



C/2024/649

26.1.2024

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

25. Januar 2024

(C/2024/649)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0893	CAD	Kanadischer Dollar	1,4714
JPY	Japanischer Yen	160,81	HKD	Hongkong-Dollar	8,5136
DKK	Dänische Krone	7,4560	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7805
GBP	Pfund Sterling	0,85538	SGD	Singapur-Dollar	1,4591
SEK	Schwedische Krone	11,3500	KRW	Südkoreanischer Won	1 456,25
CHF	Schweizer Franken	0,9420	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,5812
ISK	Isländische Krone	148,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8093
NOK	Norwegische Krone	11,3905	IDR	Indonesische Rupiah	17 266,55
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1540
CZK	Tschechische Krone	24,756	PHP	Philippinischer Peso	61,556
HUF	Ungarischer Forint	385,18	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,3765	THB	Thailändischer Baht	38,926
RON	Rumänischer Leu	4,9768	BRL	Brasilianischer Real	5,3664
TRY	Türkische Lira	32,9892	MXN	Mexikanischer Peso	18,7648
AUD	Australischer Dollar	1,6537	INR	Indische Rupie	90,5475

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



C/2024/998

26.1.2024

**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.110037

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/998)

Datum der Annahme der Entscheidung	30.11.2023
Nummer der Beihilfe	SA.110037
Mitgliedstaat	Griechenland
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Interim support scheme until the establishment of a Sale and Lease Back Scheme
Rechtsgrundlage	Law 4916/2022 (GG A' 65/28.3.2022): „State Contribution Programme for vulnerable debtors until the transfer of their residence to the Sales and Lease Back Organization under Chapter A of Part Two of Book Three of Law 4738/2020 (GG A 207)“
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Soziale Unterstützung einzelner Verbraucher, KMU
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 4 700 000 EUR
Beihilfemaximalintensität	
Laufzeit	30.11.2023 — 28.2.2025
Wirtschaftssektoren	Alle für Beihilfen in Frage kommende Wirtschaftszweige
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Special Secretariat for private debt management Thivon 196-198, Ag.Ioannis Rentis 18233, Athens
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/2024/1059

26.1.2024

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(C/2024/1059)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE EINES MITGLIEDSTAATS

[Verordnung (EU) Nr. 1151/2012]

„Pecorino del Monte Poro“

EU-Nr.: PDO-IT-02420-AM01 – 31.10.2023

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

1. Name des Erzeugnisses

„Pecorino del Monte Poro“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Italien

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

MASAF

—

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) 1151/2012 fällt/fallen

Bei den Änderungen handelt es sich um Standardänderungen, da sie keine Änderung des Namens beinhalten, kein Risiko für eine Änderung des Zusammenhangs besteht und sie keine Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

1. *Die Änderung betrifft Artikel 2 Punkt 2.1 der Produktspezifikation, Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments „Mindestgewicht des Käselaiibes“*

Sowohl Produktspezifikation als auch Einziges Dokument:

Der derzeitige Wortlaut

Gewicht: zwischen 600 g und 2,5 kg bei „jungem“, „halbgereiftem“ und „gereiftem“ Pecorino.

erhält folgende Fassung:

Gewicht: 300 g bis 10 kg bei den Sorten „jung“, „halbgereift“ und „gereift“.

Begründung:

Der Grund für diese Änderung liegt in rein kommerziellen, mit spezifischen Marktnachfragen zusammenhängenden Faktoren.

Diese Änderung wird es den Erzeugern ermöglichen, die Anforderungen der Vertriebskanäle und der Verbraucher besser zu erfüllen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

2. *Die Änderung betrifft Artikel 5 Punkt 5.1 der Produktspezifikation, Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments über GVO*

Sowohl Produktspezifikation als auch Einziges Dokument:

Der derzeitige Wortlaut

Die Schafe dürfen nicht mit genetisch veränderten Organismen (GVO) gefüttert werden.

erhält folgende Fassung:

Die Schafe dürfen gemäß den bestehenden Rechtsvorschriften auf diesem Gebiet nicht mit genetisch veränderten Organismen (GVO) gefüttert werden.

Begründung:

Die Aufnahme dieser Spezifikation ist erforderlich geworden, da die einschlägigen EU-Vorschriften ständig aktualisiert werden und folglich ein Satz wie dieser erlaubt, eine Auslegung seitens der Kontrollstelle zu vermeiden; ferner ermöglicht er die kontinuierliche Einhaltung der geltenden Bestimmungen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, Punkt 5.2.2 bezüglich der Phase des Einsalzens*

Der derzeitige Wortlaut Nach dem Auszug aus den Formen werden die Laibe trocken gesalzen und auf Tischen gelagert, wo sie 3-4 Tage lang jeweils einmal täglich gewendet werden. Das Einsalzen kann auch mittels Eintauchen in Wannen mit Salzlake erfolgen, wobei die Ausführungsart je nach dem Gewicht des Erzeugnisses unterschiedlich ist:

Nach dem Auszug aus den Formen werden die Laibe trocken gesalzen und auf Tischen gelagert, wo sie 3-4 Tage lang jeweils einmal täglich gewendet werden. Das Einsalzen kann auch mittels Eintauchen in Wannen mit Salzlake erfolgen, wobei die Ausführungsart je nach dem Gewicht des Erzeugnisses unterschiedlich ist:

- 40 Minuten bei Laiben bis 600 g;
- 2 Stunden bei Laiben bis 1,2 kg;
- 12 Stunden bei Laiben bis 2,5 kg;
- 24 Stunden bei Laiben bis 5 kg;
- 36 Stunden bei Laiben bis 10 kg.

erhält folgende Fassung:

5.2.2 Einsalzen, Reifung und eventuell Alterung

Nach dem Auszug aus den Formen werden die Laibe trocken gesalzen und auf Tischen gelagert, wo sie 3-4 Tage lang jeweils einmal täglich gewendet werden. Das Einsalzen kann auch mittels Eintauchen in Wannen mit Salzlake erfolgen, wobei die Ausführungsart je nach dem Gewicht des Erzeugnisses unterschiedlich ist:

- Mindestens 40 Minuten bei Laiben von 300 g bis 600 g
- Mindestens 2 Stunden bei Laiben bis 1,2 kg
- Mindestens 6 Stunden bei Laiben bis 2,5 kg
- Mindestens 12 Stunden bei Laiben bis 5 kg
- Mindestens 24 Stunden bei Laiben bis 10 kg

Begründung

Jahrelange Kontrollen der Erzeugungsprozesse haben eine bessere Bestimmung der erforderlichen Mindestdauer für das Eintauchen der Laibe in Salzlake ermöglicht.

Daher wurden die Mindestdauern für mittelgroße Laibe neu festgelegt. Darüber hinaus wurde für Laibe mit einem Gewicht von 300 g die Mindestdauer für den Verbleib in Salzlake hinzugefügt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

4. *Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation bezüglich der Mindestgröße des Logos auf dem Etikett*

Der derzeitige Wortlaut

Die zur Nutzung verfügbare Mindestgröße entspricht 40 mm.

erhält folgende Fassung:

Die zur Nutzung verfügbare Mindestgröße entspricht 15 mm.

Begründung

Diese Änderung wird es ermöglichen, die Größe des Logos an die unterschiedlichen Abmessungen der Etiketten anzupassen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. *Sonstiges - Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation bezüglich der Kontrollstelle*

Der derzeitige Wortlaut

Die Kontrollen der Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation werden gemäß den Bestimmungen des Artikels 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 von einer Kontrollstelle durchgeführt. Diese Einrichtung ist die benannte Behörde, die Handelskammer Vibo Valentia mit Sitz in Vibo Valentia, Piazza S. Leoluca, 89900, Tel.: 0963 294600, E-Mail: segreteria.generale@vv.camcom.it.

erhält folgende Fassung:

Die Kontrollen der Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation werden gemäß den Bestimmungen des Artikels 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 von einer Kontrollstelle durchgeführt. Bei dieser Einrichtung handelt es sich um die Agroqualità SpA mit Sitz in Rom, Viale Cesare Pavese n° 305.

Begründung

Die Angaben zur Kontrollstelle wurden aktualisiert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Pecorino del Monte Poro“

EU-Nr.: PDO-IT-02420-AM01 – 31.10.2023

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

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

„Pecorino del Monte Poro“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 1.3. Käse

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

„Pecorino del Monte Poro“ g. U. ist ein aus Schafmilch erzeugter Käse, der je nach Reifezeit den folgenden drei unterschiedlichen Sorten entspricht:

„jung“: Lagerung zwischen 20 und 60 Tagen;

„halbgereift“: Reifung zwischen 61 Tagen und 6 Monaten;

„gereift“: Reifung zwischen 6 und 24 Monaten.

„Pecorino del Monte Poro“ muss zum Zeitpunkt der Überführung in den freien Verkehr außerdem folgende Merkmale aufweisen:

Physikalische Eigenschaften

Form: rund, mit flacher Ober- und Unterseite.

Durchmesser des flachen Teils: zwischen 6 und 40 cm. Höhe des Laibrandes: zwischen 3 und 20 cm.

Gewicht: von 300 g bis 10 kg bei den Sorten „jung“, „halbgereift“ und „gereift“.

Rinde: hart, schrumpelig mit unterschiedlicher Farbe von goldgelb bei der Sorte „jung“ bis zu mehr oder weniger dunklem Nussbraun bei den Sorten „halbgereift“ und „gereift“, zu rotbraun tendierend, wenn er zur Behandlung der Rinde mit Peperoncino und Olivenöl extravergine eingestrichen wurde.

Masse: kompakte Struktur, eventuell mit leichter, unregelmäßig verteilter Lochung. Die Farbe beim Aufschneiden ist unterschiedlich und reicht von weiß bei der Sorte „jung“ bis zu mehr oder weniger intensivem Strohgelb bei den Sorten „halbgereift“ und „gereift“. Die Konsistenz der Masse beim Aufschneiden ist bei der Sorte „jung“ weich und wird bei der Sorte „gereift“ nach und nach fester.

Chemische Eigenschaften

Fett in der Trockenmasse: > 45 %;

Proteine (Nx6,25): > 20 %.

Organoleptische Eigenschaften

Geschmack: der Käse ist duftig und erinnert an Wildblumen, die mediterrane Macchia und an Heu, vollmundig und angenehm nussig beim Verkosten; diese Eigenschaften werden mit zunehmender Reifung stetig intensiver und bei der Sorte „gereift“ von ausgeprägter Schärfe und Würze begleitet.

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

Die Ernährung der Schafe besteht aus für das Gebiet Monte Poro typischen Pflanzenarten, in Form von Frischfutter im Sommer und als Heu in der Winterzeit. In Jahren, in denen die Witterungsbedingungen aufgrund von Dürren oder übermäßig harten Wintern besonders ungünstig sind und es nicht möglich ist, genügend Futter für die Ernährung der Herden zu erzeugen, kann die Ernährung mit den oben angeführten Merkmalen auf bis zu 70 % gesenkt werden, so dass eine Versorgung mit Heu von außerhalb des Erzeugungsgebiets der g. U. in Höhe von nicht mehr als 30 % der insgesamt verfütterten Menge zulässig ist. Ausschließlich während der Laktationszeit der Tiere darf das Futter zu höchstens 15 % der Gesamtmenge durch Getreide und Hülsenfrüchte (in Form von Körnern, Flocken oder Mehl), Mineralsalze und Vitamine, auch von außerhalb des Erzeugungsgebiets der g. U., ergänzt werden, um eine ausreichende Ernährung der Tiere sicherzustellen, da diese Futterbestandteile aufgrund des gebirgigen Geländes, der Klimabedingungen und des gewerblichen Umfelds des Gebiets nicht in ausreichender Menge vor Ort erzeugt werden.

Die Schafe dürfen gemäß den bestehenden Rechtsvorschriften auf diesem Gebiet nicht mit genetisch veränderten Organismen (GVO) gefüttert werden.

Für die Erzeugung von „Pecorino del Monte Poro“ wird aus in zwei Melkgängen (am Morgen und am Vorabend) gewonnene Schafsröh- und Schafsvollmilch verwendet, die von in dem unter Punkt 4 genannten Gebiet aufgezogenen und nur über Nacht in Schafställen untergebrachten halbwilden Tieren stammt.

Für die Milchgerinnung wird Lab aus den Wänden des vierten Magens von ausschließlich milchgefütterten Schaf- oder Ziegenlämmern verwendet.

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

Die Zucht der Schafe, die Herstellung und die Reifung des Käses mit der g. U. „Pecorino del Monte Poro“ müssen innerhalb des unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Erzeugungsgebiets erfolgen.

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

„Pecorino del Monte Poro“ kann ganz oder portioniert zum Verbrauch in Verkehr gebracht werden.

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

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss das Erzeugnis ein auf einer der beiden flachen Seiten des ganzen Erzeugnisses oder auf der Verpackung des portionierten und in Stücken vorverpackten Erzeugnisses angebrachtes Etikett mit Informationen tragen. Neben den Angaben, die den einschlägigen branchenspezifischen Rechtsvorschriften entsprechen, muss das Etikett in deutlichen, leserlichen Buchstaben folgende Angaben aufweisen: – „Pecorino del Monte Poro“ (unübersetzbar), gefolgt von dem (übersetzbaren) Ausdruck „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „DOP“ (g. U.), – die Art der Reifung oder „jung“, „halbgereift“ und „gereift“, – das EU-Logo der g. U. – das Logo der g. U.

Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig.

Gestattet sind Angaben, die sich auf Namen, Unternehmen oder private Markenzeichen beziehen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen können, sowie andere wahrheitsgemäße und nachweisbare Angaben, die nach den geltenden Vorschriften zulässig sind und nicht in Widerspruch zu Zweck und Inhalt der Produktionsspezifikation stehen.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem die Zucht der Schafe sowie die Herstellung und die Reifung des Käses mit der g. U. „Pecorino del Monte Poro“ stattfinden, wird ausschließlich durch das Gebiet der folgenden dem Bezirk Monte Poro angehörenden Gemeinden in der Provinz Vibo Valentia verkörpert: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d'Ippona, Sant'Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi und Francica.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet liegt zwischen dem Golf von Lamezia und der Ebene um Gioia Tauro und wird im Norden durch die Ebene von Angitola, im Süden durch die Ebene um Rosarno und im Westen durch den Apennin-Kamm der Serre Catanzaresi eingegrenzt.

In diesem Umfeld wachsen zahlreiche einheimische Pflanzenarten, die die Haupternährungsquelle der Weideschafe darstellen und mindestens 70 % ihrer Ernährung entsprechen. Weit verbreitet sind auch üppige Sträucher und dichte mediterrane Macchia, die noch in dem unwegsamen, steilen Gelände der Hochebene von Poro vorhanden sind und geerntet werden, wie zum Beispiel der Ginster, die Myrte, die Olivenart Olivastro selvatico, der Mastixbaum und der Weißdorn (Simone Cesare Lombardi: *Il Poro e la Costa di Capo Vaticano*, 2003).

Gerade diese mediterranen Sträucher und Pflanzenarten verleihen dem organoleptischen Profil des Käses seine besonderen Merkmale (Bouquet), wodurch er sich von anderen Schafmilchkäsen unterscheidet. Beim Verkosten des Pecorino sind neben der Vollmundigkeit des Geschmacks die Düfte der Kräuter und Blumen des Monte Poro und ein Nachgeschmack mit zarten Nuss-/Krautaromen deutlich wahrnehmbar. Tatsächlich sind die Duftsubstanzen der Wildkräuter fettlöslich und können über die Fette auf die Milch und von dieser auf den Käse übertragen werden. Darüber hinaus gewährleistet eine Reihe von Besonderheiten des Herstellungsprozesses die Präsenz dieses charakteristischen Bouquets. Folgende Besonderheiten lassen sich herausstellen:

- die Verwendung von Roh- und Vollmilch, die ohne Wärmebehandlung, die ihre organoleptischen Eigenschaften verändern könnte, gesammelt und verarbeitet wird;
- die niedrigen Verarbeitungstemperaturen (32-38°C), die den Verbleib der gelösten Stoffe in der Milch gewährleisten, und auf diese Weise die Flüchtigkeit der Aromen begrenzen.

Darüber hinaus beweist die Tatsache, dass die verschiedenen Verarbeitungsphasen noch von Hand erfolgen, die hohe Spezialisierung und handwerkliche Prägung des Produktionssystems, das nach wie vor untrennbar mit Humanressourcen verbunden ist, die in anderen Gegenden nur schwer zu finden sind. Ihr Fachwissen wirkt sich unmittelbar auf die Qualität bestimmter Stufen des Produktionszyklus aus (z. B. Gerinnung, Formung und Reifung), wodurch der Käse aufgrund seiner engen Bindung an das Erzeugungsgebiet in diesem Sinne seinen „typischen“ Charakter erhält.

Auch in sehr alten bibliografischen Quellen, von „De antiquitate et situ Calabriae“ (1571) des aus Vibo Valentia stammenden Humanisten und Historikers Gabriele Barrio bis „al Saggio l'economia campestre per la Calabria Ultra“ (1770) des Ökonomen und Philosophen aus Reggio di Calabria, Domenico Grimaldi da Seminara, wird dieser Käse unter Hinweis auf das Ursprungsgebiet angeführt. Diese Verbundenheit ist im Laufe der Zeit immer lebhaft betont worden, wie die Schriften von Saverio Di Bella aus dem Jahr 1985 (Schafskäse und Schafsrícotta vom Monte Poro sind dank der Weiden, auf denen spontan auch ausgedehnte Flächen von Oregano entstehen, weiß, weich und herzhaft) und die seit 1991 herausgegebenen Ausgaben des Atlases typischer Erzeugnisse beweisen. Die vom INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, Nationales Institut für Soziologie des ländlichen Raums) ausgewählten Käse

(Die Weiden am Monte Poro sind reich an Kräuteresenzen, von denen viele sehr wohlriechend sind. Die in diesem Gebiet hergestellten Käsesorten werden aufgrund des Werts und des Ansehens, das sie erworben haben, an Touristen an der Küste verkauft). 1999 wurde „Formaggi d'Italia di Slow Food“ (Die Weiden am Monte Poro sind besonders reich an aromatischen, wohlriechenden Essenzen und der in diesem Gebiet erzeugte Pecorino erfreute sich schon immer eines guten Rufes) und 2006 der Führer „Golosario di Paolo Massobrio“ veröffentlicht (Der exklusive, sehr aromatische Geschmack dieses Käses ist den Kräutern zu verdanken, mit denen sich die lokalen Schafrassen ernähren). Zum Schluss sei noch erwähnt, dass der „Pecorino del Monte Poro“ 2012 auf dem Salone del Gusto di Torino die vom Verlag Gambero Rosso für Spitzenerzeugnisse verliehene Auszeichnung „I fuoriclasse“ gewann, mit der er in die Gruppe der 17 besten Käse Italiens aufgenommen wurde.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/9/D.15d67b2a291738f6ce24/MASAF_2023_0350880_DMmodordpecorinodelMontePoro_signed.pdf



C/2024/1123

26.1.2024

MITTEILUNG DER KOMMISSION

Aktualisierung der Daten für die Berechnung der finanziellen Sanktionen, die die Kommission dem Gerichtshof der Europäischen Union bei Verletzungsverfahren vorschlägt

(C/2024/1123)

Wenn die Kommission einen Mitgliedstaat aufgrund eines Verstoßes gegen eine Verpflichtung aus den Verträgen vor dem Gerichtshof der Europäischen Union (EuGH) verklagt, kann sie dem Gerichtshof nach dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) in zwei Fällen vorschlagen, finanzielle Sanktionen gegen diesen Mitgliedstaat zu verhängen:

- wenn der Mitgliedstaat nicht die erforderlichen Maßnahmen ergriffen hat, um einem früheren Urteil des Gerichtshofs, in dem ein Verstoß gegen Unionsrecht festgestellt wurde, nachzukommen (Artikel 260 Absatz 2 AEUV) ⁽¹⁾, oder
- wenn der Mitgliedstaat gegen seine Verpflichtung verstoßen hat, Maßnahmen zur Umsetzung einer gemäß einem Gesetzgebungsverfahren erlassenen Richtlinie mitzuteilen (Artikel 260 Absatz 3 AEUV).

In beiden Fällen kann die vom Gerichtshof verhängte Sanktion aus einem Pauschalbetrag, der für die Fortsetzung des Verstoßes bis zur Verkündung des Urteils oder bis zur vollständigen Einhaltung der Vorschriften, falls dies früher geschieht, zu zahlen ist, und einem täglichen Zwangsgeld bestehen, um den betreffenden Mitgliedstaat zu veranlassen, den Verstoß möglichst bald nach der Verkündung des Urteils abzustellen. Die Kommission schlägt dem Gerichtshof die Beträge für die finanziellen Sanktionen vor, doch es liegt im Ermessen ⁽²⁾ des Gerichtshofs, die Beträge festzusetzen, die er den Umständen entsprechend für angemessen hält und die sowohl in einem angemessenen Verhältnis zu dem festgestellten Verstoß als auch zur Zahlungsfähigkeit des betreffenden Mitgliedstaats stehen.

Die Grundsätze und die Methode, nach denen die Kommission die finanziellen Sanktionen berechnet, die sie dem Gerichtshof vorschlägt, sind in ihrer Mitteilung „Finanzielle Sanktionen in Vertragsverletzungsverfahren“ ⁽³⁾ (im Folgenden „Mitteilung von 2022“) festgelegt.

Grundlage dieser Aktualisierung ist die Entwicklung der Inflation, der Bevölkerungszahl und des Bruttoinlandsprodukts (BIP) der einzelnen Mitgliedstaaten. Hierzu werden die Statistiken über die Inflationsrate, die Bevölkerungszahl und das BIP herangezogen, die entsprechend der „t-2 Regel“ zwei Jahre vor der Aktualisierung, d. h. 2022, erstellt wurden.

Die aktualisierten Faktoren *n*, die Mindestpauschalbeträge und die Grundbeträge sind im Anhang dieser Mitteilung aufgeführt.

Sobald diese Mitteilung im Amtsblatt veröffentlicht ist, wird die Kommission die aktualisierten Daten auf Beschlüsse zur Anrufung des Gerichtshofs gemäß Artikel 260 AEUV anwenden.

—

⁽¹⁾ Oder wenn der Mitgliedstaat nicht die erforderlichen Maßnahmen ergriffen hat, um einem Urteil des Gerichtshofs nachzukommen, in dem ein Verstoß gegen einen Beschluss über staatliche Beihilfen gemäß Artikel 108 Absatz 2 AEUV festgestellt wurde.

⁽²⁾ Dieser Ermessensspielraum ist in Fällen nach Artikel 260 Absatz 3 AEUV eingeschränkt, da der Gerichtshof nicht über den von der Kommission festgesetzten Betrag hinausgehen kann.

⁽³⁾ Mitteilung der Kommission „Finanzielle Sanktionen in Vertragsverletzungsverfahren“ (C/2022/9973) (ABl. C 2 vom 4.1.2023, S. 1)

ANHANG

Daten, die zur Festsetzung der dem Gerichtshof vorgeschlagenen finanziellen Sanktionen verwendet werden

Wenn die Kommission den Gerichtshof gemäß Artikel 260 Absätze 2 und 3 AEUV anruft, wendet sie für die Berechnung der Höhe der finanziellen Sanktionen (Pauschalbeträge oder Zwangsgelder) die nachstehenden aktualisierten Zahlen an.

1. Grundbetrag für das Zwangsgeld

Der aktualisierte Grundbetrag für das Zwangsgeld beläuft sich auf **3 230 EUR pro Tag**.

2. Grundbetrag für den Pauschalbetrag

Der aktualisierte Grundbetrag für den Pauschalbetrag beläuft sich auf **1 080 EUR pro Tag**.

3. Faktoren n

Die aktualisierten Faktoren n werden wie folgt festgesetzt:

	Faktor n (!)
Belgien	0,85
Bulgarien	0,20
Tschechien	0,52
Dänemark	0,53
Deutschland	6,02
Estland	0,07
Irland	0,61
Griechenland	0,43
Spanien	2,46
Frankreich	4,36
Kroatien	0,15
Italien	3,38
Zypern	0,05
Lettland	0,08
Litauen	0,13
Luxemburg	0,09
Ungarn	0,36
Malta	0,03
Niederlande	1,41
Österreich	0,68
Polen	1,41
Portugal	0,47
Rumänien	0,65
Slowenien	0,11
Slowakei	0,23

Finnland	0,41
Schweden	0,83

(¹) Auf Grundlage der auf zwei Dezimalstellen gerundeten Daten zum BIP und der Bevölkerungszahl im Jahr 2022.

4. Referenzpauschalbetrag

Der aktualisierte Referenzpauschalbetrag, der für die Berechnung der Mindestpauschalbeträge je Mitgliedstaat herangezogen wird, wird auf 3 016 218 EUR festgesetzt.

5. Mindestpauschalbeträge je Mitgliedstaat

Die Mindestpauschalbeträge entsprechen dem Referenzpauschalbetrag multipliziert mit den Faktoren n.

Die aktualisierten Mindestpauschalbeträge (¹) werden wie folgt festgesetzt:

	Mindestpauschalbeträge (in EUR)
Belgien	2 564 000
Bulgarien	603 000
Tschechien	1 568 000
Dänemark	1 599 000
Deutschland	18 158 000
Estland	211 000
Irland	1 840 000
Griechenland	1 297 000
Spanien	7 420 000
Frankreich	13 151 000
Kroatien	452 000
Italien	10 195 000
Zypern	151 000
Lettland	241 000
Litauen	392 000
Luxemburg	271 000
Ungarn	1 086 000
Malta	90 000
Niederlande	4 253 000
Österreich	2 051 000
Polen	4 253 000
Portugal	1 418 000
Rumänien	1 961 000
Slowenien	332 000

(¹) Auf Grundlage des BIP und der Bevölkerungszahl im Jahr 2022, die auf das nächste Tausend gerundet wurden.

Slowakei	694 000
Finnland	1 237 000
Schweden	2 503 000



C/2024/1130

26.1.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung eines traditionellen Begriffs im Weinsektor gemäß Artikel 28 Absatz 3 und Artikel 34 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung „Palo Cortado“

(C/2024/1130)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 22 Absatz 1 und Artikel 27 Absatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von zwei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„Palo Cortado“

Eingangsdatum: 5. Mai 2023

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite): 4

Sprache des Antrags: Spanisch

Aktenzeichen: Ares(2023) 3171614

Traditioneller Begriff, dessen Änderung beantragt wird: Palo Cortado

Antragsteller: Generaldirektion für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelversorgungskette des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasserwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums der Regionalregierung von Andalusien

Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Postleitzahl und Ort, Land):

C/Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla Spanien

Staatsangehörigkeit: Spanisch

Telefon, Fax, E-Mail:

Telefon: +34 955032278

Fax +34 955032460;

E-Mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Erläuterung der Änderung

— „Kategorie 1 – Wein“ wird als neue Kategorie der geschützten Weinbauerzeugnisse aufgenommen.

— In der Zusammenfassung der Begriffsbestimmung/Verwendungsbedingungen wird

„Likörwein (vino generoso) von ‚Jerez-Xérès-Sherry‘ und ‚Montilla-Moriles‘, bei dem die organoleptischen Eigenschaften von Amontillado in Bezug auf Aroma und Oloroso in Bezug auf Geschmack und Farbe kombiniert werden, und der einen vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 16 und 22 % vol aufweist. Gereift in zwei Phasen: die erste biologisch unter Florhefe, die zweite oxidativ.“

durch folgende Begriffsbestimmung/Verwendungsbedingungen ersetzt:

„(1) Der Begriff ‚Palo Cortado‘ darf für Weine mit dem Begriff ‚vino generoso‘ von ‚Jerez-Xérès-Sherry‘, ‚Montilla-Moriles‘ und ‚Condado de Huelva‘ verwendet werden, die folgende Anforderungen erfüllen:

a) Gereift durch überwiegend oxidativen Ausbau nach einer anfänglichen Reifephase von mindestens drei Monaten unter Florhefe.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 46, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2019/34/oj.

- b) *Der Alkoholgehalt beträgt höchstens 16-22 % vol.*
 - c) *Die Farbe reicht von Altgold bis dunkles Mahagoni mit nussigen und holzigen sowie zum Teil milchigen Noten.*
- (2) *Er kann auch für Weine mit dem Begriff ‚vino generoso de licor‘ verwendet werden, die zu mindestens 85 % aus dem Wein mit dem Begriff ‚vino generoso‘ gemäß Nummer 1 gewonnen werden. Auf dem Etikett muss dem Begriff ‚Palo Cortado‘ unmittelbar die Angabe des Zuckergehalts der resultierenden Mischung gemäß den geltenden Produktspezifikationen oder Verordnungen voran- oder nachgestellt werden.“*

Erläuterung der Gründe für die Änderung:

Aus Gründen der Klarheit, Transparenz und Rechtssicherheit wurden bestimmte traditionelle Begriffe für Weine mit geschützten Ursprungsbezeichnungen aus Andalusien im Rahmen der Verordnung des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasserwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums vom 22. Februar 2023, veröffentlicht im andalusischen Amtsblatt (BOJA) Nr. 42 vom 3. März 2023, geregelt. Die Verordnung ist das geeignete Rechtsinstrument für die Genehmigung der traditionellen Begriffe und für ihre spätere Änderung im EU-Register. Um den rechtlichen Übergang vom derzeitigen Rechtsrahmen für den traditionellen Begriff „Palo Cortado“ zu gewährleisten, wurde die Begriffsbestimmung festgelegt und veröffentlicht. In der Begriffsbestimmung werden die charakteristischen und gemeinsamen Merkmale der geschützten Ursprungsbezeichnungen beschrieben, in denen der traditionelle Begriff verwendet wird. Dies sorgt für einen fairen Wettbewerb zwischen den Erzeugern und gleichzeitig für klare Informationen für die Verbraucher.

Name des Unterzeichneten: Generaldirektor für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelversorgungskette



C/2024/1131

26.1.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung eines traditionellen Begriffs im Weinsektor gemäß Artikel 28 Absatz 3 und Artikel 34 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung

„Oloroso“

(C/2024/1131)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 22 Absatz 1 und Artikel 27 Absatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von zwei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„Oloroso“

Eingangsdatum: 5. Mai 2023

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite): 3

Sprache des Antrags: Spanisch

Aktenzeichen: Ares(2023) 3171562

Traditioneller Begriff, dessen Änderung beantragt wird: Oloroso

Antragsteller: Generaldirektion für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelversorgungskette des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasserwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums der Regionalregierung von Andalusien

Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Postleitzahl und Ort, Land):

C/Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla Spanien

Staatsangehörigkeit: Spanisch

Telefon, Fax, E-Mail:

Telefon: +34 955032278

Fax +34 955032460;

E-Mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Erläuterung der Änderung

— „Kategorie 1 – Wein“ wird als neue Kategorie der geschützten Weinbauerzeugnisse aufgenommen.

— In der Zusammenfassung der Begriffsbestimmung/Verwendungsbedingungen wird

„Likörwein (vino generoso) von Jerez-Xérès-Sherry' und ‚Montilla Moriles‘ mit folgenden Eigenschaften: körperreich, abgerundet und samtig, aromatisch, lebhaft, trocken oder leicht süß, mit einer mahagoniähnlichen Farbe mit einem vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 16 % und 22 %. Der Wein ist nach dem Criadera- und Solera-System mindestens zwei Jahre in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1 000 Litern gereift.“

durch folgende Begriffsbestimmung/Verwendungsbedingungen ersetzt:

„(1) Der Begriff ‚Oloroso‘ darf für Weine mit dem Begriff ‚vino generoso‘ von ‚Jerez-Xérès-Sherry‘, ‚Montilla-Moriles‘ und ‚Condado de Huelva‘ verwendet werden, die folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Nur oxidativer Ausbau, nachdem die ursprüngliche Florhefe sich aufgelöst hat.
- b) Der Alkoholgehalt liegt zwischen 16 und 22 % vol.
- c) Die Farbe reicht von Altgold bis dunkles Mahagoni mit durch den oxidativen Ausbau hervorgerufenen nussigen und holzigen Aromen.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 46, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2019/34/oj.

- (2) *Dieser Begriff kann auch für Weine mit dem Begriff ‚vino generoso de licor‘ verwendet werden, die zu mindestens 85 % aus dem Wein mit dem Begriff ‚vino generoso‘ gemäß Nummer 1 gewonnen werden. Bei der Kennzeichnung muss dem Begriff ‚Oloroso‘ unmittelbar die Angabe des Zuckergehalts der resultierenden Mischung gemäß den geltenden Produktspezifikationen oder Verordnungen voran- oder nachgestellt werden.“*

Erläuterung der Gründe für die Änderung:

Aus Gründen der Klarheit, Transparenz und Rechtssicherheit wurden bestimmte traditionelle Begriffe für Weine mit geschützten Ursprungsbezeichnungen aus Andalusien im Rahmen der Verordnung des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasserwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums vom 22. Februar 2023, veröffentlicht im andalusischen Amtsblatt (BOJA) Nr. 42 vom 3. März 2023, geregelt. Die Verordnung ist das geeignete Rechtsinstrument für die Genehmigung der traditionellen Begriffe und für ihre spätere Änderung im EU-Register.

Um den rechtlichen Übergang vom derzeitigen Rechtsrahmen für den traditionellen Begriff „Oloroso“ zu gewährleisten, wurde die Begriffsbestimmung festgelegt und veröffentlicht. In der Begriffsbestimmung werden die charakteristischen und gemeinsamen Merkmale der geschützten Ursprungsbezeichnungen beschrieben, in denen der traditionelle Begriff verwendet wird. Dies sorgt für einen fairen Wettbewerb zwischen den Erzeugern und gleichzeitig für klare Informationen für die Verbraucher.

Name des Unterzeichneten: Generaldirektor für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelversorgungskette



C/2024/1135

26.1.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung eines traditionellen Begriffs im Weinsektor gemäß Artikel 28 Absatz 3 und Artikel 34 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung

„Amontillado“

(C/2024/1135)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 22 Absatz 1 und Artikel 27 Absatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von zwei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

„Amontillado“

Eingangsdatum: 5. Mai 2023

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite): 3

Sprache des Antrags: Spanisch

Aktenzeichen: Ares(2023) 3171505

Traditioneller Begriff, dessen Änderung beantragt wird: Amontillado

Antragsteller: Generaldirektion für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelversorgungskette des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasserwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums der Regionalregierung von Andalusien

Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Postleitzahl und Ort, Land):

C/Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla Spanien

Staatsangehörigkeit: Spanisch

Telefon, Fax, E-Mail:

Telefon: +34 955032278

Fax +34 955032460;

E-Mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Erläuterung der Änderung

— „Kategorie 1 – Wein“ wird als neue Kategorie der geschützten Weinbauerzeugnisse aufgenommen.

— In der Zusammenfassung der Begriffsbestimmung/Verwendungsbedingungen wird

„Likörwein (vino generoso) mit der g. U. Jerez-Xérès-Sherry‘, ‚Montilla-Moriles‘, trocken, mit scharfem und nussigem Aroma, geschmeidig und voll am Gaumen, bernstein- oder altgoldfarben, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 16 und 22 % vol. Er ist nach dem Criadera- und Solera-System mindestens zwei Jahre in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1 000 Litern gereift.“

durch folgende Begriffsbestimmung/Verwendungsbedingungen ersetzt:

„(1) Der Begriff ‚Amontillado‘ darf für Weine mit dem Begriff ‚vino generoso‘ von ‚Jerez-Xérès-Sherry‘, ‚Montilla-Moriles‘ und ‚Condado de Huelva‘ verwendet werden, die folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Reifung durch Ausbau unter Florhefe für mindestens ein Jahr und anschließender oxidativer Ausbau.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 46, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2019/34/oj.

- b) *Der vorhandene Alkoholgehalt liegt zwischen 16 und 22 % vol.*
- c) *Die Farbe reicht von gold- bis intensiv bernsteinfarben, mit nussigen und holzigen Aromen.*
- (2) *Er kann auch für Weine mit dem Begriff ‚vino generoso de licor‘ verwendet werden, die zu mindestens 85 % aus dem Wein mit dem Begriff ‚vino generoso‘ gemäß Nummer 1 gewonnen werden. Auf dem Etikett muss dem Begriff ‚Amontillado‘ unmittelbar die Angabe des Zuckergehalts der resultierenden Mischung gemäß den geltenden Produktspezifikationen oder Verordnungen voran- oder nachgestellt werden.“*

Erläuterung der Gründe für die Änderung:

Aus Gründen der Klarheit, Transparenz und Rechtssicherheit wurden bestimmte traditionelle Begriffe für Weine mit geschützten Ursprungsbezeichnungen aus Andalusien im Rahmen der Verordnung des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasserwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums vom 22. Februar 2023, veröffentlicht im andalusischen Amtsblatt (BOJA) Nr. 42 vom 3. März 2023, geregelt. Die Verordnung ist das geeignete Rechtsinstrument für die Genehmigung der traditionellen Begriffe und für ihre spätere Änderung im EU-Register.

Um den rechtlichen Übergang vom derzeitigen Rechtsrahmen für den traditionellen Begriff „Amontillado“ zu gewährleisten, wurde die Begriffsbestimmung festgelegt und veröffentlicht. In der Begriffsbestimmung werden die charakteristischen und gemeinsamen Merkmale der geschützten Ursprungsbezeichnungen beschrieben, in denen der traditionelle Begriff verwendet wird. Dies sorgt für einen fairen Wettbewerb zwischen den Erzeugern und gleichzeitig für klare Informationen für die Verbraucher.

Name des Unterzeichneten: Generaldirektor für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelversorgungskette



C/2024/1165

26.1.2024

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/2024/1165)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Nahegauer Landwein“

PGI-DE-A1293-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 und/oder organoleptische Eigenschaften

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

Zudem wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

b) Abgrenzung des Gebietes

Das Gebiet der g.g.A. Nahegauer 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-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die gebietliche Herstellungsmöglichkeit für Landwein wird geändert. Bisher war eine Herstellung von Nahegauer Landwein nur im Anbaugebiet Nahe möglich. Diese Regelung wird an die gesetzlichen Anforderungen angepasst und erlaubt nunmehr eine Herstellung von Nahegauer 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 der Produktspezifikation (künftig Nummer 8) 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, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Elbling, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, 5/6 Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling, Würzer.

Rot- und Roséweinsorten

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

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.

ÄNDERUNGEN

Zukünftig lauten die Überschriften nicht mehr „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“, sondern „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weiße 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 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, wird auch nach der Gesetzesänderung aufrechterhalten. Diese Regelungen werden nicht mehr als Anforderung des nationalen Rechts geführt, sondern nunmehr als Anforderung einer der g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation (Schutzgemeinschaft). Die 100 % werden nunmehr explizit benannt sowie auf die Abgrenzungsliste und die Rebsortenliste in der Produktspezifikation verwiesen:

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

Hinsichtlich der Regelung des Restzuckergehaltes ist keine Umformulierung vorgenommen worden.

Aufnahme einer Etikettierungsvorschrift:

Für Erzeugnisse der geschützten geografischen Angabe Nahegauer Landwein, 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.

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 Veränderungen

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

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche 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 Nahegauer 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 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 geografischer 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 Reb Gelände:

- 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 Bewirtschaftungserfordernissen 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 Weinbergsflächen 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 Reb Gelände stattfinden:

- Schonende Pflanzenschutzstrategien, die qualitative, ökologische und ökonomische Vorteile mit sich bringen, sind wichtig zur Sicherstellung der nachhaltigen Produktion von hochwertigen Weinen.
- Weit verbreitete und seit Jahren etablierte Methoden wie z.B. die Traubenwicklerbekämpfung durch Pheromone funktionieren nur, 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 Rebgebiete sowohl fachlich als auch ökonomisch nötig, da nur so ein effektiver Schutz ermöglicht wird.
- Geschlossenes Rebgebiet 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 Rebgebiet 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 die geschützte geografische Angabe Nahegauer Landwein 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.g.A. Nahegauer Landwein 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.g.A. Nahegauer Landwein 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.g.A. Nahegauer Landwein 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 gebietliche Herstellungsmöglichkeit für Nahegauer Landwein soll in der Produktspezifikation nicht enger gefasst sein als die gesetzliche eingeräumte Herstellungsmöglichkeit.

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 von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

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

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

Die Optik eines Etiketts ist für den Verbraucher sehr wichtig. Werden g.g.A. 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, 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.g.A. Nahegauer Landwein Erzeugnis auf die gesamten g.g.A. Erzeugnisse der Nahe auswirken und somit auch Einfluss auf den Absatz der g.g.A. Nahegauer Landwein Erzeugnisse haben.

e) Kontrollbehörde

Die Faxnummer hat sich geändert.

Die Korrektur 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)**

Nahegauer 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

In Abhängigkeit der Einflussfaktoren reichen die Farben der Weißweine 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.

Insbesondere maischevergorene Weißweine können auch orangefarben mit rötlichen und braunen Reflexen erscheinen. Die Weißweine können weiterhin eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Je nach Rebsorte erinnert der Duft der Weißweine insbesondere an (exotisch) fruchtig frische Primäraromen bis hin zu Trockenfrüchten bzw. Dörrobst, aber auch an blumige Noten, würzige Aromen oder pflanzlich, vegetative Aromen mit mineralischen Noten (z. B. Schiefer). Im Geruch sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung möglich.

Das geschmackliche Spektrum der Weißweine reicht in der Regel von leichten, filigranen, frischen, spritzigen, über kräftige, gehaltvolle Gewächse mit feinen Röstaromen bis hin zu komplexen Weinen mit ausgewogenem Süße-Säure-Verhältnis. Die Weine sind in der Regel von einer prägnanten Säure und Mineralität geprägt.

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 und Ausbaustil reichen die Farben der Rotweine meist von hellrot über rubin- und granatrot bis schwarzrot, oft mit bläulich, violetten Anteilen und Braunreflexen. Darüber hinaus können Weine auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Je nach Rebsorte und Ausbaustil erinnert der Duft der Rotweine insbesondere an fruchtige Aromen, die an Kirschen, rote und schwarze Beerenfrüchte, Cassis oder auch an Trockenfrüchten 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.

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

Die Weine zeigen meist eine zartrosa bzw. blass- bis hellrote Farbe, wohingegen die Blanc de Noir(s) Weine weißweinfarben sind. Es kann auch 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.

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. Roséweine unterscheiden sich von den Rotweinen durch ihre in der Regel frische, weniger alkoholreiche Art und ihre geringeren Tanningehalte. Die Weine weisen in der Regel eine feine bis gehaltvolle Struktur auf und haben geschmacklich eine meist feine bis frische, lebendige Säure.

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. Wein, 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. Es kann auch 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. 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. Wein
150 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Nahegauer Landwein“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen folgender Gemeinden und deren Ortsteilen stammen:

Alsens (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernbürg (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)), Bockenu (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), Waldhilbersheim (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), Rüdeshheim (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 einsehbar sind.

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

7. **Keltertraubensorte(n)**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

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
Floreale
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**

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 wird auch in Steil- oder Steilstlagen betrieben.

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.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige 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:

— „Nahegauer 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 Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.
- Für Erzeugnisse der geschützten geografischen Angabe Nahegauer Landwein, 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



C/2024/1166

26.1.2024

Kontaktstellen der Mitgliedstaaten
(Artikel 76 der Richtlinie 2013/59/Euratom des Rates)

(C/2024/1166)

BELGIEN	Die belgische Kontaktstelle ist: Frau Kristel Geerts Federal Agency for Nuclear Control (FANC) E-Mail: Kristel.GEERTS@FANC.FGOV.BE
BULGARIEN	Die bulgarischen Kontaktstellen sind: 1. Frau Assoc. Prof. Dr. Jana Nikolaeva Djounova-Velikova, MD Direktorin des National Center of Radiobiology and Radiation Protection E-Mail: jdjounova@ncrrp.org 2. Frau Deyana Dosieva Direktorin Radiation Protection Directorate Bulgarian Nuclear Regulatory Agency Tel. +359 9406868 E-Mail: d.dosieva@bnra.bg
Tschechien	Die tschechische Kontaktstelle ist: State Office for Nuclear Safety Senovážné nám. 9 Praha 1, 110 00 E-Mail: contactpointEU@sujb.cz
DÄNEMARK	Gemäß dem dänischen Strahlenschutzgesetz (Radiation Protection Act) ist die dänische Gesundheitsbehörde (Danish Health Authority) die zuständige nationale Behörde für die Regulierung der Nutzung radioaktiver Stoffe, des Betriebs von Strahlengeneratoren sowie ionisierender Strahlung in Dänemark. Kontaktangaben: Danish Health Authority Radiation Protection Knapholm 7 2730 Herlev Tel. +45 44543454 E-Mail: sis@sis.dk Gemäß dem Notfallmanagementgesetz (Emergency Management Act) fällt es in den Zuständigkeitsbereich des Dänischen Amtes für Krisenmanagement (Danish Emergency Management Agency, DEMA), den Notfallplan für Nuklearunfälle zu erstellen sowie einschlägige operative Aufgaben wahrzunehmen, einschließlich spezifischer Unterstützung der Fachbehörden bei der Entscheidungsfindung. Die Planungstätigkeiten und die operativen Aufgaben erstrecken sich auch auf radiologische Unfälle. Kontaktangaben: Danish Emergency Management Agency (DEMA) Nuclear Division Datavej 16 3460 Birkerød Tel. +45 728520003454 E-Mail: BRS-KTP-NUC@brs.dk
DEUTSCHLAND	In Deutschland werden Aufgaben im Bereich des Strahlenschutzes von einer Vielzahl von Behörden wahrgenommen. Überwiegend führen die jeweils zuständigen Behörden in den Bundesländern die Aufsicht über den Vollzug des Strahlenschutzrechts. Aber auch Bundesbehörden nehmen Aufgaben im Strahlenschutz wahr (vgl. im Einzelnen §§ 184 ff. des Strahlenschutzgesetzes).

	<p>Die deutsche Kontaktstelle ist:</p> <p>Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) Referat S II 1 Robert-Schuman-Platz 3 53175 Bonn</p> <p>E-Mail: sii1@bmu.bund.de</p> <p>Das Referat S II 1 ist zuständig für alle allgemeinen und grundsätzlichen Fragen des Gesetzes zum Schutz vor der schädlichen Wirkung ionisierender Strahlung und führt die Rechtsaufsicht über die Durchführung des Strahlenschutzgesetzes in Deutschland.</p>
ESTLAND	<p>Die estnische nationale Kontaktstelle ist:</p> <p>Ministry of Climate Suur-Ameerika 1 Tallinn 10122</p> <p>E-Mail: info@kliimaministeerium.ee</p>
IRLAND	<p>Die irischen Kontaktstellen sind:</p> <p><u>Nicht medizinischer Bereich:</u></p> <p>Herr Noel Byrne Office of Environmental Enforcement, Environmental Protection Agency Johnstown Castle Estate County Wexford Y35W821 Irland</p> <p>Tel. +353 539160600</p> <p>E-Mail: n.byrne@epa.ie</p> <p><u>Medizinischer Bereich:</u></p> <p>Frau Dr. Agnella Craig Health Information and Quality Authority George's Court George's Lane Smithfield Dublin 7 D07 E98Y Irland</p> <p>E-Mail: radiationprotection@hiqa.ie</p> <p>Tel. +353 212409300</p>
GRIECHENLAND	<p>Die Greek Atomic Energy Commission (EEAE) ist die nationale Kontaktstelle für die Kommunikation mit den zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten. Kontaktdaten:</p> <p>Frau Dr. Eleftheria Carinou Deputy Director to Directorate of Licensing and Inspections Greek Atomic Energy Commission (EEAE) P.O. Box 60092 153 10 Agia Paraskevi Attiki Griechenland</p> <p>E-Mail: eleftheria.carinou@eeae.gr</p> <p>Tel. +30 2106506718</p>
SPANIEN	<p>In Spanien gibt es folgende Kontaktstellen:</p> <p><u>Zuständigkeitsbereich nukleare Sicherheit und Strahlenschutz:</u></p> <p>Nuclear Safety Council C/Pedro Justo Dorado Dellmans, 11 28040 Madrid Frau Ana Hernández Álvarez</p>

	<p>Head of the Support Unit of the Technical Directorate for Radiological Protection E-Mail: aha@csn.es</p> <p><u>Zuständigkeitsbereich Verbraucherprodukte</u></p> <p>Ministry for Ecological Transition and the Demographic Challenge Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid Tel. +34 91 3497420 E-Mail: Bzn-sgenergianuclear@miteco.es</p> <p><u>Medizinischer Bereich</u></p> <p>Ministry of Health Paseo del Prado 18-20 28014 Madrid Frau Yolanda Agra Varela Head of Sub Directorate-General for Quality of Care E-Mail: yagra@sanidad.gob.es</p> <p>und</p> <p>Frau Nuria Prieto Santos Patient safety strategy coordinator E-Mail: nprieto@sanidad.gob.es</p> <p><u>Zuständigkeitsbereich gegenseitige Unterstützung im Falle einer nuklearen oder radiologischen Notstandssituation</u></p> <p>Ministry of the Interior CENEM Tel. +34 915373238; +34 915373252 Fax +34 915373194; +34 915373253 E-Mail: cenem@proteccioncivil.es</p>
FRANKREICH	<p>Die französische Kontaktstelle ist:</p> <p>Herr Benoît Bettinelli Head of the Nuclear Safety and Radiation Protection Mission Ministry of Ecological Transition DGPR/SRT Tour Sequoia 92055 LA DEFENSE CEDEX Tel. +33 620542636 E-Mail: benoit.bettinelli@developpement-durable.gouv.fr</p>
KROATIEN	<p>Die kroatische Kontaktstelle ist:</p> <p>Frau Zdravka Tečić Head of Radiological and Nuclear Safety Sector Ministry of the Interior Civil Protection Directorate Sector for Radiological and Nuclear Safety Nehajska 5 Zagreb Tel. +385 13650077; Mobil +385 992103542 E-Mail: ztecic@mup.hr</p>
ITALIEN	<p>Die italienischen Kontaktstellen sind:</p> <p>1. Ministry of Environment and Energy Security Directorate-General for Competitiveness and Energy Efficiency Via Cristoforo Colombo, 44 – 00147, Rome Sekretariat der Generaldirektion: Tel: +39 06 5722 3804 E-Mail: cee@pec.mite.gov.it</p>

	<p>2. Ministry of Labour and Social Policy Directorate-General for Health and Safety at Work Via Flavia 6 00187 Roma Tel. +39 0646835600 E-Mail: dgsalutesicurezza@lavoro.gov.it</p> <p>3. Ministry of Environment and Energy Security Directorate-General for Environmental Assessments Via Cristoforo Colombo 44 00147 Roma Tel. +39 0657228101 E-Mail: va@pec.mite.gov.it</p>
ZYPERN	<p><u>Zuständige Behörde:</u> Radiation Inspection and Control Service Department of Labour Inspection Ministry of Labour and Social Insurance Apellis str. 12 1080 Nicosia Zypern</p> <p><u>Kontaktstellen:</u></p> <p>1. Herr Michalis Tzortzis Radiation Inspection and Control Service Department of Labour Inspection Tel. +357 22405652 / 623 Fax +357 22662785 E-Mail: mtzortzis@dli.mlsi.gov.cy</p> <p>2. Herr Demetris Sakkas Radiation Inspection and Control Service Department of Labour Inspection Tel. +357 22405653 / 623 Fax +357 22662785 E-Mail: dsakkas@dli.mlsi.gov.cy</p>
LETTLAND	<p>Die nationale Kontaktstelle der Republik Lettland ist: Radiation Safety Centre of State Environmental Service Rupniecibas Str. 23 Riga LV-1045 Lettland Tel. +371 67084200 E-Mail: pasts@vvd.gov.lv</p>
LITAUEN	<p>Die litauischen Kontaktstellen sind:</p> <p>1) Das Zentrum für Strahlenschutz (Radiation Protection Center), das für die regulatorische Kontrolle der Exposition von Mensch und Umwelt gegenüber Quellen ionisierender Strahlung sowie entsprechender Tätigkeiten zuständig ist – ausgenommen Tätigkeiten im Bereich der Kernenergie. Anschrift: Radiation Protection Center Kalvariju st. 153 08352 Vilnius Tel. +370 52361936 E-Mail: rsc@rsc.lt https://rsc.lrv.lt/</p>

	<p>2) Das Staatliche Kernenergie-Sicherheitsinspektorat (State Nuclear Power Safety Inspectorate), das für die regulatorische Kontrolle von Tätigkeiten im Bereich der Kernenergie zuständig ist, bei denen Quellen radioaktiver Strahlung eingesetzt werden.</p> <p>State Nuclear Power Safety Inspectorate</p> <p>A. Goštauto str. 12 01108 Vilnius</p> <p>Tel. +370 52624141 Tel. +370 52614487</p> <p>E-Mail: atom@vatesi.lt</p> <p>http://www.vatesi.lt</p>
LUXEMBURG	<p>Die luxemburgische Kontaktstelle ist:</p> <p>Herr Patrick Majerus, PhD, Ing. Senior Radiation Protection Expert Head of Department, Head of Division Ministry of Health Health Directorate Radiation Protection Division 6b, Rue Nicolas-Ernest Barblé 1210 Luxembourg</p> <p>Tel. +352 247-85670</p> <p>www.sante.lu , www.radioprotection.lu</p>
UNGARN	<p>Die ungarische Kontaktstelle ist:</p> <p>Herr Dr. Zsolt Stefánka Head of Department Hungarian Atomic Energy Authority (HAEA)</p> <p>Tel. +36 1436 4874</p> <p>E-Mail: Stefanka@haea.hu</p> <p>Frau Katalin Pócza Euratom Coordinator Hungarian Atomic Energy Authority (HAEA)</p> <p>Tel. +36 14364981</p> <p>E-Mail: poczakatalin@haea.hu</p>
MALTA	<p>Die maltesische Kontaktstelle ist:</p> <p>Executive Secretary Commission for Protection from Ionising and Non-Ionising Radiation Protection Commission Radiation Protection Commission</p> <p>E-Mail: info.rpc@gov.mt</p>
NIEDERLANDE	<p>Die niederländische Kontaktstelle ist:</p> <p>Herr Vincent van Rixel International Coordinator Authority for Nuclear Safety and Radiation Protection</p> <p>E-Mail: vincent.van.rixel@anvs.nl</p>
ÖSTERREICH	<p>Die österreichischen Kontaktstellen sind:</p> <p>Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie Radetzkystraße 2 1030 Wien</p> <p>Tel. +43 171100614194 Fax +43 17122331</p>

	<p>E-Mail: v8@bmk.gv.at</p> <p>www.Strahlenschutz.gv.at</p> <p>Medizinischer Bereich:</p> <p>Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz Stubenring 1 1010 Wien</p> <p>Tel. +43 171100 - 0 Fax +43 17158258</p> <p>E-Mail: post@sozialministerium.at</p>
POLEN	<p>Die polnische Kontaktstelle ist:</p> <p>Państwowa Agencja Atomistyki ul. Bonifraterska 17 00-203 Warszawa</p> <p>Tel. +48 225562800</p> <p>E-Mail: sekretariat@paa.gov.pl</p>
Portugal	<p>Die portugiesischen Kontaktstellen sind:</p> <p>Herr João Oliveira Martins Director, Department of Emergencies and Radiation Protection Portuguese Environment Agency (APA)</p> <p>E-Mail: joao.martins@apambiente.pt</p> <p>und</p> <p>Herr Marco Candeias Inspector Director Multidisciplinary Team for Ionizing Radiation General Inspection of Agriculture, Sea, Environment, and Spatial Planning (IGAMAOT)</p> <p>E-Mail: mcandeias@igamaot.gov.pt</p>
RUMÄNIEN	<p>Die rumänische Kontaktstelle ist:</p> <p>Frau Mihaela Ion Director for International Relations and Communication with the CNCAN</p> <p>Tel. +40 741559730</p> <p>E-Mail: Mihaela.ion@cncan.ro</p>
SLOWENIEN	<p>Die slowenische Kontaktstelle ist:</p> <p>Herr Damijan Škrk Slovenian Radiation Protection Administration Ajdovščina 4 1000 Ljubljana</p> <p>E-Mail: damijan.skrk@gov.si und gp-ursvs.mz@gov.si</p>
SLOWAKEI	<p>Die slowakische Kontaktstelle ist:</p> <p>Public Health Authority of the Slovak Republic Trnavská cesta 52 826 45 Bratislava Slowakei</p> <p>E-Mail: uvzsr@uvzsr.sk</p> <p>Frau Lucia Paulíková Head of International Relations Department</p> <p>E-Mail: lucia.paulikova@uvzsr.sk</p>

FINNLAND	Die finnische Kontaktstelle ist: Herr Tommi Toivonen Direktor Radiation Practices Regulation STUK-Radiation and Nuclear Safety Authority Jokiniemenkuja 1 01370 Vantaa Finnland Tel. +358 408406162 www.stuk.fi
SCHWEDEN	Die schwedische Kontaktstelle ist: Frau Åsa Wiklund Senior Advisor International Policies and Co-operation Swedish Radiation Safety Authority E-Mail: Asa.Wiklund@ssm.se



C/2024/1172

26.1.2024

Aktualisierung der Liste der für Grenzkontrollen zuständigen nationalen Stellen gemäß Artikel 16 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽¹⁾

(C/2024/1172)

Die Veröffentlichung der Liste der für Grenzkontrollen zuständigen nationalen Stellen gemäß Artikel 16 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽²⁾ erfolgt auf der Grundlage der von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 39 des Schengener Grenzkodexes an die Kommission übermittelten Angaben.

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

LISTE DER FÜR GRENZKONTROLLEN ZUSTÄNDIGEN NATIONALEN STELLEN

ISLAND

Ersetzung der in ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 17 veröffentlichten Angaben

— für die Republik Island: Ríkislögreglustjóri (Leiter der nationalen Polizei Islands); Lögreglustjórar (Bezirkschefs der Polizei);

Liste früherer Veröffentlichungen:

ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 17.

ABl. C 77 vom 5.4.2007, S. 11.

ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 1

ABl. C 164 vom 18.7.2007, S. 45

ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 21.

ABl. C 331 vom 31.12.2008, S. 15.

ABl. C 87 vom 1.4.2010, S. 15.

ABl. C 180 vom 21.6.2012, S. 2.

ABl. C 98 vom 5.4.2013, S. 2.

ABl. C 256 vom 5.9.2013, S. 14.

ABl. C 360 vom 10.12.2013, S. 17.

ABl. C 218 vom 7.7.2017, S. 19.

ABl. C 431 vom 15.12.2017, S. 8.

ABl. C 345 vom 27.9.2018, S. 4.

ABl. C 375 vom 17.10.2018, S. 5.

ABl. C 74 vom 3.3.2021, S. 5.

ABl. C 141 vom 22.4.2021, S. 2.

ABl. C 298 vom 23.8.2023, S. 5.

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

⁽²⁾ ABl. L 77 vom 23.3.2016, S. 1.



C/2024/1207

26.1.2024

**Mitteilung an bestimmte Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem
Beschluss 2012/642/GASP des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 des Rates über
restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Belarus und der Beteiligung von Belarus an der
Aggression Russlands gegen die Ukraine unterliegen**

(C/2024/1207)

Der Offenen Aktiengesellschaft „Naftan“ (Nr. 31), der Offenen Aktiengesellschaft „Managing Company of Holding „Belkommunmash““ (Nr. 34), der Offenen Aktiengesellschaft „MINSK ELECTROTECHNICAL PLANT NAMED AFTER V. I. KOZLOV“ (Nr. 36) – Organisationen, die in Anhang I des Beschlusses 2012/642/GASP des Rates ⁽¹⁾ und in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 des Rates ⁽²⁾ über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Belarus und der Beteiligung von Belarus an der Aggression Russlands gegen die Ukraine aufgeführt sind – wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat beabsichtigt, die restriktiven Maßnahmen gegen die oben genannten Organisationen aufrechtzuerhalten.

Diesen Organisationen wird hiermit mitgeteilt, dass sie vor dem 2. Februar 2024 beim Rat unter der nachstehenden Anschrift beantragen können, die im Zusammenhang mit der Aufrechterhaltung restriktiver Maßnahmen vorliegenden Informationen zu erhalten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX 1 „Globale und horizontale Angelegenheiten“
Rue de la Loi/Wetstraat 175
B-1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ABl. L 285 vom 17.10.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 134 vom 20.5.2006, S. 1.