



C/2024/1133

7.2.2024

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

6. Februar 2024

(C/2024/1133)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0743	CAD	Kanadischer Dollar	1,4526
JPY	Japanischer Yen	159,56	HKD	Hongkong-Dollar	8,4042
DKK	Dänische Krone	7,4605	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7713
GBP	Pfund Sterling	0,85460	SGD	Singapur-Dollar	1,4448
SEK	Schwedische Krone	11,3825	KRW	Südkoreanischer Won	1 426,76
CHF	Schweizer Franken	0,9366	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,3273
ISK	Isländische Krone	148,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7231
NOK	Norwegische Krone	11,4580	IDR	Indonesische Rupiah	16 909,43
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1196
CZK	Tschechische Krone	24,925	PHP	Philippinischer Peso	60,376
HUF	Ungarischer Forint	386,85	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,3463	THB	Thailändischer Baht	38,267
RON	Rumänischer Leu	4,9763	BRL	Brasilianischer Real	5,3380
TRY	Türkische Lira	32,8325	MXN	Mexikanischer Peso	18,3200
AUD	Australischer Dollar	1,6515	INR	Indische Rupie	89,2155

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



C/2024/1224

7.2.2024

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/2024/1224)

Die Veröffentlichung dieser Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾.

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

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Queso de La Serena“

EU-Nr.: PDO-ES-0086-AM01 — 7.11.2023

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

1. Name des Erzeugnisses

„Queso de La Serena“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Spanien

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura [Generaldirektion Landwirtschaft der Regionalregierung der Extremadura].

—

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 Änderungen gemäß dem Änderungsantrag werden gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012,

geändert durch die Richtlinie (EU) 2021/2117 des Parlaments und des Rates vom 2. Dezember 2021, als Standardänderungen angesehen. Genauer betrachtet, handelt es sich aus folgenden Gründen nicht um Änderungen durch die Union:

- 1) Die Änderungen enthalten weder eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung noch eine Änderung bei der Verwendung dieses Namens.
- 2) Sie tragen nicht das Risiko in sich, dass der Zusammenhang verloren geht (obwohl sich einige Änderungen auf den Unterabsatz zur Erzeugung auswirken, bleiben die natürlichen, historischen und produktionsbezogenen Faktoren unverändert; was die Erzeugung betrifft, so beruht der Zusammenhang nach wie vor ausschließlich auf der Rasse der Merinoschafe, deren Definition lediglich zusammengefasst wurde).
- 3) Sie betreffen keine garantiert traditionelle Spezialität.
- 4) Sie haben keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zur Folge(im Gegenteil, Formatänderungen erhöhen die Marktfähigkeit).

1. Änderung der analytischen Eigenschaften der Milch

Begründung: Die analytischen Eigenschaften der Milch werden berichtigt, und an das aktuelle Produktionssystem und die derzeitige Ernährung der Schafe in der Extremadura angepasst.

Diese Änderung betrifft Absatz B der Produktspezifikation (und Nummer 3.3 des Einzigen Dokuments).

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Bisheriger Wortlaut:

Die Milch weist folgende analytische Eigenschaften auf:

Eiweiße: mindestens 5 %

Fett: mindestens 7 %

Gesamttrockenmasse: mindestens 18 %

Neuer Wortlaut:

Die Milch weist folgende analytische Eigenschaften auf:

Eiweißgehalt: mindestens 4,8 %

Verkäsbare Trockenmasse: mindestens 11 %

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

2. Berichtigung der physikalisch-chemischen Eigenschaften der Käse

Begründung: Außerdem werden die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Käse berichtigt, die sich infolge der Entwicklung und Verbesserung der Industrie und des Käseherstellungsprozesses verändert haben.

Diese Änderung betrifft Absatz B der Produktspezifikation (und Nummer 3.2 des Einzigen Dokuments).

Bisheriger Wortlaut:

Seine physikalisch-chemischen Eigenschaften sind:

- Fett: mindestens 50 % in der Trockenmasse
- Trockenmasse: mindestens 50 %
- pH-Wert: zwischen 5,2 und 5,9
- Gesamteiweiß in der Trockenmasse: mindestens 35 %

Neuer Wortlaut:

Seine physikalisch-chemischen Eigenschaften sind:

- Fettgehalt: mindestens 50 % in der Trockenmasse
- Trockenmasse: mindestens 50 %
- pH-Wert: zwischen 4,9 und 5,9

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

3. Änderung der Aufmachung der Käse

Begründung: Geändert werden der Durchmesser und die Aufmachung der Käse, und zwar wird die Aufmachung des Erzeugnisses an die neuen, vom Verbraucher gefragten Formate angepasst; ferner wird die Teilung der Käse zugelassen.

Diese Änderung betrifft Absatz B der Produktspezifikation (und Nummer 3.2 des Einzigen Dokuments).

Bisheriger Wortlaut:

Sein Gewicht liegt zwischen 750 g und 2 kg; er hat eine Höhe von 4 bis 8 cm und einen Durchmesser zwischen 10 und 24 cm.

Neuer Wortlaut:

Sein Gewicht liegt zwischen 250 g und 3 kg; er hat eine Höhe von 40 % bis 70 % des Durchmessers und sein Durchmesser beträgt mindestens 8 cm.

Darüber hinaus wird in Abschnitt E der Produktspezifikation (und Nummer 3.5 des Einzigen Dokuments) ein neuer Satz eingefügt: Die Käse dürfen halbiert oder geviertelt werden. Die Verpackung muss so gewählt werden, dass die Unversehrtheit und Endqualität des Erzeugnisses gewährleistet sind.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

4. Änderung des Wortlauts in Bezug auf die Merinoschafe

Diese Änderung betrifft Abschnitt F der Produktspezifikation. (Nummer 5 des Einzigen Dokuments.)

Da sich in den letzten Jahrzehnten die Produktionssysteme weiterentwickelt haben und der Phänotyp der Schafe verändert hat, werden einige Beschreibungen der Rasse der Merinoschafe aus der Produktspezifikation gestrichen, die sich weder auf die Milcherzeugung noch die Erzeugung der Käse mit der g. U. auswirken.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

5. Aktualisierung der Kontrolleinrichtung

Ferner wurde die Kontrolleinrichtung geändert. OCCREX ist die für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation von „Queso de la Serena g. U.“ zuständige Behörde. Der Regulierungsrat hat 2019 einstimmig beschlossen, OCCREX mit der Kontrolle der Produktspezifikation zu beauftragen und somit Agrocolor bei dieser Tätigkeit zu ersetzen. OCCREX ist derzeit von der nationalen Akkreditierungsstelle ENAC für die Kontrolle der Produktspezifikation der g. U. „Queso de la Serena“ akkreditiert.

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

„Queso de La Serena“

EU-Nr.: PDO-ES-0086-AM01 — 7.11.2023

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

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

„Queso de La Serena“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 1.3: Käse

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

Der „Queso de la Serena“ ist ein weicher bis halbfester Käse, der aus Milch von Schafen der Rasse Merino hergestellt wird. Es handelt sich um einen fetten oder sehr fetten, gereiften, scheibenförmigen Käse mit flachem Boden und flacher Decke, konvexer Seitenfläche, halbfester Rinde und weichem bis halbfestem Teig. Sein Gewicht liegt zwischen 250 g und 3 kg; er hat eine Höhe von 40 % bis 70 % des Durchmessers und einen Durchmesser von mindestens 8 cm.

Seine physikalisch-chemischen Eigenschaften sind:

- Fettgehalt: mindestens 50 % in der Trockenmasse
- Trockenmasse: mindestens 50 %
- pH-Wert: zwischen 4,9 und 5,9

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

In dem geografischen Gebiet gibt es nur wenige Weideflächen, die aber von guter Qualität sind, sodass die Milcherzeugung einige besondere Merkmale aufweist. Zu bestimmten Zeiten verlassen die Schafe den Betrieb, um auf Getreidestoppelfeldern und manchmal auf weitgehend abgeernteten bewässerten Anbauflächen zu weiden. Falls die Gabe zusätzlichen Futters erforderlich ist, werden die Bestimmungen der anwendbaren Rechtsvorschriften über die Herkunft des Futters und der Ausgangserzeugnisse, einschließlich der spezifischen Vorschriften für Erzeugnisse mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung, eingehalten.

Die Milch für die Herstellung des „Queso de la Serena“ stammt von Viehbetrieben im Erzeugungsgebiet, die Merinoschafe halten. Verwendet wird naturbelassene Vollmilch von gesunden Schafen, die frei von Verunreinigungen ist und weder Kolostrum noch Arzneimittelerzeugnisse oder Konservierungsmittel enthält, die sich nachteilig auf die Herstellung, Reifung und Haltbarkeit des Käses sowie auf die hygienische Beschaffenheit des Käses auswirken können.

Die Milch weist folgende analytische Eigenschaften auf:

- Eiweißgehalt: mindestens 4,8 %
- Verkäsbare Trockenmasse: mindestens 11 %

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

Folgende Erzeugungsschritte müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

- Erzeugung von Milch mit den unter Punkt 3.3 festgelegten Eigenschaften und unter den dort angegebenen Bedingungen, einschließlich Melken, Kühlen, Lagern, Sammeln und Befördern der Milch.
- Herstellung des Käses, einschließlich der Dicklegung, die innerhalb von 50 bis 75 Minuten zwischen 25 °C und 32 °C erfolgt (durch ein natürliches pflanzliches Gerinnungsmittel, das von den getrockneten Blüten der *Cynara cardunculus* stammt), Schneiden, Formen, Salzen und Reifung.

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

Die Käse dürfen halbiert oder geviertelt werden. Die Verpackung muss so gewählt werden, dass die Unversehrtheit und Endqualität des Erzeugnisses gewährleistet sind.

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

Die Verkaufsetiketten jeder eingetragenen Handelsfirma müssen vom Regulierungsrat der g. U. genehmigt werden. Es muss zwingend folgende Angabe enthalten sein: Geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso de la Serena“.

Das für den Verzehr bestimmte Erzeugnis muss mit nummerierten und vom Regulierungsrat der g. U. ausgegebenen Kontrolletiketten versehen sein, die in der Käserei auf jeden Käse oder jedes Käsestück so aufgebracht werden, dass sie nicht nochmals verwendet werden können; der Endhersteller ist für die korrekte Verwendung verantwortlich.

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

Das Gebiet der Herstellung, Reifung und Erzeugung des „Queso de la Serena“ besteht aus 21 Gemeinden im äußersten Südosten der Provinz Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Historischer Zusammenhang

Hervorzuheben sind einige Quellen aus der Literatur, in denen der „Queso de la Serena“ erwähnt wird:

In dem Buch von Antonio Agúndez Fernández „Viaje a La Serena“ (Reise in die Serena) von 1791 über den Landstrich La Serena ist u. a. der folgende Hinweis zu finden, der den Handschriften des Richters Cubeles entnommen ist: „Berühmt für den Geschmack und die gute Herstellungsqualität ist der Käse, der aus der Milch seiner Schafe hergestellt wird und von dem eine Arroba zu 60 Real verkauft wird“.

In den Verordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts für Cabeza del Buey ist von dem Käsezehnt und der Erstlingsfrucht für die Pfarrkirche die Rede, da der Viehbesitzer, wenn er zum ersten Mal molkt, um Käse zu machen, den gesamten Käse aus diesem Melkvorgang als Erstlingsfrucht zu den Priestern der Pfarrkirche der Stadt bringen musste.

Natürlicher Zusammenhang

a) Orografie

In der Provinz Badajoz herrschen sanfte Erhebungen vor, die weitgehend die Form einer Fastebene aufweisen. Das Gebiet verfügt über Weideland von hervorragender Qualität – auf Skelettböden aus Schiefer und Granit, die sich über etwa 300 000 ha erstrecken –, von dem sich das Merinoschaf ernährt; diese Grasweiden bilden sogar den Großteil der Energieressourcen des Ökosystems dieses Gebiets und setzen sich aus einer Vielfalt von Pflanzen zusammen (siehe Abschnitt zur Vegetation). Die durchschnittliche Höhe beträgt 430 Meter.

b) Böden

Die geologische Struktur der Provinz Badajoz entspricht einer Festebene aus dem Paläozoikum mit einigen späteren Überdeckungen und zahlreichen Aufschlüssen durch Eruptionen.

Es finden sich kambrische, silurische und granitische Böden von geringer Tiefe mit häufigen Aufschlüssen des Muttergesteins, die mäßig durchlässig sind. Die Topografie ist sanft hügelig mit geringer Hangneigung und Ausrichtung nach Süden. In der Regel handelt es sich um Skelettböden aus Schiefer und Granit, um saure Böden mit einem pH-Wert von 5 bis 5,5 und einem niedrigen Phosphorgehalt. Bewaldete Flächen sind selten und in einigen Gegenden gar nicht vorhanden, weshalb die Region einen abgeholzten Eindruck macht.

c) Klima

Im Gebiet La Serena herrscht ein mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss, heißen und trockenen Sommermonaten und regenreichen und milden Wintermonaten. In diesem Gebiet sind die Winter in der Regel mild, obgleich es zwischen dem 1. November und dem 10. März Frost geben kann, und die Sommer heiß und trocken, sodass das Gebiet allgemein von der Trockenheit geprägt ist. Die mittlere jährliche Niederschlagsmenge beträgt 498 mm.

d) Hydrografie

Durch das Gebiet La Serena fließen die Flüsse Guadiana Menor und Zújar.

e) Vegetation

Bei den botanischen Arten des Gebiets sind hervorzuheben:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* und *Agrostis* spp. der Familie der Gramineen,
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* und *T. glomeratum*),
- *Ornithopus compressus* bei den Hülsenfrüchtlern, *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* und *Hypochaeris*.

Erzeugungs- und Herstellungssystem

a) Erzeugung

Merinoschafe, die sich an das raue Klima und Gelände angepasst haben, zeichnen sich durch ihre große Robustheit aus; sie werden derzeit hauptsächlich zur Fleischerzeugung gehalten, eignen sich traditionell aber auch zur Wollerzeugung und Milcherzeugung auf niedrigem Niveau, die unter Berücksichtigung des schwierigen Lebensraums der Gegend eine akzeptable Rentabilität erzielen, da Merinoschafe zwar nur geringe Mengen an Milch erzeugen, diese aber einen hohen Eiweiß- und Fettgehalt aufweist.

Die Fekundität und die Fertilität dieser Rasse sind vergleichsweise hoch; normalerweise kommt ein Lamm pro Jahr zur Welt, auch wenn es tendenziell drei Lämmer in zwei Jahren sind.

In diesem Gebiet gibt es nur wenige Weideflächen, die aber von guter Qualität sind, sodass die Milcherzeugung einige besondere Merkmale aufweist.

b) Herstellung

Hergestellt durch enzymatische Milchgerinnung, bei der ein pflanzliches Lab (*Cynara cardunculus*) verwendet wird, bei einer in der Regel niedrigeren Temperatur als 30 °C.

Diese beiden Umstände, die mäßige Temperatur und der Einsatz eines Labs mit geringer Gerinnungswirkung, führen zu langen Gerinnungszeiten und zu ziemlich weichem Käsebruch; dadurch entsteht in diesem Käse eine höhere proteolytische Aktivität, sodass der Käse eine weniger feste Textur aufweist.

20 Tage nach dem Formen kommt es in der Regel zum sogenannten „atortado“ des Käses; dabei wird die Masse innen flüssig und muss vorsichtig gehandhabt werden, damit die Rinde nicht reißt und ins Innere des Käses eindringt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Zum einen wachsen die Weiden im Gebiet La Serena, die sich über 300 000 ha fast vollkommen baumlose Flächen erstrecken, ohne jegliche Konkurrenz zu anderen Pflanzen, sodass ihnen alle Nährstoffe im Boden zugutekommen und sie daher viele Nährstoffe enthalten, die für die Ernährung des Viehs ideal sind. Zum anderen produziert das Merinoschaf, das am besten an das Klima und das extreme Gelände des Gebiets La Serena angepasst ist, eine zwar geringe Menge an Milch, die aber einen hohen Eiweiß- und Fettgehalt aufweist.

Dieser jahrhundertealte und einzigartige Zusammenhang ist der Grund, aus dem die Milch des Merinoschafes, das auf den Weiden des Gebiets La Serena aufgezogen wird, für die Herstellung des „Queso de la Serena“ ideal ist und ihm seine besonderen und typischen Eigenschaften verleiht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/DOP+Queso+de+la+Serena.+Pliego+condiciones.pdf>



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

(C/2024/1299)

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

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

LISTE DER GRENZÜBERGANGSSTELLEN

FINNLAND

Ersetzung der in ABl. C, C/2023/1596 vom 21.12.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/1596/oj>, veröffentlichten Angaben

Landgrenzen (Finnland — Russland)

- (1) Haapovaara*
- (2) Imatra (vorübergehend geschlossen)
- (3) Imatra (Eisenbahn *)
- (4) Inari*
- (5) Karttimo*
- (6) Kurvinen*
- (7) Kuusamo (vorübergehend geschlossen)
- (8) Leminaho*
- (9) Niirala (vorübergehend geschlossen)
- (10) Nuijamaa (vorübergehend geschlossen)
- (11) Parikkala*
- (12) Rajajooseppi** (vorübergehend geschlossen)
- (13) Salla** (vorübergehend geschlossen)
- (14) Vaalimaa (vorübergehend geschlossen)
- (15) Vainikkala (Eisenbahn)
- (16) Vartius (vorübergehend geschlossen)

ERLÄUTERUNG:

Die Grenzübergangsstellen wurden in dem Abkommen zwischen der Regierung der Republik Finnland und der Regierung der Russischen Föderation über die Grenzübergangsstellen an der finnisch-russischen Grenze festgelegt (Helsinki, 11. März 1994). Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Grenzübergangsstellen werden nur in bestimmten Fällen genutzt und stehen nach dem bilateralen Abkommen ausschließlich Bürgern Finnlands und Russlands offen. Sie werden für den Verkehr geöffnet, sollte dies nötig sein (der Verkehr besteht hauptsächlich aus Holztransporten). Die meisten Grenzübergangsstellen

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

⁽²⁾ ABl. L 77 vom 23.3.2016, S. 1.

sind in der Regel geschlossen. Die betreffenden Grenzübergangsstellen sind Gegenstand von Verhandlungen zwischen den finnischen und den russischen Behörden. Die mit zwei Sternchen (**) markierten Grenzübergangsstellen werden vorübergehend nur in bestimmten Fällen genutzt und stehen nur Bürgern der Russischen Föderation, der Republik Belarus und der Republik Finnland offen sowie deren Familienangehörigen, die mit ihnen zusammen reisen oder ihnen nachziehen – ungeachtet ihrer Nationalität. Diese vorübergehende Beschränkung ist mit Wirkung vom 10. April 2016 für einen Zeitraum von 180 Tagen in Kraft.

Luftgrenzen

- (1) Enontekiö
- (2) Helsinki–Hernesaari (ausschließlich für den Hubschrauberverkehr)
- (3) Helsinki–Malmi
- (4) Helsinki–Vantaa
- (5) Ivalo
- (6) Joensuu
- (7) Jyväskylä
- (8) Kajaani
- (9) Kemi–Tornio
- (10) Kittilä
- (11) Kokkola–Pietarsaari
- (12) Kuopio
- (13) Kuusamo
- (14) Lappeenranta
- (15) Maarianhamina
- (16) Mikkeli
- (17) Oulu
- (18) Pori
- (19) Rovaniemi
- (20) Savonlinna
- (21) Seinäjoki
- (22) Tampere–Pirkkala
- (23) Turku
- (24) Vaasa

Seegrenzen

Häfen für Handelsschiffe und Fischereischiffe, die Grenzübergangsstellen sind

- (1) Eckerö
- (2) Eurajoki
- (3) Färjsundet
- (4) Förby
- (5) Hamina
- (6) Hanko (auch für Vergnügungsschiffe)
- (7) Haukipudas
- (8) Helsinki
- (9) Inkoo

- (10) Kalajoki
- (11) Kaskinen
- (12) Kemi
- (13) Kemiö
- (14) Kirkkonummi
- (15) Kokkola
- (16) Kotka
- (17) Kristiinankaupunki
- (18) Lappeenranta
- (19) Loviisa
- (20) Långnäs
- (21) Maarianhamina (auch für Vergnügungsschiffe)
- (22) Merikarvia
- (23) Naantali
- (24) Nuijamaa (auch für Vergnügungsschiffe)
- (25) Oulu
- (26) Parainen
- (27) Pernaja
- (28) Pietarsaari
- (29) Pohja
- (30) Pori
- (31) Porvoo
- (32) Raahe
- (33) Rauma
- (34) Salo
- (35) Sipoo
- (36) Taalintehdas
- (37) Tammisaari
- (38) Tornio
- (39) Turku
- (40) Uusikaupunki
- (41) Vaasa

Überwachungsstellen an den Seegrenzen, die als Grenzübergangsstellen für Vergnügungsschiffe dienen

- (1) Ahvenanmaa
- (2) Haapasaari
- (3) Hanko
- (4) Helsinki
- (5) Nuijamaa
- (6) Santio

Überwachungsstellen an den Seegrenzen, die als Grenzübergangsstellen für Wasserflugzeuge dienen

- (1) Ahvenanmaa
- (2) Hanko
- (3) Helsinki

ISLAND

Ersetzung der in ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 25, veröffentlichten Angaben

Flughäfen

- (1) Akureyri
- (2) Egilsstaðir
- (3) Keflavík
- (4) Reykjavík

Häfen

- (1) Akranes
- (2) Akureyri
- (3) Bolungarvík
- (4) Eskifjörður
- (5) Fáskrúðsfjörður
- (6) Grindavík
- (7) Grundarfjörður
- (8) Grundartangi
- (9) Hafnarfjörður
- (10) Höfn
- (11) Húsavík
- (12) Ísafjörður
- (13) Kópavogur
- (14) Litlisandur
- (15) Mjóifjörður
- (16) Norðfjörður
- (17) Patreksfjörður
- (18) Raufarhöfn
- (19) Reyðarfjörður
- (20) Reykjanesbær
- (21) Reykjavík
- (22) Sandgerði
- (23) Sauðárkrókur
- (24) Seyðisfjörður
- (25) Siglufjörður
- (26) Skagatrönd
- (27) Vestmannaeyjar

(28) Vopnafjörður

(29) Þorlákshöfn

(30) Þórshöfn

RUMÄNIEN

Ersetzung der in ABl. C 298 vom 23.8.2023, S. 6, veröffentlichten Angaben

Luftgrenzen

(1) Henri Coandă Bucharest*

(2) Cluj-Napoca*

(3) Sibiu*

(4) Traian Vuia Timișoara*

(5) Transilvania Târgu Mureș*

(6) George Enescu Bacău*

(7) Mihail Kogălniceanu Constanța*

(8) Satu Mare**

(9) Suceava**

(10) Iași*

(11) Arad**

(12) Baia Mare**

(13) Craiova*

(14) Tulcea**

(15) Aurel Vlaicu Bucharest Băneasa *

(16) Oradea*

(17) Brașov *

* zertifiziert als internationaler Flughafen

** zertifiziert als Flughafen, der für den internationalen Verkehr geöffnet ist

Seegrenzen

(1) Constanța

(2) Constanța Sud - Agigea

(3) Mangalia

(4) Midia

Donauhäfen

(1) Sulina*

(2) Tulcea*

(3) Galați*

(4) Brăila**

(5) Cernavodă**

(6) Călărași

(7) Oltenița

- (8) Giurgiu
- (9) Zimnicea
- (10) Turnu Magurele
- (11) Corabia
- (12) Bechet
- (13) Calafat
- (14) Orșova
- (15) Drobeta Turnu Severin
- (16) Moldova Veche

* Donau-Mündungsgebiet

** Unterlauf der Donau

Landgrenzen

Ungarn:

- (1) Petea, Straße
- (2) Urziceni, Straße
- (3) Carei, Schiene
- (4) Valea lui Mihai, Schiene und Straße
- (5) Săcuieni, Straße
- (6) Borș, Straße
- (7) Episcopia Bihor, Schiene
- (8) Salonta, Schiene und Straße
- (9) Vărșand, Straße
- (10) Curtici, Schiene
- (11) Turnu, Straße
- (12) Nădlac, Straße
- (13) Cenad, Straße
- (14) Tudor Vladimirescu, Straße (RO-LA)
- (15) Nădlac II, autobahn
- (16) Borș II, autobahn

Bulgarien:

- (1) Giurgiu, Schiene und Straße
- (2) Ostrov, Straße
- (3) Negru Vodă, Schiene und Straße
- (4) Vama Veche, Straße
- (5) Calafat, Schiene und Straße
- (6) Lipnița, Straße
- (7) Dobromir, Straße
- (8) Călărași, Straße (Fähre)

- (9) Zimnicea, Straße (Fähre)
- (10) Turnu Măgurele, Straße (Fähre)
- (11) Bechet, Straße (Fähre)

Serbien:

- (1) Jimbolia, Schiene und Straße
- (2) Stamora Moravița, Schiene und Straße
- (3) Naidaș, Straße
- (4) Porțile de Fier I, Straße
- (5) Porțile de Fier II, Straße
- (6) Lunga, Straße*
- (7) Vălcani, Straße *
- (8) Foeni, Straße*
- (9) Moldova Nouă, Straße (Fähre)

* täglich geöffnet von 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr für Fußgänger, Fahrräder und Fahrzeuge bis zu 3,5 Tonnen

Moldau:

- (1) Galați, Schiene und Straße
- (2) Oancea, Straße
- (3) Fălciu, Schiene (Verkehr ausgesetzt)
- (4) Albița, Straße
- (5) Iași (Ungheni), Schiene
- (6) Sculeni, Straße
- (7) Stâncă, Straße
- (8) Rădăuți Prut, Straße
- (9) Bumbăta, Straße *

* täglich geöffnet von 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr für Fußgänger, Fahrräder und Fahrzeuge bis zu 3,5 Tonnen

Ukraine:

- (1) Siret, Straße
- (2) Vicșani, Schiene
- (3) Valea Vișeuului, Schiene
- (4) Câmpulung la Tisa, Schiene (Verkehr ausgesetzt)
- (5) Halmeu, Schiene und Straße
- (6) Sighetul Marmăției, Straße
- (7) Vicovu de Sus, Straße
- (8) Isaccea, Straße (Fähre)
- (9) Racovăț, Straße

Liste der früheren Veröffentlichungen

- ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 25.
ABl. C 77 vom 5.4.2007, S. 11.
ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 22.
ABl. C 164 vom 18.7.2008, S. 45.
ABl. C 316 vom 28.12.2007, S. 1.
ABl. C 134 vom 31.5.2008, S. 16.
ABl. C 177 vom 12.7.2008, S. 9.
ABl. C 200 vom 6.8.2008, S. 10.
ABl. C 331 vom 31.12.2008, S. 13.
ABl. C 3 vom 8.1.2009, S. 10 .
ABl. C 37 vom 14.2.2009, S. 10.
ABl. C 64 vom 19.3.2009, S. 20.
ABl. C 99 vom 30.4.2009, S. 7.
ABl. C 229 vom 23.9.2009, S. 28.
ABl. C 263 vom 5.11.2009, S. 22.
ABl. C 298 vom 8.12.2009, S. 17 .
ABl. C 74 vom 24.3.2010, S. 13.
ABl. C 326 vom 3.12.2010, S. 17.
ABl. C 355 vom 29.12.2010, S. 34.
ABl. C 22 vom 22.1.2011, S. 22.
ABl. C 37 vom 5.2.2011, S. 12.
ABl. C 149 vom 20.5.2011, S. 8.
ABl. C 190 vom 30.6.2011, S. 17.
ABl. C 203 vom 9.7.2011, S. 14.
ABl. C 210 vom 16.7.2011, S. 30.
ABl. C 271 vom 14.9.2011, S. 18.
ABl. C 356 vom 6.12.2011, S. 12.
ABl. C 111 vom 18.4.2012, S. 3.
ABl. C 183 vom 23.6.2012, S. 7.
ABl. C 313 vom 17.10.2012, S. 11.
ABl. C 394 vom 20.12.2012, S. 22.
ABl. C 51 vom 22.2.2013, S. 9.
ABl. C 167 vom 13.6.2013, S. 9.
ABl. C 242 vom 23.8.2013, S. 2.
ABl. C 275 vom 24.9.2013, S. 7.
ABl. C 314 vom 29.10.2013, S. 5.
ABl. C 324 vom 9.11.2013, S. 6.
ABl. C 57 vom 28.2.2014, S. 4.
ABl. C 167 vom 4.6.2014, S. 9.
ABl. C 244 vom 26.7.2014, S. 22 .
ABl. C 332 vom 24.9.2014, S. 12.
ABl. C 420 vom 22.11.2014, S. 9.
ABl. C 72 vom 28.2.2015, S. 17.
ABl. C 126 vom 18.4.2015, S. 10.
ABl. C 229 vom 14.7.2015, S. 5.
ABl. C 341 vom 16.10.2015, S. 19.
ABl. C 84 vom 4.3.2016, S. 2.
ABl. C 236 vom 30.6.2016, S. 6.
ABl. C 278 vom 30.7.2016, S. 47.
ABl. C 331 vom 9.9.2016, S. 2.
ABl. C 401 vom 29.10.2016, S. 4.
ABl. C 484 vom 24.12.2016, S. 30.
ABl. C 32 vom 1.2.2017, S. 4.
ABl. C 74 vom 10.3.2017, S. 9.
ABl. C 120 vom 13.4.2017, S. 17.
ABl. C 152 vom 16.5.2017, S. 5.
ABl. C 411 vom 2.12.2017, S. 10.
ABl. C 31 vom 27.1.2018, S. 12.
ABl. C 261 vom 25.7.2018, S. 6.
ABl. C 264 vom 26.7.2018, S. 8.
ABl. C 368 vom 11.10.2018, S. 4.
ABl. C 459 vom 20.12.2018, S. 40.
ABl. C 43 vom 4.2.2019, S. 2.
ABl. C 64 vom 27.2.2020, S. 17.
ABl. C 231 vom 14.7.2020, S. 2.
ABl. C 58 vom 18.2.2021, S. 35.
ABl. C 81 vom 10.3.2021, S. 27.
ABl. C 184 vom 12.5.2021, S. 8.
ABl. C 219 vom 9.6.2021, S. 9.
ABl. C 279 vom 13.7.2021, S. 4.
ABl. C 290 vom 20.7.2021, S. 10.

ABl. C 380 vom 20.9.2021, S. 3.

ABl. C 483 vom 1.12.2021, S. 19.

ABl. C 201 vom 18.5.2022, S. 82.

ABl. C 229 vom 14.6.2022, S. 8.

ABl. C 241 vom 24.6.2022, S. 6.

ABl. C 286 vom 27.7.2022, S. 33.

ABl. C 335 vom 2.9.2022, S. 15.

ABl. C 202 vom 9.6.2023, S. 33.

ABl. C 290 vom 18.8.2023, S. 27.

ABl. C 298 vom 23.8.2023, S. 6.

ABl. C 334 vom 22.9.2023, S. 4.

ABl. C, C/2023/388 vom 24.10.2023,
ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/388/oj>.

ABl. C, C/2023/1423 vom 6.12.2023,
ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/1423/oj>.

ABl. C, C/2023/1596 vom 21.12.2023 ,
ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/1596/oj>.



C/2024/1303

7.2.2024

**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.109911

(C/2024/1303)

Datum der Annahme der Entscheidung	21.12.2023
Nummer der Beihilfe	SA.109911
Mitgliedstaat	Spanien
Region	Spanien
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	AGRI — Ayudas para el pago de las primas de seguros
Rechtsgrundlage	Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados; Cuadragésimo quinto plan nacional de seguros agrarios
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Landwirtschaft, Forstwirtschaft, ländliche Gebiete, Beihilfen für die Zahlung von Versicherungsprämien
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 406 820 000 EUR Jährliche Mittel: 406 820 000 EUR
Beihilfemaximalintensität	100,0 %
Laufzeit	bis zum 31.12.2024
Wirtschaftssektoren	LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, FISCHEREI
Name und Anschrift der Bewilligungs- behörde	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Entidad Estatal de Seguros Agrarios Gran Via de San Francisco nº 4-6, 2ª Planta
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/2024/1304

7.2.2024

**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.110163

(C/2024/1304)

Datum der Annahme der Entscheidung	19.12.2023
Nummer der Beihilfe	SA.110163
Mitgliedstaat	Italien
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Aiuti alle imprese della pesca e dell'acquacoltura per la semina, il ripopolamento e l'acquisto di strutture per la protezione degli allevamenti dall'invasione del granchio blu.
Rechtsgrundlage	Bozza Decreto ministeriale, ai sensi dell'articolo 1, comma 128 della Legge 30 dicembre 2020 n. 178, recante Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2021 e bilancio pluriennale per il triennio 2021-2023, recante i criteri e le modalità di utilizzazione del Fondo 6 per lo sviluppo e il sostegno delle filiere agricole, della pesca e dell'acquacoltura. Annualità 2023.
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Fischerei und Aquakultur, Andere Maßnahmen (Nummer 5.7 der Fischereileitlinien)
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 10 000 000 EUR Jährliche Mittel: 10 000 000 EUR
Beihilfemaximalintensität	100,0 %
Laufzeit	bis zum 31.12.2024
Wirtschaftssektoren	Fischerei und Aquakultur
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministero dell'Agricoltura e Sovranità Alimentari Via XX Settembre 20 00187, 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/2024/1305

7.2.2024

**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.109250

(C/2024/1305)

Datum der Annahme der Entscheidung	18.12.2023
Nummer der Beihilfe	SA.109250
Mitgliedstaat	Frankreich
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Aides aux investissements portant sur des infrastructures hydrauliques agricoles
Rechtsgrundlage	Articles L. 621-1 et suivants, L.696-1 et D.696-1 à D.696-3 du code rural et de la pêche maritimeArticles L. 1511-1 et suivants et L.3232-1-2 du code général des collectivités territorialesTitre 1 du livre 2 et titres 2 et 8 du livre 1 du code de l'environnementInstruction du Gouvernement du 7 mai 2019 relative au projet de territoire pour la gestion de l'eau Instruction du 17 janvier 2023 portant additif à l'instruction du Gouvernement du 07 mai 2019 relative au projet de territoire pour la gestion de l'eau
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Landwirtschaft, Forstwirtschaft, ländliche Gebiete
Form der Beihilfe	Zuschuss, rückzahlbare Vorschüsse, Bürgschaft
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 420 000 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	100,0 %
Laufzeit	bis zum 31.12.2029
Wirtschaftssektoren	Anbau einjähriger Pflanzen, Anbau mehrjähriger Pflanzen, Betrieb von Baumschulen, sowie Anbau von Pflanzen zu Vermehrungszwecken, Tierhaltung, Gemischte Landwirtschaft
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire 3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris 07 SP
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/2024/1311

7.2.2024

**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.107898

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1311)

Datum der Annahme der Entscheidung	19.12.2023
Nummer der Beihilfe	SA.107898
Mitgliedstaat	Niederlande
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	NL/lenW/ Wijziging Tijdelijke subsidieregeling opstellen en rangeren spoorgoederenvervoer 2023 — 2025
Rechtsgrundlage	Artikel 3, eerste lid, onderdeel f, van de Kaderwet subsidies I en M en artikelen 2, eerste lid, 4, 6, zesde lid, 8, eerste lid en 10, tweede lid, van het Kaderbesluit subsidies I en M en Tijdelijke subsidieregeling opstellen en rangeren spoorgoederenvervoer 2023–2025
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Verkehrskordinierung
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 30 000 000 EUR Jährliche Mittel: 15 000 000 EUR
Beihilfemaximalintensität	
Laufzeit	bis zum 1.1.2026
Wirtschaftssektoren	Güterbeförderung im Eisenbahnverkehr
Name und Anschrift der Bewilligungs- behörde	Ministerie Infrastructuur en Waterstaat, Postbus 20901 2500 EX Den Haag (NL)
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/2024/1313

7.2.2024

**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.105381

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1313)

Datum der Annahme der Entscheidung	7.12.2023
Nummer der Beihilfe	SA.105381
Mitgliedstaat	Frankreich
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	France — TCTF — Régime de soutien à deux parcs éoliens flottants en mer dans le golfe du Lion
Rechtsgrundlage	Code de l'énergie
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Erneuerbare Energien, Umweltschutz
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 4 120 000 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	
Laufzeit	
Wirtschaftssektoren	Elektrizitätserzeugung
Name und Anschrift der Bewilligungs- behörde	Ministère de la transition écologique, Direction générale de l'énergie et du climat, Bureau des énergies renouvelables hydrauliques et marines DGEC, Tour Séquoia, 1 place Carpeaux, La Défense
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/2024/1315

7.2.2024

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

(C/2024/1315)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Valdadige / Etschtaler“

PDO-IT-A0474-AM05

Datum der Mitteilung: 8.11.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Erweiterung des Erzeugungsgebiets der Trauben

Beschreibung: Das Erzeugungsgebiet der Trauben wird auf die Weinbauflächen der ehemaligen Verwaltungsgemeinde Nave San Rocco (heute Terre d'Adige) erweitert.

Begründung: Diese ca. 50 Hektar großen Flächen liegen im Etschtal inmitten des DOC-Anbaugebiets „Valdadige“, sind jedoch in der derzeit geltenden Produktspezifikation nicht enthalten.

Diese Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation und Abschnitt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der Verwaltungseinheiten

Beschreibung: Die in Artikel 3 der Produktspezifikation (Erzeugungsgebiet der Trauben) angegebenen Verwaltungseinheiten wurden berichtigt.

Begründung: Die Änderung war notwendig, da unlängst mehrere Gemeinden zusammengelegt worden sind. Diese Änderung hat keine Erweiterung des Erzeugungsgebiets zur Folge.

Diese Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation und Abschnitt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

3. Erweiterung des Weinerzeugungsgebiets

Beschreibung: Das Weinerzeugungsgebiet wird auf das gesamte Gebiet der Provinzen Trient und Bozen erweitert.

Begründung: Es ist davon auszugehen, dass die traditionellen Erzeugungsbedingungen vorliegen, die eine Erweiterung des Erzeugungsgebiets des Weins mit der g. U. „Valdadige“ innerhalb des Gebiets der zwei Provinzen rechtfertigen, so wie es bereits bei der Provinz Verona der Fall ist. Außerdem erscheint es notwendig, das Weinerzeugungsgebiet weitestgehend an das Gebiet anzugleichen, in dem die Perlweine bereitet werden, das bereits das gesamte Gebiet der drei Provinzen umfasst.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

4. Korrektur eines Druckfehlers

Beschreibung: In Artikel 9 der Produktspezifikation wurde ein Druckfehler korrigiert.

Begründung: Es werden einige Sorten gestrichen, die bereits seit der letzten Produktspezifikation nicht mehr vorgesehen sind.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Abschnitt 8.1 des Einzigen Dokuments.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**
Valdadige
Etschtaler
2. **Art der geografischen Angabe**
g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung
3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**
1. Wein
8. Perlwein
4. **Beschreibung der weine**

1. Valdadige Bianco

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: strohgelb; Geruch: wenig, angenehm und unverkennbar; Geschmack: harmonisch, frisch, mäßig säuerlich, manchmal lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. Valdadige Rosso

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot; Geruch: wenig, angenehm; Geschmack: harmonisch, mäßig säuerlich, manchmal lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,0 g/l Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. Valdadige Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität; Geruch: wenig, angenehm, delikat; Geschmack: weich, leicht säuerlich, manchmal lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

4. Valdadige Pinot Bianco

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: strohgelb; Geruch: angenehm, unverkennbar; Geschmack: harmonisch, frisch, würzig. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Valdadige Pinot Grigio

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: strohgelb; Geruch: angenehm, unverkennbar; Geschmack: harmonisch, vollmundig. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	

Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. Valdadige Chardonnay

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: strohgelb; Geruch: angenehm, unverkennbar; Geschmack: frisch, würzig, harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

7. Valdadige Chardonnay und Pinot Bianco Frizzante

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Schaum: fein, langanhaltend; Farbe: strohgelb; Geruch: angenehm, fruchtig; Geschmack: trocken oder lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 14,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

8. Valdadige Schiava

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: granat- bis rubinrot; Geruch: wenig, angenehm; Geschmack: weich, mäßig säuerlich, manchmal lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol; zuckerfreier Extrakt: mindestens 16,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezielle önologische Verfahren

1. Valdadige / Etschtaler

Spezielles önologisches Verfahren Zulässig sind die verschiedenen Verfahren der Anreicherung, die in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehen sind.

Die Moste und Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdadige“ und der Angabe

„Chardonnay“ und „Pinot Bianco“ können als Perlwein bereitet werden, und zwar ausschließlich durch natürliche Nachgärung.

5.2. Höchsterträge

1. Valdadige Bianco

15 000 kg Trauben pro Hektar

2. Valdadige Rosso

15 000 kg Trauben pro Hektar

3. Valdadige Rosato

15 000 kg Trauben pro Hektar

4. Valdadige Pinot Bianco

15 000 kg Trauben pro Hektar

5. Valdadige Pinot Grigio

15 000 kg Trauben pro Hektar

6. Valdadige Chardonnay

15 000 kg Trauben pro Hektar

7. Valdadige Schiava

15 000 kg Trauben pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdadige“ umfasst die folgenden Gemeinden:

Provinz Trient:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle (begrenzt auf die ehemalige Verwaltungsgemeinde Faver), Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra, Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trient, Vallelaghi (begrenzt auf die ehemaligen Verwaltungsgemeinden Padergnone und Vezzano), Villalagarina, Volano.

Provinz Bozen: Andrian, Eppan, Bozen, Branzoll, Kuens, Kaltern, Tscherms, Karneid, Kurtatsch, Kurtinig, Neumarkt, Völs, Gargazon, Algund, Leifers, Lana, Margreid, Marling, Meran, Montan, Nals, Auer, Partschins, Post, Ritten, Riffian, Salurn, St. Pankraz, Schenna, Terlan, Tramin, Tisens, Tirol, Pfatten.

Provinz Verona: Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Lagrein N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. - Enantio N.

Merlot N.

Müller Thurgau B.

Nosiola B.

Pinot Bianco B. - Pinot Blanc

Pinot Grigio - Pinot Gris

Pinot Nero N. – Pinot

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B.

Schiava Gentile N. - Schiava

Schiava Grigia N. - Schiava

Schiava Grossa N. - Schiava

Teroldego N.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

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

8.1. *g. U. „Valdadige“ bzw. „Etschtaler“ - Kategorie Wein (1) und Perlwein (8)*

Für den Zusammenhang relevante natürliche Faktoren

Das Gebiet der g. U. „Valdadige“ liegt im moränischen Amphitheater des Flusses Etsch, das während der Eiszeit entstanden ist und mit porphyrischen Granitsanden gefüllt wurde, die von den hohen Gebirgsketten entlang des Gardasees in das Tal flossen, die gemeinsam mit den Kalk- und Dolomitformationen die Beschaffenheit der Böden geprägt haben. Die Böden in Hanglagen mit einem hohen steinigen Anteil ermöglichen den schnellen Abfluss des Regenwassers, wodurch Staunässe vermieden wird. Diese Böden sind reich an Mineralsalzen und weisen einen hohen Silikatanteil auf.

Das Klima im Anbaugebiet mit kalten Wintermonaten und kühlen, gemäßigten Sommermonaten ist typisch für das Voralpen- und Bergland. Insbesondere im Sommer und Herbst herrschen große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 850 und 1 000 mm, wobei in den Wintermonaten mehr Niederschlag fällt.

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Faktoren

Das Etschtal ist eine Grenzregion, die die Verbindung zwischen Italien und Nordeuropa bildet, sowie ein Verbindungs- und Wirtschaftsstandort, dessen Weinbautradition bis in die Römerzeit zurückreicht. Im Mittelalter prägten Klosteranlagen und Herrschaften das Gebiet mit Burgen und Abteien, wodurch eine Vielzahl von Anbauflächen und vor allem Weinberge entstanden. Zahlreiche Dokumente und archäologische Funde belegen den Anbau von Reben und die Verarbeitung von Trauben zu Wein.

Der menschliche Eingriff zur ständigen Spezialisierung der Weingärten hat zur Qualifizierung des Weinbaugebiets im Etschtal beigetragen, dessen Landschaft durch die harmonische Abfolge von Weinbergen und Festungen geprägt ist, die zum Schutz des Flusstals der Etsch errichtet wurden.

Kausaler Zusammenhang zwischen Umwelt und Erzeugnis

Dank des gemäßigten und milden Klimas mit erheblichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, insbesondere in der Zeit vor der Weinlese, können Trauben mit einem hohen Polyphenolgehalt erzeugt werden, deren Aromavielfalt erhalten bleibt. Die in günstiger Südlage und in mittleren Höhen gelegenen kalkhaltigen Böden haben Einfluss auf die Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdadige“. Sie sind für den Duft und Geschmack der verschiedenen Weine maßgeblich, die fruchtige Noten aufweisen, vor allem bei den Rotweinen, dem Enantio und dem Schiava, bei denen Noten von Waldfrüchten und Gewürzen überwiegen. Diese Besonderheiten sind auf die Zusammensetzung des Bodens zurückzuführen, der einen ausreichenden steinigen Anteil aufweist, reich an Mineralsalzen, Porphy- und Granitgestein ist, sehr gut entwässert wird und für die Struktur und Eigenschaften der Rotweine maßgeblich ist. Diese Weine haben einen hohen Gehalt an Anthocyanen und Polyphenolen und weisen eine intensive Farbe und einen guten Tanningeschmack mit Noten von reifen Früchten und Gewürzen auf. Böden mit höherem Sandgehalt verleihen den Weißweinen hingegen gut ausgewogene fruchtige und mineralische Noten.

8.2. g. U. „Valdadige“ – Kategorie Wein (1)

Der Rotwein „Valdadige“ wird aus einem gelungenen Traubengemisch erzeugt, das ihm seinen ausgezeichneten Geschmack verleiht. Die Rebsorte Enantio sorgt für die Stabilität und Struktur der rubinroten Farbe mit violetten Reflexen und den angenehmen und komplexen Duft. Die Rebsorten Merlot und Teroldego verleihen dem Wein den weichen Geschmack, während die Schiava-Trauben für die charakteristische Würze sorgen.

Der Wein „Valdadige Schiava“ wird aus der gleichnamigen Rebsorte erzeugt, die den Namen Schiava (zu Deutsch: Sklave) einem antiken Anbausystem verdankt, bei dem die Reben an Rankhilfen zusammengebunden wurden, die somit „Sklavenreben“ waren. Dieser Wein wird aus den autochthonen Rebsorten Schiava Grossa (Großvernatsch), Schiava Grigia (Grauvernatsch) und Schiava Gentile (Kleinvernatsch) erzeugt. Hierbei erfolgt eine kurze Mazeration des Mostes in Kontakt mit den Schalen, der anschließend ohne Schalen weiter gärt.

Der Weißwein „Valdadige Bianco“, der gemeinsam mit dem Rotwein zur Stammsorte gehört, wird aus einer Mischung aus mehreren Rebsorten erzeugt. Durch die Fülle der Chardonnay-Trauben, die Aromen der Rebsorte Müller Thurgau und die säuerliche Eleganz der Rebsorte Trebbiano Toscano entsteht ein sehr vielschichtiger und interessanter Weißwein. Die Weinbereitung erfolgt durch sanftes Pressen der Trauben, die dann ohne Schalen unter kontrollierter Temperatur gegärt werden.

Der „Valdadige Chardonnay“ wird aus der gleichnamigen Rebsorte erzeugt, die ab dem Ende des 19. Jahrhunderts im Etschtal angebaut wurde und an den hiesigen Berghängen ihren idealen Lebensraum gefunden hat. Dieser Wein zeichnet sich durch seine Frische und Eleganz aus, dessen ausgeprägter fruchtiger Duft perfekt mit den feinen fruchtigen Noten von Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel harmonisiert. Der Körper ist perfekt strukturiert, ausgewogen und für einen trockenen Wein dennoch sehr weich, was vor allem dem aromaintensiven Geschmack zu verdanken ist.

Der „Valdadige Pinot Grigio“ wird aus einer der wichtigsten Qualitätsrebsorten erzeugt, die in gemäßigten Klimazonen angebaut werden und ein hügeliges Terrain in guter Lage mit Belüftungsbedingungen und Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bevorzugen, wodurch sich intensivere Aromen entfalten. Der Geruch zeichnet sich durch Aromen von weißen Blüten und Noten von Birne, grünem Apfel und tropischen Früchten aus. Der Wein verfügt über eine gute Struktur und schmeckt angenehm frisch.

8.3. g. U. „Valdadige“ – Kategorie Perlwein (8)

Der Perlwein mit der g. U. „Valdadige“ wird aus den Trauben der Rebsorten Chardonnay und Pinot Bianco bereitet, die auch dieser Kategorie von Weinen ihre angenehmen fruchtigen Noten verleihen. Die Perlweine haben einen feinen, lang anhaltenden Schaum und eine strohgelbe Farbe. Dank des angenehmen Geschmacks, der trocken oder lieblich sein kann, lässt sich dieser Perlwein vielseitig genießen.

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

Ausnahmeregelung in Bezug auf das Weinerzeugungsgebiet

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung darf im gesamten Gebiet der Provinz Verona und der beiden autonomen Provinzen Trient und Bozen erfolgen.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20431>



C/2024/1362

7.2.2024

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11380 — INPEX / KHI / IWATANI / JSE)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1362)

1. Am 30. 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:

- INPEX Corporation („INPEX“, Japan),
- Kawasaki Heavy Industries, Ltd. („KHI“, Japan),
- Iwatani Corporation („Iwatani“, Japan),
- Japan Suiso Energy, Ltd. („JSE“, Japan).

INPEX, KHI und Iwatani werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über JSE erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- INPEX ist ein in der Exploration und Förderung tätiges Unternehmen mit Sitz in Tokio (Japan). Es ist in den Bereichen Forschung, Exploration, Entwicklung, Förderung und Verkauf von Erdöl, Erdgas und anderen mineralischen Ressourcen sowie anderen damit verbundenen Geschäftsbereichen tätig. INPEX investiert in Unternehmen aus diesen Branchen und vergibt an sie Kredite.
- KHI ist ein Hersteller von Schiffen, Schienenfahrzeugen, Luft- und Raumfahrtssystemen, Motorrädern und Motoren, Präzisionsmaschinen und Robotern sowie ein Anbieter von Energielösungen.
- Iwatani ist ein integrierter Energieversorger, der über seine verschiedenen Geschäftssegmente in einer Vielzahl von Branchen tätig ist.

3. JSE wird in Victoria (Australien) Wasserstoff verflüssigen und zu Kunden in Japan transportieren.

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.11380 — INPEX / KHI / IWATANI / JSE

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/2024/1437

7.2.2024

**Spezifische Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen für 2024 im Rahmen des
Arbeitsprogramms 2024 des Forschungsfonds für Kohle und Stahl (2021-2027)**

(C/2024/1437)

Hiermit wird die Veröffentlichung von zwei spezifischen Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen (eine groß angelegte Aufforderung für Kohle und eine groß angelegte Aufforderung für Stahl) und damit zusammenhängenden Tätigkeiten im Jahr 2024 im Rahmen des Arbeitsprogramms 2024 des Forschungsfonds für Kohle und Stahl (2021-2027) bekannt gegeben.

Mit dem Beschluss C(2024) 386 vom 25. Januar 2024 hat die Kommission das Arbeitsprogramm des Forschungsfonds für Kohle und Stahl für 2024 angenommen.

Für diese Aufforderungen werden Vorschläge erbeten. Das Arbeitsprogramm 2024 für den Forschungsfonds für Kohle und Stahl, einschließlich Fristen und Mittelausstattung, ist über die Website „Funding & Tender opportunities“ zusammen mit Einzelheiten zu den Aufforderungen und den verbundenen Tätigkeiten und den Hinweisen für Antragsteller zur Einreichung von Anträgen abrufbar:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>