



C/2024/2543

27.5.2024

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

24. Mai 2024

(C/2024/2543)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0840	CAD	Kanadischer Dollar	1,4865
JPY	Japanischer Yen	170,28	HKD	Hongkong-Dollar	8,4680
DKK	Dänische Krone	7,4612	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7747
GBP	Pfund Sterling	0,85241	SGD	Singapur-Dollar	1,4639
SEK	Schwedische Krone	11,5990	KRW	Südkoreanischer Won	1 480,44
CHF	Schweizer Franken	0,9924	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,9506
ISK	Isländische Krone	149,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8522
NOK	Norwegische Krone	11,4953	IDR	Indonesische Rupiah	17 377,88
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1073
CZK	Tschechische Krone	24,736	PHP	Philippinischer Peso	63,078
HUF	Ungarischer Forint	385,18	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2553	THB	Thailändischer Baht	39,756
RON	Rumänischer Leu	4,9743	BRL	Brasilianischer Real	5,5722
TRY	Türkische Lira	34,9539	MXN	Mexikanischer Peso	18,0844
AUD	Australischer Dollar	1,6394	INR	Indische Rupie	90,1040

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



C/2024/3268

27.5.2024

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/2024/3268)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM03

Datum der Mitteilung: 1.3.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

AUFNAHME DER REBSORTE VIOGNIER

Beschreibung:

Die Änderung der Produktspezifikation betrifft die Aufnahme der weißen Rebsorte Viognier.

Geändert wird Nummer 6 „Rebsorten“ der Produktspezifikation und Nummer 7 des Einigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung. Sie führt zur Erzeugung derselben Weinarten mit denselben Eigenschaften und Profilen, wie sie in Nummer 2 „Beschreibung der Weine“ der Produktspezifikation festgelegt sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) 1308/2013 (Verordnung über die einheitliche GMO) aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Es wurde eine Untersuchung durchgeführt, aus der hervorgeht, dass die Rebsorte Viognier perfekt an unser Gebiet und die Qualität seiner Weine angepasst ist und auch die in der Produktspezifikation für die Weine dieser Ursprungsbezeichnung festgelegten Merkmale bewahrt. Andererseits ist ihre Aufnahme aufgrund der tatsächlichen Marktnachfrage gerechtfertigt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Yecla

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Beschreibung des Weins/der Weine

1. WEIN – Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

- Aussehen: klar und brillant, blassgelbe bis goldgelbe Töne, grünliche Ränder sind möglich.
 - Geruch: klare und fruchtige und/oder blumige Aromen. Bei Reifung im Fass ausgewogen mit den typischen Aromen, die vom Barrique beigesteuert werden.
 - Geschmack: gute Säure, fruchtig. Bei Reifung im Fass treten die klassischen Noten hervor, die dieses zum Wein insgesamt beiträgt. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.
- * Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 250 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5
- Mindestgesamtensäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,3
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

2. WEIN – Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

- Aussehen: klar und brillant, Farbpalette von blass lachsfarben bis rosa.
 - Geruch: fruchtige und/oder blumige Aromen.
 - Geschmack: gute Säure, ausgewogen, fruchtig. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.
- * Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 250 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11
- Mindestgesamtensäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,3
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

3. WEIN – Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

- Aussehen: mittlere bis hohe Farbtiefe. Farbe violett-kirschrot, purpurrot, granatrot, kann Nuancen in dunkelviolett oder in Farben von kirschrot bis rubinrot oder ziegelrot aufweisen.
- Geruch: frische und/oder reife Früchte, gute Intensität. Bei Gärung oder Ausbau im Fass ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht- und Holznoten. Leichte Überreife, würzig, balsamisch, Anklänge an Eiche.

- Geschmack: vollmundig mit gutem Nachhall, mit Körper, warm, reife und weiche Tannine, sehr ausgewogen. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.
- * Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 200 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

4. LIKÖRWEIN

KURZBESCHREIBUNG

- Aussehen: entspricht den verschiedenen Weißwein-, Rotwein- und Roséwein-Typen.
- Geruch: gute Intensität je nach Reifung, sehr intensiv und charakteristisch im Fall der Rebsorte Monastrell.
- Geschmack: ausgewogenes Verhältnis aus Süße und Bitterkeit, mit Körper, cremig und mit langem Abgang.
- * Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 200 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15
- Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

5. SCHAUMWEIN

KURZBESCHREIBUNG

- Aussehen: Wenn der Grundwein ein Weißwein ist, dominieren Gelbtöne von blass bis golden. Wenn der Grundwein ein Roséwein ist, zeigen sich Rosatöne, die himbeer-, erdbeer- johannisbeer- oder lachsfarbene Farbreflexe aufweisen können. Wenn der Grundwein ein Rotwein ist, zeigen sich Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch- oder rubinroten Reflexen.
- Geruch: mit blumigen und/oder fruchtigen Aromen je nach Rebsorte.
- Geschmack: ausgewogenes Verhältnis aus Zucker und Säure.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 16,7
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 235

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Trauben weisen einen Mindestalkoholgehalt von 11 °Bé bei roten Traubensorten und 10 °Bé bei weißen Traubensorten auf; sind sie für Likörweine bestimmt, sind es 13 °Bé.

Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung

- Die Extraktion von Most aus frischen Trauben im Zuge der Weißweinbereitung, oder von Wein aus gegorenen Traubentrestern bei der Bereitung von Rotwein, darf nur unter Einsatz mechanischer Systeme erfolgen, die die festen Bestandteile der Traube nicht beschädigen oder zerreißen. Der Einsatz von Hochgeschwindigkeitszentrifugen ist verboten.
- Die Verwendung von kontinuierlichen Keltern ist untersagt.
- Der Ertrag bei der Most- oder Weinextraktion und der Gewinnung aus Trestern darf nicht mehr als 74 l fertig erzeugten Wein pro 100 kg gelesener Trauben betragen. Durch unsachgemäßes Pressen gewonnene Most- oder Weinfractionen dürfen unter keinen Umständen zur Herstellung von Weinen mit der geschützten Bezeichnung verwendet werden.

Anbauverfahren

Als Erziehungs- und Rebschnittsysteme im Weinberg kommen die klassische Gobeleterziehung und ihre Varianten sowie die Spaliererziehung und ihre Varianten zum Einsatz.

5.2. Höchsterträge

1. TROCKENANBAU WEISSE REBSORTEN

4 500 kg Trauben pro Hektar

33,3 Hektoliter pro Hektar

2. TROCKENANBAU ROTE REBSORTEN

4 000 kg Trauben pro Hektar

29,6 Hektoliter pro Hektar

3. ANBAU MIT BEWÄSSERUNG WEISSE REBSORTEN

9 000 kg Trauben pro Hektar

66,6 Hektoliter pro Hektar

4. ANBAU MIT BEWÄSSERUNG ROTE REBSORTEN

7 000 kg Trauben pro Hektar

51,8 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Weine, die unter die Ursprungsbezeichnung fallen, setzt sich aus den Flächen zusammen, die in der Weinbaukartei verzeichnet sind und im Gemeindegebiet Yecla in der Region Murcia liegen.

Das Weinbereitungsgebiet ist mit dem Erzeugungsgebiet und dem Reifungsgebiet deckungsgleich.

7. Keltertraubensorte(n)

AIREN
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA TINTA
GARNACHA TINTORERA
MACABEO – VIURA
MALVASIA AROMATICA - MALVASIA DE SITGES
MERLOT
MERSEGUERA
MONASTRELL
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
PETIT VERDOT
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
VERDEJO
VIOGNIER

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet

In Yecla herrscht ein trockenes Kontinentalklima mit warmen Sommern und sehr kalten Wintern vor. Die mittlere jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 300 mm. Die Sonnenscheindauer beträgt über 3 000 Stunden im Jahr.

Das wichtigste Merkmal dieses Gebiets ist aus geografischer Sicht die bemerkenswerte Höhe der Hochebene.

Hydrografisch betrachtet ist hervorzuheben, dass es sich bei den Senken des Gebiets um endorheische Becken handelt. Die Böden sind unter anderem kalkhaltig, tief, von guter Durchlässigkeit und zeichnen sich dadurch aus, dass wenig organische Stoffe vorhanden sind. Archäologische Funde zeigen, dass in der Gegend seit dem 1. Jahrhundert vor Christi Geburt Weinbau betrieben wird.

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

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der abgefüllten Weine muss die Angabe „Denominación de Origen Yecla“ (Ursprungsbezeichnung Yecla) oder „Denominación de Origen Protegida Yecla“ (Geschützte Ursprungsbezeichnung Yecla) stehen. Die Etiketten werden von der Kontrollstelle dahin gehend geprüft, ob sie den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen.

Die Behältnisse, in denen die Weine vermarktet werden, sind mit Garantiesiegeln oder Kontrolletiketten zu versehen, die in beiden Fällen von der Kontrollstelle nummeriert und ausgegeben werden oder deren Nummerierung von der Kontrollstelle bereitgestellt wird, und die in der Kellerei aufgebracht werden (Einmalgebrauch).

LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)



C/2024/3389

27.5.2024

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11410 – HEDIN MOBILITY / IVECO SWEDEN / IVECO DENMARK / IVECO FINLAND / IVECO NORGE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/3389)

1. Am 16. Mai 2024 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Hedin Mobility Group AB („Hedin Mobility“, Schweden) und
- Iveco Sweden AB (Schweden), Iveco Danmark A/S (Dänemark), Iveco Finland OY (Finnland) und Iveco Norge Trucks AS (Norwegen) (gemeinsam „Zielunternehmen“), die vollständig im Eigentum der Iveco Group N.V. („Iveco“, Niederlande) stehen.

Hedin Mobility wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit der Zielunternehmen erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Hedin Mobility ist hauptsächlich in der Einfuhr und im Vertrieb von neuen und gebrauchten Fahrzeugen (einschließlich Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen), Ersatzteilen und Reifen sowie im Leasing und in der kurzfristigen Vermietung von Fahrzeugen tätig, u. a. in Dänemark, Finnland, Norwegen und Schweden. Hedin Mobility ist eine Tochtergesellschaft der Hedin Group AB,
- Die Zielunternehmen sind Groß- und Einzelhändler in Dänemark, Finnland, Norwegen und Schweden, die im Eigentum der Iveco Group stehen und im Verkauf von leichten Nutzfahrzeugen, mittelschweren und schweren Lastkraftwagen und Ersatzteilen sowie in der Wartung von Nutzfahrzeugen tätig sind.

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

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

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

M.11410 – HEDIN MOBILITY / IVECO SWEDEN / IVECO DENMARK / IVECO FINLAND / IVECO NORGE

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

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

Postanschrift:

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

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



C/2024/3390

27.5.2024

MITTEILUNG DER KOMMISSION
Europäische Kulturhauptstadt 2028

(C/2024/3390)

Die Europäische Kulturhauptstadt 2028 in Frankreich heißt Bourges.



C/2024/3394

27.5.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11432 — HAIER / CCR)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/3394)

Am 21. Mai 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 32024M11432 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2024/3395

27.5.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11537 —ENBRIDGE / MPLX / ISQ / WPC)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/3395)

Am 21. Mai 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 32024M11537 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.