



C/2024/1159

30.1.2024

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.106777

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1159)

Datum der Annahme der Entscheidung	22.11.2023
Nummer der Beihilfe	SA.106777
Mitgliedstaat	Italien
Region	Italien
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	RRF — Support for the development of Renewable Energy Communities
Rechtsgrundlage	— Decreto legislativo 8 novembre 2021, n.199 recante „Attuazione della direttiva (UE) 2018/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2018, sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili“, artt. 8, 14, 30 ,31 e 32. — Allegato RIVEDUTO della DECISIONE DI ESECUZIONE DEL CONSIGLIO relativa all'approvazione della valutazione del piano per la ripresa e la resilienza dell'Italia — Misura M2C2-Investimento 1.2 Promozione rinnovabili per le comunità energetiche e l'autoconsumo — 8 luglio 2021
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Erneuerbare Energien, Umweltschutz
Form der Beihilfe	Sonstiges (bitte angeben)
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 5 700 000 000 EUR Jährliche Mittel: 175 000 000 EUR
Beihilfemaximalintensität	
Laufzeit	bis zum 31.12.2027
Wirtschaftssektoren	Elektrizitätserzeugung
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica Via Cristoforo Colombo, 44 — 00147 Roma
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/2024/1219

30.1.2024

Einleitung des Verfahrens
(Sache M.11109 — IAG / AIR EUROPA)
(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1219)

Die Kommission hat am 24. Januar 2024 beschlossen, in der genannten Sache das Verfahren einzuleiten, nachdem sie festgestellt hat, dass der angemeldete Zusammenschluss Anlass zu ernsthaften Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt gibt. Mit der Einleitung des Verfahrens wird in Bezug auf den angemeldeten Zusammenschluss ein eingehendes Prüfverfahren (Phase II) eröffnet. Sie greift dem endgültigen Beschluss in der Sache nicht vor. Grundlage des Beschlusses ist Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾.

Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu dem geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

Damit die Stellungnahmen in dem Verfahren in vollem Umfang berücksichtigt werden können, müssen sie bei der Kommission spätestens 15 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.11109 — IAG / AIR EUROPA per per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).



C/2024/1211

30.1.2024

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11298 - BILFINGER / STORK EUROPE)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1211)

1. Am 19. Januar 2024 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Bilfinger SE („Bilfinger“, Deutschland),
- Mehrere Unternehmenseinheiten von Stork, die hauptsächlich in Belgien, Deutschland und den Niederlanden tätig sind (zusammen „Stork Europe“, Niederlande), derzeit unter der alleinigen Kontrolle von Fluor B.V..

Bilfinger wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Stork Europe erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Bilfinger ist ein internationaler Anbieter von Industriedienstleistungen u. a. in den Bereichen Beratung, Ingenieurwesen, Fertigung und Wartung,
- Stork Europe ist ein Anbieter von Industriedienstleistungen u. a. in den Bereichen Mechanik, Rohrleitungen, Elektrotechnik, Instrumentierung sowie Offshore-Isolierung, -Gerüstbau und -Beschichtung. Die Geschäftstätigkeit von Stork Europe erstreckt sich hauptsächlich auf Belgien, Deutschland und die Niederlande.

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.

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.11298 – BILFINGER / STORK EUROPE

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

Postanschrift:

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).



C/2024/1208

30.1.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11421 — JSW / JFE / JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1208)

Am 23. Januar 2024 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32024M11421 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2024/1210

30.1.2024

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11425 – CVC / KEENSIGHT CAPITAL / SOGELINK)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1210)

1. Am 22. Januar 2024 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- CVC Capital Partners SICAV- FIS S.A. („CVC“), Luxemburg
- Keensight Capital SAS („Keensight Capital“), Frankreich
- Geo2link Group SAS („Sogelink“), Frankreich

CVC und Keensight Capital werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Sogelink erwerben, das derzeit unter der alleinigen Kontrolle von Keensight Capital steht.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CVC berät und verwaltet Investmentfonds mit Beteiligungen an verschiedenen Unternehmen, die in einer Vielzahl von Branchen weltweit tätig sind, vor allem in Europa, den Vereinigten Staaten und dem asiatisch-pazifischen Raum,
- Keensight Capital ist ein in Frankreich ansässiger europäischer Growth-Buyout-Investor mit Schwerpunkt auf den Bereichen Technologie und Gesundheitswesen. Keensight Capital arbeitet mit den Managementteams schnell wachsender und rentabler Unternehmen zusammen und stellt diesen Unternehmen Kapital, strategische Beratung und operative Unterstützung zur Verfügung.

3. Sogelink ist in folgenden Geschäftsbereichen tätig: Sogelink ist ein französischer Anbieter von Software, Clouddiensten und mobilen Lösungen für das Bau- und Immobilienmanagement.

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 ⁽²⁾ 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.11425 – CVC / KEENSIGHT CAPITAL / SOGELINK

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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



C/2024/1171

30.1.2024

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/2024/1171)

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)

„Vinagre de Montilla-Moriles“

EU-Nr.: PDO-ES-0726-AM01 - 3.11.2023

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

1. Name des Erzeugnisses

„Vinagre de Montilla-Moriles“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Spanien

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL – DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y CADENA ALIMENTARIA (REGIONALMINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, FISCHEREI, WASSERWIRTSCHAFT UND ENTWICKLUNG DES LÄNDLICHEN RAUMS – GENERALDIREKTION FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE, INNOVATION UND DIE LEBENSMITTELVERSORGUNGSKETTE)

—

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 fällt/fallen:

Die genehmigte Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“, da sie keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung beinhaltet, den in der Produktspezifikation festgelegten Zusammenhang nicht aufhebt und keine weiteren Beschränkungen für das Inverkehrbringen des Erzeugnisses mit sich bringt.

1. Änderung der Erzeugnisbeschreibung

Abschnitt B.1 „Definition“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt“ des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Der Weinessig ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ wird durch Essigfermentation eines Weines mit der DOP (spanischen geschützten Ursprungsbezeichnung) ‚Montilla-Moriles‘, der gegebenenfalls mit Most mit derselben Ursprungsbezeichnung versetzt wird, oder aus durch Essigfermentation eines Weines mit der DOP ‚Montilla-Moriles‘ gewonnenem Weinessig, der gegebenenfalls mit Most mit derselben Ursprungsbezeichnung versetzt wird, gewonnen und einem Alterungsprozess unterzogen.“

Geänderter Wortlaut:

„Der Weinessig ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ wird durch Essigfermentation eines Weines mit der g. U. ‚Montilla-Moriles‘, der gegebenenfalls mit Most mit derselben Ursprungsbezeichnung versetzt wird, oder aus durch Essigfermentation eines Weins mit der g. U. ‚Montilla-Moriles‘ gewonnenem Weinessig, der mit einigen der in Abschnitt B.2 genannten Rohstoffe versetzt und gegebenenfalls gealtert wird, gewonnen.“

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Begründung:

Der Wortlaut wurde verbessert, da der ursprüngliche Text Rohstoffe ausschließt, die nach der aktuellen Änderung der Produktspezifikation zugelassen sind; außerdem wird die Möglichkeit hinzugefügt, Essige nicht zu altern, sodass auch Essige ohne Alterung zulässig sind.

Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

2. Erweiterung der Liste der zugelassenen Rohstoffe

3.1.2. Abschnitt B.2 „Rohstoffe“ der Produktspezifikation und Punkt 3.3 „Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)“ des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Die Essige mit der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ werden ausschließlich aus Weinen mit der DOP ‚Montilla-Moriles‘ gewonnen, denen mit Alkohol gespriteter Traubenmost zugesetzt werden kann. Die Moste stammen aus getrockneten oder frischen Trauben der Sorten ‚Pedro Ximénez‘ oder ‚Moscatel‘ und tragen ebenfalls die DOP ‚Montilla-Moriles‘.“

Geänderter Wortlaut:

„Die Essige mit der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ werden ausschließlich aus Weinen mit der g. U. ‚Montilla-Moriles‘ gewonnen, denen die folgenden Erzeugnisse zugesetzt werden können:

- a) Wein mit der g. U. ‚Montilla-Moriles‘,
- b) Most aus frischen Trauben,
- c) Most aus eingetrockneten Trauben,
- d) durch Zusatz von Alkohol stummgemachter Most aus frischen Trauben,
- e) durch Zusatz von Alkohol stummgemachter Most aus eingetrockneten Trauben

oder einer dieser Stoffe in durch Wärmezufuhr konzentrierter Form.

Die Rohstoffe unter den Buchstaben b bis e müssen von den Rebsorten Pedro Ximénez oder Moscatel stammen.“

Begründung:

Die Zahl der Rohstoffe, die für die Herstellung von Essig verwendet werden können, wurde erhöht, um eine Diversifizierung der Essigpalette zu ermöglichen, die dem Geschmack der Verbraucher und den verschiedenen kulinarischen Vorlieben besser entgegenkommt, ohne dass dadurch die Identität der Essige oder der Zusammenhang mit dem geografischen Herkunftsgebiet verloren ginge.

Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

3. Neueinstufung von geschützten Essigen

Abschnitt B.3 „Essigarten“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt“ des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Folgende Arten Essig der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ werden hergestellt:

B.3.1. ‚Vinagres de envejecimiento‘ (alter Essig)

Dieser Essig der g. U. wird über eine bestimmte Zeit einem vorgegebenen Alterungsprozess unterzogen und lässt sich in folgende Kategorien unterteilen:

— ‚Añada‘: Statische Lagerung über mindestens drei Jahre.

Bei einer Alterung nach dem dynamischen System ‚criaderas y solera‘ (Stufendurchlaufverfahren) erhält das Produkt je nach Dauer der Alterung folgende Bezeichnung:

- ‚Crianza‘: bei einer Alterung im Holzfass von sechs Monaten,
- ‚Reserva‘: bei einer Alterung im Holzfass von mindestens zwei Jahren,
- ‚Gran Reserva‘: bei einer Alterung im Holzfass von mindestens zehn Jahren.

B.3.2. Vinagres dulces (milder Essig)

Je nach Zusatz von Traubenmost der entsprechenden Sorten wird zwischen den folgenden Sorten unterschieden, die ihrerseits wiederum eine der vorstehend beschriebenen Bezeichnungen tragen können:

- ‚Vinagre al Pedro Ximénez‘: Beim Ausbau wird Most aus eingetrockneten Trauben der Sorte Pedro Ximénez zugesetzt.
- ‚Vinagre al Moscatel‘: beim Ausbau wird Most aus getrockneten oder frischen Trauben der Sorte Moscatel zugesetzt.“

Geänderter Wortlaut:

„Folgende Arten Essig der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ werden hergestellt:

- B.3.1. Vinagre de Montilla-Moriles, ‚trockener‘ Essig, der unter diese g. U. fällt.
- B.3.2. Vinagre de Montilla-Moriles al Pedro Ximénez. Die für die Sorte Pedro Ximénez zugelassenen Erzeugnisse werden dem Essig, der unter diese g. U. fällt, während des Herstellungsprozesses zugesetzt.
- B.3.3. Vinagre de Montilla-Moriles al Moscatel. Die für die Sorte Moscatel zugelassenen Erzeugnisse werden dem Essig, der unter diese g. U. fällt, während des Herstellungsprozesses zugesetzt.

Der Essig ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ kann je nach Dauer der Alterung nach einer der in Abschnitt E.2 beschriebenen Methoden ausgebaut werden:

- ‚Crianza‘: bei einer Alterung im Holzfass von sechs Monaten,
- ‚Reserva‘: bei einer Alterung im Holzfass von mindestens zwei Jahren,
- ‚Gran Reserva‘: bei einer Alterung im Holzfass von mindestens zehn Jahren.“

Begründung:

Die Essige mit der g. U. „Vinagre de Montilla-Moriles“ wurden neu klassifiziert, wobei eine erste Kategorie „Vinagre de Montilla-Moriles“ für Essige ohne Zusatz von Most eingeführt wurde. Daneben gibt es entsprechend der Art des zugesetzten Mostes Pedro-Ximénez- und Moscatel-Essig.

Für die verschiedenen Alterungsverfahren sind Alterungskategorien festgelegt: junge („criaderas“), ältere („solera“) und alte („añada“) Essige.

Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

4. Änderung der physikalischen und chemischen Eigenschaften der geschützten Essige

Abschnitt B.4 „Physikalische und chemische Eigenschaften der Essige“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt“ des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Die Ergebnisse der analytischen Prüfung der Essige mit der geschützten Ursprungsangabe müssen folgende Werte ergeben:

- Restalkohol: höchstens 3 % vol
- Mindestgehalt an Essigsäure: 60 g/l
- Löslicher Trockenstoff mindestens 1,30 g pro Liter und Essigsäuregrad
- Aschegehalt zwischen 2 und 7 g/l, ausgenommen milder Essig, der einen Aschegehalt zwischen 3 und 14 g/l aufweisen darf
- Acetoingehalt: mindestens 100 mg/l
- Milder Essig mit Most der Sorte Pedro Ximénez oder Moscatel muss einen Gehalt von reduziertem Zucker von mindestens 70 g/l aufweisen.“

Geänderter Wortlaut:

„Die Ergebnisse der analytischen Prüfung der Essige mit der geschützten Ursprungsangabe müssen folgende Werte ergeben:

- Der Restalkoholgehalt beträgt maximal 3 % vol. Ausgenommen hiervon sind Essige, die aus der Rebsorte Pedro Ximénez oder Moscatel hergestellt werden: Diese können einen Restalkoholgehalt von 4 % vol aufweisen.
- Mindestgehalt an Essigsäure: 60 g/l.
- Löslicher Trockenstoff mindestens 1,30 g/l und Essigsäuregrad.

- Acetoingehalt: mindestens 80 mg/l.
- Milder Essig mit Most der Sorte Pedro Ximénez oder Moscatel muss einen Gehalt an reduzierendem Zucker von mindestens 60 g/l aufweisen.“

Begründung:

- Die Möglichkeit, den Alkoholgehalt von Pedro-Ximénez- und Moscatel-Essig auf 4 % zu erhöhen, wurde aufgrund des hohen Alkoholgehalts der für die Herstellung dieser Essige verwendeten Rohstoffe hinzugefügt, die aus Weinen mit der g. U. „Montilla-Moriles“ gewonnen werden.
- Die Angabe eines Aschegehalts wurde gestrichen, da dieser kein Qualitätsparameter ist und nur kontrolliert wurde, weil dies in den früheren nationalen Rechtsvorschriften vorgeschrieben war.
- Der untere Grenzwert für Acetoin wurde auf 80 mg/l gesenkt. In den nationalen Rechtsvorschriften liegt dieser Grenzwert bei mindestens 30 mg/l. Die Anforderungen bezüglich dieses Parameters werden gesenkt, da die im Laufe der Zeit durchgeführten Analysen eine Senkung des Gehalts auf 80 mg/l erlauben und wir der Ansicht sind, dass der bisher festgelegte Grenzwert für bestimmte Essige, die nicht gealtert werden, zu restriktiv ist.
- Der Grenzwert für den Gehalt an reduzierendem Zucker wurde auf 60 g/l gesenkt, womit dieser Parameter mit den nationalen Rechtsvorschriften für Essig in Einklang gebracht wurde.

Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

5. Änderung der Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften

Abschnitt B.5 „Organoleptische Eigenschaften der Essige“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt“ des Einzigen Dokuments sowie Punkt 5.2 „Besonderheit des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„B.5.1. ‚Vinagres de envejecimiento‘

- Aussehen: Heller, funkelnder Essig, dessen Farbpalette von Bernstein bis zu intensivem Mahagoni, fast Gagat, reicht.
- Geruch: milde Essigsäurearomen mit Eichenholznoten. Außerdem tritt ein Geruch nach Estern, vor allem Ethylestern, zusammen mit Gewürz-, Röst- und Rauchnoten auf.
- Geschmack: ausgewogener, milder Geschmack nach Glycerin mit hoher Nachhaltigkeit.

B.5.2. ‚Vinagres Dulces al Pedro Ximénez‘

- Aussehen: Dichter, klarer, funkelnder Essig, dessen Farbpalette von intensivem Mahagoni bis Gagat mit leicht jodfarbigen Reflexen reicht.
- Geruch: Intensives Rosinenaroma mit einem Duft nach Traubenstielen, der an den Pedro-Ximénez-Süßwein erinnert und sich ausgewogen mit den Aromen von Essigsäure, Essigester und Eichenholz verbindet.
- Geschmack: Sehr ausgewogener süßsaurer Geschmack mit hoher Nachhaltigkeit im Mund.

B.5.3. ‚Vinagres dulces al Moscatel‘

- Aussehen: Dichter, klarer, funkelnder Essig mit mehr oder minder intensiver Mahagonifarbe.
- Geruch: Intensive Aromen von Moscatel-Trauben, die sich ausgewogen mit den Aromen von Essigsäure, Essigester und Eichenholz verbinden.
- Geschmack: Sehr ausgewogener süßsaurer Geschmack mit hoher Nachhaltigkeit im Mund. Bei der retronasalen Wahrnehmung verstärken sich die Aromen der namensgebenden Traubensorte.“

Geänderter Wortlaut:

„B.5.1. Essig ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘.

- Aussehen: Funkelnd goldgelb bis mahagonifarben.
- Geruch: Ausgewogene Essigsäure- und Essigester-Aromen.
- Geschmack: Ausgewogene Säure.

B.5.2. Essig ‚Vinagre al Pedro Ximénez‘.

- Aussehen: Funkelnd, mahagoni- bis gagatfarben mit dichten Tränen.

- Geruch: Aromen von eingetrockneten Früchten, die an die Pedro-Ximénez-Trauben erinnern, aus denen sie hervorgegangen sind. Ausgewogene Essigsäure- und Essigester-Aromen.

- Geschmack: Spürbare Dichte und langer Abgang.

B.5.3. Essig ‚Vinagre al Moscatel‘.

- Aussehen: Funkelnd bernstein- bis mahagonifarben.

- Geruch: Aromen von eingetrockneten Früchten, die an den Moscatel-Wein erinnern, aus denen sie hervorgegangen sind. Ausgewogene Essigsäure- und Essigester-Aromen.

- Geschmack: Spürbare Dichte und langer Abgang.

Je nach Dauer der Alterung des Essigs ein entsprechender Reifegeschmack.“

Begründung:

Die organoleptischen Merkmale werden entsprechend den Deskriptoren geändert, die vom Verkostergremium, das die geschützten Erzeugnisse zertifiziert, festgelegt wurden.

Diese Änderung hat keine Änderung des Wortlauts des in der Produktspezifikation angegebenen Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet zur Folge. Dagegen wurde der Wortlaut von Punkt 5.2 „Besonderheit des Erzeugnisses“ im Einzigsten Dokument geändert, um die festgelegte Farbpalette anzupassen, was auf keinen Fall zum Wegfall des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet führen würde.

Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

6. Ausweitung der Zertifizierungspflicht auf Rohstoffe

Abschnitt D.1 der Produktspezifikation „Erfassung der eingehenden Erzeugnisse“ wurde geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Für jedes Erzeugnis, das in einen für die g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ eingetragenen Betrieb verbracht wird, müssen jederzeit die vorschriftsgemäß erstellten Unterlagen vorliegen, die den Ursprung des Erzeugnisses belegen. Der Wein muss die g. U. ‚Montilla-Moriles‘ tragen und entsprechend zertifiziert sein, und der Essig muss von einem eingetragenen Marktteilnehmer bezogen werden.“

Geänderter Wortlaut:

„Für jedes Erzeugnis, das in einen für die g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ eingetragenen Betrieb verbracht wird, müssen jederzeit die vorschriftsgemäß erstellten Unterlagen vorliegen, die den Ursprung des Erzeugnisses belegen. Auch wenn sie einem der in Abschnitt E.4 genannten Verfahren unterzogen wurden, müssen der Wein und die anderen Rohstoffe die g. U. ‚Montilla-Moriles‘ tragen und entsprechend zertifiziert sein, und der gekaufte Essig muss von einem eingetragenen Marktteilnehmer stammen.“

Begründung:

Die Vorschrift für die Herkunft der Rohstoffe wird auf alle für die Herstellung des Essigs verwendeten Rohstoffe ausgedehnt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

7. Verbesserung des Wortlauts des Texts über die Erzeugung

Abschnitt D.2 „Erzeugungsverfahren und Alterung“ der Produktspezifikation wurde geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Eingetragene Marktteilnehmer, die Essig mit der g. U. ‚Montilla-Moriles‘ erzeugen und/oder altern, müssen die Erzeugungsprozesse aufzeichnen und nachweisen, dass die verwendeten Rohstoffe und das verarbeitete Erzeugnis übereinstimmen.“

Geänderter Wortlaut:

„Marktteilnehmer, die Essig mit der g. U. ‚Montilla-Moriles‘ erzeugen und/oder altern, müssen als solche in den Registern der Kontrollstelle erfasst sein und müssen die Erzeugungsprozesse aufzeichnen und nachweisen, dass die verwendeten Rohstoffe und das verarbeitete Erzeugnis übereinstimmen.“

Begründung:

Die Formulierung dieses Abschnitts wurde verbessert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

8. Abschnitt D.3 wurde gestrichen

Abschnitt D.3 „Analyse des hergestellten Erzeugnisses“ der Produktspezifikation wird gestrichen.

„Jede erzeugte und gealterte Essigpartie muss den Anforderungen dieser Produktspezifikation entsprechen und das von der Kontrollstelle festgelegte Zertifizierungsverfahren durchlaufen haben. Die Qualität der Proben wird durch sensorische, physikalische und chemische Tests in einem Labor gemäß ISO 17.025 überprüft.“

Begründung:

Dieser Abschnitt wurde gestrichen; es wurden keine Produkthanforderungen festgelegt, da das Prüfverfahren keine spezifische Anforderung für eine Produktspezifikation darstellt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

9. Abschnitt D.4 wurde gestrichen

Abschnitt D.4 „Regelmäßige Erklärungen“ der Produktspezifikation wurde gestrichen.

„Die in den Registern der Kontrollstelle eingetragenen Marktteilnehmer müssen monatlich eine Erklärung über die im Vormonat eingegangenen und versendeten Erzeugnisse jeder Art ausfüllen; der Ursprung der gekauften Weine oder Essige, die Menge und die Ursprungspartie müssen für jedes eingehende Erzeugnis angegeben werden; dasselbe gilt für ausgehende Enderzeugnisse, zusammen mit der Versandcharge und der Menge. Die daraus resultierenden Bestände müssen ebenfalls gemeldet und von der Prüfeinrichtung der Kontrollstelle gemäß dem Zertifizierungsverfahren und den von der Kontrollstelle erstellten Kontrollprogrammen überprüft werden. Alle noch ausstehenden, vom Marktteilnehmer beantragten und ausgestellten Kontrolletiketten müssen in diese Kontrolle einbezogen werden.“

Begründung:

Dieser Abschnitt wurde gestrichen, weil er nicht von der Produktspezifikation erfasst wird, da er bereits in Artikel 37 der Geschäftsordnung der Kontrollstelle festgelegt ist.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

10. Straffung und Verbesserung des Wortlauts des industriellen Herstellungsverfahrens

Abschnitt E.1.2 „Industrielle Herstellungsverfahren oder Submersfermentation“ der Produktspezifikation wurde geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Bei der Submersfermentation wird eine Bakterienkultur frei in den zu vergärenden Wein getaucht, in den kontinuierlich (reine oder mit Sauerstoff angereicherte) Luft unter Bedingungen eingeleitet wird, die einen größtmöglichen Übergang von der gasförmigen in die flüssige Phase ermöglichen. Der Behälter für die Essigbereitung besteht im Wesentlichen aus einem großen zylindrischen Tank, der mit dem zu Essig zu verarbeitenden Wein gefüllt wird. Ausgewählte Essigsäurebakterien werden im Wein verteilt; dann werden kleine Luftbläschen hineingepumpt und mithilfe einer Mischvorrichtung gleichmäßig verteilt. Während dieses Prozesses muss die Temperatur unter 35 °C gehalten werden. Wenn im Acetator die Alkoholkonzentration auf 0,2 % vol gesunken ist, werden 40–45 % des Flüssigkeitsvolumens abgelassen und durch neuen Wein ersetzt.“

Geänderter Wortlaut:

„Bei der Submersfermentation wird eine Bakterienkultur unter aeroben Bedingungen, die einen größtmöglichen Übergang von der gasförmigen in die flüssige Phase ermöglichen, frei in den zu vergärenden Wein getaucht. Der Behälter für die Essigbereitung besteht im Wesentlichen aus einem Tank, der mit dem zu Essig zu verarbeitenden Wein gefüllt wird, in dem ausgewählte Essigbakterien verteilt werden.“

Begründung:

Die Beschreibung des industriellen Herstellungsverfahrens wurde vereinfacht und der Wortlaut verbessert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

11. Verbesserung des Wortlauts in Bezug auf die Behälter, in denen der Essig gealtert wird

Abschnitt E.2 „Alterung“ der Produktspezifikation wurde geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Die Alterung der Essige mit der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ erfolgt durch Oxidation in Eichenfässern. Die Alterung erfolgt auf zwei Arten:

- Ein traditionelles statisches System für Weinessig (*Añada*), bei dem der Essig in Holzfässern gelagert und einer oxidativen statischen Alterung unterzogen wird ...“

Geänderter Wortlaut:

„Die Alterung der Essige mit der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ erfolgt durch Oxidation in Eichenbehältern. Die Alterung erfolgt auf zwei Arten:

- Ein traditionelles statisches System für Weinessig (*Añada*), bei dem der Essig in Holzbehältern gelagert und einer oxidativen statischen Alterung unterzogen wird ...“

Begründung:

Verbesserung des Wortlauts in Bezug auf die Behälter, in denen der Essig gealtert wird.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

12. Erweiterung der Palette der zugelassenen Verpackungen und Trennung von geschützten und nicht geschützten Erzeugern

Abschnitt E.3 „Lagerung und Verpackung“ der Produktspezifikation wurde geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Eingetragene Marktteilnehmer müssen über Prüfverfahren verfügen, die sicherstellen, dass die geschützten Erzeugnisse von den nicht durch die g. U. geschützten Erzeugnissen ordnungsgemäß getrennt sind und so in den eingetragenen Einrichtungen für die Lagerung, Zubereitung, Verpackung und/oder Vermarktung aufbewahrt werden, dass sie klar voneinander getrennt sind und jede Verfälschung, Vermischung oder Qualitätsminderung der geschützten Erzeugnisse vermieden wird.“

Geänderter Wortlaut:

„Eingetragene Marktteilnehmer müssen über Prüfverfahren verfügen, die sicherstellen, dass die geschützten Erzeugnisse von den nicht durch die g. U. geschützten Erzeugnissen ordnungsgemäß getrennt sind und so in den eingetragenen Einrichtungen für die Lagerung, Verarbeitung, Verpackung und/oder Vermarktung aufbewahrt werden, dass sie klar definiert und ordnungsgemäß wie von der Kontrollstelle festgelegt gekennzeichnet sind und jede Verfälschung, Vermischung oder Qualitätsminderung der geschützten Erzeugnisse vermieden wird.“

Begründung:

Damit wird auch die Kennzeichnung geschützter Erzeugnisse erfasst, um sicherzustellen, dass sie von nicht geschützten Erzeugnissen getrennt sind, wie von der nationalen Akkreditierungsstelle gefordert.

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Die für den Endverbraucher bestimmte Verpackung darf nur aus Glas, Keramik oder anderen lebensmittelgeeigneten inerten Materialien hergestellt sein, die die physikalisch-chemischen und geschmacklichen Merkmale des Produkts nicht verändern.“

Begründung:

Die Palette der Verpackungen, die derzeit bei der Vermarktung von Essig verwendet werden und die Qualität des Erzeugnisses schützen, wurde erweitert, sodass nun diejenigen Verpackungen zulässig sind, die von der Kontrollstelle genehmigt wurden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

13. Änderung der zugelassenen Verfahren

Abschnitt E.4.1 „Zulässige Verfahren“ der Produktspezifikation wurde geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Die folgenden Verfahren sind im Rahmen der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ zulässig:

- Um die Lagerung und den Alterungsprozess zu fördern, dürfen Weine mit der g. U. ‚Montilla-Moriles‘ zugesetzt werden, sofern der in Abschnitt B.4 festgelegte Alkoholgehalt nicht überschritten wird.
- Dem Wein darf Wasser zugesetzt werden, um den Alkoholgehalt zu senken und die Essigsäurebildung zu erleichtern, ebenso dem geschützten Essig, sofern dies nicht auf der Ebene des Einzelhandels geschieht.

- Behandlung mit gereinigter Tierkohle und gewaschener Aktivkohle, um die Farbe abzuschwächen, vorausgesetzt, dass keine Fremdstoffe in den Essigen zurückbleiben.
- Die Verwendung von Nährstoffen wie Ammonium-, Natrium- oder Kaliumphosphat sowie der Zusatz von Malzextrakt oder Hefe sind zulässig, um den Prozess der Essigsäurebildung zu fördern.
- Die Verwendung ausgewählter, gezüchteter Essigbakterien in nicht verändertem Zustand.
- Wärmebehandlungen wie Pasteurisierung und Kühlung.
- Zentrifugieren und Filtrieren mit oder ohne für Lebensmittel zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe.
- Erzwungene Oxidation mit Luft oder reinem Sauerstoff zur Erleichterung der Essigsäurebildung.
- Klärung mit tierischen Albuminen, Gelatine, Bentonit, Tanninen und anderen für Lebensmittel zugelassenen Klärungsmitteln.
- Die Verwendung von Schwefeldioxid in einer Dosierung von weniger als 170 Milligramm pro Liter, entweder direkt in flüssigem oder unter Druck stehendem gasförmigem Zustand oder durch Verbrennung von Schwefel oder mithilfe einer Kaliummetabisulfitlösung oder durch Verwendung von zubereiteten Lösungen.
- Verwendung von kristallisierter Zitronensäure mit einer Reinheit von mindestens 99 % und in einer solchen Dosierung, dass der Gesamtgehalt 1 Gramm pro Liter nicht überschreitet.
- Die Verwendung von Phytinsäure und ihren enteisenenden Salzen sowie andere ähnliche zulässige Verfahren sind unter bestimmten Bedingungen erlaubt.“

Geänderter Wortlaut:

„Bei den im Rahmen der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ zulässigen Verfahren handelt es sich um diejenigen, die in den für den Essig geltenden Rechtsvorschriften vorgesehen sind und vor seiner Verwendung durchgeführt werden, um bestimmte, in Abschnitt B.2 festgelegte Rohstoffe durch Erhitzen zu reduzieren.“

Begründung:

Dieser Abschnitt wurde geändert, um ihn mit den geltenden Rechtsvorschriften, der Qualitätsnorm für die Herstellung und Vermarktung von Essig, in Einklang zu bringen; er umfasst die Reduktion von Rohstoffen durch Erhitzen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

14. Änderung bei nicht zugelassenen Verfahren

Abschnitt E.4.2 „Nicht zulässige Verfahren“ der Produktspezifikation wurde geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Die folgenden Verfahren sind verboten:

- Der Zusatz von Essigsäure aus anderen als den in dieser Spezifikation zugelassenen Stoffen sowie von mineralischen oder organischen Säuren, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich zugelassen sind.
- Der Zusatz von Alkohol während der Herstellung und des Alterungsprozesses des geschützten Essigs.
- Das Mischen von Essigen mit g. U. mit Essigen ohne g. U.
- Der Zusatz von Farbstoffen, mit Ausnahme von Karamellfarbe.“

Geänderter Wortlaut:

„Die betreffenden in den geltenden Rechtsvorschriften angegebenen Verfahren und der Zusatz von rektifiziertem Mostkonzentrat sind verboten.“

Begründung:

Dieser Abschnitt wurde geändert, um ihn mit den geltenden Rechtsvorschriften, der Qualitätsnorm für die Herstellung und Vermarktung von Essig, in Einklang zu bringen; rektifiziertes Mostkonzentrat wird als verbotenes Verfahren hinzugefügt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

15. Aktualisierung bei der Information der zuständigen Behörde

Abschnitt G „Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation“ wurde geändert.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Die Überprüfung auf Einhaltung der Produktspezifikation vor der Vermarktung des Erzeugnisses erfolgt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006.

Die für die Kontrollen zuständige Behörde ist die Generaldirektion für Qualität, Lebensmittelindustrie und ökologische Produktion des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Umwelt der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Andalusien.

C/ Tabladilla, s/n CP 41.071 Sevilla.

Tel. 955032278

Fax 955032112

E-Mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

Die Angaben zu den Stellen, die mit der Kontrolle der Einhaltung der Anforderung der Produktspezifikation beauftragt sind, finden sich unter folgendem Link:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinagres.html>

Ihre Aufgabe ist es vor allem, die Einhaltung der Produktspezifikation zu überprüfen, bevor das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird.“

Geänderter Wortlaut:

„Bevor das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, wird es gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel auf Einhaltung der Produktspezifikationen überprüft.

Die für die Überprüfungen zuständige Behörde ist die Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: +34 955032278 Fax: +34 955032112

E-Mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

Die Angaben zu den Stellen, die mit der Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen der Produktspezifikation beauftragt sind, finden sich unter folgendem Link:

<https://lajunta.es/3vr6p>

Ihre Aufgabe ist es vor allem, die Einhaltung der Produktspezifikation zu überprüfen, bevor das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird.“

Begründung:

Die Angaben zur zuständigen Behörde wurden aktualisiert, ebenso wie der Link zu den Angaben zu den beauftragten Stellen, die für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation zuständig sind.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

16. Aktualisierung der Kennzeichnungsinformationen

Abschnitt H „Kennzeichnung von „Vinagre de Montilla-Moriles“ der Produktspezifikation und Punkt 3.6 wurden geändert. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses, auf das sich der eingetragene Name im Einzigen Dokument bezieht.

Ursprünglicher Wortlaut:

„Die Kennzeichnung von Essig mit der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ muss die Angabe ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ und die betreffende Essigart enthalten.

Bezüglich der obligatorischen und fakultativen Angaben muss die Kennzeichnung den jeweils geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Die Etiketten der Erzeugnisse mit dem geschützten Namen müssen von der Kontrollstelle überprüft und registriert werden.

Unabhängig von der Art der Verpackung, in der die Weine in Verkehr gebracht werden, müssen sie mit einem nummerierten Garantiesiegel oder gesonderten, von der Kontrollstelle ausgegebenen nummerierten Siegeln oder gegebenenfalls mit nummerierten Etiketten oder Kontrolletiketten versehen sein, die den von der Kontrollstelle festgelegten Vorgaben entsprechen und so beschaffen sind, dass sie nicht wiederverwendet werden können.“

Geänderter Wortlaut:

„Die Kennzeichnung von Essig mit der g. U. ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ muss den jeweils geltenden Rechtsvorschriften über obligatorische und fakultative Angaben entsprechen. Die Kontrollstelle wird jedoch einen Kennzeichnungsleitfaden mit aktualisierten Informationen für die Marktteilnehmer veröffentlichen.

Die Kontrollstelle erlaubt auf keinen Fall die Kennzeichnung von Erzeugnissen, bei denen die obligatorischen und/oder fakultativen Angaben separat als selbstklebende Elemente hinzugefügt werden, die nicht Teil des Hauptetiketts sind.

Die Etiketten der Erzeugnisse mit dem geschützten Namen müssen von der Kontrollstelle überprüft und registriert werden. Sie müssen die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ vollständig angeben und die betreffende Essigart gemäß Abschnitt B.3 aufführen.

Unabhängig von der Art der Verpackung, in der die Essige in Verkehr gebracht werden, müssen sie mit einem nummerierten Garantiesiegel oder gesonderten, von der Kontrollstelle ausgegebenen nummerierten Siegeln oder gegebenenfalls mit geeigneten nummerierten Etiketten oder Kontrolletiketten versehen sein oder es muss ein anderes Verfahren angewendet werden, sodass die Siegel bzw. Etiketten den von der Kontrollstelle zu diesem Zweck festgelegten Vorgaben entsprechen und so beschaffen sind, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Ausdrücklich verboten sind Angaben jeglicher Art, die das Ansehen und die anerkannte Qualität des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung beeinträchtigen könnten, sowie Angaben, durch die die positiven Eigenschaften eines bestimmten Weins hervorgehoben werden sollen, die sich jedoch direkt oder indirekt nachteilig auf andere geschützte Essige auswirken können.

Die Angabe ‚Vinagre de vino ...‘, gefolgt von der durch die g. U. ‚Montilla-Moriles‘ geschützten Weinart ist bei der Kennzeichnung von Essigen, die ausschließlich aus dieser Weinart hergestellt werden, zulässig, wobei der genaue Wortlaut aus der Produktspezifikation zu verwenden ist.

Die Angabe ‚Vinagre al ...‘, gefolgt von der durch die g. U. ‚Montilla-Moriles‘ geschützten Weinart ist bei der Kennzeichnung von Essigen, denen während der Erzeugung eine gewisse Menge dieser Weinart hinzugefügt wurde, zulässig, wobei der genaue Wortlaut aus der Spezifikation zu verwenden ist.

Die Angaben *dulce* (mild) und *balsámico* (balsamisch) dürfen zur Kennzeichnung von Essigen mit einem Gehalt an reduzierenden Stoffen von mehr als 150 g/l verwendet werden.

Das Wort *joven* (jung) darf im Fall von ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘ verwendet werden, der nicht gealtert wurde.“

Begründung:

Die Kennzeichnungsinformationen wurden aktualisiert, um sie mit den Angaben in der Produktspezifikation für den Wein mit der g. U. „Montilla-Moriles“ in Einklang zu bringen.

Diese Änderung berührt das Einzige Dokument.

17. Streichung rechtlicher Anforderungen

Abschnitt I „Rechtliche Anforderungen“ der Produktspezifikation wurde gestrichen.

Begründung:

Abschnitt I „Rechtliche Anforderungen“ wurde gestrichen, um die Produktspezifikation mit Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse in Einklang zu bringen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

18. Hinzufügung eines Anhangs zur Produktspezifikation

Der in Abschnitt C „Geografisches Gebiet“ genannte Anhang I, der irrtümlicherweise nicht in der Produktspezifikation enthalten war, wurde nun aufgenommen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Vinagre de Montilla-Moriles“

EU-Nr.: PDO-ES-0726-AM01 - 3.11.2023

PDO (X) PGI ()

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

„Vinagre de Montilla-Moriles“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

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

Der Weinessig „Vinagre de Montilla-Moriles“ wird durch Essigfermentation eines Weines mit der g. U. „Montilla-Moriles“, der gegebenenfalls mit Most mit derselben Ursprungsbezeichnung versetzt wird, oder aus durch Essigfermentation eines Weins mit der g. U. „Montilla-Moriles“ gewonnenem Weinessig, der mit einigen der in Abschnitt B.2 genannten Rohstoffe versetzt und gegebenenfalls gealtert wird, gewonnen.

Folgende Arten Essig der g. U. „Vinagre de Montilla-Moriles“ werden hergestellt:

- Vinagre de Montilla-Moriles, „trockener“ Essig, der unter diese g. U. fällt.
- Vinagre de Montilla-Moriles al Pedro Ximénez. Die für die Sorte Pedro Ximénez zugelassenen Erzeugnisse werden dem Essig, der unter diese g. U. fällt, während des Herstellungsprozesses zugesetzt.
- Vinagre de Montilla-Moriles al Moscatel. Die für die Sorte Moscatel zugelassenen Erzeugnisse werden dem Essig, der unter diese g. U. fällt, während des Herstellungsprozesses zugesetzt.

Der Essig „Vinagre de Montilla-Moriles“ kann nach einer der in Abschnitt E.2 der Produktspezifikation beschriebenen Methoden gealtert werden: Je nach Dauer der Alterung kann man unterscheiden zwischen:

- „Crianza“: bei einer Alterung im Holzfass von sechs Monaten,
- „Reserva“: bei einer Alterung im Holzfass von mindestens zwei Jahren,
- „Gran Reserva“: bei einer Alterung im Holzfass von mindestens zehn Jahren.

Die Ergebnisse der analytischen Prüfung der Essige mit der geschützten Ursprungsangabe müssen folgende Werte ergeben:

- Der Restalkoholgehalt beträgt maximal 3 % vol. Ausgenommen hiervon sind Essige, die aus der Rebsorte Pedro Ximénez oder Moscatel hergestellt werden: Diese können einen Restalkoholgehalt von 4 % vol aufweisen.
- Mindestgehalt an Essigsäure: 60 g/l.
- Löslicher Trockenstoff mindestens 1,30 g/l und Essigsäuregrad.
- Der Acetoingehalt muss mindestens 80 mg/l betragen.
- Milder Essig mit Most der Sorte Pedro Ximénez oder Moscatel muss einen Gehalt an reduzierendem Zucker von mindestens 60 g/l aufweisen.

Ergebnisse der organoleptischen Prüfung der Essige mit der geschützten Ursprungsangabe:

- Essig „Vinagre de Montilla-Moriles“.
- Aussehen: Funkelnd goldgelb bis mahagonifarben.
- Geruch: Ausgewogene Essigsäure- und Essigester-Aromen.
- Geschmack: Ausgewogene Säure.
- Essig „Vinagre al Pedro Ximénez“.

·Aussehen: Funkelnd, mahagoni- bis gagatfarben mit dichten Tränen.

Geruch: Aromen von eingetrockneten Früchten, die an die Pedro Ximénez-Trauben erinnern, aus denen sie hervorgegangen sind: ausgewogene Essigsäure- und Essigester-Aromen.

Geschmack: Spürbare Dichte und langer Abgang.

— Essig „Vinagre al Moscatel“.

Aussehen: Funkelnd bernstein- bis mahagonifarben.

Geruch: Aromen von eingetrockneten Früchten, die an den Moscatel-Wein erinnern, aus denen sie hervorgegangen sind: ausgewogene Essigsäure- und Essigester-Aromen.

Geschmack: Spürbare Dichte und langer Abgang.

Je nach Dauer der Alterung des Essigs ein entsprechender Reifegeschmack.

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

Die Essige „Vinagre de Montilla-Moriles“ werden ausschließlich aus Weinen mit der g. U. „Montilla-Moriles“ gewonnen, denen die folgenden Erzeugnisse zugesetzt werden können:

- a) Wein mit der g. U. „Montilla-Moriles“,
 - b) Most aus frischen Trauben,
 - c) Most aus eingetrockneten Trauben,
 - d) durch Zusatz von Alkohol stummgemachter Most aus frischen Trauben,
 - e) durch Zusatz von Alkohol stummgemachter Most aus eingetrockneten Trauben
- oder einer dieser Stoffe in durch Wärmezufuhr konzentrierter Form.

Die Rohstoffe unter den Buchstaben b bis e müssen von den Rebsorten Pedro Ximénez oder Moscatel stammen.

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

Der Wein und der Most werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt, zu Essig vergärt und ausgebaut.

Bei der Essiggärung wird der im Wein enthaltene Alkohol mithilfe von Essigsäurebakterien zu Essigsäure umgewandelt. Für den Essig „Vinagre de Montilla-Moriles“ sind die folgenden beiden Herstellungsverfahren zulässig:

1. industrielles oder Submersfermentation in den sogenannten „Bodegas de elaboración de vinagre“ (Kellereien für die Essiggewinnung) und
2. traditionelles oder Oberflächenverfahren in den sogenannten „Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre“ (Kellereien für Alterung und Ausbau von Essig).

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

Die Essige mit der g. U. „Vinagre de Montilla-Moriles“ werden ausschließlich in Betrieben abgefüllt, die in die Register der Kontrollstelle oder das entsprechende Verzeichnis von Abfüllern von Erzeugnissen mit geschützten Angaben eingetragen sind; fehlt eine solche Eintragung, ist eine Abfüllung auch in von der Kontrollstelle zugelassenen Anlagen zulässig. Die eingetragenen Betriebe dürfen den abgefüllten Essig nur in Glasflaschen oder anderen Behältern, die der Qualität oder dem Ansehen des Essigs nicht abträglich sind, in Verkehr bringen oder vertreiben.

Die für den Endverbraucher bestimmte Verpackung darf nur aus Glas, Keramik oder anderen lebensmittelgeeigneten inerten Materialien hergestellt sein, die die physikalisch-chemischen und geschmacklichen Merkmale des Produkts nicht verändern.

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

Auf den Etiketten müssen die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Montilla-Moriles“ und die Art des Essigs angegeben sein.

Unabhängig von der Art der Verpackung, in der der Essig auf den Markt gebracht wird, sind die Garantiesiegel oder die speziellen, nummerierten, von der Kontrollstelle ausgegebenen Etiketten bzw. die nummerierten Etiketten und Kontrolletiketten stets so anzubringen, dass eine zweite Verwendung nicht möglich ist.

Ausdrücklich verboten sind Angaben jeglicher Art, die das Ansehen und die anerkannte Qualität des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung beeinträchtigen könnten, sowie Angaben, durch die die positiven Eigenschaften eines bestimmten Weins hervorgehoben werden sollen, die sich jedoch direkt oder indirekt nachteilig auf andere geschützte Essige auswirken können.

Die Angabe „Vinagre de vino ...“, gefolgt von der Weinart, für die die g. U. „Montilla-Moriles“ gilt, ist bei der Kennzeichnung von Essigen, die ausschließlich aus dieser Weinart hergestellt werden, zulässig, wobei der genaue Wortlaut aus der Produktspezifikation zu verwenden ist.

Die Angabe „Vinagre al ...“, gefolgt von der Weinart, für die die g. U. „Montilla-Moriles“ gilt, ist bei der Kennzeichnung von Essigen, denen während der Erzeugung eine gewisse Menge dieser Weinart hinzugefügt wurde, zulässig, wobei der genaue Wortlaut aus der Produktspezifikation zu verwenden ist.

Die Angaben *dulce* (mild) und *balsámico* (balsamisch) dürfen zur Kennzeichnung von Essigen mit einem Gehalt an reduzierenden Stoffen von mehr als 150 g/l verwendet werden.

Das Wort *joven* (jung) darf im Fall von Vinagre-de-Montilla-Moriles-Essig verwendet werden, der nicht gealtert wurde.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der g. U. umfasst die folgenden Gemeinden vollständig: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil und Nueva Carteya, sowie Teile der Gemeinden Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba und Santaella. Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung deckt sich mit dem Alterungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Montilla-Moriles“.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

1. Der Rohstoff

Für die Herstellung der Essige der g. U. „Vinagre de Montilla-Moriles“ werden ausschließlich Weine und Moste verwendet, denen die g. U. „Montilla-Moriles“ verliehen wurde. Diese Weine haben einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol.

Zum Ausbau werden Behälter (Amerikanische Eiche) verwendet, die im Erzeugungsgebiet *botas* genannt werden und in denen zuvor Weine der g. U. „Montilla-Moriles“ gelagert wurden. In diesen Behältern wurden jahrelang angereicherte Weine gelagert, sodass die Merkmale dieser Weine in die Behälter übergegangen sind. Neue Behälter werden nie verwendet.

2. Der Faktor Mensch

Im Gebiet „Montilla-Moriles“ wird traditionell Weinessig als Nebenprodukt hergestellt und nach denselben Ausbaurverfahren gealtert, die die Kunst und das Fachwissen voraussetzen, das die Kellermeister beim Ausbau der angereicherten Weine des Gebiets erworben haben. Dieses Wissen wird von einer Generation an die nächste weitergegeben.

3. Die Kellereien

Die Kellereien für die Essigalterung liegen auf offenen Anhöhen und sind so ausgerichtet, dass sie das nötige Mindestmaß an Sonnenschein erhalten und eine höchstmögliche Luftfeuchtigkeit garantiert ist. Die Architektur der Kellereien kombiniert verschiedene Elemente wie Satteldächer, knapp einen Meter dicke, isolierende Mauern, sehr hohe, auf Bögen und Säulen ruhende Decken und hoch angebrachte Fenster, die verhindern, dass direktes Licht auf die Eichenfässer fällt, und sorgt so auf Bodenhöhe für ein perfektes Mikroklima.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Zu den besonderen Merkmalen des „Vinagre de Montilla-Moriles“ gehören seine Farbe, die von Goldgelb bis Gagat reicht, ein komplexes Aroma, bei dem sich Wein- und Holznoten mit alkoholischen Anklängen und einem sehr langen Abgang verbinden. Die Analyseergebnisse zeichnen sich durch einen hohen Acetoingehalt und hohe Anteile an löslichem Trockenstoff und Asche aus.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Der Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol der als Ausgangsstoff verwendeten Weine sorgt für die typischen Wein- und Alkoholnoten.

Die traditionellen Alterungsverfahren (*criaderas y solera* (Stufendurchlaufverfahren) oder *añada* (statische Lagerung)) bewirken eine deutliche Differenzierung der Aromenzusammensetzung und typische Geschmacks- und Analysemerkmale der geschützten Essige wie den hohen Gehalt an Acetoin sowie höheren Alkohol- und Estergehalt.

Die Temperaturbedingungen in den Kellereien der g. U. „Vinagre de Montilla-Moriles“ erlauben eine langsame Oxidation der Essigbestandteile. Die relative Luftfeuchtigkeit beeinflusst die Verdunstung verschiedener Bestandteile, hauptsächlich Wasser, Alkohol und Essigsäure, durch das Holz und begünstigt die Konzentration der verschiedenen Essigbestandteile.

Da keine neuen Behälter verwendet werden, werden Holzbestandteile nur langsam abgegeben und ist der Tanningehalt geringer, was zu subtileren Vanillenoten führt. In den Behältern wurde außerdem über Jahre hinweg Wein gelagert, wodurch sich die Fassporen etwas geschlossen haben, sodass der Alterungsprozess durch Oxidation langsamer verläuft und weniger Aromastoffe verloren gehen.

Im Holz enthaltene Tanninstoffe, Quercetin, Hemicellulose und Lignin gehen in den Essig über und verstärken seinen langen Abgang, da sie den Trockenstoffgehalt, den Säuregehalt und die dunkle Farbe beeinflussen. Sie verleihen dem Essig seine typische Farbe und die typischen Holzaromen. Zahlreiche chemische Essigbestandteile werden langsam oxidiert, wobei die Reaktionsgeschwindigkeit von der Porosität des Holzes abhängt.

Die Veresterung und die Kombination verschiedener chemischer Stoffe werden begünstigt; so weisen vor allem Essige, die nach dem Durchlaufverfahren gealtert sind, einen hohen Acetoingehalt auf, und die Entstehung von chemischen Verbindungen, vor allem Essigester, höheren Alkoholen und ihren Derivaten, Aldehyden, Estern und Ethern wird gefördert.

Bestimmte Bestandteile, vor allem Wasser, verdunsten, wodurch andere Bestandteile wie Asche, Aminosäuren, Essigsäure usw. konzentriert werden. Dieser Konzentrationsprozess ist vor allem für milde Essige von Bedeutung, deren Asche- und Trockenstoffgehalt deutlich höher ist als der „trockener“ Essige.

Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2023/04/Pliego_vinagre_Montilla_modificado.pdf



C/2024/1214

30.1.2024

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

(C/2024/1214)

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

**ANTRAG AUF UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN
URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE EINES MITGLIEDSTAATS**

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Dehesa de Extremadura“

EU-Nr.: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023

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

1. Name des Erzeugnisses

„Dehesa de Extremadura“

2. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consejo Regulador D.O.P Dehesa de Extremadura
Calle Cánovas del Castillo s/n 2ª planta
06800 Mérida (Badajoz)
España

Tel. + 34 924330203

E-Mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Der Vorschlag zur Änderung der Produktspezifikation der g. U. „Dehesa de Extremadura“ wurde auf einer Plenarsitzung des Regulierungsausschusses (Consejo Regulador) angenommen. Der Regulierungsausschuss für die g. U. „Dehesa de Extremadura“ handelte in seinem Zuständigkeitsbereich, der gemäß Artikel 16 Absatz 2 Buchstabe g des Gesetzes 4/2010 vom 28. April 2010 über Regulierungsausschüsse für Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben im Zusammenhang mit der Qualität von Agrarlebensmitteln in Extremadura und unter Berücksichtigung von Artikel 52 Absatz 1 des Gesetzes 6/2015 vom 24. März 2015 über die Landwirtschaft in Extremadura „Vorschläge für Änderungen der Spezifikation“ umfasst. Die Plenarversammlung ist das kollegiale Leitungsgremium des Regulierungsausschusses, der gemäß Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe f der bestehenden Verordnung über die g. U. „Dehesa de Extremadura“ (Dekret 77/2018 vom 5. Juni 2018) zur Annahme dieses Vorschlags befugt ist.

3. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Spanien

4. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☐ Vermarktungsbeschränkungen

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Art der Änderung(en)

Die genehmigten Änderungen, die nur die Zertifizierung reinrassiger iberischer Schweine betreffen, entsprechen Änderungen durch die Union gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates, geändert durch die Verordnung (EU) 2021/2117. Im vorliegenden Fall handelt es sich um eine Änderung durch die Union, da die Änderungen „zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses“ zur Folge haben.

6. Änderung(en)**1. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Gemäß dem Schreiben des Vorsitzes des Regulierungsausschusses (Consejo Regulador) beschränkt sich die vorgeschlagene Unionsänderung auf die Rassenreinheit des Rohstoffs, von dem die geschützten Erzeugnisse stammen. Damit sollen Erzeugnisse geschützt werden, die ausschließlich aus reinrassigen iberischen Schweinen gewonnen werden.

Dies bringt folgende Änderungen mit sich:

Abschnitt B (Beschreibung des Erzeugnisses) der Produktspezifikation wird dahingehend geändert, dass die Hinter- und Vorderschinken ausschließlich von reinrassigen iberischen Schweinen stammen müssen und die Möglichkeit der Verwendung von Schweinen mit einem Mindestanteil von 75 % iberischer Rasse entfällt. Aufgrund dieser Änderung müssen im selben Absatz und ausschließlich zum selben Zweck weitere Änderungen vorgenommen werden. So werden die bisherigen vier Handelsklassen abgeschafft und durch nur zwei Klassen ersetzt: Klasse I (Hinter- und Vorderschinken von reinrassigen iberischen Schweinen aus Eichelmast) und Klasse II (Hinter- und Vorderschinken von reinrassigen iberischen Schweinen aus Freiland-Futtermast).

Ebenso muss ein Absatz von Abschnitt D Buchstabe b (Kontrollen und Zertifizierung), der sich auf die Rassenreinheit bezieht, geändert werden, um zu gewährleisten, dass die Hinter- und Vorderschinken ausschließlich von reinrassigen iberischen Schweinen stammen.

Zusammenfassung der Gründe, aus denen die Änderung erforderlich ist

Gemäß dem Schreiben des Vorsitzes des Regulierungsausschusses beschränkt sich der Vorschlag für eine Unionsänderung auf die Rassenreinheit des Rohstoffs, von dem die geschützten Erzeugnisse stammen. Damit sollen Erzeugnisse geschützt werden, die ausschließlich aus reinrassigen iberischen Schweinen gewonnen werden, wodurch die Güte des Erzeugnisses gesteigert wird.

Im Einklang mit den vorgeschlagenen Änderungen der Produktspezifikation müssen die Abschnitte 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses) und 3.3 (Futter) entsprechend geändert werden.

EINZIGES DOKUMENT**„Dehesa de Extremadura“****EU-Nr.: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023****g. g. A. () g. U. (X)****1. Name(n) [der g. U. oder der g. A.]**

„Dehesa de Extremadura“

2. Mitgliedstaat

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

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

Die unter die g. U. „Dehesa de Extremadura“ fallenden Hinter- und Vorderschinken müssen folgende Merkmale aufweisen:

Äußere Merkmale:

Äußere Form: länglich, schlank, profiliert mit dem typischen V-förmigen Schnitt, mit Klaue.

Gewicht: nicht weniger als 5,75 kg bei Hinterschinken und nicht weniger als 4 kg bei Vorderschinken.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe und Aussehen im Anschnitt: charakteristische Farbe von rosa bis purpurrot, der Anschnitt zeigt ein marmoriertes Aussehen.

Geschmack und Aroma: Fleisch von mildem, leicht salzigem oder süßem Geschmack; angenehmes und charakteristisches Aroma.

Textur: gering faserig.

Fett: glänzend, weiß bis gelblich gefärbt, aromatisch und angenehm im Geschmack. Die Konsistenz schwankt je nach Anteil der Eicheln am Futter.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Trocknungsindex mit einem maximalen Wassergehalt von 50 % an der Oberfläche und 55 % in der Tiefe.

Maximaler Natriumchloridgehalt von 5 %.

Verkehrsbezeichnungen:

Je nach Klassifizierung der Tiere und ihrer Fütterung werden die Hinter- und Vorderschinken in folgende Klassen eingeteilt:

Klasse I: 100 % iberischer Eichelhinterschinken: von 100 % iberischen Schweinen, bei denen die in Absatz „a) Schweine aus Eichelmast oder Endmast auf Waldweide“ der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Futtervorschriften eingehalten wurden.

100 % iberischer Eichelvorderschinken: von 100 % iberischen Schweinen, bei denen die in Absatz „a) Schweine aus Eichelmast oder Endmast auf Waldweide“ der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Futtervorschriften eingehalten wurden.

Klasse II: 100 % iberischer Hinterschinken aus Freiland-Futtermast: von 100 % iberischen Schweinen, bei denen die in Absatz „b) Schweine aus Freiland-Futtermast“ der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Futtervorschriften eingehalten wurden.

100 % iberischer Vorderschinken aus Freiland-Futtermast: von 100 % iberischen Schweinen, bei denen die in Absatz „b) Schweine aus Freiland-Futtermast“ der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Futtervorschriften eingehalten wurden.

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

Die Extremadura ist ein traditionelles Viehzuchtgebiet mit großen Dehesas (Hutweiden). Diese bestehen aus Wiesen und lichten Eichenwäldern (Stein- und Korkeichen) und bilden den natürlichen Lebensraum der iberischen Schweine, die sich von Eicheln, Gräsern und sonstigen Ressourcen der Dehesas ernähren. Dank der Umgebung, des Futters mit Eicheln und der Rasse erreicht das Schwein am Ende der Wachstums- und Mastphase seine optimale Entwicklung und ergibt ein erlesenes Erzeugnis mit außergewöhnlichen Merkmalen.

Ein wesentlicher Schlüsselfaktor für die Qualität der iberischen Schweine, die für die Erzeugung von Hinter- und Vorderschinken der g. U. „Dehesa de Extremadura“ verwendet werden, sowie der organoleptischen Qualität der unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Teile ist das traditionelle Erzeugungssystem mit der extensiven Haltung und Fütterung am Ende der Mastphase unter Nutzung der natürlichen Ressourcen der Dehesas, wie Eicheln, Gras, natürliche Weiden und Ernterückstände. In dieser Endphase nimmt das Schwein am meisten zu.

Bis zu dieser Phase können im System der traditionellen iberischen Schweinezucht in der Extremadura während eines Großteils des Jahres die natürlichen Ressourcen genutzt werden, denn der lange Lebenszyklus dieser Tiere und die Nachhaltigkeit des land- und forstwirtschaftlichen Systems der Dehesas machen es erforderlich, dass die Tiere auf großen Flächen gehalten werden und sich im Herbst, Winter und Frühling überwiegend auf natürlichen Weiden ernähren, wenn die genannten natürlichen Ressourcen reichlich vorhanden sind. Dieser Aspekt gilt sowohl für Schweine aus Eichelmast als auch für Schweine aus Freiland-Futtermast, wobei im zweiten Fall gegen Ende der Mastzeit eine zusätzliche Ernährung mit Futtermitteln notwendig ist.

Diese zusätzliche Ernährung besteht für die Schweine aus Freiland-Futtermast meist aus einer Mischung mit 75-85 % Getreide und 5-15 % Leguminosen. Beim Getreide handelt es sich hauptsächlich um Weizen, Gerste und Mais, die im geografischen Gebiet traditionell angebaut werden, wobei der Anteil jeweils zwischen 15 und 55 % schwankt. Die wichtigsten Leguminosen sind Erbsen und Soja.

Dadurch, dass das System der Aufzucht und Mast auf traditioneller Weidewirtschaft beruht und nur wenige Bestandteile, wie Soja, nicht im Gebiet angebaut werden und diese nur einen minimalen Anteil ausmachen, ist gewährleistet, dass der Anteil der mit dem Futter aufgenommenen gesamten Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet über dem in den anwendbaren Bestimmungen festgelegten Mindestwert liegt.

Die Extremitäten der Tiere, die zur Herstellung von Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. „Dehesa de Extremadura“ verwendet werden, stammen von:

- a) Schweinen aus Eichelmast oder Endmast auf Waldweide: Dies sind Schweine, die unmittelbar nach der ausschließlichen Mast mit Eicheln, Gräsern und sonstigen natürlichen Ressourcen der Dehesa – ohne jegliche ergänzende Fütterung – der Schlachtung zugeführt werden. Die Schweine müssen beim Auftrieb auf die Waldweide ein durchschnittliches Gewicht von 92 bis 115 kg haben und in dieser Haltung ohne jegliche zusätzliche Fütterung mindestens 52 kg zulegen, wobei ein Mindestaufenthalt von über 60 Tagen auf der Dehesa und ein Mindestschlachtalter von 14 Monaten einzuhalten sind. Das Mindestgewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt 110 kg.
- b) Schweinen aus Freiland-Futtermast: Dies sind Schweine, die während der Mast mit hauptsächlich aus Getreide und Leguminosen bestehenden Futtermitteln gefüttert und in extensiven Betrieben gehalten werden und deren Fütterung bis zum Zeitpunkt der Schlachtung durch einen Mindestaufenthalt von 90 Tagen auf der Weide ergänzt wird. Die Futtertröge müssen einen Abstand von mehr als 100 Metern zu den Tränken aufweisen, und die maximale Viehdichte beträgt 15 Schweine pro Hektar. Das Mindestschlachtalter beträgt 12 Monate. Das Mindestgewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt 110 kg.

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

Die Aufzucht und Mast der Schweine und die Verarbeitung der Hinter- und Vorderschinken haben in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet zu erfolgen.

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

Die unter die g. U. „Dehesa de Extremadura“ fallenden Hinter- und Vorderschinken können entbeint sowie in Scheiben oder Stücke geschnitten vermarktet werden, sofern sie verpackt sind und die Herkunft ersichtlich ist. Dieser Verarbeitungsschritt kann von Unternehmen durchgeführt werden, die das vom Regulierungsausschuss festgelegte Maßnahmenprotokoll zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, Herkunft, Kennzeichnung und Endqualität des Erzeugnisses akzeptiert haben und einhalten.

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

Die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Hinter- und Vorderschinken müssen eine Kennzeichnung mit der Angabe „D.O.P. Dehesa de Extremadura“ und der jeweiligen Kategorie sowie das unter Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments abgebildete Logo tragen.

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

Das Erzeugungsgebiet des Rohstoffes besteht aus mit Steineichen und/oder Korceichen bewachsenen Weiden, die in allen Gemeindegebieten der autonomen Region Extremadura vorzufinden sind, welche sich aus den Provinzen Cáceres und Badajoz zusammensetzt, die das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung bilden.

Das Gebiet der Verarbeitung und Reife stimmt vollständig mit dem Erzeugungsgebiet des Rohstoffes, der autonomen Region Extremadura, überein.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren: Mit etwa einer Million Hektar Dehesa ist die Extremadura ein ökologisches Paradies, das über eines der besterhaltenen Ökosysteme Europas verfügt, in dem landwirtschaftliche Nutztiere (iberische Schweine, Merinoschafe und Rinder der Rasse Retinta usw.) mit Wildtieren, die hier ein echtes Rückzugsgebiet finden, harmonisch zusammenleben.

Die Region Extremadura liegt im Westen der Iberischen Südmeseta. Sie besteht aus den Provinzen Cáceres und Badajoz und ist von drei Gebirgszügen durchzogen: im Norden vom Iberischen Scheidegebirge mit den Ausläufern der Sierra de Gredos, im Zentrum zwischen den Flüssen Tajo und Guadiana von der Verlängerung der Montes de Toledo und im Süden von den Ausläufern der Sierra Morena.

Das kontinentale Klima weist einen mäßigen atlantischen Einfluss auf, mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 16 °C bis 17 °C und Extremtemperaturen zwischen 41 °C (Juli und August) und – 2 °C (Dezember und Januar) sowie einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge zwischen 500 mm und 1 200 mm.

Historische Faktoren: In der Extremadura gibt es unzählige historische und gastronomische Hinweise auf das Schwein, wie z. B.:

- tierförmige Skulpturen aus dem 5. bis 2. Jahrhundert v. Chr., die mit klarem Bezug auf die Schweine „Verracos“ (Eber) genannt werden und in verschiedenen Gebieten der Extremadura, wie z. B. Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca und Madrigalejo, anzutreffen sind;
- die so genannten „carnecerias“ (Fleischereien) der römischen Dörfer in den Fluss-Auen des Guadiana und Umgebung, in denen die wohlhabenden Bürger häufig ein einmonatiges (bzw. einen Mond altes, wie es damals hieß) Ferkel bestellten;
- die Rechtsordnung „Fuero de Montánchez“ aus dem Jahr 1236, in der bereits auf die Existenz von Dehesas verwiesen wird, die ausschließlich dazu genutzt wurden, Eicheln zum Zweck der Fütterung der Schweine zu erzeugen;
- die am 5. August 1489 verabschiedeten Gemeindeverordnungen von Valencia de Alcántara, die ausdrücklich auf das iberische Schwein Bezug nahmen, und zwar hinsichtlich gesetzlicher Vorschriften, die die Züchter, Metzger und Schlachter zu erfüllen hatten. Diese wurden rasch in angrenzenden Gemeinden wie Alburquerque und San Vicente de Alcántara aufgenommen und dehnten sich auf die gesamte Extremadura aus (Gemeindeverordnungen von Torre de Don Miguel aus den Jahren 1534 und 1564, Gemeindeverordnung von Zafra aus dem Jahr 1528, Gemeindeverordnung von Cáceres aus dem Jahr 1569 usw.);
- das Kapitel über Fruchtbarkeit und Reichtum der Extremadura im Handbuch der Medizin des Arztes Ivan de Sorapan (1616), in dem er die gute Fleischqualität der Tiere aus Eichelhaltung und der zahlreichen Schinken, die in die Neue Welt ausgeführt wurden, hervorhob;
- den Hinweis auf den „Aufwand von mehr als achtzig Schweinen im Jahr“ im Buch von Diego Martínez Abad (1697) mit dem Titel „Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino“, das dem Kloster von Guadalupe gewidmet ist;
- den Kataster von Ensenada (1752), in dem die ersten Daten über den Schweinebestand mit konkreten Angaben zu den Jahren 1461 bis 1785 zu finden sind, aufbewahrt im Kloster von Guadalupe, das für seine Tradition der Schweineherden bekannt ist;
- Hinweise in der Volksmusik der Extremadura, in der es heißt:

„D'Alcuescar quiero l'aceite [Von Alcuescar möchte ich Öl]

De Montánchez el jamón [Von Montánchez den Schinken]

D'Albalá quiero centeno [Von Albalá Roggen]

De Miajadas el turrón“ [Von Miajadas Turrón (eine Art Nougat)]

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Erzeuger von Schinken mit der g. U. „Dehesa de Extremadura“ wenden viel Geduld und Sorgfalt für die Herstellung der Hinter- und Vorderschinken auf, damit diese genau die richtige Reife erreichen und in Geschmack und Aroma unverwechselbar sind.

In diesem Verfahren spielen nicht nur das Herstellungsverfahren, sondern vor allem auch Umweltfaktoren wie Feuchtigkeit, Temperatur, Wetter usw. eine Rolle, die diesen Erzeugnissen ihre besonderen organoleptischen Merkmale verleihen.

Das Salzen ist zwar ein sehr einfaches Verfahren, beinhaltet jedoch einen komplexen Vorgang, bei dem das Salz von der Oberfläche in das Innere des Erzeugnisses eindringt, wodurch das Wasser aufgrund der hygroskopischen Eigenschaften des Salzes nach außen tritt.

Danach hängen die Hinter- und Vorderschinken so lange in Kammern, bis im Inneren der Teile ein ausreichender Salzgehalt erreicht ist, der die Entwicklung von Mikroorganismen hemmt. Nach dieser Ruhephase beginnt die Reifephase.

Dabei erfahren die Bestandteile des Erzeugnisses eine Reihe von komplexen Veränderungen, die für die Entwicklung der sensorischen Eigenschaften verantwortlich sind. Die Schinken hängen dabei in gut belüfteten Räumlichkeiten, was die Feuchtigkeitsabfuhr begünstigt. Danach kommen sie in Räume mit einer niedrigeren relativen Feuchtigkeit, was die Entwicklung des Aromas begünstigt. Dies ist ein sehr komplexer Prozess, in dem die Bestandteile des Rohstoffes aufgrund der vorhandenen Pilz- und Bakterienflora zahlreichen autolytischen und mikrobiellen Abbauvorgängen unterliegen. Diese Veränderungen erfolgen in Wechselwirkung und unter ökologischen Bedingungen, die von den in diesem Gebiet bestehenden Mikroklimata begünstigt werden.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. g. A.)

Das Ökosystem der Dehesa bildet ein land- und forstwirtschaftliches System, das eine ausgewogene, nicht übermäßige Nutzung der natürlichen Ressourcen ermöglicht. Diese wertvolle Umwelt hat sich zum Großteil dank des iberischen Schweins erhalten, das hier einen idealen Lebensraum findet, und hier wird der Rohstoff für die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Dehesa de Extremadura“ fallenden Hinter- und Vorderschinken erzeugt.

Das iberische Schwein ist eine an diese Umwelt angepasste Rasse und das Kernstück einer Selbstversorgerwirtschaft, die sich über die Jahre erhalten hat und die heute noch weltweit ein Beispiel für eine nachhaltige Wirtschaft in Verbindung mit einer Lebensform ist, in der Mensch, Dehesa, iberisches Schwein und die daraus gewonnenen Erzeugnisse über Jahrhunderte in der gleichen Form, mit der gleichen Rasse und dem gleichen handwerklichen Herstellungsverfahren bestehen. Ein einziger Rohstoff, handwerkliches Know-how, Salz, Wind und Ruhe sorgen so dafür, dass die iberischen Hinter- und Vorderschinken der g. U. „Dehesa de Extremadura“ auf die gleiche handwerkliche Weise wie in uralten Zeiten hergestellt werden.

Die südliche Lage der Extremadura verleiht ihr ein kontinentales Klima mit mäßigem atlantischem Einfluss, dessen Temperatur- und Feuchtigkeitswerte sowohl die Erzeugung des Rohstoffes (Mast des iberischen Schweins in extensiver Haltung auf der Dehesa) beeinflussen als auch die Bedingungen für die Verarbeitung zum Enderzeugnis bestimmen und optimale Voraussetzungen für das Salzen und Reifen darstellen, sodass das Enderzeugnis einzigartige physikalisch-chemische sowie organoleptische Eigenschaften erreicht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Solicitud+modificacion+Pliego+Dehesa+Extremadura.+2022.pdf>



C/2024/1274

30.1.2024

Mitteilung an die Personen, die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/72/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/421 des Rates, und nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/126 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen

(C/2024/1274)

Den Personen, die im Anhang des Beschlusses 2011/72/GASP des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/421 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/426 des Rates ⁽⁴⁾, aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat nach Überprüfung der Liste der benannten Personen beschlossen, dass die in den genannten Anhängen aufgeführten Personen weiterhin in der Liste der Personen und Organisationen aufzuführen sind, die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/72/GASP des Rates und der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates unterliegen.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedsstaats/der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 101/2011) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat bis zum 30. August 2024 unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

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

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der nächsten gemäß Artikel 5 des Beschlusses 2011/72/GASP und Artikel 12 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 durchzuführenden Überprüfung der Liste der benannten Personen durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 28 vom 2.2.2011, S. 62.

⁽²⁾ ABl. L, 2024/421, 30.1.2024, <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/421/oj>

⁽³⁾ ABl. L 31 vom 5.2.2011, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L, 2024/426, 30.1.2024, http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/426/oj



C/2024/1275

30.1.2024

**Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem
Beschluss 2011/72/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates über
restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts
der Lage in Tunesien unterliegen**

(C/2024/1275)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf folgende Informationen hingewiesen:

Rechtsgrundlagen für die Verarbeitung sind der Beschluss 2011/72/GASP des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/421 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/426 des Rates ⁽⁵⁾.

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

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

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Die/der Datenschutzbeauftragte

data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss 2011/72/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/421, und der Verordnung (EU) Nr. 101/2011, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/426, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss 2011/72/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 erfüllen.

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

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

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

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

⁽¹⁾ ABL L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABL L 28 vom 2.2.2011, S. 62.

⁽³⁾ ABL L, 2024/421, 30.1.2024, <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/421/oj>

⁽⁴⁾ ABL L 31 vom 5.2.2011, S. 1.

⁽⁵⁾ ABL L, 2024/426, 30.1.2024, http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/426/oj

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zuvor sollten die betroffenen Personen versuchen, Abhilfe zu schaffen, indem sie sich an den für die Verarbeitung Verantwortlichen und/oder den Datenschutzbeauftragten des Rates wenden.

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



C/2024/1277

30.1.2024

Mitteilung an die Personen und die Organisation, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2020/1999 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/418 des Rates, und der Verordnung (EU) 2020/1998 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/417 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen schwere Menschenrechtsverletzungen und -verstöße unterliegen

(C/2024/1277)

Den Personen und der Organisation, die im Anhang des Beschlusses (GASP) 2020/1999 des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/418 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) 2020/1998 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/417 des Rates ⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen gegen schwere Menschenrechtsverletzungen und -verstöße aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass diese Personen und diese Organisation in die Liste der natürlichen und juristischen Personen, Organisationen und Einrichtungen aufgenommen werden sollten, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2020/1999 und der Verordnung (EU) 2020/1998 unterliegen. Die Gründe für die Aufnahme dieser Personen und dieser Organisation sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffenen Personen und die betroffene Organisation werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedstaats/der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) 2020/1998) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen und die betroffene Organisation können vor dem 31. Juli 2024 beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

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

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der gemäß Artikel 10 des Beschlusses (GASP) 2020/1999 durchzuführenden regelmäßigen Überprüfung durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 410 I vom 7.12.2020, S. 13.

⁽²⁾ ABl. L, 2024/418 vom 29.1.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/418/oj>

⁽³⁾ ABl. L 410 I vom 7.12.2020, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L, 2024/417 vom 29.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/417/oj



Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2020/1999 des Rates und der Verordnung (EU) 2020/1998 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen schwere Menschenrechtsverletzungen und -verstöße unterliegen

(C/2024/1278)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Europa-Parlamentets og Rådets Verordnung (EU) 2018/1725 ⁽¹⁾ auf Folgendes hingewiesen:

Die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung sind der Beschluss (GASP) 2020/1999 des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/418 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) 2020/1998 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/417 des Rates ⁽⁵⁾.

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

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

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter

data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss (GASP) 2020/1999, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/418, und der Verordnung (EU) 2020/1998, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/417, über restriktive Maßnahmen gegen schwere Menschenrechtsverletzungen und -verstöße restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss (GASP) 2020/1999 und der Verordnung (EU) 2020/1998 des Rates erfüllen.

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

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

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

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

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

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 410 I vom 7.12.2020, S. 13.

⁽³⁾ ABl. L, 2024/418 vom 29.1.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/418/oj>

⁽⁴⁾ ABl. L 410 I vom 7.12.2020, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. L, 2024/417 vom 29.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/417/oj

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



C/2024/651

30.1.2024

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

29. Januar 2024

(C/2024/651)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,0823	CAD	Kanadischer Dollar		1,4542
JPY	Japanischer Yen		160,13	HKD	Hongkong-Dollar		8,4549
DKK	Dänische Krone		7,4538	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,7696
GBP	Pfund Sterling		0,85250	SGD	Singapur-Dollar		1,4516
SEK	Schwedische Krone		11,3562	KRW	Südkoreanischer Won	1 445,60	
CHF	Schweizer Franken		0,9339	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,3022	
ISK	Isländische Krone		148,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7702	
NOK	Norwegische Krone		11,3050	IDR	Indonesische Rupiah	17 127,13	
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1236	
CZK	Tschechische Krone		24,806	PHP	Philippinischer Peso	61,053	
HUF	Ungarischer Forint		390,03	RUB	Russischer Rubel		
PLN	Polnischer Zloty		4,3660	THB	Thailändischer Baht	38,487	
RON	Rumänischer Leu		4,9773	BRL	Brasilianischer Real	5,3134	
TRY	Türkische Lira		32,8509	MXN	Mexikanischer Peso	18,5591	
AUD	Australischer Dollar		1,6398	INR	Indische Rupie	89,9995	

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



C/2024/1213

30.1.2024

BEKANNTMACHUNG GEMÄß ARTIKEL 29 ABSATZ 2 DES STATUTS

**Ausschreibung der Stelle des Direktors/der Direktorin (m/w/d) in der Direktion ESTAT.G
„Unternehmens- und Außenhandelsstatistiken“ (AD14) in der Generaldirektion Eurostat
(GD ESTAT)**

COM/2024/10443

(C/2024/1213)

Die Europäische Kommission hat eine Stellenausschreibung (COM/2024/10443) für die Stelle des Direktors/der Direktorin (m/w/d) in der Direktion **ESTAT.G „Unternehmens- und Außenhandelsstatistiken“** in der Generaldirektion Eurostat (GD ESTAT) (Besoldungsgruppe AD 14) in Luxemburg veröffentlicht.

Um den Wortlaut der Stellenausschreibung in 24 Sprachen einzusehen und Ihre Bewerbung einzureichen, besuchen Sie bitte diese eigens dafür eingerichtete Seite auf der Website der Europäischen Kommission: <https://europa.eu/!FnYXqP>
