



C/2024/1631

7.3.2024

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

6. März 2024

(C/2024/1631)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0874	CAD	Kanadischer Dollar	1,4770
JPY	Japanischer Yen	162,67	HKD	Hongkong-Dollar	8,5088
DKK	Dänische Krone	7,4544	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7812
GBP	Pfund Sterling	0,85498	SGD	Singapur-Dollar	1,4578
SEK	Schwedische Krone	11,2555	KRW	Südkoreanischer Won	1 450,41
CHF	Schweizer Franken	0,9619	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,5388
ISK	Isländische Krone	148,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8281
NOK	Norwegische Krone	11,4680	IDR	Indonesische Rupiah	17 069,52
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1456
CZK	Tschechische Krone	25,359	PHP	Philippinischer Peso	60,731
HUF	Ungarischer Forint	392,95	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,3018	THB	Thailändischer Baht	38,820
RON	Rumänischer Leu	4,9706	BRL	Brasilianischer Real	5,3750
TRY	Türkische Lira	34,5173	MXN	Mexikanischer Peso	18,3532
AUD	Australischer Dollar	1,6667	INR	Indische Rupie	90,0560

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



C/2024/1947

7.3.2024

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/2024/1947)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Vaucluse“

PGI-FR-A1209-AM02

Datum der Mitteilung: 7.12.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Erträge

In Kapitel I der Produktspezifikation – Punkt VI „Erträge“ wird der Höchsterttrag von Rot- und Roséweinen von 120 hl/ha auf 100 hl/ha gesenkt.

Hiermit werden die Konsequenzen aus den Auswirkungen des Klimawandels auf die Weinerzeugung in der Region gezogen. Die in den Produktspezifikationen angegebenen Höchstertträge entsprechen nicht mehr den erreichten Erträgen vor Ort, die angesichts der Dürren, einer der häufigsten Auswirkungen des Klimawandels in dieser Region Südostfrankreichs, geringer ausfallen. Die Erzeugergemeinschaft wollte den Ertrag der Reben an die Gegebenheiten vor Ort anpassen, um deren Qualität zu gewährleisten.

Diese Ertragsänderung wirkt sich unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren – Höchstertträge“ auf das Einzige Dokument aus.

2. Zuständige Kontrollbehörde

Kapitel III der Produktspezifikation wird geändert, um den Abschnitt „Zuständige Kontrollbehörde“ zu vereinfachen und zu präzisieren, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans und von einer dritten Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des INAO (*Institut national de l'origine et de la qualité*, französisches Institut für Ursprung und Qualität) Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Vereinfachung unberührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Vaucluse

2. Art der geografischen Angabe

g.g.A. – geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Organoleptische und analytische Beschreibung der Weine

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

KURZBESCHREIBUNG

Die geschützte geografische Angabe „Vaucluse“ ist stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen vorbehalten.

Die Rotweine sind Verschnittweine aus verschiedenen Rebsorten. Die Basis dieser Weine bilden die Rebsorten Grenache N, Syrah N, Merlot N und Cabernet Sauvignon N, und gemeinsam sind ihnen Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen, Anklänge von Leder und Bitterschokolade und sogar pfeffrige Noten. Ihr Farbspektrum reicht von rubinrot bis tief granatrot mit violettroten Farbreflexen.

Die Grundlage für die im Allgemeinen hell-lachsfarbenen Roséweine bilden Rebsorten wie Grenache N oder Cinsault N, aus denen sich Weine mit Aromen roter Früchte herstellen lassen.

Charakteristisch für die häufig aus der Sorte Chardonnay B gekelterten Weißweine sind Lebhaftigkeit und Mineralität sowie Noten von Apfel oder Lindenblüten. Sie sind von einer blassgelben Farbe mit grünlichen Reflexen oder goldglänzend und klar.

Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Vaucluse“ müssen – neben einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol – für den Gesamtalkoholgehalt, den Gesamtsäuregehalt, den Gehalt an flüchtiger Säure und den Gehalt an Gesamtschwefeldioxid Schwellen- bzw. Grenzwerte aufweisen, die den in den Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren**5.1. Spezifische önologische Verfahren**

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche auf Unionsebene geltenden und sich aus dem *Code rural et de la pêche maritime* (französisches Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

5.2. Höchsterträge

1. Ertrag Weißweine

120 Hektoliter je Hektar

2. Ertrag Rot- und Roséweine

100 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Vaucluse“ erfolgen im Departement Vaucluse.

7. Keltertraubensorte(n)

Abondant B

Abouriou B

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B
Alphonse Lavallée N
Altesse B
Aléatico N
Aramon N
Aramon blanc B
Aramon gris G
Aranel B
Arbane B
Arinarnoa N
Arriloba B
Arrouya N
Arrufiac B - Arrufiat
Artaban N
Assyrtiko B
Aubin B
Aubin vert B
Aubun N - Murescola
Auxerrois B
Bachet N
Barbaroux Rs
Baroque B
Biancu Gentile B
Blanc Dame B
Bouchalès N
Bouillet N
Bouquettraube B
Bourboulenc B - Doucillon blanc
Brachet N - Braquet
Brun Fourca N
Brun argenté N - Vaccarèse
Béclan N - Petit Béclan
Béquignol N
Cabernet blanc B
Cabernet cortis N
Cabernet franc N
Cabernet Sauvignon N
Caladoc N
Calitor N

Camaralet B
Carcajolo N
Carcajolo blanc B
Cardinal Rg
Carignan N
Carignan blanc B
Carmenère N
Castets N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsault N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarin B
Claverie B
Codivarta B
Colombard B
Corbeau N - Douce noire
Cot N - Malbec
Counoise N
Courbu B - Gros Courbu
Courbu noir N
Couston N
Crouchen B - Cruchen
César N
Danlas B
Duras N
Durif N
Egiodola N
Ekigaiña N
Elbling B
Etraire de la Dui N
Feunate N
Floreale B

Folignan B
Folle blanche B
Franc noir de Haute-Saône N
Fuella nera N
Furmint B
Gamaret
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gascon N
Genovèse B
Gewürztraminer Rs
Goldriesling B
Gouget N
Graisse B
Gramon N
Grassen N - Grassenc
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gringet B
Grolleau N
Grolleau gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jacquère B
Joubertin
Jurançon blanc B
Jurançon noir N - Dame noire
Knipperlé B
Lauzet B
Len de l'El B - Loin de l'Oeil
Liliorila B
Listan B - Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo

Mancin N
Manseng noir N
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Mauzac rose Rs
Mayorquin B
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B
Meslier Saint-François B - Gros Meslier
Meunier N
Milgranet N
Molette B
Mollard N
Monarch N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Monerac N
Montils B
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvaison N
Mourvèdre N - Monastrell
Mouyssaguès
Muresconu N - Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscaris B
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato
Muscat cendré B - Muscat, Moscato
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B (Gelber Muskateller) - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs (Rosenmuskateller) - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg (Roter Muskateller) - Muscat, Moscato
Mérille N
Müller-Thurgau B
Nebbiolo N
Nielluccio N - Nielluciu

Noir Fleurien N
Négret de Banhars N
Négrette N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B - Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N
Pinotage N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N - Espanenc
Portan N
Portugais bleu N
Poulsard N - Ploussard
Prior N
Prunelard N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Raffiat de Moncade B
Ribol N
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc N - Aspiran noir
Rivairenc blanc B - Aspiran blanc
Rivairenc gris G - Aspiran gris
Romorantin B - Danery

Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Segalin N
Select B
Semebat N
Semillon B
Servanin N
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Trousseau N
Téoulier N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Velteliner rouge précoce Rs
Verdejo B
Verdesse B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Viognier B
Voltis B
Xinomavro N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Departement Vaucluse, das sich am linken Rhône-Ufer südlich der Rhône-Achse erstreckt und auf das der Name der g. g. A. „Vaucluse“ zurückgeht, gehört zur Region Provence-Alpes-Côte d'Azur im Südosten Frankreichs. Es grenzt an die Departements Gard (im Westen), Ardèche (im Nordwesten), Drôme (im Norden), Alpes-de-Haute-Provence (im Osten), Var (mit einer äußerst kurzen gemeinsamen Grenze) und Bouches-du-Rhône (im Süden).

Bei den administrativen Grenzen des Departements Vaucluse handelt es sich meist um natürliche Grenzen, die etwa durch die Rhône im Westen (von der Stadt Bollène im Norden bis zum Zusammenfluss mit der Durance im Süden), den Fluss Calavon im Osten und die Flüsse Toulourenc und Aigues im Norden gebildet werden. Andere Grenzen sind festgelegt worden oder historisch bedingt (so ist beispielsweise der Kanton Valréas eine Exklave des Departements Vaucluse und wird vom angrenzenden Departement Drôme umschlossen).

Das Departement ist geprägt durch den starken Kontrast zwischen zwei Arten von Naturregionen, nämlich Ebenen und umgebenden Bergreliefs.

Die Ebenen (ca. 45 % des Departements) liegen hauptsächlich im westlichen Teil. Die größte von ihnen ist die Ebene des Comtat Venaissin, die im weiteren Sinne die Schwemmlandebene der Rhône, die Ebenen von Orange und die Schwemmlandebenen des unteren Durance-Tals umfasst. Daran anschließend erstrecken sich weitere Verzweigungen wie die Schwemmlandebenen der Durance (von Cavailon bis Pont-de-Mirabeau), das untere Calavon-Tal (von Beaumettes flussabwärts) sowie die mittleren Täler der Flüsse Aigues und Ouvèze.

Die Bergreliefs werden im Norden bzw. Nordosten des Departements vom Mont Ventoux (1 909 m) dominiert, der Teil einer in West-Ost-Richtung verlaufenden Kammlinie ist. Der Südhang dieses „Giganten“ geht in das Plateau von Albion bzw. von Saint-Christol (mit einer Höhe von 600 bis 1 200 m) über, welches im Süden durch das Bergmassiv der Monts de Vaucluse (höchster Gipfel: 1 256 m) begrenzt wird. Am weitesten im Süden, südlich des Beckens von Apt, liegt die Gebirgskette des Luberon, deren höchster Berg 1 125 m hoch ist.

Die Übergänge zwischen Ebenen und Bergen werden von meist felsigen Reliefs gebildet, die aus den Ebenen hervortreten und die topografischen Kontraste der Gegend betonen. Sehr bemerkenswert ist beispielsweise das Massiv von Suzette mit den Bergkämmen Dentelles de Montmirail (durchschnittliche Höhe: 500 m).

Geologisch überwiegen Böden sedimentären Ursprungs, die von der Trias bis zum Quartär terrassenförmig ansteigen. Eine sehr marginale Ausnahme (im Luberon) geht auf das Vorhandensein von Lherzolit zurück, einem durch endogene Prozesse entstandenen Basisgestein vulkanischen Ursprungs.

Das Departement umfasst zwei große und sehr unterschiedlich geprägte geologische Gebiete: den Korridor der Rhône mit seinen zahlreichen Ebenen und – im Osten – die subalpine Provence, die aus Höhenlagen wie dem Mont Ventoux, dem Lure-Gebirge, den Plateaus von Albion und Saint-Christol, den Monts de Vaucluse und dem Luberon-Massiv besteht. Durch den Mistral ist es im Rhône-Korridor äußerst windig, wodurch Pflanzen sehr gut vor Echtem und Falschem Mehltau geschützt sind. Überwiegend findet man hier jüngere oder ältere alluviale Ablagerungen aus der Rhône und dem Unterlauf der Durance und sowie deren Nebenflüssen (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Im subalpinen Gebiet dominieren eine Reihe sehr mächtiger Kalksteinfelsen, von denen eine besondere Fazies, der urgonische Kalkstein, eine wichtige morphologische, tektonische und hydrogeologische Rolle spielt. Die subalpine Provence bewahrt die Reben vor Wasserknappheit und wartet zudem mit förderlichen Temperaturschwankungen auf.

Aufgrund seiner geografischen Lage wird das Departement Vaucluse von drei der vier großen Klimazonen Frankreichs beeinflusst: im Süden durch das Mittelmeerklima, im Nordosten durch das Bergklima (Monts de Vaucluse und Baronnies-Massiv) und – geringfügig – im Nordwesten durch das semikontinentale Klima. Letztere Einflüsse werden jedoch aufgrund des deutlich vorherrschenden Mittelmeerklimas, das auch eine gute Befruchtung der Reben sicherstellt, abgeschwächt.

Von zentraler Bedeutung ist die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer. Die Niederschläge sind ungleichmäßig über das Jahr verteilt und fallen vor allem im Herbst und im Winter. In diesem Klima spielt der Mistral eine wichtige Rolle, ein kalter und trockener Wind aus dem Norden, der in Böen regelmäßig Geschwindigkeiten von nahezu 100 km/h erreicht. Dieser Wind begünstigt insbesondere die Konzentration der Beeren zum Zeitpunkt der Reife und bietet optimale Bedingungen für die Bekämpfung von Pilzkrankheiten während des gesamten Vegetationszyklus.

8.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts wird ein Ernteertrag für die Erzeugung von ca. 200 000 hl Wein mit der g. g. A. „Vaucluse“ angegeben, wovon bei 40 000 bis 45 000 hl das Anbaugebiet „Principauté d'Orange“ und bei 5 000 bis 6 000 hl das Anbaugebiet „Aigues“ als Zusatz angegeben werden darf.

Im Departement Vaucluse ist die Weinbaukultur immer noch sehr stark mit dem Anbau von blauen Trauben und der Herstellung von Rotweinen verbunden. Dies führt zu folgender durchschnittlicher Verteilung: 45 bis 50 % der erzeugten Mengen entfallen auf Rotwein, 30 bis 35 % auf Roséwein und 15 bis 20 % auf Weißwein.

Die Weine mit dieser g. g. A. bieten eine große aromatische Vielfalt, da sie aus unterschiedlichen Rebsorten hergestellt werden:

- aus den Rebsorten Cinsault N, Clairette B, Bourboulenc B, die alle drei aus den Weinbergen des französischen Mittelmeerraums stammen;
- aus Grenache B und Grenache N, Carignan N und Mourvèdre N, die iberischen Ursprungs sind;
- aus Syrah N, Viognier B und in (flächenmäßig) geringerem Umfang aus Roussanne B und Marsanne B, für die als Ursprung die Gegend der Dauphiné angegeben wird;
- aus Ugni B, die höchstwahrscheinlich aus der Toskana stammt.

Die Erzeuger wollten diesen Bestand jedoch diversifizieren, und dies gelang ihnen auch, indem sie ab den 1980er-Jahren neue Rebsorten einführten, in der Regel auf dem Weltmarkt anerkannte Sorten wie Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Chardonnay B, Sauvignon B, aber auch Vermentino B und Mischsorten neuerer Züchtungen mit ebenso bemerkenswerten Eigenschaften, beispielsweise Chasan B, Marselan N und Caladoc N. So können rote Rebsorten, etwa Merlot N und Cabernet Sauvignon N, zur Unterstützung der Beschaffenheit und Struktur von Weinen genommen werden, die nicht speziell auf die Erzeugung von Sortenweinen ausgerichtet sind.

Bei Roséweinen kommen zunehmend sehr kurze Einmaiszeiten bzw. sogar die Direktkelterung zur Anwendung, um immer hellere Roséweine zu erhalten.

Die Erzeuger bieten auch eine große Palette von Sortenweinen an, darunter Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Caladoc N, Marselan N, Chardonnay B, Roussanne B und Viognier B.

Bei den Rotweinen bilden die Rebsorten Grenache N, Syrah N, Merlot N und Cabernet Sauvignon N die Basis, und gemeinsam sind ihnen Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen, Anklänge von Leder und Bitterschokolade und sogar pfeffrige Noten.

Die Grundlage für die Roséweine bilden Rebsorten wie Grenache N oder Cinsault N, aus denen sich Weine mit Aromen roter Früchte keltern lassen.

Charakteristisch für die oft aus der Sorte Chardonnay B hergestellten Weißweine sind Lebhaftigkeit und Mineralität sowie Noten von Apfel oder Lindenblüten.

8.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Besonderheit des geografischen Gebiets und der Besonderheit des Erzeugnisses

Über die Hälfte der Dörfer im Departement Vaucluse lebt vom Weinbau. Dies haben sie den eng mit ihrem Land verbundenen Winzern zu verdanken, ganz gleich, ob von deren Weinbergen Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung oder mit geschützter geografischer Angabe stammen. Obwohl die Herstellung auf von Generation zu Generation überlieferten Traditionen beruht, ist es den Winzern im Laufe der Jahre gelungen, ihre Weine zu diversifizieren. So kommt im Departement Vaucluse der Erzeugung von Weinen mit g.g.A., die dank des in diesem geografischen Gebiet besonders stark entwickelten Tourismus von einer starken lokalen Nachfrage profitieren, eine zentrale Bedeutung zu. Die Bekanntheit der in diesem Departement erzeugten Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung geht einher mit dem Ansehen der für ihre aromatische Vielfalt anerkannten g.g.A.-Weine. Weine mit geografischer Angabe werden hauptsächlich in den Gebieten der Ursprungsbezeichnungen Luberon und Ventoux hergestellt.

Die Reben werden auf Böden gepflanzt, bei denen eine angemessene Erwärmung und eine optimale Entwässerung gegeben sind. Dadurch wird die Erzeugung von Qualitätstrauben begünstigt.

Vorteilhaft für die Reben ist auch die Kombination unterschiedlicher klimatischer Einflüsse, die den Weinen eine ausgewogene Struktur und einen hervorragenden aromatischen Ausdruck verleihen. Das mediterrane Klima begünstigt dank der starken Sonneneinstrahlung im Sommer und guter Lichtverhältnisse die Reife der Trauben und die Entwicklung optimaler aromatischer Vorstufen. In Gebirgsnähe herrscht ein Klima, das durch starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet ist und dank einer langsamen Entwicklung der Traubenpolyphenole die Erzeugung frischer und fruchtiger Weine begünstigt. Durch die Wirkung des trocknenden Windes wird der Schutz der Trauben vor Pilzkrankheiten sichergestellt.

Das Ansehen der Weine kommt Jahr für Jahr in Auszeichnungen bei regionalen und nationalen Wettbewerben wie dem *Concours Général Agricole* zum Ausdruck (vier Gold- und fünf Silbermedaillen im Jahr 2014). Zudem werden Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Vaucluse“ auf nationaler Ebene im *Guide Hachette des Vins* erwähnt (2013: 55 ausgewählte Weine, zwei Weine mit dem Prädikat „Coup de Coeur“, ein 3-Sterne-Wein, zwei 2-Sterne-Weine und dreißig 1-Sterne-Weine), aber auch auf internationaler Ebene im Magazin *The Wine Advocate* von Robert Parker (vier Weine mit der Bewertung „Decanter“ für den Jahrgang 2007) und im *Guide des vins Bettane et Desseauve*.

Die Erzeugung von Weinen mit geografischer Angabe ist Teil der Tradition und des überlieferten Wissens einer vom Weinbau lebenden Bevölkerung, die ein diversifiziertes Sortiment anbieten möchte, das allen Marktanforderungen gerecht wird, und die darauf auch angewiesen ist.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau von Weinen mit der g. g. A. „Vaucluse“ eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die folgenden, an das geografische Gebiet (Departement Vaucluse) angrenzenden Verwaltungsbezirke:

- im Norden an der Grenze zum Departement Drôme: das Arrondissement Nyons,
- im Osten an der Grenze zum Departement Alpes-de-Haute-Provence: das Arrondissement Forcalquier,
- im Osten an der Grenze zum Departement Var: das Arrondissement Brignoles,
- im Süden an der Grenze zum Departement Bouches-du-Rhône: die Arrondissements Arles und Aix-en-Provence,
- im Westen an der Grenze zum Departement Gard: das Arrondissement Nîmes,
- im Nordwesten an der Grenze zum Departement Ardèche: das Arrondissement Privas.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die geschützte geografische Angabe „Vaucluse“ kann ergänzt werden durch

- den Namen einer oder mehrerer Rebsorten,
- die Begriffe „primeur“ oder „nouveau“,

– den Namen einer der folgenden kleineren geografischen Einheiten, soweit die Bedingungen der Produktspezifikation eingehalten werden: „Aigues“, „Principauté d’Orange“.

Das Etikett trägt das Bildzeichen g. g. A der Europäischen Union, wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch den traditionellen Begriff „Vin de Pays“ (Landwein) ersetzt wird.

Link zur Produktspezifikation

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ea945faf-27fe-47a6-a65e-83dd7ff7fd05



C/2024/1974

7.3.2024

**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.111319

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1974)

Datum der Annahme der Entscheidung	2.2.2024
Nummer der Beihilfe	SA.111319
Mitgliedstaat	Griechenland
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Greece — TCTF: Subsidy scheme to non-household electricity consumers up to 35 kVA, operating as bakeries or on an agricultural tariff (reintroduction of scheme SA.103978, as amended by SA.106574)
Rechtsgrundlage	draft Joint Ministerial Decision amending the Joint Decision YTIEN/ΔHE/152/4/2.1.2023 of the Ministers of Finance, Environment and Energy and Rural Development and Food on the „Granting of a subsidy from the Energy Transition Fund for the invoiced consumption of electricity for non-household electricity consumption with a capacity of up to 35 kVA, electricity consumers who have a main activity with activity code number (SMR) 10.71, and electricity consumers with agricultural use“
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	
Beihilfehöchstintensität	
Laufzeit	1.2.2022 — 30.6.2024
Wirtschaftssektoren	Alle für Beihilfen in Frage kommende Wirtschaftszweige
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Renewable Energy Sources Operator & Guarantees of Origin (DAPEEP SA) Kastoros 72, Piraeus 18545, Greece
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/2024/1975

7.3.2024

**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.110639

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/1975)

Datum der Annahme der Entscheidung	5.2.2024
Nummer der Beihilfe	SA.110639
Mitgliedstaat	Deutschland
Region	Nordrhein-Westfalen
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Förderung digitaler Spiele durch das Land Nordrhein-Westfalen [NW]
Rechtsgrundlage	Förderleitlinien der Film- und Medienstiftung NRW GmbH für die Förderung von digitalen Spielen und interaktiven Inhalten
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Kultur
Form der Beihilfe	Zuschuss, Kredite/rückzahlbare Vorschüsse
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 12 000 000 EUR Jährliche Mittel: 4 000 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	80,0 %
Laufzeit	bis zum 31.12.2026
Wirtschaftssektoren	Verlegen von Software
Name und Anschrift der Bewilligungs- behörde	Film- und Medienstiftung NRW GmbH Kaistraße 14, 40221 Düsseldorf
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/2024/1976

7.3.2024

**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.109932

(C/2024/1976)

Datum der Annahme der Entscheidung	21.12.2023
Nummer der Beihilfe	SA.109932
Mitgliedstaat	Polen
Region	Miasto Warszawa
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Pomoc indywidualna dla Arctic Navigations Sp. z o.o.
Rechtsgrundlage	Art. 24b ust. 4 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz. U. z 2021r. poz. 1057, z późn. zm.); Draft grant agreement under the action programme for a financial contribution from the Brexit Adjustment Reserve in the part dedicated to companies dependent on fishing activities due to Brexit restrictions
Art der Beihilfe	Ad-hoc-Beihilfe Arctic Navigations sp. z o.o., ul. Parkowa 13/17/125, 00-759 Warszawa, Polska, https://arcticnavigations.pl
Ziel	Fischerei und Aquakultur
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 4 810 465 PLN Jährliche Mittel: 4 810 465 PLN
Beihilfemaximalintensität	100,0 %
Laufzeit	bis zum 31.12.2023
Wirtschaftssektoren	Meeresfischerei
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna S.A. ul. Ks. Bp. W. Tymienieckiego 22G, 90-349 Łódź
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/2024/1990

7.3.2024

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach 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/2024/1990)

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 dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Espárrago verde de Guadalajara“

EU-Nr.: PGI-ES-02963 – 5.6.2023

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

1. Name der g. g. A.

„Espárrago verde de Guadalajara“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

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

Spargel in Form von zarten grünen Stangen, die gesund und sauber sind, der Spargelart *Asparagus officinalis* L., genetisch diploide Unterart (F1), Typ „University of California“, Sorten: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placospes, UC 157, UC 115 und Darzilla.

Die geschützte geografische Angabe darf nur für grünen Spargel mit einem Trockenmassegehalt zwischen 6,5 und 8,5 %, einem pH-Wert zwischen 5,7 und 5,9, einer elektrischen Leitfähigkeit zwischen 4,4 und 6,2 ($\pm 0,3$ mS cm⁻¹), einer Länge von 13 bis 26 cm, wovon maximal 3 cm weiß sind, mit einer maximalen Differenz von 20 % zwischen den Stangen innerhalb desselben Bündels, einem Durchmesser von höchstens 10 mm und einem Gehalt an löslichen Feststoffen in Grad Brix zwischen 3,8 und 6,1 ($\pm 0,6$ %) verwendet werden.

Aufgrund dieser chemischen Eigenschaften ist der Geschmack dieses Spargels intensiv und saftig, sehr leicht faserig, mit süßen und bitteren Noten. Dank spezifischer Konzentrationen von löslichen Feststoffen, Salzen, organischen Säuren und anderen bioaktiven Verbindungen hält der Geschmack länger an.

Der Spargel wird angebaut, um frisch oder in verarbeiteter Form verzehrt zu werden. Er ist frei von Schädlingen und Krankheiten, wurde nicht durch Geräte oder das Wetter beschädigt und wurde von Erde befreit und gewaschen. Die Biegung im oberen Drittel der Spargelstange beträgt höchstens 30 %. Der Kopf des grünen Spargels ist geschlossen, und es sind keinerlei Seitentriebe oder Blüten vorhanden.

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

—

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

Das unter Punkt 4 beschriebene geografische Gebiet ist das Gebiet, in dem Espárrago verde de Guadalajara angebaut wird.

(1) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=de>.

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

Die Verpacker müssen über Systeme verfügen, mit denen sichergestellt werden kann, dass der Spargel mit der g. g. A. getrennt von jedem anderen Spargel, den sie gegebenenfalls auch verpacken, verpackt wird.

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

Die Kennzeichnung des verpackten Spargels muss folgende Angaben enthalten: den Namen, unter dem er verkauft wird, das unter Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments abgebildete Logo, das jedem Marktteilnehmer zur Verfügung gestellt wird, der es beantragt und der die Spezifikation erfüllt, und einen Verweis auf die geschützte geografische Angabe „Espárrago Verde de Guadalajara“. Wahlweise kann die Kennzeichnung auch das Konformitätszeichen enthalten, das von der für die Produktzertifizierung zuständigen Stelle innerhalb der kontrollierenden Einrichtung ausgestellt wurde.

Das erwähnte Logo ist unten abgebildet.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Anbauggebiet für die geschützte geografische Angabe umfasst die folgenden Gemeinden in der Provinz Guadalajara:

Alarilla, Aldeanueva de Guadalajara, Aranzueque, Arbancón, Armuña del Tajuña, Cabanillas del Campo, Cañizar, Casas de San Galindo, Centenera, Ciruelas, Cogolludo, Copernal, Chiloeches, Espinosa de Henares, Fontanar, Fuencemillán, Guadalajara, Heras de Ayuso, Hita, Horche, Humanes de Mohernando, Jadraque, Loranca del Tajuña, Lupiana, Málaga del Fresno, Malaguilla, Marchamalo, Membrillera, Miralrío, Mohernando de Henares, Montarrón, Robledillo de Mohernando, Romanones, Taragudo, Tendilla, Torija, Torre del Burgo, Tórtola de Henares, Valdarachas, Valdearenas, Valdegrudas, Villanueva de Argecilla, Yebes und Yunqueras de Henares.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung der g. g. A. „Espárrago Verde de Guadalajara“ stützt sich auf die besonderen Merkmale des Erzeugnisses, die sich im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergeben. Die grüne Farbe und der Trockenmassegehalt zwischen 6,5 und 8,5 % ist auf die durchschnittliche Sonnenstrahlung von 1 642,5 Megajoule pro Quadratmeter im Anbauzeitraum zurückzuführen. Der zwischen 5,7 und 5,9 liegende pH-Wert und der Gehalt an löslichen Feststoffen zwischen 3,8 und 6,1 Grad Brix (\pm 0,6 %) sind auf die niedrigen Temperaturen zurückzuführen, aufgrund derer der Spargel langsam wächst. Die Länge von 13 cm bis 26 cm und der Minstdurchmesser von 10 mm sind auf die Böden mit pH-Werten, die größtenteils zwischen 8,1 und 8,3 liegen, sowie auf die Bodentiefe, die Verfügbarkeit von Nährstoffen und einen ausgewogenen Sand-, Ton- und Schluffgehalt zurückzuführen. Aufgrund dieser Merkmale sind erhebliche Feuchtigkeitsreserven sowie Makro- und Mikroelemente vorhanden.

Besonderheit des geografischen Gebiets

a) Landschaft

Das Erzeugungsgebiet für den grünen Spargel liegt im westlichen Teil der Provinz Guadalajara, in den Bezirken La Sierra, La Campiña und Alcarria Alta, in den Gemeinden Membrillera und Loranca de Tajuña, in einer Höhe von 640 bis 1 020 Metern über dem Meeresspiegel.

Die Gegend ist durch sanfte Hänge und Terrassenformationen in den Flussebenen sowie durch die höher gelegenen Bereiche der Hochebenen mit der Heidelandschaft von Alcarria gekennzeichnet.

b) Hydrografie

Das Anbauggebiet befindet sich in den Tälern der Flüsse Henares und Badiel sowie des Flusses Tajuña mit seinen Nebenflüssen Matayeguas und Hungría.

In diesen Tälern entstanden die Flussebenen durch Erosionsprozesse tief in die kalkhaltige Kruste hinein, was sich auch auf tiefere lithologische Schichten auswirkte, die hauptsächlich aus Ton und Schluff bestehen. Die Böden im Schwemmland der Flussebenen sind äußerst fruchtbar und eignen sich für den Anbau von grünem Spargel.

Das zur Bewässerung verwendete Wasser weist einen sehr geringen Salzgehalt auf und eignet sich somit hervorragend für den Anbau der besten Pflanzen.

c) Klima

Wir verwenden das Klimaklassifikationssystem nach Papadakis (1966), um die klimatischen Merkmale des Anbaugebiets für den grünen Spargel zu definieren. Nach diesem System können wir die Merkmale vor allem dem gemäßigten Mittelmeerraum (ME) zuordnen. Dementsprechend ist der Sommer-Typ „Mais“ (M), die Winter-Typen sind „Hafer“ (kalt) (AV) und „Hafer“ (gemäßigt) (AV). Was die Feuchtigkeit betrifft, so handelt es sich bei den Anbaugebieten weitgehend um feuchte mediterrane Gebiete (ME), wobei einige Gebiete der unteren Henares-Ebene als trockene mediterrane Gebiete (ME) eingestuft werden können. Dem selben System zufolge handelt es sich bei dem Temperatursystem des Gebiets weitgehend um „Pampas“ (PA), wobei einige der Heideflächen als Gebiete mit hoher Temperatur (TE) definiert werden.

Im Anbauggebiet befinden sich in Marchamalo, Jadraque und Armuña de Tajuña offizielle Klimastationen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung. Nach Angaben der Stationen beträgt die durchschnittliche Höchsttemperatur 20,6 °C, die durchschnittliche Tiefsttemperatur 6 °C, die durchschnittliche absolute Tiefsttemperatur – 9,1 °C und die durchschnittliche mittlere Temperatur 13,1 °C.

Während des Anbauzeitraums betragen die mittleren Temperaturen im März 7,3 °C, im April 11,7 °C, im Mai 15,7 °C und im Juni 20,6 °C. Daran ist abzulesen, dass die Winter lang und die Frühlinge kürzer sind. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 434,8 Liter.

Die durchschnittliche Netto-Sonnenstrahlung in den Anbaumonaten März bis Juni liegt bei 1 642 Megajoule pro Quadratmeter. In anderen, wärmeren Anbaugebieten in Spanien ist dieser Wert höher.

Berechnungen auf der Grundlage der Klimadaten zufolge gibt es in den Wintermonaten insgesamt 1 290,5 Kältestunden, wobei die Wahrscheinlichkeit von Frost im späten Frühjahr nach dem 11. April um 25 % höher ist.

Diese Zahlen weisen auf ein Klima mit sehr langen und kalten Wintern, spätem Frost und kurzen Frühlingen und Herbstes hin. Zu Beginn des Frühjahrs ist es im Allgemeinen kalt, während die Sommer trocken und heiß sind, mit durchschnittlichen bzw. – in den westlichen Gebieten – geringen Niederschlagsmengen.

Während des Anbauzeitraums herrschen nur für eine relativ kurze Zeit optimale klimatische Bedingungen – viel kürzer als für Pflanzen, die in wärmeren Gebieten angebaut werden. Auch wenn bereits Ende März einige Spargelsprossen sichtbar sein können, beginnt die Ernte unter normalen Bedingungen erst Mitte April.

Bei spätem Frost wird die Produktion unterbrochen. Dieser Faktor führt zusammen mit den hohen Temperaturen im Juni dazu, dass der eigentliche Zeitraum des Spargelstechens höchstens 70 Tage dauert. Deshalb behalten die Pflanzen ihre Reserven. Aufgrund des geringeren Stresses verbessert sich die Qualität der Erzeugnisse merklich.

d) Böden

Das Anbauggebiet erstreckt sich über die Ebenen der Flüsse Henares, Badiel und Tajuña, die während des Plio-Quartärs entstanden sind. Bei den Böden handelt es sich hauptsächlich um kalkhaltige Cambisole und kambische Rendzina-Böden; teilweise kommen auch Fluvisole vor.

Die häufigste Textur dieser Böden ist lehmig oder ton-lehmig, hochdurchlässig und mit einem hohen Karbonatgehalt. Die pH-Werte liegen im Durchschnitt zwischen 8,1 und 8,3, und die Leitfähigkeit des Bodens liegt zwischen 150 und 184 mS cm⁻¹. Der Gehalt an organischen Stoffen ist mit weniger als 1,5 % tendenziell gering.

Besonderheit des Erzeugnisses

Espárrago de Guadalajara weist folgende Eigenschaften auf:

Trockenmassegehalt zwischen 6,5 % und 8,5 %;

pH-Wert zwischen 5,7 und 5,9;

elektrische Leitfähigkeit zwischen 4,4 und 6,2 ($\pm 0,3$ mS cm⁻¹);

Länge zwischen 13 und 26 cm, wovon maximal 3 cm weiß sind, mit einer maximalen Differenz von 20 % zwischen den Stangen innerhalb desselben Bündels;

Durchmesser von mindestens 10 mm;

Gehalt an löslichen Feststoffen zwischen 3,8 und 6,1 Grad Brix ($\pm 0,6$ %).

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.)

In den Anbaumonaten sind die Temperaturen relativ niedrig. Im Durchschnitt liegen sie im März bei 7,3 °C, im April bei 11,7 °C, im Mai bei 15,7 °C und im Juni bei 20,5 °C.

Das hat zur Folge, dass der Spargel langsam wächst, wodurch eine höhere Konzentration löslicher Feststoffe zwischen 3,8 und 6,1 Grad Brix und pH-Werte zwischen 5,7 und 5,9 ermöglicht werden.

Ebenso führen die Winterkälte und die Tatsache, dass die Wahrscheinlichkeit von spätem Frost (d. h. Frost nach dem 11. April) über 25 % liegt, dazu, dass die Pflanzen die Reserven an Kohlenhydraten, Proteinen und Mineralien, die in ihren Rhizom- und Wurzelsystemen gespeichert sind, nicht verbrauchen. Diese Reserven bleiben verfügbar und gelangen in größeren Mengen in die neuen Spargelsprossen als bei Spargel, der unter wärmeren klimatischen Bedingungen angebaut wird.

Die Zahl der Stunden mit kalten Temperaturen liegt bei 1 290,5 – ein hoher Wert. Dies hat zweierlei Auswirkungen auf den Spargel: Zum einen ist während der Winterpause eine vollständige Regenerierung der in der Pflanze aktiven Hormon-Stoffwechselsysteme möglich. Zum anderen erscheinen die Spargelsprossen im Allgemeinen gleichzeitig, was unter weniger kühlen Anbaubedingungen nicht der Fall ist. Auch wenn ein geringer Teil des Spargels bereits Ende März austreibt, beginnt die Saison daher so richtig erst Mitte April.

Die Erntezeit endet, wenn es im Juni warm wird, wodurch den Pflanzen eine längere vegetative Wachstumsperiode ermöglicht wird. Dies ist vor allem der Sommerwärme und der traditionellen Art und Weise der Bewässerung und Düngung durch die Landwirte zu verdanken. Während eines solchen langen Sommers wird eine erhebliche Menge an Biomasse entwickelt, mit der dann die Reservestoffe im Rhizom- und Wurzelsystem wiederhergestellt werden, sodass sie in der nächsten Saison verfügbar sind.

Im Durchschnitt beträgt die Differenz zwischen den Höchsttemperaturen am Tag und den Tiefsttemperaturen in der Nacht etwa 14,2 °C. Dies trägt zusammen mit den niedrigen Tagestemperaturen zu Beginn des Frühjahrs dazu bei, den Spargel vor Hitzestress zu bewahren, der zu hohen Transpirationsraten führt. Es müssen nicht so viele Kohlenhydrate verstoffwechselt werden, um übermäßig hohe Temperaturen in der Mitte des Tages auszugleichen. Deshalb verbleiben die Kohlenhydrate im Spargel.

Auch der Wasserverlust aufgrund des Gasaustauschs durch die Stomata ist geringer als bei in wärmeren Gebieten angebautem Spargel. Die löslichen Feststoffe bleiben daher im Spargel gespeichert und verfügbar, sodass sich Werte zwischen 3,8 und 6,1 Grad Brix und ein pH-Wert zwischen 5,7 und 5,9 ergeben: hohe Werte, die für das Anbaugbiet repräsentativ sind.

Zu den besonderen Merkmalen des Anbaugbiets gehören die Höhenlagen der Erzeugerbetriebe. Dieser Faktor führt zusammen mit dem Breitengrad der Provinz Guadalajara zu einer durchschnittlichen Sonnenstrahlung von 1 642,5 Megajoule pro Quadratmeter im Anbauzeitraum. Der Spargel hat eine grüne Farbe und einen Trockenmassegehalt zwischen 6,5 und 8,5 %.

Zu den besonderen Eigenschaften des Bodens gehören vor allem pH-Werte, die größtenteils zwischen 8,1 und 8,3 liegen, sowie die Bodentiefe, die Verfügbarkeit von Nährstoffen und ein ausgewogener Sand-, Ton- und Schluffgehalt. Aufgrund dieser Merkmale sind erhebliche Feuchtigkeitsreserven sowie Makro- und Mikroelemente vorhanden, um Spargel anzubauen, der zwischen 13 und 26 cm lang ist und einen Durchmesser von mindestens 10 mm hat. Aufgrund der Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht wächst er sehr langsam.

Die Nährstoffe im Boden und die traditionellen Verfahren der Düngung sowie die Agrarumwelt und die Klimabedingungen des Gebiets führen dazu, dass der Geschmack des Spargels intensiv und saftig und nur sehr leicht faserig ist und süße und bittere Noten aufweist. Dank spezifischer Konzentrationen von löslichen Feststoffen, Salzen, organischen Säuren und anderen bioaktiven Verbindungen hält der Geschmack länger an.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_CONDICIONES_esparrago_Gualajara_20221020.pdf



C/2024/2071

7.3.2024

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach 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/2024/2071)

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 dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Cavolfiore della Piana del Sele“

EU-Nr.: PGI-IT-02905

Übermittelt am 20.3.2023

1. Name(n) der g. g. A.

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Der Name „Cavolfiore della Piana del Sele“ bezeichnet Blumenkohlköpfe der nachstehend aufgeführten Sorten/Hybriden der Art *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*, die in dem unter Punkt 4 dieses Einziges Dokuments beschriebenen Gebiet angebaut werden.

Folgende Sorten/Hybriden mit einem Anbauzyklus zwischen 70 und 215 Tagen werden angebaut:

Alston, Deepty, Guidalina, Lucex, Marmorex, Valmer, Tatuin, Alcalá, Moonshine, Whiton, Adona, Moncayo, Bouchard, Lotsa, Socius, Ardent, Obiwan, Casper, Spacestar Gol, Acis, Wonder, Lavaredo, Borealis, Naruto, Akara, Tramont, Rafale, Omeris, Karen, Maimon, Subasio, Cantabria, Altair, Alfeen, Bernoulli, Amistad, Amistad Bio, Pamyros, Diwan, Guendis, Typical, Lecatis, Triumphant, Tonale, Akinen, Braven, Talvena, Manresa, Carantic, Parotis, Cristallo, Darifeen, Locarno, Barcedo, Vedis, Alberto, Nomad.

Das Erzeugnis wird nach einer sehr geringfügigen Verarbeitung (IV Gamma) frisch oder verzehrfertig in Verkehr gebracht. Die Verarbeitung umfasst das Selektieren, Sortieren, Zerlegen, Waschen, Trocknen und Verpacken in Packungen, versiegelte Behälter oder sonstige Gefäße, wie unter Punkt 3.5 näher ausgeführt, gegebenenfalls unter Verwendung einer modifizierten Atmosphäre.

Um für den Schutz infrage zu kommen, müssen die Blumenkohlköpfe zum Zeitpunkt der Überführung in den freien Verkehr folgende Merkmale aufweisen:

- a) einen Durchmesser von mindestens 13 cm;
- b) eine Form und Farbe, die für die jeweilige Sorte typisch ist;
- c) keine Flecken auf der gesamten Oberfläche des Kopfes;
- d) keine Blätter innerhalb des Kopfes;
- e) innere Struktur: Röschen mit feiner Textur;
- f) intakte Röschen und Blätter, die den Kopf bedecken;
- g) keine unnormale Gerüche oder Fäulnis;

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=de>.

- h) die Trockenmasse der Köpfe muss mehr als 6 % ihres Frischgewichts ausmachen;
- i) der refraktometrische Rückstand muss $\geq 8,7$ Grad Brix betragen;
- j) Antioxidantien: der Gehalt an Vitamin C muss über 50 mg/kg liegen.
- k) Festigkeit bei der Ernte: 3 psi (Pfund pro Quadratzoll);
- l) Magnesiumgehalt nicht unter 18 mg/100 g.

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

—

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

Alle Schritte der Erzeugung von „Cavolfiore della Piana del Sele“ müssen innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen.

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

Frische Köpfe werden je nach Größe und Marktbedarf wie folgt ausgewählt und verpackt:

- Erzeugnis mit Blättern: mit den Blättern, die den Kopf bedecken;
- zurückgeschnittenes Erzeugnis: mit mindestens 3 cm über dem Kopf abgeschnittenen Blättern;
- teilweise zurückgeschnittenes Erzeugnis: mit mindestens 3 cm über dem Kopf abgeschnittenen Blättern, jedoch mit weniger Blättern als bei dem zurückgeschnittenen Erzeugnis;
- Erzeugnis ohne Blätter: die fünf innersten Blätter und der nicht essbare Teil des Strunks werden entfernt;
- nacktes Erzeugnis: ohne Blätter und durch Plastikfolie (einschließlich mikroperforierter Folie) geschützt.

Die verwendete Verpackung muss den EU-Rechtsvorschriften entsprechen. Die Verpackung kann aus verschiedenen Materialien wie Holz, Pappe, Papier, Netz und Kunststoff bestehen.

Bei der Überführung in den freien Verkehr muss der Inhalt jeder Packung und jedes einzelnen Packstücks in Bezug auf die Größe einheitlich sein und aus Blumenkohlköpfen derselben Sorte bestehen. Die in den Verkehr gebrachten verzehrfertigen Erzeugnisse (IV Gamma) müssen in Behältnissen wie Schalen, Schachteln oder anderen Gefäßen verpackt werden. Modifizierte Atmosphären sind optional.

Die Behältnisse können aus Kunststoff, Pappe oder anderen Materialien bestehen, die nach den einschlägigen Rechtsvorschriften für eine solche Verwendung als geeignet gelten.

Die Verpackung muss die typischen Eigenschaften und Merkmale des Erzeugnisses erhalten, ohne dass es zu Beschädigungen kommt.

Der Inhalt jedes Packstücks muss stets deutlich sichtbar sein. Sämtliche Verpackungen müssen so versiegelt werden, dass eine Entnahme des Erzeugnisses ohne Beschädigung der Packung nicht möglich ist. Der Verkauf des losen Erzeugnisses ist nicht zulässig.

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

Das Logo der Bezeichnung muss an den nicht essbaren Teilen jedes Blumenkohlkopfes in jedem Packstück angebracht werden.

Bei verzehrfertig in Verkehr gebrachten Erzeugnissen (IV Gamma) muss das Logo der Bezeichnung an jedem Behältnis angebracht werden.

Auf den Verpackungen und Behältnissen von Erzeugnissen, die frisch oder verzehrfertig in Verkehr gebracht werden (IV Gamma), muss Folgendes dargestellt werden: das europäische Logo für geschützte geografische Angaben, zusammen mit den Worten „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.“ [„g. g. A. Cavolfiore della Piana del Sele“], sowie der Name, Firmenname und die Anschrift des Erzeugers und des Verpackers.

Auf der Verpackung können außerdem Informationen, Symbole oder Piktogramme dargestellt werden, mit denen den Verbrauchern nahegelegt werden soll, das Behältnis auf umweltfreundliche Weise zu entsorgen, um die Abfallsammlung, die Wiederverwendung und das Recycling zu fördern.

Darüber hinaus können andere für das Erzeugnis erlangte Zertifizierungen (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue usw.) angegeben werden. Die Verwendung von Namen, Firmennamen und privaten Marken ist zulässig, sofern sie keinen anpreisenden Charakter aufweisen und nicht zur Folge haben, dass die Verbraucher über die Art und die Merkmale des Erzeugnisses irreführt werden.

Jede andere in der Spezifikation des Erzeugnisses nicht ausdrücklich vorgesehene Beschreibung ist unzulässig.

Das Logo der Bezeichnung ist im Folgenden abgebildet und liegt in mehreren Versionen vor: schwarz-weiß (positiv), farbig und schwarz-weiß (negativ).



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Anbaugebiet von „Cavolfiore della Piana del Sele“ liegt in der Provinz Salerno und umfasst das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella und Pontecagnano Faiano.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Cavolfiore della Piana del Sele“ und dem geografischen Anbaugebiet beruht auf der Qualität des Erzeugnisses und dem hohen Ansehen, das es im Laufe der Zeit erlangt hat.

Das Klima der Piana del Sele wirkt sich positiv auf die besonderen Bodeneigenschaften aus und prägt die sehr geschätzten Qualitätsmerkmale von „Cavolfiore della Piana del Sele“, da die Pflanzen dort ihr genetisches Potenzial optimal nutzen können und gleichzeitig das Risiko von Wasser- und Wärmestress minimiert wird.

Das besondere Klima in dem Gebiet ist auf die wärmeregulierende Wirkung des Tyrrhenischen Meeres an der Westküste und der im Nordosten gelegenen Gebirgskette der Monti Alburni zurückzuführen. Diese schützt das Gebiet nicht nur vor den Kaltwetterfronten aus dem Balkan, sondern ermöglicht auch, dass das Regenwasser bei den von Westen kommenden Regenfällen in natürlichen unterirdischen Becken gespeichert wird, was für die angebauten Pflanzen von Vorteil ist.

Das Referenzgebiet ist auch im Sommer ein optimales Anbaugebiet für Blumenkohl. Durch die unterschiedlichen Höhenlagen wird eine optimale Temperaturschwankungsbreite (4 bis 20 °C) für den Anbau dieser Art in den hügeligen Gegenden des festgelegten Gebiets sichergestellt, wodurch der Anbau auch in den Frühjahrs- und Sommermonaten von Mai bis September möglich ist. In den flachen Gebieten sind dagegen die Herbst- und Wintermonate (Oktober bis April) am produktivsten.

Die landwirtschaftlichen Flächen weisen eine dicke vulkanisch-alluviale Oberbodenschicht auf. Das vulkanische Element ist durch mehrere Ausbrüche des Vesuvs entstanden, während der Fluss Sele und andere Oberflächengewässer in dem Gebiet für die alluviale Komponente sorgen. Dadurch sind Böden entstanden, die sehr reich an Makro- und Mikronährstoffen sind, insbesondere Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen, die an Stoffwechselprozessen beteiligt sind, aufgrund derer das Erzeugnis eine einzigartige Textur bekommt, sich für verschiedene Zubereitungsarten eignet und sich durch einen vollen Geschmack auszeichnet.

Die erkennbare und anerkannte hohe Qualität und die charakteristischen Merkmale des „Cavolfiore della Piana del Sele“ werden in erster Linie von den besonderen Umweltmerkmalen beeinflusst, die ausschließlich im Anbaugebiet für „Cavolfiore della Piana del Sele“ bestehen. Diese Eigenschaften bilden eine einzigartige Kombination.

Der Zusammenhang wird durch einen Vergleich des in dem festgelegten Gebiet angebauten Erzeugnisses mit den Erzeugnissen aus anderen Anbaugebieten (nördlich und südlich von Piana del Sele) deutlich, wodurch die besonderen Qualitätsmerkmale von „Cavolfiore della Piana del Sele“ hervorgehoben werden.

Zu diesem Zweck führte das Landwirtschaftsministerium der Universität Neapel Federico II ein dreijähriges Forschungsprojekt an drei verschiedenen Standorten durch: Eboli (SA), Acerra (NA) und Foggia (FG).

In den drei genannten Gebieten wurden gleichzeitig Blumenkohlsämlinge ausgepflanzt, und es wurde dieselbe Anbautechnik angewandt, sodass der einzige experimentelle Faktor bzw. die einzige variable Komponente der Anbauort war. Immer im Januar in den drei Jahren des Forschungsprojekts wurden Stichproben von Blumenkohlköpfen aus Betrieben entnommen, die diese Art in Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) und Tavoliere delle Puglie (Foggia) anbauen.

Analytische Tests des „Cavolfiore della Piana del Sele“ ergaben einen Trockenmassegehalt von 10,65 %, was 13,2 % höher als bei den in Acerra geernteten Blumenkohlköpfen (9,41 %) und 10,9 % höher als bei den in Foggia geernteten Blumenkohlköpfen (9,60 %) war.

Beim refraktometrischen Rückstand bestanden noch deutlichere Unterschiede: 9,22 Grad Brix in Eboli (Piana del Sele), d. h. 22,9 % höher als in Acerra (7,50 Grad Brix) und 40,1 % höher als in Foggia (6,58 Grad Brix).

Gleiches gilt für den Magnesiumgehalt von 25,8 mg/100 g in Eboli, 20,8 mg/100 g in Acerra und 18,7 mg/100 g in Foggia.

Im Blumenkohl aus Piana del Sele wird doppelt so viel Ascorbinsäure (Vitamin C – eines der wichtigsten Antioxidantien in Gemüse und Früchten) (88,4 mg/kg) wie im Blumenkohl aus Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) und mehr als dreimal so viel wie im Blumenkohl aus Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg) synthetisiert.

Im Rahmen des Forschungsprojekts wurde für „Cavolfiore della Piana del Sele“ ein Festigkeitsgrad bei der Ernte von durchschnittlich 4,35 psi ermittelt, während er bei Blumenkohl aus Acerra bei 3,79 psi und bei Blumenkohl aus Foggia bei 3,89 psi lag.

Durch die hohe Festigkeit hat das Erzeugnis eine größere Kochresistenz und damit Knackigkeit, während der höhere Magnesiumgehalt eine stärkere photosynthetische Aktivität fördert, was sowohl dazu beiträgt, den Blumenkohl süßer zu machen, wie der hohe refraktometrische Rückstand zeigt, und somit geschmackvoller, als auch dazu, den Blättern eine attraktivere grüne Farbe zu verleihen.

Daher spricht Vieles dafür, dass das Ansehen von „Cavolfiore della Piana del Sele“ durch die Anerkennung seiner „spezifischen organoleptischen und/oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften“, die durch bestimmte Qualitätsmerkmale entstehen, gestärkt wird.

All das hat dazu geführt, dass der Blumenkohl „Cavolfiore della Piana del Sele“ traditionell sehr positiv eingeschätzt wird, was sich an der kontinuierlichen Steigerung der Erzeugung im Laufe der Jahre in Verbindung mit dem etablierten und weitverbreiteten Ruf des Erzeugnisses auf den nationalen und europäischen Märkten ablesen lässt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/3/D.f6a908888e7456d1217d/Disciplinare_rev_20122023.pdf



C/2024/2079

7.3.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.11381 — ALLIANZ / PIMCO / SILVER POINT / INCORA)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/2079)

Am 23. Februar 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 32024M11381 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.11 390 — RHEINMETALL / KNDS / UAB LITHUANIA DEFENSE SERVICES JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/2081)

Am 1. März 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 32024M11390 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2024/2082

7.3.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.11385 — PERMIRA / BLACKSTONE / ADEVINTA)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/2082)

Am 29. Februar 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 32024M11385 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



Berichtigung des Durchführungsbeschlusses (EU) der Kommission vom 28. Februar 2024 zur Erstellung einer Liste der geografischen Angaben, die gemäß der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates geschützt sind und die für die Anmeldungen zur internationalen Eintragung gemäß Artikel 2 der Verordnung (EU) 2019/1753 des Europäischen Parlaments und des Rates eingereicht werden sollen

(Amtsblatt der Europäischen Union C, C/2024/1904, 1. März 2024)

Der folgende Anhang wird dem Durchführungsbeschluss angefügt:

„ANHANG

Liste der geografischen Angaben, die in der Union gemäß der Verordnung (EU) 2019/787 geschützt sind (geografische Angaben) und die für die Anmeldungen zur internationalen Eintragung gemäß Artikel 2 der Verordnung (EU) 2019/1753 des Europäischen Parlaments und des Rates eingereicht werden sollen

Italien

— Grappa veneta / Grappa del Veneto (g. A.)“
