, dass der Sangiovese mehr als 90 % der Traubenmischung ausmacht. Darüber hinaus betrifft der Verschnitt mit sogenannten internationalen Rebsorten (beispielsweise Merlot, Cabernet Sauvignon oder Sirah) nur 15 % aller „Gran Selezione“-Weine.

In der Produktspezifikation wird daher durch die vorgeschlagene Änderung festgelegt, was die Weinbauern bereits als Methode zur Erzeugung des Weins Chianti Classico Gran Selezione anwenden. Darüber hinaus wurden alle Weine mit der vorgeschlagenen Sortenzusammensetzung zertifiziert, wobei diese – in Anlage 2 aufgeführten – Unterlagen im Büro des Konsortiums zur Verfügung stehen.

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

Um allen Erzeugern, die derzeit internationale Rebsorten verwenden, einen angemessenen Zeitraum für die Anpassung der Sortenzusammensetzung zu gewährleisten, wird vorgeschlagen, eine Frist von fünf Weinlesen ab dem Inkrafttreten des Vorschlags einzuräumen.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation.

## 2. Chianti Classico Gran Selezione

Beschreibung:

Bei dem Wein „Chianti Classico“ mit der Bezeichnung „Gran Selezione“ ist es zulässig, auf dem Etikett eine der folgenden zusätzlichen geografischen Einheiten zu verwenden, die auf Gebiete Bezug nehmen, aus denen die zur Herstellung des Weins verwendeten Trauben tatsächlich stammen und deren räumliche Abgrenzung in Anhang 3 dieser Produktspezifikation wie folgt festgelegt ist:

1. Castellina
2. Castelnovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato in Poggio
11. Vagliai

Die geografischen Einheiten Lamole, Montefioralle und Vaglialle können ab Ende des dritten Jahres nach Inkrafttreten dieser Änderung der Produktspezifikation auf dem Etikett verwendet werden. Am Ende dieses Zeitraums können Betriebe mit Rebflächen, die in den vorstehend genannten geografischen Einheiten liegen, und die bei mindestens einer Weinlese im vorangegangenen Dreijahreszeitraum die Bezeichnungen der jeweiligen Einheiten Greve oder Castelnovo Berardenga auf dem Etikett verwendet haben, diese exklusive Verwendung unter der Bedingung dauerhaft fortsetzen, dass diese Entscheidung dem Schutzkonsortium oder der zuständigen Zertifizierungsstelle mitgeteilt wird.

In der Kennzeichnung und Aufmachung der Chianti Classico-Weine dürfen Angaben verwendet werden, die sich auf Namen, Firmenbezeichnungen oder private Markenzeichen beziehen, sofern diese nicht mit den zusätzlichen geografischen Einheiten verwechselt werden können, sofern sie unbeschadet der Wahrung erworbener Rechte keine anpreisende Bedeutung haben und sofern sie den Verbraucher nicht in die Irre führen können.

Der Name der zusätzlichen geografischen Einheit muss in der Kennzeichnung und Aufmachung des Weins Chianti Classico Gran Selezione auf dem Etikett in demselben Sichtfeld wie die Pflichtangaben aufgeführt werden.

Die zusätzliche geografische Einheit muss der traditionellen Angabe „Gran Selezione“ folgen.

Die Höhe der zur Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten verwendeten Buchstaben darf die Höhe der Buchstaben, die den Namen „Chianti Classico“ und die Angabe „Gran Selezione“ bilden, nicht übersteigen.

Begründung

Die wichtigsten Grundsätze, auf die sich der Vorschlag zusätzlicher geografischer Einheiten für die Ursprungsbezeichnung Chianti Classico stützen soll, lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Wiedererkennbarkeit der Weine, Geschichte, Bedeutung, Freiwilligkeit.

Der Vorschlag sieht eine einzige Positivliste vor, die sich wie folgt zusammensetzt: Castellina, Castelnovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio und Vagliagli.

Die geografischen Einheiten „Lamole“, „Montefioralle“ und „Vagliagli“ benötigen einen längeren Vorlauf, um die Wiedererkennbarkeit und Bedeutung der auf ihrem Gebiet erzeugten Weine zu steigern, was für eine homogene und kohärente Ergänzung der anderen acht Lagenbezeichnungen unerlässlich ist; aus diesem Grund wird die Möglichkeit gefordert, dass diese Bezeichnungen drei Jahre nach dem Inkrafttreten der Produktspezifikation auf dem Etikett verwendet werden dürfen.

Das Projekt erstreckt sich zunächst nur auf Weine der Typologie „Gran Selezione“, die sich unter anderem dadurch auszeichnen, dass die zu ihrer Herstellung verwendeten Trauben von Rebflächen stammen, die dem Abfüller selbst gehören oder von diesem bewirtschaftet wurden (Artikel 4). Grundsätzlich darf diese Art von Erzeugnis nicht als nicht abgefüllter Wein vermarktet werden und muss daher vom Abfüllbetrieb in vollem Umfang selbst hergestellt werden. Der derzeitige Vorschlag, die Produktspezifikation dahingehend zu ändern, dass nur für diese Typologie die geografischen Einheiten angegeben werden, hat zur Folge, dass ein unmittelbarer Bezug zum Ursprungsgebiet hergestellt wird und dem Verbraucher eine klare Botschaft und deutliche Information übermittelt werden kann.

Diese Entscheidung wird daher dazu beitragen, in der sensiblen Anfangsphase des Projekts den Zweck der zusätzlichen geografischen Einheiten zu fördern, nämlich eine Verbindung zwischen dem Wein und seinem besonderen Gebiet herzustellen, die Exzellenz des Gebiets darzustellen und mit den ganz großen italienischen und ausländischen Weinen zu konkurrieren.

**Kennzeichnung**

Mit den weiteren Änderungen von Artikel 7 soll der Grundsatz der korrekten und klaren Angabe des Namens der g. U., der Sorte und der geografischen Einheit gewahrt und die Sichtbarkeit des Namens der Ursprungsbezeichnung gewährleistet werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigsten Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Chianti Classico

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

**4. Beschreibung der weine**

1. Chianti Classico

**KURZE TEXTBESCHREIBUNG**

— Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot – Geruch: intensiv, blumig, charakteristisch – Geschmack: trocken, frisch, delikat, leichtes Tannin, das mit der Zeit reift – minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 % vol.; – Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

## 2. Chianti Classico Riserva

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

- Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatroten – Geruch: intensiv, fruchtig mit langem Abgang – Geschmack: trocken, ausgewogen und kräftige Tannine – minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % vol.; – Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

## 3. Chianti Classico Gran Selezione

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

- Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatroten – Geruch: würzig und lang anhaltend – Geschmack: trocken und ausgewogen mit langem Abgang – minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 % vol.; – Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

## 5. Weinbereitungsverfahren

## 5.1. Spezifische önologische Verfahren

## 1. Chianti Classico Gran Selezione

## Spezifisches önologisches Verfahren

„Chianti Classico Gran Selezione“ darf nur aus Trauben von Rebflächen gewonnen werden, die vom Abfüllunternehmen bewirtschaftet werden.

## 5.2. Höchsterträge

1. „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ und „Chianti Classico Gran Selezione“:

52,50 Hektoliter je Hektar

2. „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ und „Chianti Classico Gran Selezione“:

7 500 kg Trauben pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet von Weinen mit der g. U. „Chianti Classico“ (einschließlich „Riserva“ und „Gran Selezione“) liegt im Herzen der Toskana im Gebiet der Provinzen Siena und Florenz. Seine Grenzen wurden am 31. Juli 1932 durch interministeriellen Erlass festgelegt.

Beschreibung:

Zuerst werden die Grenzen des Gebietsteils beschrieben, der sich in der Provinz Siena befindet. Ausgangspunkt ist die Stelle, an der die Grenze zwischen den Provinzen Siena und Arezzo bei Pancole in der Gemeinde Castelnuovo Berardenga den Wasserlauf Borro Ambrella della Vena kreuzt.

Ab diesem Punkt folgt die Grenze dem Fluss Ambra und einem namenlosen Nebenfluss bis zum Gehöft Ciarpella und dann einem Maultierpfad zum Gehöft Casa al Frate. Danach bildet der Grenzverlauf eine virtuelle Linie bis Ombrone (Höhe 298 m).

Anschließend folgt er einem Maultierpfad bergab bis auf eine Höhe von 257 m, wo er in eine unbefestigte Straße übergeht, die bis zur Straße nach Castelnuovo Berardenga führt. Diese Straße steigt bis zu einer Höhe von 354 m an und folgt dann dem Bach Malena Morta bis zu seinem Zusammenfluss mit dem Wasserlauf Borro Spugnaccio. Der Grenzverlauf folgt weiter dem Bach Malena Morta bis Pialli (Höhe 227 m) und danach für ein kurzes Stück dem Bach Malena Viva, bevor er eine virtuelle Linie nach Santa Lucia (Höhe 252 und 265 m) und dem Fluss Arbia bildet. Nach Erreichen des Flusses verläuft die Grenze flussaufwärts an der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Siena und Castelnuovo Berardenga.

Sie entspricht den Verwaltungsgrenzen von Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni und Poggibonsi, bis sie am Wasserlauf Borro di Granaio die Grenze der Provinz Florenz erreicht, der sie bis zum Gehöft Le Valli folgt. Anschließend folgt sie der Gemeindestraße, die San Giorgio und die Quellen von Cinciano berührt, und verläuft entlang dieser Linie bis sie erneut auf die Provinzgrenze trifft, die auch die Grenze zwischen Poggibonsi und Barberino bildet, und folgt dann dem Fluss Drove bis zur Provinz Florenz. An dieser Stelle beginnt die Beschreibung der Grenze dieses in der Provinz Florenz gelegenen Gebietsteils. Anfangs folgt diese Grenze dem Fluss Drove bis Mulino della Chiara, wo sie auf die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Tavarnelle und Barberino trifft, der sie eine kurze Strecke lang folgt. Anschließend verläuft sie nach Osten entlang eines kleinen Baches, durchquert Bircucci und Belvedere, bevor sie unmittelbar danach die Straße San Donato-Tavarnelle erreicht, der die bis Morocco folgt; anschließend folgt sie einer virtuellen Linie, die durch Figlinella verläuft, Sambuca erreicht und dort auf den Bach Pesa trifft. Danach verläuft die Grenze entlang des Bachlaufs und folgt hier anfangs der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden San Casciano Val di Pesa und Tavarnelle, bis sie nach Ponte Rotto zum Flusslauf zurückkehrt. Von diesem Punkt an ist die Grenze des Gebiets mit der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden San Casciano und Greve identisch. Danach verläuft die Grenze des Erzeugungsgebiets von „Chianti Classico“ wieder in der Provinz Siena und folgt der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Radda in Chianti und Gaiole sowie – über ein kurzes Stück – der Gemeinde Castelnuovo Berardenga, bevor sie den Ausgangspunkt der Beschreibung des Gebiets erreicht.

## 7. Keltertraubensorte(n)

Sangiovese N. - Sangioveto

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ und „Chianti Classico Gran Selezione“

Morphologisch handelt es sich um ein in einer Höhe von 200 m bis 600 m über dem Meeresspiegel gelegenes Hügelgebiet, mit nicht sonderlich ausgedehnten, dafür zum Teil aber steilen Hanglagen.

Geologisch betrachtet besteht der Kern der Region aus einem Schild aus Schiefer (galestro), in dem sich Bereiche mit blättrigem Ton und solche mit feinem Kalksandstein und dem typischen Albarese-Sandstein abwechseln. Der Boden ist in der Regel flachgründig, jung und reicht von sandig-tonig zu kiesig mit mittleren Tonanteilen; chemisch zeichnet er sich durch einen geringen Gehalt an organischer Substanz und assimilierbarem Phosphor und eine hohe Zahl austauschbarer Kationen aus. In der Hügellandschaft entstehen Wildbäche, und es ergeben sich erhebliche Probleme beim Wassermanagement, auch im Zusammenhang mit bestimmten Niederschlagsmustern. Das Klima ist kontinental, d. h. im Winter können auch sehr niedrige Temperaturen erreicht werden und die Sommer sind trocken. Die Temperaturspanne innerhalb eines Tages ist eher gering, die jährliche Niederschlagsmenge beträgt rund 850 mm.

Das Gebiet kann auf eine uralte Weinbautradition zurückblicken; Aufzeichnungen aus etruskischer und römischer Zeit stehen bereits mit der Welt des Weins im Zusammenhang. Ab dem Ende des Mittelalters wurden ausgedehnte Flächen für den Weinbau genutzt, der finanziell an Bedeutung gewann und internationales Ansehen erreichte. Der erzeugte Wein wird seit 1200 in historischen Urkunden erwähnt; die erste notarielle Urkunde, in der die Bezeichnung „Chianti“ mit Bezug auf den in diesem Gebiet erzeugten Wein erscheint, stammt aus dem Jahr 1398. Das Erzeugungsgebiet des Chianti Classico ist weltweit das erste Weinerzeugungsgebiet, das durch eine öffentliche Bekanntmachung des Großherzogs der Toskana Cosimo III aus dem Jahr 1716 abgegrenzt wurde; in dieser Bekanntmachung wurden die Grenzen des Gebiets festgelegt, in dem Chianti-Weine erzeugt werden konnten. Chianti wurde ausschließlich aus der Rebsorte Sangiovese erzeugt. Zwischen dem Jahr 1834 und dem Jahr 1837 veröffentlichte Baron Bettino Ricasoli, ein italienischer Staatsmann, der 1861 Ministerpräsident Italiens war, die optimale Zusammensetzung eines angenehmen, roten Perlweins. Diese bildete später die Grundlage für die offizielle Zusammensetzung von Wein mit dem Namen „Chianti“: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia und die Anwendung des Verfahrens „Governo all'uso Toscano“. Da die Erzeugung des Gebiets die wachsende Nachfrage nicht decken konnte, begannen auch die Nachbargebiete, Wein nach demselben Verfahren und mit denselben Traubensmischungen zu erzeugen wie im Gebiet des „Chianti“. Deswegen gründeten im Jahr 1924 33 Erzeuger das Konsortium zum Schutz des Weins mit dem Namen „Chianti“ und seines Ursprungszeichens, und im Jahr 1932 verlieh ein Erlass Weinen aus dem ältesten Anbaugebiet von „Chianti“ das Recht, den im historischen Gebiet erzeugten Wein mit dem Prädikat „Classico“ auszuzeichnen. 1996 wurde nach einem 70 Jahre dauernden Verfahren anerkannt, dass „Chianti Classico“ nichts mit dem Standardwein mit dem Namen „Chianti“ zu tun hatte, und es wurde eine eigene Produktspezifikation für ihn erstellt.

Die Erzeuger dieses Weins haben stets der heimischen Sangiovese-Rebe den Vorzug gegeben und pflegen weiterhin Anbaumethoden, die die besonderen Merkmale der Trauben nicht beeinträchtigen.

Die traditionellen Verfahren der Reberziehung sind die Guyot-Erziehung am toskanischen Bogen und die Cordon-Erziehung mit Zapfen. Auch die Ertragsmengen von Trauben und Wein je Hektar wurden festgelegt (Trauben: 75 dz, Wein: 52,50 hl, die niedrigsten Werte in Italien). Jahrgangswein darf nicht vor dem 1. Oktober des auf die Lese folgenden Jahres zum Verbrauch in Verkehr gebracht werden.

Durch die Kombination der natürlichen und der menschlichen Faktoren erhält der Wein „Chianti Classico“ einen fruchtigen, runden, trockenen und aromaintensiven Geschmack, eine tiefrote Farbe, eine gute Struktur, einen Alkoholgehalt von mindestens 12 % und eine moderate Säure.

Sangiovese, die wichtigste Rebsorte im „Chianti Classico“ reagiert empfindlich auf äußere Einflüsse und zeichnet sich dadurch aus, dass sie auf die Besonderheiten des Bodens, in dem sie wächst, reagieren und sich daran anpassen kann. Es ist kein Zufall, dass die Sangiovese-Traube nur in wenigen Gebieten der Toskana Spitzenqualität liefert. Ein organoleptisches Alleinstellungsmerkmal von „Chianti Classico“ ist das für den Sandsteinboden des Gebiets typische Bukett von Blumennoten (Iris, Veilchen) in Verbindung mit dem Aroma von Wildbeeren, das auf den Kalkgehalt zurückgeht.

Das Klima, das Hügelgebiet und die Landschaftsmorphologie schaffen ein Umfeld, das lichterfüllt und daher ideal ist, damit die Trauben richtig ausreifen können. Durch hohe Temperaturen im Sommer, eine hohe Sonneneinstrahlung bis September und Oktober und eine Tagestemperaturspanne im relativ warmen Bereich können die Trauben langsam reifen, sodass sich die typischen organoleptischen und chemischen Eigenschaften von „Chianti Classico“, insbesondere seine Farbe, sein Bukett und sein Alkoholgehalt, herausbilden können. Durch den geringen Traubenertrag pro Hektar erreichen die Trauben Zuckerkonzentrationen, die mit einem Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol vereinbar sind. Die Weinbereitungsverfahren können je nach Rebsorten unterschiedlich sein; diese werden in der Regel getrennt zu Wein verarbeitet, damit ihre organoleptischen Eigenschaften voll zum Ausdruck kommen.

Die durch die Geschichte dieses Weinbaugebiets belegte Professionalität der „Chianti“-Erzeuger ist ein Garant für das künftige Ansehen von „Chianti Classico“ und die Fortsetzung seiner Geschichte.

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

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ und „Chianti Classico Gran Selezione“

Rechtsgrundlage:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Abgesehen von der in Artikel 5 der Produktspezifikation genannten besonderen Lage muss nach den oben genannten Rechtsvorschriften der Wein in dem abgegrenzten Gebiet abgefüllt werden, um die Qualität und das Ansehen des Weins „Chianti Classico“ zu schützen, seinen Ursprung zu gewährleisten und die Wirksamkeit der Kontrollen sicherzustellen.

Die besonderen Eigenschaften und Eigenschaften des Weines „Chianti Classico“ ergeben sich aus der Kombination natürlicher und menschlicher Faktoren; sie sind mit dem geografischen Ursprungsgebiet verbunden und ihr Erhalt erfordert Wachsamkeit und Anstrengungen. Indem man sicherstellte, dass die Wirtschaftsteilnehmer des Weinsektors im Gebiet des „Chianti Classico“ auch die Abfüllung kontrollieren können, sollte die Qualität des Erzeugnisses und somit das Ansehen der Ursprungsbezeichnung, für die diese Wirtschaftsteilnehmer die Verantwortung tragen, besser geschützt werden.

Durch den Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets könnte die Qualität des Weins gefährdet werden. Die Abfüllung im Erzeugungsgebiet trägt entscheidend zur Erhaltung der besonderen Merkmale und der Qualität des Erzeugnisses bei, da die Anwendung und Einhaltung sämtlicher Vorschriften für den Transport und die Abfüllung Unternehmen übertragen werden, die über die erforderlichen Kenntnisse und das Knowhow verfügen und ein grundlegendes Interesse an der Wahrung des erworbenen Ansehens haben. Allein diese Betriebe verfügen über gründliche Kenntnisse der besonderen Merkmale des betreffenden Weins, deren Verfälschung oder Verlust beim Abfüllen in die Flasche vermieden werden muss. Es ist unbestritten, dass das Abfüllen des Weins ein wichtiger Vorgang ist, der dann, wenn die strengen Bedingungen nicht eingehalten werden, zu einer schwerwiegenden Beeinträchtigung der Qualität des Erzeugnisses führen kann. Der Vorgang des Abfüllens beschränkt sich in der Tat nicht auf das reine Befüllen leerer Behältnisse, sondern umfasst in der Regel vor dem Einfüllen eine Reihe komplexer oenologischer Eingriffe (Filtrierung, Klärung, Kältebehandlung usw.), die dann, wenn sie nicht den Regeln der Kunst entsprechend ausgeführt werden, die Qualität beeinträchtigen und die Eigenschaften des Weins verändern können.

*Chianti Classico Gran Selezione*

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß Artikel 53 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 33/2019 dürfen in der Gemeinschaft vermarktete Weine die Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren tragen. Der Ausdruck „Gran Selezione“ wird verwendet, um Weine zu beschreiben, die durch restriktive Traubenerzeugungs- und Weinbereitungsverfahren gewonnen werden. Insbesondere müssen die Weine ausschließlich aus der Weinbereitung der Trauben gewonnen werden, die auf den Rebflächen des Abfüllbetriebs erzeugt werden, wobei Anreicherungsmethoden angewandt werden, die den Zusatz exogener Erzeugnisse ausschließen und höhere chemische, physikalische und organoleptische Eigenschaften aufweisen als mit der Angabe „Riserva“ eingestufte Sorten. So sollte gewährleistet werden, dass Traubenerzeugung und Abfüllung in ein und demselben Betrieb stattfinden. Gegenüber den geltenden, begründeten Abfüllungsbestimmungen für die Bezeichnung als Ganzes sollten keine zusätzlichen Abfüllungsbeschränkungen geschaffen werden. „Gran Selezione“ steht an der Spitze der Palette von „Chianti Classico“; er ist das Ergebnis der sorgfältigen, eigenverantwortlichen Auswahl der besten Lagen und Trauben durch die Erzeuger. Die zusätzliche Auflage für die Erzeuger von „Gran Selezione“, dass sie ihren Wein selbst abfüllen müssen, ergibt sich aus der Notwendigkeit sicherzustellen, dass alle spezifischen Eigenschaften dieses besonders komplexen und einmaligen Erzeugnisses erreicht werden. Deswegen ist es – für diese Art Wein mehr noch als für den Standardwein mit dem Namen „Chianti Classico“ – unabdingbar, dass die Erzeugung, Weinbereitung und Abfüllung von einem einzigen Unternehmen durchgeführt werden, damit die Verantwortung für die Weinqualität bei einem einzigen Marktteilnehmer liegt.

*„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ und „Chianti Classico Gran Selezione“*

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Das Alleinstellungsmerkmal von „Chianti Classico“ ist das Bild eines schwarzen Hahns, das seit 2005 auf allen Flaschen mit dem Wein „Chianti Classico DOCG“ angebracht sein muss.

Das Bildzeichen und die Wörter „Gallo Nero“ dürfen auf keinen Fall den Namen der g. U. „Chianti Classico“ ersetzen. Das Markenzeichen ist lediglich ein zusätzliches Kennzeichen, das auf den Flaschen mit Wein mit der g. U. „Chianti Classico“ angebracht werden muss.

*Chianti Classico Gran Selezione*

Rechtsgrundlage:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Darüber hinaus ist es zulässig, auf dem Etikett eine der folgenden zusätzlichen geografischen Einheiten zu verwenden, die auf Gebiete Bezug nehmen, aus denen die Trauben, aus denen der Wein gewonnen wurde, tatsächlich stammen und deren räumliche Abgrenzung in Anhang 3 dieser Produktspezifikation wie folgt festgelegt worden ist:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato in Poggio
11. Vagliagli

**Link zur Produktspezifikation**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20089>



C/2024/1050

24.1.2024

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11414 — SKION / BITBURGER / AVISTA OIL**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1050)

1. Am 15. Januar 2024 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- SKion GmbH („SKion“, Deutschland), kontrolliert von Frau Susanne Klatten,
- Bitburger Holding GmbH („Bitburger Holding“, Deutschland), indirekt kontrolliert von Th. Simon GmbH & Co. KG
- AVISTA OIL AGA („Avista Oil“, Deutschland).

SKion und Bitburger werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Avista Oil erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- SKion ist Beteiligungsgesellschaft der Unternehmerin Frau Susanne Klatten, die zurzeit Mehrheits- und nicht-kontrollierende Minderheitsbeteiligungen an einer Reihe von Unternehmen mit Tätigkeiten in verschiedenen Industrie-sektoren hält.
- Bitburger Holding ist die Muttergesellschaft eines Teilkonzerns der Bitburger Unternehmensgruppe, die hauptsächlich in der Herstellung und dem Vertrieb von Bier tätig ist. Bitburger Holding hat darüber hinaus Beteiligungen an Unternehmen in verschiedenen Geschäftsfeldern außerhalb des Kerngeschäftes Bier.
- Avista Oil ist ein Unternehmen mit Tätigkeiten im Bereich der Entsorgung und Aufbereitung von Altöl und ölhaltigen Flüssigkeiten zur Produktion von Basisölen und Schmierstoffen.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen <sup>(2)</sup> infrage.

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

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

M.11414 — SKION / BITBURGER / AVISTA OIL

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

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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

---



C/2024/1051

24.1.2024

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Case M.11427 – AURELIUS / DAYCO'S PROPULSION SOLUTIONS)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1051)

1. Am 15. Januar 2024 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Aurelius Investment Lux One S.à r.l. (Aurelius Investment, Luxemburg), Teil der Aurelius-Gruppe,
- Dayco Products LLC („Dayco Products“, USA), Teil der Dayco-Gruppe,
- Propulsion Solutions S.r.l. („Dayco Solutions“, Italien), Teil der Dayco-Gruppe,
- Dayco Poland Sp. z.o.o. („Dayco Poland“, Polen), Teil der Dayco-Gruppe,
- Dayco (Suzhou) Propulsion Systems Co. Ltd („Dayco Suzhou“, China), Teil der Dayco-Gruppe.

Aurelius Investment wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Dayco Products, Dayco Solutions, Dayco Poland und Dayco Suzhou übernehmen, die zusammen den Geschäftsbereich Propulsion Solutions (Antriebslösungen) von Dayco bilden.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen und Vermögenswerten.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Die Aurelius-Gruppe ist eine Private-Equity-Gesellschaft und ein Vermögensverwalter; ihre Portfoliounternehmen sind in folgenden Bereichen tätig: Industrie, Chemie, Einzelhandel, Unternehmensdienstleistungen, Medien, IT und Bordverpflegungsdienste für Fluggesellschaften.
- Dayco Products, Dayco Solutions, Dayco Poland und Dayco Suzhou bilden den Geschäftsbereich Propulsion Solutions von Dayco und entwickeln und produzieren Produkte zur Kraftübertragung wie Teile von Front-End-Zusatzantriebskomponenten, Steuerkomponenten und Hybridmodulen sowie andere Antriebsbauteile, die für den Betrieb von Fahrzeugen und Maschinen benötigt werden, und liefern diese Bauteile an Erstausrüster und deren Zulieferer.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen <sup>(2)</sup> infrage.

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

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

M.11427 – AURELIUS / DAYCO'S PROPULSION SOLUTIONS

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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

Postanschrift:

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

---



C/2024/1052

24.1.2024

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11403 – MASSMUTUAL / MUBADALA / KIINTEISTO)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1052)

1. Am 16. Januar 2024 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- PELV Euro Fund Holdings LLC (USA), letztlich kontrolliert von der Massachusetts Mutual Life Insurance Company („MassMutual“, USA),
- One Hundred and Five Investment Company – Sole Proprietorship LLC (Vereinigte Arabische Emirate), kontrolliert von Mubadala Investment Company PJSC („Mubadala“, Vereinigte Arabische Emirate),
- Kiinteistö Oy Viinikankaski 1 („Kiinteistö“, Finnland), derzeit kontrolliert von der DWS Grundbesitz GmbH.

MassMutual und Mubadala werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Kiinteistö erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- MassMutual: bietet Lebens-, Renten- und Invaliditätsversicherungsprodukte, ein breites Spektrum von Altersvorsorgeprodukten und -dienstleistungen sowie Wertpapierdienstleistungen für Einzelpersonen, Unternehmen und Institutionen an,
- Mubadala: investiert in ein breites Spektrum strategischer Sektoren, darunter Industrie, Technologie, Biowissenschaften, erneuerbare Energien, Energie, Immobilien und Infrastruktur, Unternehmensdienstleistungen, Gesundheitsversorgung, Baustoffe, Versorgung, Finanzen und Verbraucher,
- Kiinteistö: betreibt zwei Lagerhallen in unmittelbarer Nähe des Flughafens Helsinki-Vantaa in Finnland.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen <sup>(2)</sup> infrage.

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

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

M.11403 – MASSMUTUAL / MUBADALA / KIINTEISTO

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

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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

---



C/2024/1054

24.1.2024

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11449 — TELEFONICA BRASIL / AUREN COMERCIALIZADORA / JV)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1054)

1. Am 16. Januar 2024 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Telefônica do Brasil S.A. („Telefonica Brasil“, Brasilien), Teil der Telefonica-Gruppe (Spanien),
- Auren Comercializadora de Energia Ltda („Auren Comercializadora“, Brasilien), gemeinsam kontrolliert von Votorantim S.A. (Brasilien) und CPP Investments (Kanada),
- ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen („Ziel-JV“, Österreich).

Telefonica Brasil und Auren Comercializadora werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Ziel-JV erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Telefonica Brasil erbringt in Brasilien Telekommunikationsdienstleistungen sowie andere Dienstleistungen im Zusammenhang mit dem Internet der Dinge sowie Cloud-Speicherdienste.
- Auren Comercializadora ist auf dem Stromhandelsmarkt in Brasilien tätig.

3. Das Ziel-JV wird in Brasilien in der Vermarktung maßgeschneiderter Energielösungen tätig sein.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen <sup>(2)</sup> infrage.

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

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

M.11449 — TELEFONICA BRASIL / AUREN COMERCIALIZADORA / JV

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

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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

---



C/2024/1057

24.1.2024

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11444 — ERG / APEX / PROJECT PINNACLE I)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1057)

1. Am 16. Januar 2024 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- ERG S.p.A. („ERG“, Italien),
- Apex Clean Energy Holdings LLC („Apex“, USA), letztlich kontrolliert von Investmentfonds, die von einer Tochtergesellschaft der Ares Management Corporation („Ares“, USA) verwaltet werden,
- Project Pinnacle I LLC („Project Pinnacle I“, USA), indirekt kontrolliert von Ares.

ERG und Apex werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Project Pinnacle I erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ERG S.p.A. ist in der Stromerzeugung durch Onshore-Windparks und Solaranlagen tätig.
- Apex ist im Rahmen laufender Projekte im Bau und Betrieb von großen Windkraftanlagen in den Vereinigten Staaten tätig.

3. Das Unternehmen Project Pinnacle I, eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, ist Eigentümer und Betreiber von zwei Anlagen für erneuerbare Energien in den Vereinigten Staaten.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen <sup>(2)</sup> infrage.

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

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

M.11444 — ERG / APEX / PROJECT PINNACLE I

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

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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

---



C/2024/1058

24.1.2024

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11452 — DACHSER / FRIGOSCANDIA)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1058)

1. Am 17. Januar 2024 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Dachser SE („Dachser, Deutschland“), letztlich kontrolliert von der Dachser Group SE & Co. KG („Dachser Group“, Deutschland),
- Frigoscandia AB („Frigoscandia“, Schweden).

Dachser wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Frigoscandia erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Dachser ist ein Logistikunternehmen mit den zwei großen Geschäftsfeldern i) Dachser Road Logistics (Landverkehr) und ii) Dachser Air & Sea Logistics (Luft- und Seefracht). Dachser wird letztlich von der Dachser Group kontrolliert, die als Holdinggesellschaft für Dachser und andere Betriebseinheiten fungiert.
- Frigoscandia ist ein hauptsächlich in Schweden tätiger Anbieter temperaturgeführter Logistik.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen <sup>(2)</sup> infrage.

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

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

M.11452 — DACHSER / FRIGOSCANDIA

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

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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

---



C/2024/1061

24.1.2024

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**

**(Sache M.11365 — FORD / BMW / HONDA / JV)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(C/2024/1061)

Am 15. Januar 2024 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32024M11365 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2024/1062

24.1.2024

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.11377 — ARDIAN / DEDALUS HEALTHCARE SYSTEMS)**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(C/2024/1062)

Am 18. Januar 2024 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32024M11377 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2024/1063

24.1.2024

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**

**(Sache M.10969 — XXXLUTZ / HOME24)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(C/2024/1063)

Am 14. April 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Deutsch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<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 32023M10969 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2024/1115

24.1.2024

**EMPFEHLUNG DES RATES**

**vom 23. November 2023**

**zu den Schlüsselfaktoren für eine erfolgreiche allgemeine und berufliche digitale Bildung**

(C/2024/1115)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf die Artikel 165 und 166,

auf Vorschlag der Europäischen Kommission,

IN ERWÄGUNG NACHSTEHENDER GRÜNDE:

1. In den Schlussfolgerungen des Europäischen Rates vom 9. Februar 2023 <sup>(1)</sup> wurde hervorgehoben, dass beherrztere und ehrgeizigere Maßnahmen ergriffen werden sollten, um die für den grünen und den digitalen Wandel erforderlichen Kompetenzen durch allgemeine und berufliche Bildung, Weiterbildung und Umschulung weiterzuentwickeln und so die Herausforderungen des Arbeitskräftemangels und des Wandels der Arbeitswelt — auch im Kontext der demografischen Herausforderungen — zu bewältigen.
2. Die allgemeine und die berufliche Bildung sind für ein Europa mit mehr Zusammenhalt, das gerechter, inklusiver, digitaler, nachhaltiger, wettbewerbsfähiger, innovativer, grüner und resilienter ist, ebenso wie für die persönliche Entwicklung, das Wohlergehen und die Anpassungs- und Leistungsfähigkeit der Bürgerinnen und Bürger in einem sich verändernden Arbeitsmarkt sowie die Möglichkeit, sich im Rahmen einer aktiven und verantwortungsbewussten Bürgerschaft zu engagieren, von entscheidender Bedeutung. In diesem Zusammenhang unterstützt der Rat mit seiner Entschließung zu einem strategischen Rahmen für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung mit Blick auf den europäischen Bildungsraum und darüber hinaus (2021-2030) <sup>(2)</sup> die europäische Zusammenarbeit mit dem Ziel, die Weiterentwicklung von Systemen der allgemeinen und beruflichen Bildung in den Mitgliedstaaten zu fördern. Zweck dieser Systeme ist es, die persönliche, soziale und berufliche Verwirklichung aller Bürgerinnen und Bürger zu gewährleisten, während demokratische Werte, Gleichheit, sozialer Zusammenhalt, aktive Bürgerschaft und interkultureller Dialog gefördert werden, ebenso wie nachhaltiger wirtschaftlicher Wohlstand, der grüne und der digitale Wandel und die Beschäftigungsfähigkeit.
3. Die COVID-19-Pandemie hat deutlich gemacht, dass der digitale Reifegrad der Systeme der allgemeinen und beruflichen Bildung im Hinblick auf Resilienz, Gerechtigkeit, Chancengleichheit, Qualität, Inklusivität, Barrierefreiheit und Sicherheit verbessert werden muss. Der rasch voranschreitende technologische Wandel erfordert eine auf die Menschen ausgerichtete digitale Transformation sowie Systeme der allgemeinen und beruflichen Bildung, die auf das digitale Zeitalter abgestimmt sind. Zur Bewältigung dieser Herausforderungen hat die Kommission den Aktionsplan für digitale Bildung 2021-2027 <sup>(3)</sup> angenommen. Der Aktionsplan zielt darauf ab, die digitale Kluft sowie Ungleichheiten in der allgemeinen und beruflichen Bildung zu reduzieren, und es wird das Potenzial der Technologie hervorgehoben, das Lehren und Lernen barrierefreier, sicherer, flexibler und personalisierter zu gestalten und stärker auf die Lernenden auszurichten.
4. Unter der ersten strategischen Priorität des Aktionsplans — Förderung der Entwicklung eines leistungsfähigen digitalen Bildungsökosystems — wird betont, wie wichtig es ist, die digitalen Kapazitäten und die Resilienz der Systeme der allgemeinen und beruflichen Bildung auf kohärente, nachhaltige Art und Weise zu stärken. Zu diesem Zweck werden im Aktionsplan Schlüsselfaktoren wie relevante Infrastruktur, Konnektivität und digitale Kapazität herausgestellt, die in den Schlussfolgerungen des Rates zur digitalen Bildung in europäischen Wissensgesellschaften <sup>(4)</sup> weiter ergänzt werden.
5. Zur wirksamen Umsetzung dieser Schlüsselfaktoren müssen Maßnahmen ergriffen werden, die über den Zuständigkeitsbereich der für die allgemeine und berufliche Bildung verantwortlichen Ministerien hinausgehen. In diesem Zusammenhang hat die Kommission 2022 einen strukturierten Dialog über digitale Bildung und digitale Kompetenzen mit den Mitgliedstaaten geführt. Nach der Aussprache auf Ministerebene, die auf der Tagung des Rates (Bildung, Jugend, Kultur und Sport) vom November 2021 stattfand, und angesichts der Notwendigkeit eines

<sup>(1)</sup> Dok. EUCO 1/23.

<sup>(2)</sup> ABl. C 66 vom 26.2.2021, S. 1.

<sup>(3)</sup> COM(2020) 624 final.

<sup>(4)</sup> ABl. C 415 vom 1.12.2020, S. 22.

ressortübergreifenden Ansatzes haben die Mitgliedstaaten ihre Vertreterinnen und Vertreter für die hochrangige Gruppe der nationalen Koordinatorinnen und Koordinatoren ernannt, die über das Mandat verfügen, die einschlägigen Abteilungen, die in den jeweiligen Ländern für die verschiedenen Aspekte der digitalen Bildung, Ausbildung und Kompetenzen (einschließlich Bildung, Arbeit, Digitales, Kultur, Industrie und Finanzen) zuständig sind, zu vertreten. Aus den Ergebnissen des strukturierten Dialogs <sup>(5)</sup> geht hervor, dass es eine Reihe gemeinsamer Herausforderungen gibt, mit denen die Mitgliedstaaten bei der digitalen Transformation ihrer Systeme der allgemeinen und beruflichen Bildung konfrontiert sind, sodass es angezeigt ist, bewährte Verfahren auf Unionsebene auszutauschen.

6. Der erste Grundsatz der europäischen Säule sozialer Rechte <sup>(6)</sup> lautet: „Jede Person hat das Recht auf allgemeine und berufliche Bildung und lebenslanges Lernen von hoher Qualität und in inklusiver Form, damit sie Kompetenzen bewahren und erwerben kann, die es ihr ermöglichen, vollständig am gesellschaftlichen Leben teilzuhaben und Übergänge auf dem Arbeitsmarkt erfolgreich zu bewältigen.“ Das Recht auf Bildung, wie es in der Charta der Grundrechte der Europäischen Union verankert und geschützt ist, sollte jederzeit gewährleistet sein. Ebenso werden die Mitgliedstaaten in der Empfehlung des Rates zur Einführung einer Europäischen Garantie für Kinder <sup>(7)</sup> dazu aufgerufen, für bedürftige (d. h. von Armut oder sozialer Ausgrenzung bedrohte) Kinder einen effektiven und kostenlosen Zugang zu Bildung und schulischen Aktivitäten zu gewährleisten.
7. In der Europäischen Kompetenzagenda <sup>(8)</sup> werden Maßnahmen dargelegt, die Einzelpersonen und Unternehmen dabei helfen sollen, mehr und bessere Kompetenzen zu entwickeln und diese zu nutzen, indem nachhaltige Wettbewerbsfähigkeit gestärkt und Resilienz aufgebaut wird, um auf Krisen zu reagieren — basierend auf den im Zusammenhang mit der COVID-19-Pandemie gewonnenen Erkenntnissen. Die Entschließung des Rates zu einer neuen europäischen Agenda für die Erwachsenenbildung 2021-2030 <sup>(9)</sup> beinhaltet ein besonderes Augenmerk auf Bildungsangebote im Bereich des formalen, nichtformalen und informellen Lernens aus einer Perspektive des lebenslangen Lernens.
8. Alle Menschen in Europa sollten Zugang zu digitaler Bildung haben, die sie in die Lage versetzt, sich das Wissen, die Fähigkeiten und die Kompetenzen anzueignen, die sie für eine aktive Teilhabe an unseren immer stärker digitalisierten Gesellschaften benötigen. Mit dem Politikprogramm 2030 für die digitale Dekade <sup>(10)</sup> wurde ein Plan zur Verwirklichung einer inklusiven, auf den Menschen ausgerichteten digitalen Transformation der europäischen Wirtschaft und Gesellschaft bis 2030 vorgelegt. Das Programm umfasst die Schaffung eines Governance- und Berichterstattungsrahmens in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten zur Erreichung der auf Unionsebene für die digitale Dekade festgelegten Ziele, etwa die Verwirklichung einer universellen Netzanbindung (Gigabit-Breitbandzugang für alle Nutzerinnen und Nutzer und 5G überall, selbst in ländlichen und entlegenen Gebieten). Diese Initiativen stellen darauf ab, die bestehende digitale Kluft in Bezug auf Konnektivität und Kompetenzen zu verringern, indem entsprechende Vorhaben gefördert und die notwendigen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden. In diesem Zusammenhang wird in der Europäischen Erklärung zu den digitalen Rechten und Grundsätzen für die digitale Dekade aus dem Jahr 2022 <sup>(11)</sup> die Notwendigkeit betont, die Bemühungen um die Ausstattung aller Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung mit digitalen Netzanbindungen, Infrastrukturen und Instrumenten zu fördern und zu unterstützen.
9. In diesen Initiativen wird unterstrichen, dass die allgemeine und berufliche digitale Bildung dann erfolgreich ist, wenn mehr und bessere Möglichkeiten für das Lehren und Lernen im digitalen Zeitalter geschaffen werden, die alle Menschen erreichen. In den letzten Jahren konnte die Zugänglichkeit der Systeme der allgemeinen und beruflichen Bildung in der Union durch digitale Lösungen verbessert werden. Digitale Ressourcen haben das Potenzial, geografische Spaltungen zu überbrücken. Insbesondere digitale Gemeingüter <sup>(12)</sup> können erhebliche Vorteile wie strategische Autonomie, verringerte Kosten und erhöhte Transparenz mit sich bringen. In einer sich rasch entwickelnden Welt ist es jedoch entscheidend, die Wirksamkeit und Effizienz der allgemeinen und beruflichen Bildung fortlaufend zu verbessern und neue Lehr- und Lernkonzepte zu unterstützen, auch durch bestehende und neu entstehende digitale Lösungen. Darüber hinaus ist es von entscheidender Bedeutung, dass die Lernenden die Funktionsweise der zugrunde liegenden Technologien verstehen und Fähigkeiten und Kompetenzen für eine kreative, sichere, ethische und verantwortungsvolle Nutzung digitaler Technologien entwickeln.

<sup>(5)</sup> Anhang 3 der Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen SWD(2023) 205 final.

<sup>(6)</sup> ABl. C 428 vom 13.12.2017, S. 10.

<sup>(7)</sup> Empfehlung (EU) 2021/1004 des Rates vom 14. Juni 2021 zur Einführung einer Europäischen Garantie für Kinder (ABl. L 223 vom 22.6.2021, S. 14).

<sup>(8)</sup> COM(2020) 274 final.

<sup>(9)</sup> ABl. C 504 vom 14.12.2021, S. 9.

<sup>(10)</sup> Beschluss (EU) 2022/2481 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Dezember 2022 über die Aufstellung des Politikprogramms 2030 für die digitale Dekade (ABl. L 323 vom 19.12.2022, S. 4).

<sup>(11)</sup> ABl. C 23 vom 23.1.2023, S. 1.

<sup>(12)</sup> „Digitale Gemeingüter“ ist ein sich weiterentwickelndes Konzept, das allgemein als nicht-konkurrierende und nicht-ausschließliche digitale Ressourcen definiert werden kann, welche sich durch gemeinsame Erstellung, Wartung und Verwaltung auszeichnen. Dazu gehören unter anderem Open-Source-Software, offene Daten, offene Standards, offene KI-Bibliotheken und offene Inhalte.

10. In den Schlussfolgerungen des Rates zur digitalen Bildung in europäischen Wissensgesellschaften<sup>(13)</sup> wird hervorgehoben, dass die weite Verbreitung digitaler Technologien und der Zugang zum Internet neue Möglichkeiten für eine hochwertige und inklusive allgemeine und berufliche Bildung in Europa eröffnen. Als integraler Bestandteil einer hochwertigen und inklusiven allgemeinen und beruflichen Bildung kann die digitale Bildung den Präsenzunterricht ergänzen und die Zugänglichkeit von Bildungsinhalten und Pädagogik verbessern, zu sozialer Inklusion und einem wirksamen Erwerb von Kompetenzen beitragen und so den Bildungserfolg für alle fördern.
11. Gleichzeitig halten neue und innovative Technologien wie künstliche Intelligenz (KI) Einzug in das Lernumfeld, was Chancen und Risiken — wie etwa Cyberbedrohungen — mit sich bringt. Deshalb ist es von entscheidender Bedeutung, Bildungs- und Berufsbildungseinrichtungen, Einrichtungen für nicht-formales Lernen sowie Lehrkräfte, Auszubildende und anderes Bildungspersonal dabei zu unterstützen, diese Technologien besser zu verstehen, und sie in die Lage zu versetzen, die neuen Instrumente souverän und sicher zum Nutzen des Lehrens und Lernens einsetzen zu können. Dazu gehört auch ein Bewusstsein für die Auswirkungen, die einschlägige Rechtsvorschriften der Union im digitalen Bereich — wie das künftige Gesetz über künstliche Intelligenz<sup>(14)</sup> und das Gesetz über digitale Dienste<sup>(15)</sup> sowie Initiativen wie die europäische Datenstrategie<sup>(16)</sup> auf Lehr- und Lernpraktiken haben können. Zugleich werden mit dem Aktionsplan der Kommission für digitale Bildung die Bürgerinnen und Bürger (insbesondere Kinder und Jugendliche) sowie Organisationen (insbesondere KMU) für Fragen der Cybersicherheit sensibilisiert. Die allgemeine und berufliche Bildung sowie Sensibilisierungsmaßnahmen werden nicht nur den Schutz vor Cyberbedrohungen verstärken, sondern auch zur Entwicklung und Diversifizierung der Arbeitskräfte im Bereich der Cybersicherheit beitragen und damit die Bemühungen im Rahmen der Initiative der Akademie für Cybersicherheitskompetenzen ergänzen.
12. Der Einsatz digitaler Technologien zur Verbesserung der Barrierefreiheit und der Qualität der Lehre und des Lernens ist mit Blick auf lebenslanges Lernen für alle Ebenen und Bereiche der allgemeinen und beruflichen Bildung — von der frühkindlichen Bildung und Betreuung über die Primar- und Sekundarschulbildung bis hin zur beruflichen Bildung, Hochschulbildung und Erwachsenenbildung — von entscheidender Bedeutung.
13. In einer Reihe von Empfehlungen des Rates wurde die Bedeutung aller Ebenen und Arten der allgemeinen und beruflichen Bildung für die Erholung und einen gerechten Übergang zu einer digitalen und grünen Wirtschaft hervorgehoben. So wird in der Empfehlung des Rates zur beruflichen Aus- und Weiterbildung für nachhaltige Wettbewerbsfähigkeit, soziale Gerechtigkeit und Resilienz<sup>(17)</sup> eine erneuerte Vision der Unionspolitik für die berufliche Bildung — einschließlich ihrer Digitalisierung und der Nutzung von Blended Learning — vorgeschlagen, und in der Empfehlung des Rates zur Erleichterung einer wirksamen europäischen Hochschulzusammenarbeit<sup>(18)</sup> anerkannt, dass starke, vernetzte tertiäre Bildungseinrichtungen ein wichtiges Instrument zur Bewältigung der Herausforderungen im Zusammenhang mit dem grünen und dem digitalen Wandel sind.
14. Darüber hinaus zielt die Empfehlung des Rates für Weiterbildungspfade: Neue Chancen für Erwachsene<sup>(19)</sup> darauf ab, gering qualifizierten Erwachsenen flexible Möglichkeiten zu bieten, um ihre Grundfertigkeiten und weiteren Kompetenzen zu verbessern — einschließlich digitaler Kompetenzen, die für den Arbeitsmarkt und die aktive Teilhabe an der Gesellschaft relevant sind. Dies wird in die Praxis umgesetzt, indem allgemeine und berufliche Bildung in einer geeigneten Lernumgebung vermittelt wird, in der qualifizierte Lehrkräfte und Auszubildende auf Erwachsene zugeschnittene Lehrmethoden einsetzen und die Möglichkeiten des digitalen Lernens nutzen.
15. Lehrkräfte und Auszubildende sind ebenfalls äußerst wichtige Akteure in diesem Prozess und sollten als wesentliche und zuverlässige Partner für eine erfolgreiche digitale Transformation der allgemeinen und beruflichen Bildung betrachtet werden, da sie die Triebkraft für die allgemeine und berufliche Bildung sind<sup>(20)</sup>. Als solche müssen sie eng in die Einführung digitaler Technologien einbezogen und hierzu konsultiert werden, die benötigten Kompetenzen und Fertigkeiten erhalten und befähigt werden, diese Technologien wirksam einzusetzen. Sie

<sup>(13)</sup> ABl. C 415 vom 1.12.2020, S. 22.

<sup>(14)</sup> COM(2021) 206 final.

<sup>(15)</sup> Verordnung (EU) 2022/2065 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Oktober 2022 über einen Binnenmarkt für digitale Dienste und zur Änderung der Richtlinie 2000/31/EG (Gesetz über digitale Dienste) (AbL. L 277 vom 27.10.2022, S. 1).

<sup>(16)</sup> COM(2020) 66 final.

<sup>(17)</sup> Empfehlung des Rates vom 24. November 2020 zur beruflichen Aus- und Weiterbildung für nachhaltige Wettbewerbsfähigkeit, soziale Gerechtigkeit und Resilienz (AbL. C 417 vom 2.12.2020, S. 1).

<sup>(18)</sup> Empfehlung des Rates vom 5. April 2022 zur Erleichterung einer wirksamen europäischen Hochschulzusammenarbeit (AbL. C 160 vom 13.4.2022, S. 1).

<sup>(19)</sup> Empfehlung des Rates vom 19. Dezember 2016 für Weiterbildungspfade: Neue Chancen für Erwachsene (AbL. C 484 vom 24.12.2016, S. 1).

<sup>(20)</sup> Schlussfolgerungen des Rates zu europäischen Lehrkräften und Auszubildenden für die Zukunft (AbL. C 193 vom 9.6.2020, S. 11).

benötigen Unterstützung durch einen ganzheitlichen Ansatz für die formale Erstausbildung, den Berufseinstieg und die kontinuierliche berufliche Weiterbildung. Ferner wird die Einbettung von Blended-Learning-Ansätzen empfohlen, wozu auch die Fertigkeit gehört, sich sicher und unter Wahrung ethischer Grundsätze im digitalen Umfeld zu bewegen <sup>(21)</sup>. Darüber hinaus sind die digitalen Kompetenzen und die digitale Infrastruktur, die digitalen Instrumente und Ressourcen von Lehrkräften von entscheidender Bedeutung für die Stärkung des Lehrens und Lernens für Nachhaltigkeit <sup>(22)</sup>.

16. Angesichts der Notwendigkeit einer barrierefreien, hochwertigen und inklusiven allgemeinen und beruflichen digitalen Bildung sollte die vorliegende Empfehlung auf folgende Schlüsselfaktoren abzielen: i) einen strategischen Ansatz für digitale Bildung und digitale Kompetenzen; ii) eine ressortübergreifende Koordinierung und die Einbeziehung verschiedenster Interessenträger; iii) Kapazitätsaufbau für Bildungs- und Berufsbildungseinrichtungen, deren Leitungen sowie Lehr- und Unterstützungspersonal und iv) wirkungsorientierte Investitionen.
17. Diese Empfehlung entspricht uneingeschränkt den Grundsätzen der Subsidiarität und der Verhältnismäßigkeit. Die Mitgliedstaaten entscheiden im Einklang mit den nationalen Gegebenheiten, wie sie diese Empfehlung umsetzen —

#### EMPFEHLT DEN MITGLIEDSTAATEN,

1. vorzugsweise im Rahmen eines ressortübergreifenden Ansatzes gemeinsam mit zentralen Interessenträgern kohärente und einheitliche nationale — sowie gegebenenfalls regionale — Strategien oder strategische Ansätze für digitale Bildung und digitale Kompetenzen und Fertigkeiten zu vereinbaren, die in Anlehnung an die Grundsätze dieser Empfehlung ausgearbeitet, verstärkt bzw. aktualisiert wurden, und ihre Wirkung und Wirksamkeit zu überwachen. Zur Verwirklichung ihrer nationalen Strategien bzw. strategischen Ansätze wird den Mitgliedstaaten insbesondere empfohlen,
  - a) auf integrierte Weise nationale Ziele in Bezug auf die Beiträge der Schlüsselfaktoren zur digitalen Transformation der Systeme der allgemeinen und beruflichen Bildung und für die Entwicklung digitaler Kompetenzen und Fertigkeiten festzulegen und sicherzustellen, dass diese Ziele regelmäßig überprüft und aktualisiert werden;
  - b) gegebenenfalls im Rahmen der nationalen Ziele die strategischen Prioritäten des Aktionsplans der Kommission für digitale Bildung 2021-2027 zu berücksichtigen; nach Möglichkeit auf diesen Prozess aufzubauen und die nationalen Fahrpläne, die von den Mitgliedstaaten im Rahmen des Politikprogramms 2030 für die digitale Dekade einzureichen sind, entsprechend zu gestalten;
  - c) die Wirkung der Strategien und Verfahren im Bereich der digitalen Bildung regelmäßig zu evaluieren — unter anderem in Bezug auf den Schulbesuch, Lernergebnisse, Barrierefreiheit und Inklusion sowie Gleichstellung und Wohlbefinden und im Hinblick auf das Konzept des lebenslangen Lernens — und unter Vermeidung zusätzlichen Verwaltungsaufwands Forschungsarbeiten zu diesen Themen zu entwickeln;
2. die Effizienz, Wirksamkeit und Resilienz der Politik im Bereich der allgemeinen und beruflichen digitalen Bildung zu steigern, und zwar durch Förderung von Synergien und Koordinierung auf allen Ebenen der öffentlichen Verwaltung, wobei ein ressortübergreifender Ansatz unter Einbeziehung verschiedenster Interessenträger angestrebt werden sollte. Den Mitgliedstaaten wird insbesondere empfohlen,
  - a) regelmäßige Dialoge zwischen den verschiedenen staatlichen Stellen zu fördern, die auf den unterschiedlichen Ebenen entsprechend der Struktur der nationalen Systeme der allgemeinen und beruflichen Bildung an der Bereitstellung allgemeiner und beruflicher digitaler Bildung beteiligt sind;
  - b) die strukturelle Einbeziehung von Interessenträgern und Sozialpartnern in die Gestaltung der Politik im Bereich der allgemeinen und beruflichen digitalen Bildung, bei der Erstellung wirksamer Lösungen für die digitale Bildung und diesbezüglicher Standards sowie in Entwicklungs-, Umsetzungs- und Evaluierungsprozesse zu erleichtern. Der aktiven Beteiligung von Interessenträgern ohne formale Vertretungsorgane wie Eltern und Lernenden und der Einbeziehung von Personen aus unterschiedlichen Altersgruppen und sozioökonomischen, sektoralen und territorialen Umfeldern sollte gebührende Aufmerksamkeit gewidmet werden;

<sup>(21)</sup> Empfehlung des Rates vom 29. November 2021 zu Blended-Learning-Ansätzen für eine hochwertige und inklusive Primar- und Sekundarbildung (ABl. C 504 vom 14.12.2021, S. 21).

<sup>(22)</sup> Empfehlung des Rates vom 16. Juni 2022 zum Lernen für den grünen Wandel und die nachhaltige Entwicklung (ABl. C 243 vom 27.6.2022, S. 1).

- c) eine nachhaltige Zusammenarbeit und einen nachhaltigen Austausch mit dem Privatsektor und Technologieanbietern (einschließlich Bildungstechnologieanbietern, kleinen und mittleren Unternehmen und Start-ups) zu fördern, um Lösungen zu entwickeln, die die Werte und Grundsätze der Union widerspiegeln, einschließlich digitaler Souveränität, digitaler Gemeingüter, Interoperabilität, Standardisierung, Sicherheit, Datenschutz, Transparenz und der Rechte des geistigen Eigentums sowie der nachhaltigen Nutzung von knappen Ressourcen und Energie für digitale Zwecke, zum Beispiel durch Folgendes:
- i) Unterstützung der Entwicklung und Erprobung von Instrumenten und Technologien für digitale Bildung sowie von Forschung bezüglich der Qualität, Inklusivität, Barrierefreiheit und Wirkung digitaler Bildungslösungen, einschließlich solcher, die auf neu entstehenden Technologien wie künstlicher Intelligenz, immersiven Technologien wie virtueller Realität, erweiterter Realität, eXtended Reality, Robotik, dem Metaversum und Open-Source-Alternativen für digitale Bildungsinstrumente beruhen;
  - ii) gegebenenfalls Förderung öffentlich-privater Partnerschaften für die Entwicklung und Einführung von Lösungen für digitale Bildung;
- d) sich in Bezug auf die Chancen als auch die Risiken der Nutzung digitaler Geräte in der Bildung am Peer-Learning, am Austausch von Verfahren und an der Koordinierung auf europäischer und internationaler Ebene — auch über Politikbereiche hinweg — zu beteiligen, um gemeinsame Lösungen für länderübergreifende Herausforderungen zu finden <sup>(23)</sup>;
3. die Vermittlung digitaler Kompetenzen für die Führungs-, Lehr- und Verwaltungskräfte von Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung zu fördern. Den Mitgliedstaaten wird insbesondere empfohlen,
- a) angemessene Maßnahmen zu ergreifen, um sämtliche Lehrkräfte und das gesamte pädagogische Personal bei der Integration digitaler Technologien in die pädagogische Arbeit — also bei der altersgerechten Nutzung digitaler Technologien für das Lehren, Lernen und Bewerten — zu unterstützen, wenn dies einen Mehrwert bringen könnte. Diese Unterstützung könnte beispielsweise Folgendes umfassen:
    - i) Stärkung der Handlungskompetenz von Lehrkräften, indem sie in Entscheidungsprozesse bezüglich der Integration digitaler Ausrüstung in das Lehren und Lernen sowie in die Auswahl, Entwicklung und Bewertung digitaler Bildungsinhalte einbezogen werden;
    - ii) Förderung der Integration von Kompetenzen im Bereich der digitalen Pädagogik in sämtliche Erstausbildungsprogramme für angehende Lehrkräfte, Unterstützung der Anbieter dieser Programme durch Bereitstellung der hierfür benötigten Ressourcen und Einrichtungen und Zusammenarbeit auf EU-Ebene durch die Entwicklung, Durchführung und Bewertung der digitalen Pädagogik für Lehrkräfte;
    - iii) aktive Ermutigung von im Dienst stehenden Lehrkräften und sonstigem Lehrpersonal zur Weiterentwicklung und zum Ausbau ihrer digitalen Kompetenzen und Fertigkeiten im Rahmen der fortlaufenden beruflichen Weiterbildung;
    - iv) Bereitstellung und Anerkennung flexibler, barrierefreier und innovativer Formate für die digitale Weiterbildung (z. B. Online-Schulungen, kurze Lehrgänge, die zum Erwerb von Microcredentials führen könnten, Personalaustausch und Peer Learning auf nationaler wie internationaler Ebene, Förderung von Kooperationsprojekten, Vernetzung sowie Praxis- und Forschungsgemeinschaften);
    - v) Austausch bewährter Verfahren und Erfahrungen im Bereich der digitalen Pädagogik durch Programme und Initiativen auf nationaler Ebene und auf Ebene der EU wie die Erasmus+-Lehrkräfteakademien;
    - vi) Berücksichtigung der Notwendigkeit des digitalen Wohlergehens im Lehr- und Lernprozess und in der Entwicklung unterstützender Ansätze und Umfelder für digitales Lehren und Lernen auf allen Ebenen und in allen Bereichen der allgemeinen und beruflichen Bildung unter Berücksichtigung des Risikos einer übermäßigen Nutzung oder des Missbrauchs digitaler Technologien;
  - b) die Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung dazu zu ermutigen, die digitale Transformation der allgemeinen und beruflichen Bildung zum Beispiel durch Folgendes zu unterstützen:
    - i) Förderung des Kapazitätsaufbaus und der Nutzung von nationalen wie europäischen Rahmen und Selbstbewertungsinstrumenten wie SELFIE (auf dem DigCompOrg-Rahmen für Schulleitungen basierendes Selbstreflexionstool, das Schulen dabei helfen soll, digitale Technologien in Lehre, Lernen und Leistungsüberprüfung zu integrieren), SELFIEforTEACHERS (basierend auf dem DigCompEdu-Rahmen), SELFIE for work-based learning und HEInnovate (ein Selbstbewertungsinstrument für Hochschuleinrichtungen), um institutionelle Bedürfnisse und Ziele für die digitale Transformation und die Weiterbildung zu ermitteln;

<sup>(23)</sup> Schlussfolgerungen des Rates über die Förderung des Wohlergehens in der digitalen Bildung (Abl. C 469 vom 9.12.2022, S. 19).

- ii) Berücksichtigung von Kriterien, die sich auf die Schlüsselfaktoren für die allgemeine und berufliche digitale Bildung beziehen, in internen und externen Qualitätssicherungsprozessen für Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung;
  - iii) Unterstützung der Leitungen von Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung bei der Umsetzung der digitalen Transformation, unter anderem durch fortlaufende Begleitung, Unterstützung und berufliche Weiterbildung;
  - iv) Förderung einer evidenzbasierten Verbreitung bewährter Verfahren, durch Anerkennung von Vorreitereinrichtungen, die das Lehren und Lernen durch Innovation und digitale Technologien verbessert haben, sowie durch Unterstützung des Peer-to-Peer-Austauschs;
  - v) Anregung eines kontinuierlichen Dialogs zwischen Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung und der Industrie, um den Entwicklungs- und Ausbildungsbedarf und entsprechende Chancen zu erörtern, Erfahrungen auszutauschen und Feedback zu Produkten und Technologien zu geben, die im Unterricht und beim Lernen eingesetzt werden;
  - vi) Gewährleistung, dass jede Schule Zugang zu technischen und pädagogischen digitalen Unterstützungsdiensten und entsprechender Weiterbildung hat, die Lehrkräften und Lernenden dabei helfen, digitale Geräte und Instrumente für das Lehren, Lernen und Bewerten im Hinblick auf ihren pädagogischen Nutzen auszuwählen, wirksam einzuführen, zu verwalten und zu warten;
  - vii) Einleitung umfassender Maßnahmen, um den Aspekt der Cybersicherheit in allen Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung zu berücksichtigen, das gesamte Personal zur Teilnahme an Schulungen im Bereich der Cybersicherheit zu bewegen, die Schülerinnen und Schüler und deren Familien bzw. die Studierenden für Cybersicherheit zu sensibilisieren und solide Sicherheitsstrategien und Zugangskontrollen zu unterhalten und zugleich moderne technologische Lösungen wie Kryptografie und Authentifizierung umfassend zu nutzen;
4. gerechte, wirkungsorientierte Investitionen in hochwertige, resiliente und inklusive allgemeine und berufliche digitale Bildung zu fördern. Den Mitgliedstaaten wird insbesondere empfohlen,
- a) die Effizienz und die Wirkung der Ausgaben für Konnektivität, Ausrüstung, Infrastruktur, digitale Instrumente und Inhalte zum Beispiel durch Folgendes zu steigern:
    - i) Koordinierung der Beschaffungsverfahren im Einklang mit nationalen Gegebenheiten, um soweit möglich Größenvorteile zu nutzen und zugleich über genügend Flexibilität zu verfügen, um den spezifischen Bedürfnissen der Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung gerecht zu werden sowie unter Berücksichtigung der Notwendigkeit, auf Nachhaltigkeit und Barrierefreiheit für Menschen mit Behinderungen zu achten; freiwillige Zusammenarbeit auf EU-Ebene bei Normen und Spezifikationen, beispielsweise für die Vergabe öffentlicher Aufträge im Bereich der digitalen Bildung;
    - ii) Unterstützung der verantwortungsvollen und nachhaltigen Bereitstellung digitaler Produkte und Dienstleistungen sowie ihrer Wartung, Erneuerung und Aktualisierung im Einklang mit dem Grundsatz der Vermeidung erheblicher Beeinträchtigungen (DNSH-Grundsatz);
    - iii) Erwägung alternativer Investitionskonzepte (u. a. öffentlich-private Partnerschaften, Spendenprogramme und die Aufbereitung gebrauchter Geräte) unter Berücksichtigung der Anforderungen an die Kompatibilität von Hardware und Software sowie gegebenenfalls der Übersetzung und Wiederverwendung von aus anderen Mitgliedstaaten stammenden Inhalten für digitale Bildung;
    - iv) Erleichterung von maßgeschneiderter Unterstützung, Fachwissen und Know-how, z. B. in Form von öffentlich-privaten Partnerschaften, Beratungsgremien oder Lenkungs-/Clearingstellen, die es Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung ermöglicht, geeignete Lösungen für die digitale Bildung auszuwählen, die auf ihren Lehr- und Lernbedarf zugeschnitten sind und die digitale Sicherheit, Barrierefreiheit, den Datenschutz und das digitale Wohlergehen strategisch berücksichtigen;
    - v) Gewährleistung, dass Investitionen in neue digitale Ausrüstung, Infrastruktur, Instrumente und Inhalte durch entsprechende Schulungen begleitet werden;
    - vi) Förderung der Nutzung von Lösungen, die auf offenen Quellen, Inhalten oder Daten beruhen sowie digitaler Gemeingüter im Allgemeinen, um so zu ihrer Entwicklung in der digitalen Praxis beizutragen und die öffentlichen Werte, die Souveränität und die Nachhaltigkeit digitaler Ressourcen in der Bildung besser zu schützen;

- b) einen gleichberechtigten Zugang für alle Lernenden sicherzustellen, indem sie angemessene Investitionen in Folgendes gewährleisten:
- i) Hochgeschwindigkeits-Internetanbindung im Einklang mit den auf Unionsebene festgelegten Zielen des Politikprogramms 2030 für die digitale Dekade, sodass in allen Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung zu 100 % eine Gigabit- oder höhere Konnektivität erreicht wird sowie territoriale und sozioökonomische Lücken geschlossen werden, und zwar durch Nutzung verschiedener Technologien, einschließlich Breitband, Glasfaser, 5G oder Satelliten;
  - ii) Modernisierung der digitalen Ausstattung der Unterrichtsräume, sodass sämtliche Lehrkräfte und sämtliches pädagogische Personal über Zugang zu einem personalisierten Gerät (Desktop, Laptop oder Tablet) zur Bereicherung ihrer pädagogischen Arbeit verfügen und die Geräte im Einklang mit dem Datenschutz regelmäßig gewartet werden;
  - iii) Aufbau von Lernumgebungen in den Bereichen Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft, Künste und Technik (MINKT), in denen die digitale Pädagogik durch einen interdisziplinären Ansatz gefördert werden kann;
  - iv) Gewährleistung, dass alle Lernenden der Primar- und Sekundarstufe, insbesondere die am stärksten gefährdeten und benachteiligten <sup>(24)</sup>, einen altersgemäßen Zugang zu einem personalisierten Gerät haben, das ihren besonderen Bedürfnissen entspricht, und dass alle Geräte im Einklang mit dem Datenschutz regelmäßig gewartet werden;
  - v) Entwicklung barrierefreier, skalierbarer, anpassungsfähiger und hochwertiger Inhalte für die digitale Bildung im Einklang mit den Lehrplänen und mit bewährten pädagogischen Verfahren und die Digitalisierung von Lehr- und Lernmaterialien, wenn dies einen Mehrwert bietet;
  - vi) Einführung und Integration relevanter zentralisierter Dienste, auch in Form von Cloud-Lösungen, etwa virtueller Lern- und Verwaltungsmanagementsysteme (einschließlich sicherer Instrumente für Kommunikation und Zusammenarbeit, Repositorien mit Bildungsinhalten, Klassenverwaltung und digitaler Bewertungen) in allen Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung, wobei die Standardisierung und Interoperabilität der Systeme sowie die Wahrung der Privatsphäre und die Datensicherheit zu gewährleisten sind;
  - vii) Förderung inklusiver Bildung, indem dafür gesorgt wird, dass Inhalte und Technologien für digitale Bildung für Lernende und Lehrkräfte mit Behinderungen barrierefrei sind, und Bereitstellung von spezieller Ausrüstung und von Lösungen für Lernende mit sonderpädagogischen Bedürfnissen unter Berücksichtigung der bestehenden Rechtsvorschriften der Union zur Barrierefreiheit, insbesondere der Richtlinien (EU) 2016/2102 <sup>(25)</sup> und (EU) 2019/882 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(26)</sup>;
5. Beauftragung der Hochrangigen Gruppe für allgemeine und berufliche Bildung, Orientierungshilfen in Bezug auf die in dieser Empfehlung behandelten strategischen Schlüsselthemen bereitzustellen. Dies soll in erster Linie durch Beratungen, einen regelmäßigen Informationsaustausch und die Bereitstellung von Leitlinien zu strategischen Fragen <sup>(27)</sup> im Zusammenhang mit den Schlüsselfaktoren für eine erfolgreiche digitale Aus- und Weiterbildung erfolgen. Die Hochrangige Gruppe sollte bei Bedarf Unterstützung erhalten und auf Fachwissen zurückgreifen können, unter anderem von der Arbeitsgruppe „Digitale Bildung: Lernen, Lehren und Bewerten“ (DELTA) sowie von weiteren Expertengruppen in anderen Sektoren, etwa des Beirats für die digitale Dekade, um auf einem horizontalen, ressortübergreifenden Ansatz aufzubauen. Die zu behandelnden Themen könnten in den aufeinander folgenden 18-monatigen politischen Agenden angekündigt werden;

BEGRÜßT DIE ABSICHT DER KOMMISSION,

1. den Austausch bewährter Verfahren, das Peer-Learning und die Zusammenarbeit mit Interessenträgern in Bezug auf die allgemeine und berufliche digitale Bildung zu fördern. Insbesondere beabsichtigt die Kommission Folgendes:
- a) Ermöglichung des Austauschs bewährter Verfahren, der Vernetzung und des Peer-Learnings unter den Mitgliedstaaten, politischen Entscheidungsträgern, Akteurinnen und Akteuren aus der Praxis sowie Interessenträgern aus dem privaten und öffentlichen Sektor mittels bestehender Instrumente, Plattformen und Gemeinschaften (Arbeitsgruppe „Digitale Bildung: Lernen, Lehren und Bewerten“ (DELTA), Europäisches SALTO-Ressourcenzentrum

<sup>(24)</sup> Beispielsweise diejenigen, die in ländlichen und abgelegenen Gebieten oder in Gebieten in äußerster Randlage leben, sozioökonomisch benachteiligten oder marginalisierten Gruppen angehören oder mit einer Behinderung leben.

<sup>(25)</sup> Richtlinie (EU) 2016/2102 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Oktober 2016 über den barrierefreien Zugang zu den Websites und mobilen Anwendungen öffentlicher Stellen (ABl. L 327 vom 2.12.2016, S. 1).

<sup>(26)</sup> Richtlinie (EU) 2019/882 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Barrierefreiheitsanforderungen für Produkte und Dienstleistungen (ABl. L 151 vom 7.6.2019, S. 70).

<sup>(27)</sup> Zu diesen Themen könnten unter anderem die Bewertung und Zertifizierung digitaler Kompetenzen und Fertigkeiten, Qualitätsanforderungen an digitale Bildungstools und -inhalte oder die Integration künstlicher Intelligenz in die allgemeine und berufliche Bildung, auch durch Informatik und „informatorisches Denken“ („computational thinking“), gehören.

- Digital, Europäische Plattform für Schulbildung einschließlich eTwinning, Elektronische Plattform für Erwachsenenbildung in Europa (EPALE), Plattform „Better Internet for Kids“, Projekte des Instruments für technische Unterstützung), unter anderem durch Förderung der Plattform für digitale Bildung als zentrale Anlaufstelle für die allgemeine und berufliche digitale Bildung in der Union;
- b) Förderung der Zusammenarbeit mit Interessenträgern einschließlich Software- und Hardware-Anbietern in Bezug auf digitale Infrastrukturen und Instrumente und ihre nachhaltige Nutzung in der allgemeinen und beruflichen Bildung bei gleichzeitiger Förderung der Werte und Grundsätze der Union in Bezug auf die Wahrung der Privatsphäre, den Datenschutz, die Interoperabilität und die Rechte des geistigen Eigentums unter Berücksichtigung der Notwendigkeit, die Autonomie von Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung zu wahren;
  - c) Verstärkung der internationalen Zusammenarbeit im Zusammenhang mit den Schlüsselfaktoren für digitale Bildung und digitale Kompetenzen und Fertigkeiten;
2. die digitale Ausbildung der Leitungen sowie des Lehr- und Unterstützungspersonals von Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung zu fördern. Insbesondere beabsichtigt die Kommission Folgendes:
- a) Unterstützung der Mobilität im Rahmen von Erasmus+ zum Zwecke der Weiterbildung der Leitungen sowie des Lehr- und Unterstützungspersonals von Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung in Bezug auf die Nutzung digitaler Technologien im Unterricht, beim Lernen und in der Verwaltung, auch mit Blick auf die sich rasch verändernden Möglichkeiten neu entstehender Technologien;
  - b) Förderung von Instrumenten wie DigCompEdu und SELFIEforTEACHERS, gegebenenfalls deren Aktualisierung und Unterstützung der Zusammenarbeit bei der Entwicklung und Durchführung von Lehrveranstaltungen zur digitalen Pädagogik im Rahmen der Erstausbildung und der beruflichen Weiterbildung von Lehrkräften;
  - c) Förderung der Einführung der „Ethischen Leitlinien für Lehrkräfte über die Nutzung von künstlicher Intelligenz (KI) und Daten für Lehr- und Lernzwecke“, um Lehrkräften an Primar- und Sekundarschulen dabei zu helfen, künstliche Intelligenz und Daten wirksam in die Schulbildung zu integrieren, und auf dieser Basis die Auswirkungen des Missbrauchs neuer Technologien wie generativer künstlicher Intelligenz zu berücksichtigen und entsprechenden Risiken entgegenzuwirken;
3. wirkungsorientierte Investitionen in Infrastrukturen und Dienste für die allgemeine und berufliche digitale Bildung durch nationale Mittel und Unionsmittel und Stärkung der Evidenzbasis für die Wirksamkeit und Effizienz von Strategien und Instrumenten im Bereich der digitalen Bildung zu unterstützen. Insbesondere beabsichtigt die Kommission Folgendes:
- a) Unterstützung von Investitionen der Mitgliedstaaten in wesentliche Infrastrukturen für digitale Bildung (u. a. Konnektivität, Ausrüstung, Instrumente und digitale Inhalte) durch Unionsmittel und Stärkung der Verbindungen zwischen bestehenden politischen Strategien, Finanzierungsinstrumenten und Programmen der Union sowie nationalen bzw. regionalen Strategien und strategischen Ansätzen für die digitale Bildung und die Digitalisierung von Schulen;
  - b) angesichts der raschen technologischen Veränderungen Unterstützung der Entwicklung — in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten und Interessenträgern — von Leitlinien und Qualitätsanforderungen für barrierefreie, durchdachte und hochwertige Inhalte für die digitale Bildung sowie für virtuelle Lernumgebungen und Tools (u. a. Standalone-Lernmanagementsysteme und -anwendungen, einschließlich Open-Source-Lösungen), um in den Systemen der allgemeinen und beruflichen Bildung die systematische Evaluierung von Qualität, Sicherheit, Vertrauenswürdigkeit, Zuverlässigkeit, Nutzen und Inklusivität zu erleichtern; solche Leitlinien und Qualitätsanforderungen würden von den Mitgliedstaaten auf freiwilliger Basis angewandt;
  - c) Förderung der Beteiligung der Mitgliedstaaten an der Schaffung digitaler Gemeingüter in der allgemeinen und beruflichen Bildung durch Unterstützung und Erleichterung der aktiven Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten bei der Förderung von Lösungen, die auf offenen Quellen, Inhalten oder Daten beruhen mit gemeinsamer und Multi-Stakeholder-Governance beruhen;
  - d) Unterstützung der Mitgliedstaaten und von Technologieanbietern bei der Bewältigung von Standardisierungs- und Interoperabilitätsproblemen im Zusammenhang mit digitalen Bildungsplattformen und -diensten auf verschiedenen Ebenen und in verschiedenen Bereichen der allgemeinen und beruflichen Bildung;

- e) Intensivierung der Forschungs koordinierung, Förderung der evidenzbasierten Verbreitung von bewährten Verfahren und Unterstützungsangeboten durch die Programme Horizont Europa, Digitales Europa und Erasmus+, Förderung der Erforschung, Entwicklung und Einführung digitaler Lösungen für Lehre, Lernen und Bewertung sowie der Erprobung ihrer Wirksamkeit bei der Verbesserung der Lernergebnisse und der Gerechtigkeit;
  - f) Unterstützung der Mitgliedstaaten bei ihren Bemühungen um eine wirksame, sichere und inklusive Nutzung künstlicher Intelligenz und generativer KI in der allgemeinen und beruflichen Bildung, unter anderem durch die Förderung einer intensiveren europäischen Zusammenarbeit und die Bereitstellung einschlägiger Leitlinien, beispielsweise zur KI-Kompetenz und zur kritischen und sicheren Nutzung von KI;
  - g) Unterstützung der Mitgliedstaaten bei der Entwicklung wirksamer und effizienter Strategien im Bereich der digitalen Bildung durch Verbesserung der Evidenzbasis für diese Strategien sowie ihrer Evaluierung und Analyse, zum Beispiel mithilfe des „Learning Lab on Investing in Quality Education and Training“ sowie durch gezielte Beratung und technische Unterstützung im Rahmen des Instruments für technische Unterstützung;
  - h) Erleichterung des Austauschs über nationale Ansätze und bewährte Verfahren für die wirksame Beschaffung digitaler Ausrüstung und Infrastruktur für Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung durch das Netz nationaler Beratungsdienste zur digitalen Bildung und andere relevante Kanäle;
  - i) Unterstützung der Digitalisierung von Bildungs- und Berufsbildungsnachweisen der Mitgliedstaaten, insbesondere durch den weiteren Ausbau der Infrastruktur für europäische digitale Zertifikate;
4. die Transparenz zu verbessern und die Fortschritte bei der Verwirklichung der allgemeinen und beruflichen digitalen Bildung zu evaluieren. Insbesondere beabsichtigt die Kommission Folgendes:
- a) Mitwirkung am Aufbau von Vergleichsdaten zu den Schlüsselfaktoren für die allgemeine und berufliche digitale Bildung in der gesamten Union mittels einer alle drei Jahre in den Mitgliedstaaten durchzuführenden Erhebung zur digitalen Bildung in Europa auf der Grundlage und als Weiterentwicklung der „Europäischen Erhebung an Schulen: IKT in der Bildung“ mit dem Ziel, bis 2025 über einen ersten umfassenden Datenbestand zu verfügen;
  - b) Beobachtung der Fortschritte — vorzugsweise unter Verwendung bestehender Beobachtungsinstrumente — bei den Schlüsselfaktoren für die allgemeine und berufliche digitale Bildung unter Berücksichtigung der nationalen Strategien und strategischen Ansätze der Mitgliedstaaten und Berichterstattung darüber im Kontext des strategischen Rahmens für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung, wie dem Monitor für die allgemeine und berufliche Bildung, unter Vermeidung zusätzlichen Verwaltungsaufwands;
  - c) Unterstützung der Teilnahme der Mitgliedstaaten an internationalen Erhebungen, die Vergleichsdaten über den Stand der Einsatzfähigkeit von Lehrkräften für digitale Bildung liefern, insbesondere der TALIS-Studie (Teaching and Learning International Survey) der OECD;
  - d) Überprüfung der Fortschritte bei der Umsetzung dieser Empfehlung und Berichterstattung an den Rat spätestens fünf Jahre nach deren Annahme.

Geschehen zu Brüssel am 23. November 2023.

*Im Namen des Rates*  
*Die Präsidentin*  
P. ALEGRÍA CONTINENTE



C/2024/1120

24.1.2024

**Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) <sup>(1)</sup>**

(C/2024/1120)

Die Veröffentlichung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) <sup>(2)</sup> erfolgt auf der Grundlage der Angaben, die die Mitgliedstaaten der Kommission gemäß Artikel 39 des Schengener Grenzkodexes mitteilen.

Neben der Veröffentlichung im Amtsblatt steht eine regelmäßig aktualisierte Fassung auf der Website der Generaldirektion „Migration und Inneres“ zur Verfügung.

**VON DEN NATIONALEN BEHÖRDEN FÜR DAS ÜBERSCHREITEN DER AUSSENGRENZEN FESTGELEGTE RICHTBETRÄGE**

**FINNLAND**

*Ersetzung der in Abl. C 247 vom 13.10.2006, S. 19, veröffentlichten Angaben*

Gemäß dem Ausländergesetz (301/2004 Paragraph 11) muss ein Ausländer bei der Einreise nachweisen, dass er sowohl für die Dauer des geplanten Aufenthalts als auch für die Rückreise in den Herkunftsstaat oder die Durchreise in einen Drittstaat, für den er eine Einreisegenehmigung hat, über ausreichende Mittel zur Bestreitung des Lebensunterhalts verfügt bzw. dass er diese Mittel rechtmäßig erwerben kann. Ob der Ausländer über ausreichende Mittel verfügt, wird je nach Fall beurteilt. Zusätzlich zu den für die Ausreise und die Unterkunft während des Aufenthalts erforderlichen Mitteln bzw. Reisetickets wird ein Betrag von etwa 50 EUR pro Tag für erforderlich erachtet, je nachdem, wie die Unterbringung geregelt ist und ob eventuell jemand für die Kosten aufkommt.

**Liste der früheren Veröffentlichungen**

Abl. C 247 vom 13.10.2006, S. 19.	Abl. C 199 vom 7.7.2012, S. 8.
Abl. C 77 vom 5.4.2007, S. 11.	Abl. C 298 vom 4.10.2012, S. 3.
Abl. C 153 vom 6.7.2007, S. 22.	Abl. C 56 vom 26.2.2013, S. 13.
Abl. C 164 vom 18.7.2007, S. 45.	Abl. C 98 vom 5.4.2013, S. 3.
Abl. C 182 vom 4.8.2007, S. 18.	Abl. C 269 vom 18.9.2013, S. 2.
Abl. C 57 vom 1.3.2008, S. 38.	Abl. C 57 vom 28.2.2014, S. 2.
Abl. C 134 vom 31.5.2008, S. 19.	Abl. C 152 vom 20.5.2014, S. 25.
Abl. C 331 vom 31.12.2008, S. 13.	Abl. C 224 vom 15.7.2014, S. 31.
Abl. C 33 vom 10.2.2009, S. 1.	Abl. C 434 vom 4.12.2014, S. 3.
Abl. C 36 vom 13.2.2009, S. 100.	Abl. C 447 vom 13.12.2014, S. 32.
Abl. C 37 vom 14.2.2009, S. 8.	Abl. C 38 vom 4.2.2015, S. 20.
Abl. C 98 vom 29.4.2009, S. 11.	Abl. C 96 vom 11.3.2016, S. 7.
Abl. C 35 vom 12.2.2010, S. 7.	Abl. C 146 vom 26.4.2016, S. 12.
Abl. C 304 vom 10.11.2010, S. 5.	Abl. C 248 vom 8.7.2016, S. 12.
Abl. C 24 vom 26.1.2011, S. 6.	Abl. C 111 vom 8.4.2017, S. 11.
Abl. C 157 vom 27.5.2011, S. 8.	Abl. C 21 vom 20.1.2018, S. 3.
Abl. C 203 vom 9.7.2011, S. 16.	Abl. C 93 vom 12.3.2018, S. 4.
Abl. C 11 vom 13.1.2012, S. 13.	Abl. C 153 vom 2.5.2018, S. 8.
Abl. C 72 vom 10.3.2012, S. 44.	Abl. C 186 vom 31.5.2018, S. 10.

<sup>(1)</sup> Siehe die Liste früherer Veröffentlichungen am Ende dieser Aktualisierung.

<sup>(2)</sup> Abl. L 77 vom 23.3.2016, S. 1.

ABl. C 264 vom 26.7.2018, S. 6.

ABl. C 366 vom 10.10.2018, S. 12.

ABl. C 459 vom 20.12.2018, S. 38.

ABl. C 140 vom 16.4.2019, S. 7.

ABl. C 178 vom 28.5.2020, S. 3.

ABl. C 102 vom 24.3.2021, S. 8.

ABl. C 486 vom 3.12.2021, S. 26.

ABl. C 139 vom 29.3.2022, S. 3.

ABl. C 143 vom 31.3.2022, S. 6.

ABl. C 258 vom 5.7.2022, S. 13.

ABl. C 281 vom 22.7.2022, S. 4.

ABl. C 107 vom 23.3.2023, S. 63.

ABl. C, C/2023/266 vom 19.10.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/266/oj>

ABl. C, C/2023/793 vom 9.11.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/793/oj>

---