



C/2024/2544

28.5.2024

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾
27. Mai 2024
(C/2024/2544)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,0843	CAD	Kanadischer Dollar		1,4813
JPY	Japanischer Yen		170,07	HKD	Hongkong-Dollar		8,4663
DKK	Dänische Krone		7,4619	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,7665
GBP	Pfund Sterling		0,85070	SGD	Singapur-Dollar		1,4633
SEK	Schwedische Krone		11,5400	KRW	Südkoreanischer Won		1 478,03
CHF	Schweizer Franken		0,9922	ZAR	Südafrikanischer Rand		19,9632
ISK	Isländische Krone		149,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,8545
NOK	Norwegische Krone		11,4150	IDR	Indonesische Rupiah		17 421,56
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit		5,0930
CZK	Tschechische Krone		24,733	PHP	Philippinischer Peso		63,090
HUF	Ungarischer Forint		384,70	RUB	Russischer Rubel		
PLN	Polnischer Zloty		4,2553	THB	Thailändischer Baht		39,702
RON	Rumänischer Leu		4,9763	BRL	Brasilianischer Real		5,6038
TRY	Türkische Lira		34,9000	MXN	Mexikanischer Peso		18,0901
AUD	Australischer Dollar		1,6320	INR	Indische Rupie		90,1393

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



**Bekanntmachung zur Änderung der Bekanntmachung des allgemeinen Auswahlverfahrens —
EPSO/AD/402/23 — Beamte (m/w/d) der Funktionsgruppe Administration (AD 6) in folgenden
Fachgebieten: 1. Mikroökonomie/Makroökonomie 2. Finanzmarktökonomie 3. Industrieökonomie**

(Amtsblatt der Europäischen Union C 220 A vom 22. Juni 2023)

(C/2024/3223)

Im Rahmen des allgemeinen Auswahlverfahrens EPSO/AD/402/23 sind bei den Online-Tests mit automatischer Beaufsichtigung am 2.-4. Oktober 2023 schwerwiegende technische Probleme aufgetreten. Infolgedessen waren viele Bewerberinnen und Bewerber nicht in der Lage, die Tests unter angemessenen Bedingungen abzulegen oder abzuschließen.

Am 8. November 2023 kündigte EPSO an, die Durchführung des Auswahlverfahrens EPSO/AD/402/23 auszusetzen und Alternativen für ein solides System zur Testdurchführung, das zuverlässig ist und gleichzeitig optimale Bedingungen für die Prüfungsteilnehmerinnen und -teilnehmer bietet, zu prüfen. Anhand dieser Kriterien wurden — unter Berücksichtigung der dienstlichen Interessen und der Interessen der Bewerberinnen und Bewerber — verschiedene Optionen bewertet, damit die Auswahlverfahren ohne unnötige Verzögerungen wieder aufgenommen werden können.

Die für das Auswahlverfahren EPSO/AD/402/23 gewählte Lösung besteht in Online-Tests/-Prüfungen mit automatischer Beaufsichtigung, allerdings mit veränderten Testmodalitäten. Bei zahlreichen Bewerberinnen und Bewerbern dieses Auswahlverfahrens liegen keine gültigen (oder vollständigen) Aufzeichnungen ihrer Eingaben bzw. Antworten vor, daher sollten sie die Tests erneut unter den neuen Bedingungen ablegen. Damit alle Bewerberinnen und Bewerber unter gleichen Bedingungen geprüft werden, wird die Prüfungsphase in diesem Auswahlverfahren neu eingeleitet und alle Bewerberinnen und Bewerber müssen sich erneut allen Tests/Prüfungen unterziehen. Dies gilt auch für Bewerberinnen und Bewerber, die bereits die Tests/Prüfungen vollständig abgelegt haben.

Da eine Wiederholung der Prüfungsphase des Auswahlverfahrens EPSO/AD/402/23 erforderlich ist, bietet sich nun die Gelegenheit, das Auswahlverfahren entsprechend der neuen Regelung („24-Sprachen-Regelung“) in allen 24 EU-Amtssprachen durchzuführen. Dies entspricht der Vorgehensweise von EPSO bei Auswahlverfahren, in denen die Bekanntmachung bereits veröffentlicht wurde, die Tests/Prüfungen aber noch nicht stattgefunden haben (siehe C/2024/1805 vom 1. März 2024 ⁽¹⁾ und C/2024/2265 vom 22. März 2024 ⁽²⁾).

Die Angleichung an die „24-Sprachen-Regelung“ bedeutet, dass Bewerberinnen und Bewerber gemäß den Anweisungen der jeweiligen Bekanntmachung des Auswahlverfahrens frei wählen können, in welchen zwei der 24 Amtssprachen der EU sie die Tests/Prüfungen ablegen wollen.

Die Umstellung des Auswahlverfahrens EPSO/AD/402/23 auf alle 24 EU-Amtssprachen erfordert gewisse Anpassungen des Testportfolios. Insbesondere führt die in diesem Zusammenhang vorgesehene Fallstudie zu praktischen Schwierigkeiten. Daher wird die Fallstudie durch eine schriftliche Prüfung ersetzt, bei der sich die Aufgabenstellung auf Unterlagen/Informationen stützt, die bereits in 24 Sprachen öffentlich zugänglich sind. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Kommunikationsfähigkeit im Mittelpunkt stehen. Die Punktevergabe und Prüfungsdauer bleiben unverändert und werden in der Änderungsbekanntmachung näher erläutert.

Damit sowohl die derzeitigen als auch potenzielle neue Bewerberinnen und Bewerber die Flexibilität der „24-Sprachen-Regelung“ optimal nutzen und die Tests/Prüfungen auch in einer anderen Sprache ablegen können, wird das Auswahlverfahren neu eingeleitet. Folglich **müssen Bewerberinnen und Bewerber, die ihre Bewerbung bereits eingereicht haben, diese überprüfen und erneut validieren, um weiterhin an diesem Auswahlverfahren teilnehmen zu können.** Weitere Informationen erhalten diese Bewerberinnen und Bewerber über ihr EPSO-Konto.

Aus diesen Gründen wird die Bekanntmachung des allgemeinen Auswahlverfahrens EPSO/AD/402/23 wie folgt geändert:

1. Auf Seite 1 muss die Bewerbungsfrist wie folgt lauten:
„Bewerbungsschluss: 9. Juli 2024 um 12.00 Uhr (mittags) Brüsseler Ortszeit“.
2. Auf Seite 2 Abschnitt 3 „Komme ich für eine Bewerbung infrage?“:

⁽¹⁾ <https://eur-lex.europa.eu/eli/C/2024/1805/oj>.

⁽²⁾ <https://eur-lex.europa.eu/eli/C/2024/2265/oj>.

Anstatt: „Die Bewerberinnen und Bewerber müssen bei Ablauf der Bewerbungsfrist **alle** nachstehend aufgeführten allgemeinen und besonderen Zulassungsbedingungen erfüllen.“

muss es heißen: „Die Bewerberinnen und Bewerber müssen bei Ablauf der Bewerbungsfrist **alle** nachstehend aufgeführten allgemeinen und besonderen Zulassungsbedingungen erfüllen (siehe Abschnitt 4.3.1 Buchstabe a dieser Bekanntmachung).“

3. Auf Seite 4 erhält Abschnitt 4 „Wie läuft das Auswahlverfahren ab?“ folgende Fassung:

„4. **WIE LÄUFT DAS AUWAHLVERFAHREN AB?**

4.1. **Überblick über die Phasen des Auswahlverfahrens**

Dieses Auswahlverfahren ist in folgende Phasen gegliedert:

- Bewerbung (siehe Abschnitt 4.3.1),
- Tests/Prüfungen: Tests zum logischen Denken, Multiple-Choice-Test in dem von der Bewerberin/dem Bewerber gewählten Fachgebiet (fachbezogener Multiple-Choice-Test) und eine schriftliche Prüfung (siehe Abschnitt 4.3.2),
- Bewertung der schriftlichen Prüfung und Prüfung der Zulassungsberechtigung (siehe Abschnitt 4.3.3),
- Erstellung der Reservelisten (siehe Abschnitt 4.3.4).

4.2. **In diesem Auswahlverfahren verwendete Sprachen**

Das Statut ⁽¹⁾* sieht vor, dass eine Beamtin oder ein Beamter nur ernannt werden kann, wenn sie/er gründliche Kenntnisse in einer der Sprachen der EU und ausreichende Kenntnisse in einer weiteren Sprache der EU in dem für die Ausübung ihres/seines Amtes erforderlichen Umfang nachweist.

Daher müssen Bewerberinnen und Bewerber bei diesem Auswahlverfahren über gründliche Kenntnisse (**mindestens Niveau C1**) mindestens einer der 24 EU-Amtssprachen und ausreichende Kenntnisse (**mindestens Niveau B2**) einer beliebigen anderen der verbleibenden 23 EU-Amtssprachen verfügen. Die vorgenannten Mindestniveaus beziehen sich auf alle im Bewerbungsformular genannten sprachlichen Kompetenzen (Sprechen, Schreiben, Lesen und Hörverständnis). Diese entsprechen den im Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen genannten Kompetenzen ⁽²⁾*.

Zum besseren Verständnis werden diese Sprachen als ‚Sprache 1‘ und ‚Sprache 2‘ bezeichnet.

Die Sprachen werden in den verschiedenen Phasen des Auswahlverfahrens wie folgt verwendet:

Phase des Auswahlverfahrens	Tests/Prüfungen	Sprache
Bewerbung	—	Eine beliebige EU-Amtssprache
Tests/Prüfungen	Tests zum logischen Denken	Sprache 1
	Fachbezogener Multiple-Choice-Test	Sprache 2
	Schriftliche Prüfung	Sprache 2

Die Bewerberinnen und Bewerber müssen ihre Wahl der Test- bzw. Prüfungssprache bei der Bewerbung treffen und können nach Validierung ihres Bewerbungsformulars keine Änderungen mehr vornehmen.

4.3. **Phasen des Auswahlverfahrens**

4.3.1. **Bewerbung**

- a) Für die Bewerbung benötigen Sie ein EPSO-Konto. Wenn Sie noch kein EPSO-Konto besitzen, müssen Sie eines anlegen. **Sie dürfen nur ein Konto erstellen, das Sie dann für alle EPSO-Bewerbungen verwenden.**

Bewerben Sie sich online über die EPSO-Website ⁽³⁾* bis zum

9. Juli 2024 um 12.00 Uhr (mittags) Brüsseler Ortszeit.

- b) Mit der Validierung Ihres Bewerbungsformulars bestätigen Sie ehrenwörtlich, dass Sie alle im Abschnitt 3 „Komme ich für eine Bewerbung infrage?“ genannten Bedingungen erfüllen. Nachdem Sie Ihr Bewerbungsformular validiert haben, können Sie es nicht mehr ändern. Bitte denken Sie daran, Ihre Bewerbung fristgerecht abzuschließen und zu validieren.
- c) Die Bewerbungen von **Bewerberinnen und Bewerbern, die ihre Bewerbung für dieses Auswahlverfahren bereits** vor Ablauf der in der ursprünglichen Bekanntmachung des Auswahlverfahrens (veröffentlicht im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 220 A vom 22. Juni 2023) angegebenen Frist oder vor Ablauf der in der Änderung der Bekanntmachung dieses Auswahlverfahrens (veröffentlicht im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 280 A vom 9. August 2023) angegebenen verlängerten Frist **eingereicht haben (im Folgenden „registrierte Bewerberinnen und Bewerber“), werden von EPSO wieder freigeschaltet.**
- d) **Registrierte Bewerberinnen und Bewerber müssen ihre Bewerbungen vor Ablauf der unter Buchstabe a dieses Unterabschnitts genannten Frist erneut überprüfen und validieren. Dies ist die Voraussetzung für die weitere Teilnahme an diesem Auswahlverfahren.**
- e) Die Bewerberinnen und Bewerber können nicht nur eine andere Sprache für die Tests/Prüfungen wählen, sondern auch weitere Änderungen an ihrem Bewerbungsformular vornehmen und z. B. die Angaben zu ihrer akademischen Laufbahn oder zur Dauer ihrer derzeitigen Berufserfahrung auf den neuesten Stand bringen.
- f) Sie müssen **bis zum 4. September 2024 um 12.00 Uhr (mittags) Brüsseler Ortszeit** gescannte Fassungen der Unterlagen, die die in Ihrem Bewerbungsformular gemachten Angaben belegen, in Ihrem EPSO-Konto hochladen (und mit Ihrer Bewerbung verknüpfen). Eine Anleitung hierfür finden Sie auf der EPSO-Website ⁽⁴⁾*.
- g) Registrierte Bewerberinnen und Bewerber, die ihre Nachweise bereits hochgeladen und mit ihrem Bewerbungsformular verknüpft haben, müssen diese Unterlagen nicht erneut hochladen/verknüpfen. Sie haben jedoch die Möglichkeit, innerhalb der unter Buchstabe f dieses Unterabschnitts genannten Frist zusätzliche Unterlagen hinzuzufügen bzw. zu verknüpfen.

4.3.2. Tests/Prüfungen

a) Allgemeine Informationen

Die im Rahmen dieses Auswahlverfahrens am 2., 3. und 4. Oktober 2023 durchgeführten Tests/Prüfungen werden für nichtig erklärt. Die in diesem Rahmen eingereichten Test- und Prüfungsantworten der Bewerberinnen und Bewerber werden nicht verarbeitet, und es werden keine Test- bzw. Prüfungsergebnisse generiert.

Alle Bewerberinnen und Bewerber, die ihr Bewerbungsformular innerhalb der in Abschnitt 4.3.1 Buchstabe a festgelegten Frist ordnungsgemäß validiert und die Anweisungen nach Abschnitt 4.3.1 befolgt haben, werden zu einer Reihe von Tests/Prüfungen eingeladen, die im Folgenden beschrieben werden.

Die Tests und die Prüfung finden online statt und erfolgen unter Aufsicht (Fernbeaufsichtigung). EPSO informiert die Bewerberinnen und Bewerber spätestens in der Einladung zu den Tests/Prüfungen über die betreffenden Modalitäten.

Die folgende Tabelle zeigt, wie die Ergebnisse in die Bewertung einfließen:

Test/Prüfung	Wie werden die Ergebnisse bewertet?
Sprachlogisches Denken, Zahlenverständnis und abstraktes Denken	„Bestanden/Nicht bestanden“ Die Auswertung der Tests dient der Feststellung, ob die erforderlichen Mindestpunktzahlen erreicht wurden.
Fachbezogener Multiple-Choice-Test	„Bestanden/nicht bestanden und Rangfolge“ Anhand der erzielten Punktzahlen wird eine Rangfolge (nach Leistung) derjenigen Bewerberinnen und Bewerber erstellt, die die Mindestpunktzahl erreicht haben.
Schriftliche Prüfung	„Bestanden/Nicht bestanden“ Die Auswertung der Prüfung dient der Feststellung, ob die erforderliche Mindestpunktzahl erreicht wurde.

Wer in einem der Tests bzw. der Prüfung nicht die erforderliche(n) Mindestpunktzahl(en) erreicht, wird von der weiteren Teilnahme am Auswahlverfahren ausgeschlossen. Die Test- und/oder Prüfungsantworten dieser Personen werden nicht weiter ausgewertet und ihre Zulassungsberechtigung wird dementsprechend nicht geprüft.

Die Test- und Prüfungsergebnisse werden den Bewerberinnen und Bewerbern erst am Ende des Auswahlverfahrens mitgeteilt, und zwar unabhängig davon, welche Phase des Auswahlverfahrens sie erreicht haben.

b) *Tests zum logischen Denken*

Die Tests zum logischen Denken werden wie folgt organisiert:

Tests	Sprache	Zahl der Fragen	Dauer	Punktzahl	Mindestpunktzahl
Zahlenverständnis	Sprache 1	10 Fragen	20 Minuten	0 bis 10 Punkte	6 von 10
Sprachlogisches Denken		20 Fragen	35 Minuten	0 bis 20 Punkte	Sprachlogisches und abstraktes Denken zusammen: 15 von 30
Abstraktes Denken		10 Fragen	10 Minuten	0 bis 10 Punkte	

Um die Tests zum logischen Denken erfolgreich zu bestehen, müssen Sie

- i) bei dem Test zum Zahlenverständnis mindestens 6 von 10 Punkten **und**
- ii) bei den Tests zum sprachlogischen Denken und abstrakten Denken zusammen mindestens 15 von 30 Punkten erreichen.

c) *Fachbezogener Multiple-Choice-Test*

Der fachbezogene Multiple-Choice-Test bezieht sich auf das von der Bewerberin/dem Bewerber gewählte Fachgebiet. Er wird nach folgendem Schema durchgeführt:

Test	Sprache	Zahl der Fragen	Dauer	Punktzahl	Mindestpunktzahl
Fachbezogener Multiple-Choice-Test	Sprache 2	30	40 Minuten	0 bis 30 Punkte	15 von 30

Die Bewerberinnen und Bewerber **müssen mindestens 15 von 30 Punkten erreichen und eines der besten Ergebnisse erzielen. Es wird pro Fachgebiet eine Rangfolge der Bewerberinnen und Bewerber, die die Mindestpunktzahl erreichen, in absteigender Reihenfolge der erzielten Punktzahlen erstellt.** Anhand dieser Rangfolge werden i) die Bewerberinnen und Bewerber ermittelt, deren schriftliche Prüfung bewertet und deren Zulassungsberechtigung geprüft wird (siehe Abschnitt 4.3.3), und ii) die Reservelisten gemäß dem in Abschnitt 4.3.4 beschriebenen Verfahren erstellt.

Wer nicht eines der besten Ergebnisse im Sinne des Abschnitts 4.3.3 Buchstabe a erzielt, wird von der weiteren Teilnahme am Auswahlverfahren ausgeschlossen. Die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung dieser Personen werden nicht weiter ausgewertet, und ihre Zulassungsberechtigung wird nicht geprüft.

d) *Schriftliche Prüfung*

Die schriftliche Prüfung dient der Bewertung des schriftlichen Ausdrucksvermögens der Bewerberinnen und Bewerber. Sie wird nach folgendem Schema durchgeführt:

Prüfung	Sprache	Dauer	Punktzahl	Mindestpunktzahl
Schriftliche Prüfung	Sprache 2	45 Minuten	0 bis 10 Punkte	5 von 10

Die Bewerberinnen und Bewerber müssen die Prüfungsaufgabe(n) auf der Grundlage der bereitgestellten Unterlagen zum Bereich Wirtschaft erledigen. Die Unterlagen werden vor dem Prüfungstermin auf der EPSO-Website zur Verfügung gestellt. Bei der Prüfung erhalten die Bewerberinnen und Bewerber die gleichen Unterlagen und die zugehörige(n) Aufgabenstellung(en).

Bei der schriftlichen Prüfung handelt es sich nicht um einen Sprachtest. Die Bewertung erfolgt anhand der spezifischen Bewertungskriterien, die auf der EPSO-Website veröffentlicht sind ^{(1)*}.

4.3.3. **Bewertung der schriftlichen Prüfung und Prüfung der Zulassungsberechtigung**

- Die Bewertung der schriftlichen Prüfung und die Prüfung der Zulassungsberechtigung (letztere gemäß Buchstabe b) finden parallel statt. Dies erfolgt in absteigender Rangfolge gemäß Abschnitt 4.3.2 Buchstabe c. Der Prüfungsausschuss bewertet nur die schriftliche Prüfung und prüft nur die Zulassungsberechtigung einer begrenzten Bewerberzahl (pro Fachgebiet höchstens 1,5-mal so viele Bewerberinnen und Bewerber, wie es Plätze auf der Reserveliste gibt).
- Bei der Prüfung der Zulassungsberechtigung wird überprüft, ob die in Abschnitt 3 („Komme ich für eine Bewerbung infrage?“) dieser Bekanntmachung genannten Zulassungsbedingungen erfüllt sind. Der Prüfungsausschuss entscheidet über die Zulassungsberechtigung der Bewerberinnen und Bewerber, indem er a) die Angaben in ihrem Bewerbungsformular mit b) den Unterlagen, die sie als Beleg dieser Angaben in ihrem EPSO-Konto hochgeladen haben, vergleicht.

4.3.4. **Erstellung der Reservelisten**

- Nach Abschluss der in Abschnitt 4.3.3 genannten Verfahren nimmt der Prüfungsausschuss die Namen derjenigen Bewerberinnen und Bewerber in die jeweilige Reserveliste auf, die i) bei allen Tests und bei der Prüfung die erforderliche Mindestpunktzahl und ii) bei dem fachbezogenen Multiple-Choice-Test eines der besten Ergebnisse erzielt haben und zu dem in Abschnitt 4.3.3 Buchstabe a genannten Personenkreis gehören und iii) als zulassungsberechtigt eingestuft wurden.
- Dies erfolgt in absteigender Rangfolge gemäß Abschnitt 4.3.2 Buchstabe c und wird so lange fortgesetzt, bis die Zahl der Plätze auf der Reserveliste für jedes Fachgebiet erreicht oder der Pool der Bewerberinnen und Bewerber, die die unter Buchstabe a genannten Kriterien erfüllen, erschöpft ist.
- Teilen sich mehrere Bewerberinnen und Bewerber den letzten verfügbaren Platz auf der Reserveliste, werden sie alle in die Liste aufgenommen.
- Die Namen auf den Reservelisten werden in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt. Die Reservelisten werden den einstellenden Dienststellen zur Verfügung gestellt. Die Bewerberinnen und Bewerber werden über ihre Ergebnisse (der Tests/der Prüfung und der Prüfung der Zulassungsberechtigung) unterrichtet, es sei denn, die Test- und/oder Prüfungsantworten und/oder Bewerbungsunterlagen wurden aus den in dieser Bekanntmachung genannten Gründen nicht ausgewertet bzw. geprüft.

Die Aufnahme in eine Reserveliste begründet weder ein Recht auf eine Einstellung noch eine Garantie hierfür.

^{(1)*} Verordnung Nr. 31 (EWG), Nr. 11 (EAG) über das Statut der Beamten und über die Beschäftigungsbedingungen für die sonstigen Bediensteten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. 45 vom 14.6.1962, S. 1385/62). Konsolidierter Text: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A01962R0031-20220101>.

^{(2)*} <https://eu-careers.europa.eu/de/documents/common-european-framework-reference-languages>.

^{(3)*} <https://epso.europa.eu/de/job-opportunities/open-for-application>.

^{(4)*} <https://eu-careers.europa.eu/de/help/faq/new-competition-model-2023>.

^{(5)*} <https://eu-careers.europa.eu/de/help/what-written-test>.

4. Auf Seite 11 erhält Anhang I Abschnitt 5 „Tests/Prüfungen“ folgende Fassung:

„5. **Tests/Prüfungen**

- (1) EPSO informiert die Bewerberinnen und Bewerber spätestens in der Einladung zu den Tests/Prüfungen über die betreffenden Modalitäten sowie über alle erforderlichen Einzelheiten und Anweisungen.
- (2) Für die Teilnahme an den Tests und der Prüfung müssen die Bewerberinnen und Bewerber nach entsprechender Aufforderung und entsprechend den Anweisungen, die sie von EPSO erhalten, einen Termin buchen. Die Buchung der Termine und die Teilnahme an den Tests sind nur in bestimmten Zeiträumen möglich.
- (3) Die Bewerberinnen und Bewerber müssen alle erforderlichen Schritte durchführen, die in den vor den Tests/Prüfungen übermittelten Anweisungen genannt sind, z. B. Installation von Software, Durchführung der erforderlichen Synchronisierung(en), Test der Internetverbindung, Überprüfung der technischen Voraussetzungen oder Systemprüfung und/oder Teilnahme an einem Probetest. Nur auf diese Weise lassen sich die Einsatzbereitschaft der IT-Umgebung der Bewerberinnen und Bewerber und die Kompatibilität ihres jeweiligen Geräts mit der Testplattform oder -anwendung überprüfen. Werden die vorgeschriebenen Schritte nicht durchgeführt, so kann die betreffende Person den Test/die Prüfung unter Umständen nicht ablegen, und der Anbieter ist möglicherweise nicht in der Lage, etwaige technische Probleme, die während des Tests/der Prüfung auftreten, wirksam zu beheben.
- (4) Bewerberinnen und Bewerber, die es versäumen, einen oder mehrere Tests/Prüfungen zu buchen, daran teilzunehmen oder sie vollständig zu absolvieren, werden von der weiteren Teilnahme am Auswahlverfahren ausgeschlossen, es sei denn, sie können nachweisen, dass sie auf die betreffenden Umstände keinen Einfluss hatten oder die Umstände auf höhere Gewalt zurückzuführen waren. Sie sollten EPSO so bald wie möglich (vorzugsweise vor dem Test/der Prüfung) kontaktieren, ihre Nichtteilnahme begründen und gegebenenfalls nachweisen, dass sie sich an den technischen Support gewandt haben.
- (5) Die Nichteinhaltung der Prüfungsvorschriften, die in den den Bewerberinnen und Bewerbern zur Verfügung gestellten Anweisungen und Informationen festgelegt sind, gilt nicht als Umstand, auf den die Bewerberinnen und Bewerber keinen Einfluss haben, oder als Fall höherer Gewalt.
- (6) Die Bewerberinnen und Bewerber werden gebeten, die EPSO-Website (*) zu konsultieren und sich mit den EPSO-Auswahlverfahren vertraut zu machen, darunter den allgemeinen Anforderungen für die Tests/Prüfungen.

(*) <https://eu-careers.europa.eu/de>“

5. Auf Seite 11 erhält Anhang I Abschnitt 7.1 „Technische und organisatorische Probleme“ folgende Fassung:

„7.1. *Technische und organisatorische Probleme*

- (1) Wenn die Bewerberinnen und Bewerber in irgendeiner Phase des Auswahlverfahrens mit einem ernsthaften technischen oder organisatorischen Problem konfrontiert sind, sollten sie dies EPSO über das Online-Kontaktformular (*) mitteilen.
- (2) Bei Problemen mit dem Bewerbungsformular ist EPSO unverzüglich und in jedem Fall vor Ablauf der Bewerbungsfrist zu kontaktieren.
- (3) **Tritt das Problem während eines Tests/einer Prüfung auf, muss die Bewerberin/der Bewerber**
 - a) das Problem unverzüglich melden und dazu den Anweisungen des/der Einladungsschreiben(s) zu den Tests/Prüfungen folgen

und

- b) innerhalb von **drei Kalendertagen**, gerechnet ab dem Folgetag des Tests/der Prüfung (mit einberechnet), EPSO über das Online-Kontaktformular (**) eine ausführliche Beschreibung des Problems übermitteln. Ferner sollte die Bewerberin/der Bewerber einen Nachweis über den Versuch, eine Lösung herbeizuführen, beifügen (z. B. Ticketnummer des Helpdesk oder des technischen Supports, Chat-Protokolle, Bericht über die Fehlerbehebung usw.). Dieser schriftliche Nachweis ist erforderlich, damit EPSO die Situation prüfen kann. In den Einladungsschreiben zu den Tests/der Prüfung können weitere Anforderungen und Anweisungen im Zusammenhang mit der Meldung von Problemen während der Tests/Prüfung festgelegt werden.

EPSO ist in jedem Fall zu unterrichten, auch wenn der Prüfungsanbieter auf die Beschwerde der Bewerberin oder des Bewerbers hin Maßnahmen ergriffen hat.

- (4) Beschwerden, die nach Ablauf der in diesem Abschnitt genannten Frist eingehen, sind nicht zulässig.
- (5) Beschwerden über technische Probleme, die von Bewerberinnen und Bewerbern eingereicht werden, die die in Abschnitt 5 Absatz 3 genannten Schritte nicht unternommen haben, gelten als unzulässig, es sei denn, sie können nachweisen, dass sie auf die betreffenden Umstände keinen Einfluss hatten oder die Umstände auf höhere Gewalt zurückzuführen waren.
- (6) Forderungen im Zusammenhang mit Beschwerden gemäß den Abschnitten 7.2.2 und 7.3.1 betreffend angebliche technische und/oder organisatorische Probleme, die nicht gemäß Abschnitt 7.1 in Verbindung mit Abschnitt 5 gemeldet wurden, sind nicht zulässig.

(*) <https://eu-careers.europa.eu/de/help/faq/complaints>.

(**) <https://eu-careers.europa.eu/de/help/faq/complaints>."



C/2024/3224

28.5.2024

**Bekanntmachung zur Änderung der Bekanntmachung des allgemeinen
Auswahlverfahrens EPSO/AD/403/23 — Beamte (m/w/d) der Funktionsgruppe Administration
(AD 7) in folgenden Fachgebieten: 1. Krisenmanagement 2. Migration und innere Sicherheit**

(Amtsblatt der Europäischen Union C 264 A vom 27. Juli 2023)

(C/2024/3224)

Im Rahmen des allgemeinen Auswahlverfahrens EPSO/AD/403/23 sind bei den Online-Tests mit automatischer Beaufsichtigung am 9.-11. Oktober 2023 schwerwiegende technische Probleme aufgetreten. Infolgedessen waren viele Bewerber/-innen nicht in der Lage, die Tests unter angemessenen Bedingungen abzulegen oder abzuschließen.

Am 17. November 2023 kündigte EPSO an, die Durchführung des Auswahlverfahrens EPSO/AD/403/23 auszusetzen und Alternativen für ein solides System zur Testdurchführung, das zuverlässig ist und gleichzeitig optimale Bedingungen für die Prüfungsteilnehmer/-innen bietet, zu prüfen. Anhand dieser Kriterien wurden — unter Berücksichtigung der dienstlichen Interessen und der Interessen der Bewerber/-innen — verschiedene Optionen bewertet, damit die Auswahlverfahren ohne unnötige Verzögerungen wieder aufgenommen werden können.

Die für das Auswahlverfahren EPSO/AD/403/23 gewählte Lösung besteht in Online-Tests/-Prüfungen mit automatischer Beaufsichtigung, allerdings mit veränderten Testmodalitäten. Bei zahlreichen Bewerber/-innen dieses Auswahlverfahrens liegen keine gültigen (oder vollständigen) Aufzeichnungen der Eingaben vor, daher sollten sie die Tests erneut unter den neuen Bedingungen ablegen. Damit alle Bewerber/-innen unter gleichen Bedingungen geprüft werden, wird die Prüfungsphase in diesem Auswahlverfahren neu eingeleitet und alle Bewerber/-innen müssen sich erneut allen Tests/Prüfungen unterziehen. Dies gilt auch für Bewerber/-innen, die bereits die Tests/Prüfungen vollständig abgelegt haben.

Da eine Wiederholung der Prüfungsphase des Auswahlverfahrens EPSO/AD/403/23 erforderlich ist, bietet sich nun die Gelegenheit, das Auswahlverfahren entsprechend der neuen Regelung („24-Sprachen-Regelung“) in allen 24 EU-Amtssprachen durchzuführen. Dies entspricht der Vorgehensweise von EPSO bei Auswahlverfahren, in denen die Bekanntmachung bereits veröffentlicht wurde, die Tests/Prüfungen aber noch nicht stattgefunden haben (siehe C/2024/1805 vom 1. März 2024 ⁽¹⁾ und C/2024/2265 vom 22. März 2024 ⁽²⁾).

Die Angleichung an die „24-Sprachen-Regelung“ bedeutet, dass Bewerber/-innen gemäß den Anweisungen der jeweiligen Bekanntmachung des Auswahlverfahrens frei wählen können, in welchen zwei der 24 Amtssprachen der EU sie die Tests/Prüfungen ablegen wollen.

Der Übergang zu einer vollständigen „24-Sprachen-Regelung“ beim Auswahlverfahren EPSO/AD/403/23 erfordert gewisse Anpassungen des Testportfolios. Insbesondere führt die in diesem Zusammenhang vorgesehene Fallstudie zu praktischen Schwierigkeiten. Daher wird die Fallstudie durch eine schriftliche Prüfung ersetzt, bei der sich die Aufgabenstellung auf Unterlagen/Informationen stützt, die bereits in 24 Sprachen öffentlich zugänglich sind. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Kommunikationsfähigkeit im Mittelpunkt stehen. Die Punktevergabe und Prüfungsdauer bleiben unverändert und werden in der Änderungsbekanntmachung näher erläutert.

Damit sowohl die derzeitigen als auch potenzielle neue Bewerber/-innen die Flexibilität der „24-Sprachen-Regelung“ optimal nutzen und eventuell auch andere Sprachen für die Tests/Prüfungen wählen können, wird das Auswahlverfahren wiederaufgenommen. Folglich **müssen Bewerber/-innen, die ihre Bewerbung bereits eingereicht haben, diese überprüfen und erneut validieren, um weiterhin an diesem Auswahlverfahren teilnehmen zu können**. Weitere Informationen erhalten diese Bewerber/-innen über ihr EPSO-Konto.

Aus diesen Gründen wird die Bekanntmachung des allgemeinen Auswahlverfahrens EPSO/AD/403/23 wie folgt geändert:

(1) Auf Seite 1 muss die Bewerbungsfrist wie folgt lauten:

„Bewerbungsschluss: 9. Juli 2024 um 12.00 Uhr (mittags) Brüsseler Ortszeit“.

(2) Auf Seite 2 Abschnitt 3 „Komme ich für eine Bewerbung infrage?“:

⁽¹⁾ <https://eur-lex.europa.eu/eli/C/2024/1805/oj>.

⁽²⁾ <https://eur-lex.europa.eu/eli/C/2024/2265/oj>.

Anstatt: „Sie müssen bei Ablauf der Bewerbungsfrist **alle** nachstehend aufgeführten allgemeinen und besonderen Zulassungsbedingungen erfüllen.“

muss es heißen: „Sie müssen bei Ablauf der Bewerbungsfrist **alle** nachstehend aufgeführten allgemeinen und besonderen Zulassungsbedingungen erfüllen (siehe Abschnitt 4.3.1 Buchstabe a dieser Bekanntmachung).“

(3) Auf Seite 4 erhält Abschnitt 4 „Wie läuft das Auswahlverfahren ab?“ folgende Fassung:

„4. **WIE LÄUFT DAS AUWAHLVERFAHREN AB?**

4.1. **Überblick über die Phasen des Auswahlverfahrens**

Dieses Auswahlverfahren besteht aus folgenden Phasen:

- Bewerbung (siehe Abschnitt 4.3.1)
- Tests/Prüfungen: Tests zum logischen Denken, Multiple-Choice-Test in dem von der Bewerberin/dem Bewerber gewählten Fachgebiet (fachbezogener Multiple-Choice-Test) und eine schriftliche Prüfung (siehe Abschnitt 4.3.2)
- Bewertung der schriftlichen Prüfung und Prüfung der Zulassungsberechtigung (siehe Abschnitt 4.3.3)
- Erstellung der Reservelisten (siehe Abschnitt 4.3.4)

4.2. **Sprachen dieses Auswahlverfahrens**

Das Statut ⁽¹⁾* sieht vor, dass eine Beamtin oder ein Beamter nur ernannt werden kann, wenn sie/er gründliche Kenntnisse in einer der Sprachen der EU und ausreichende Kenntnisse in einer weiteren Sprache der EU in dem für die Ausübung ihres/seines Amtes erforderlichen Umfang nachweist.

Daher müssen Bewerber/-innen bei diesem Auswahlverfahren über gründliche Kenntnisse (**mindestens Niveau C1**) in mindestens einer der 24 EU-Amtssprachen und ausreichende Kenntnisse (**mindestens Niveau B2**) in einer beliebigen anderen der verbleibenden 23 EU-Amtssprachen verfügen. Die hier genannten Mindestniveaus beziehen sich auf alle im Bewerbungsformular genannten sprachlichen Kompetenzen (Sprechen, Schreiben, Lesen und Hörverständnis). Diese entsprechen den im Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen genannten Kompetenzen ⁽²⁾*.

Zum besseren Verständnis werden diese Sprachen als ‚Sprache 1‘ und ‚Sprache 2‘ bezeichnet.

In den verschiedenen Phasen des Auswahlverfahrens werden folgende Sprachen verwendet:

Phase des Auswahlverfahrens	Tests/Prüfungen	Sprache
Bewerbung	—	Eine der 24 EU-Amtssprachen nach Wahl
Test/Prüfung	Tests zum logischen Denken	Sprache 1
	Fachbezogener Multiple-Choice-Test	Sprache 2
	Schriftliche Prüfung	Sprache 2

Die Bewerber/-innen müssen ihre Wahl der Test- bzw. Prüfungssprache bei der Bewerbung treffen und können nach Validierung ihres Bewerbungsformulars keine Änderungen mehr vornehmen.

4.3. **Phasen des Auswahlverfahrens**

4.3.1. **Bewerbung**

- a) Für die Bewerbung benötigen Sie ein EPSO-Konto. Wenn Sie noch kein EPSO-Konto besitzen, müssen Sie eines einrichten. **Sie dürfen nur ein Konto einrichten, das Sie dann für alle EPSO-Bewerbungen verwenden können.**

Bewerben Sie sich online über die EPSO-Website ⁽³⁾* bis zum

9. Juli 2024 um 12.00 Uhr (mittags) Brüsseler Ortszeit.

- b) Mit der Validierung Ihres Bewerbungsformulars bestätigen Sie ehrenwörtlich, dass Sie alle in Abschnitt 3 „Komme ich für eine Bewerbung infrage?“ genannten Bedingungen erfüllen. Nachdem Sie Ihr Bewerbungsformular validiert haben, können Sie es nicht mehr ändern. Sie sind dafür verantwortlich, Ihre Bewerbung fristgerecht abzuschließen und zu validieren.
- c) **Die Bewerbungen von Bewerber/-innen, die ihre Bewerbung für dieses Auswahlverfahren bereits vor Ablauf der in der ursprünglichen Bekanntmachung des Auswahlverfahrens (veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Union C 264 A vom 27. Juli 2023) angegebenen Frist eingereicht haben (im Folgenden „registrierte Bewerber/-innen“), werden von EPSO wieder freigeschaltet.**
- d) **Registrierte Bewerber/-innen müssen ihre Bewerbungen vor Ablauf der unter Buchstabe a dieses Unterabschnitts genannten Frist erneut überprüfen und validieren. Dies ist die Voraussetzung für die weitere Teilnahme an diesem Auswahlverfahren.**
- e) Die Bewerber/-innen können nicht nur eine andere Sprache für die Tests/Prüfungen wählen, sondern auch weitere Änderungen an ihrem Bewerbungsformular vornehmen und z. B. die Angaben zu ihrer akademischen Laufbahn oder zur Dauer ihrer derzeitigen Berufserfahrung auf den neuesten Stand bringen.
- f) Sie müssen **bis zum 4. September 2024 um 12.00 Uhr (mittags) Brüsseler Ortszeit** gescannte Fassungen der Unterlagen, die die in ihrem Bewerbungsformular gemachten Angaben belegen, in ihrem EPSO-Konto hochladen (und mit Ihrer Bewerbung verknüpfen). Eine Anleitung hierfür finden Sie auf der EPSO-Website ⁽⁴⁾ *.
- g) Registrierte Bewerber/-innen, die ihre Nachweise bereits hochgeladen und mit ihrem Bewerbungsformular verknüpft haben, müssen diese Unterlagen nicht erneut hochladen/verknüpfen. Sie haben jedoch die Möglichkeit, innerhalb der unter Buchstabe f dieses Unterabschnitts genannten Frist zusätzliche Unterlagen hinzuzufügen bzw. zu verknüpfen.

4.3.2. Tests/Prüfungen

a) Allgemeine Informationen

Die im Rahmen dieses Auswahlverfahrens am 9., 10. und 11. Oktober 2023 durchgeführten Tests/Prüfungen werden für nichtig erklärt. Die in diesem Rahmen eingereichten Test- und Prüfungsantworten der Bewerber/-innen werden nicht verarbeitet, und es werden keine Test- bzw. Prüfungsergebnisse generiert.

Alle Bewerber/-innen, die ihr Bewerbungsformular innerhalb der in Abschnitt 4.3.1 Buchstabe a festgelegten Frist ordnungsgemäß validiert und die Anweisungen nach Abschnitt 4.3.1 befolgt haben, werden zu einer Reihe von Tests/Prüfungen eingeladen, die im Folgenden beschrieben werden.

Die Tests und die Prüfung finden online statt und erfolgen unter Aufsicht (Fernbeaufsichtigung). EPSO informiert die Bewerber/-innen spätestens in der Einladung zu den Tests/Prüfungen über die betreffenden Modalitäten.

Die folgende Tabelle zeigt, wie die Ergebnisse in die Bewertung einfließen:

Test/Prüfung	Wie werden die Ergebnisse verwendet?
Sprachlogisches Denken, Zahlenverständnis und abstraktes Denken	„Bestanden/Nicht bestanden“ Die Auswertung der Tests dient der Feststellung, ob die erforderlichen Mindestpunktzahlen erreicht wurden.
Fachbezogener Multiple-Choice-Test	„Bestanden/nicht bestanden und Rangfolge“ Anhand der erzielten Punktzahlen wird eine Rangfolge (nach Leistung) derjenigen Bewerber/-innen erstellt, die die Mindestpunktzahl erreicht haben.
Schriftliche Prüfung	„Bestanden/Nicht bestanden“ Die Auswertung der Prüfung dient der Feststellung, ob die erforderliche Mindestpunktzahl erreicht wurde.

Wer die erforderliche Mindestpunktzahl in einem dieser Tests oder der Prüfung nicht erreicht, wird von der weiteren Teilnahme am Auswahlverfahren ausgeschlossen. Die Test- und/oder Prüfungsantworten dieser Personen werden nicht weiter ausgewertet, und ihre Zulassungsberechtigung wird dementsprechend nicht geprüft.

Die Test- und Prüfungsergebnisse werden den Bewerber/-innen erst am Ende des Auswahlverfahrens mitgeteilt, und zwar unabhängig davon, welche Phase des Auswahlverfahrens sie erreicht haben.

b) *Tests zum logischen Denken*

Die Tests zum logischen Denken werden wie folgt durchgeführt:

Test	Sprache	Zahl der Fragen	Dauer	Mindestpunktzahl
Sprachlogisches Denken	Sprache 1	20 Fragen	35 Min.	10 von 20
Zahlenverständnis		10 Fragen	20 Min.	Zahlenverständnis und abstraktes Denken zusammen: 10 von 20
Abstraktes Denken		10 Fragen	10 Min.	

Um die Tests zum logischen Denken erfolgreich zu bestehen, müssen Sie

- i) bei dem Test zum sprachlogischen Denken mindestens 10 von 20 Punkten **und**
- ii) bei den Tests zum Zahlenverständnis und abstrakten Denken zusammen mindestens 10 von 20 Punkten erreichen.

c) *Fachbezogener Multiple-Choice-Test*

Der fachbezogene Multiple-Choice-Test bezieht sich auf das gewählte Fachgebiet. Er wird wie folgt durchgeführt:

Test	Sprache	Zahl der Fragen	Dauer	Bewertung	Mindestpunktzahl
Fachbezogener Multiple-Choice-Test	Sprache 2	30	40 Minuten	0 bis 30 Punkte	15 von 30

Die Bewerber/-innen müssen **mindestens 15 von 30 Punkten erreichen und eines der besten Ergebnisse erzielen. Es wird pro Fachgebiet eine Rangfolge der Personen, die die Mindestpunktzahl erreichen, in absteigender Reihenfolge der erzielten Punktzahlen erstellt.** Anhand dieser Rangfolge werden i) die Bewerber/-innen ermittelt, deren schriftliche Prüfung bewertet und deren Zulassungsberechtigung geprüft wird (siehe Abschnitt 4.3.3), und ii) die Reserveliste gemäß dem in Abschnitt 4.3.4 beschriebenen Verfahren erstellt.

Wer nicht eines der besten Ergebnisse im Sinne des Abschnitts 4.3.3 Buchstabe a erzielt, wird von der weiteren Teilnahme am Auswahlverfahren ausgeschlossen. Die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung dieser Personen werden nicht ausgewertet, und ihre Zulassungsberechtigung wird nicht geprüft.

d) *Schriftliche Prüfung*

Die schriftliche Prüfung dient der Bewertung der schriftlichen Kommunikationsfähigkeit der Bewerber/-innen. Sie wird wie folgt durchgeführt:

Prüfung	Sprache	Dauer	Bewertung	Mindestpunktzahl
Schriftliche Prüfung	Sprache 2	45 Minuten	0 bis 10 Punkte	5 von 10

Die Bewerber/-innen müssen die Prüfungsaufgabe auf der Grundlage der bereitgestellten Unterlagen zu den Fachgebieten des Auswahlverfahrens erledigen. Die Unterlagen werden vor dem Prüfungstermin auf der EPSO-Website zur Verfügung gestellt. Bei der Prüfung erhalten die Bewerber/-innen die gleichen Unterlagen und die zugehörige(n) Aufgabenstellung(en).

Bei der schriftlichen Prüfung handelt es sich nicht um einen Sprachtest. Die Bewertung erfolgt anhand der spezifischen Bewertungskriterien, die auf der EPSO-Website veröffentlicht sind ^{(1)*}.

4.3.3. **Bewertung der schriftlichen Prüfung und Prüfung der Zulassungsberechtigung**

- a) Die Bewertung der schriftlichen Prüfung und die Prüfung der Zulassungsberechtigung (Letztere gemäß Buchstabe b) finden parallel statt. Dies erfolgt in absteigender Rangfolge gemäß Abschnitt 4.3.2 Buchstabe c. Der Prüfungsausschuss bewertet nur die schriftliche Prüfung und prüft nur die Zulassungsberechtigung einer begrenzten Bewerberzahl (pro Fachgebiet höchstens 1,5-mal so viele Bewerber/-innen, wie es Plätze auf der Reserveliste gibt).
- b) Bei der Prüfung der Zulassungsberechtigung wird überprüft, ob die in Abschnitt 3 („Komme ich für eine Bewerbung infrage?“) dieser Bekanntmachung genannten Zulassungsbedingungen erfüllt sind. Der Prüfungsausschuss entscheidet über die Zulassungsberechtigung, indem er a) die Angaben im Bewerbungsf formular mit b) den Unterlagen, die als Beleg dieser Angaben im EPSO-Konto hochgeladen wurden, vergleicht.

4.3.4. **Erstellung der Reservelisten**

- a) Nach Abschluss der in Abschnitt 4.3.3 genannten Verfahren nimmt der Prüfungsausschuss die Namen derjenigen Bewerber/-innen in die jeweilige Reserveliste auf, die i) bei allen Tests und bei der schriftlichen Prüfung die erforderliche Mindestpunktzahl und ii) bei dem fachbezogenen Multiple-Choice-Test eines der besten Ergebnisse erzielt haben und zu dem in Abschnitt 4.3.3 Buchstabe a genannten Personenkreis gehören und iii) als zulassungsberechtigt eingestuft wurden.
- b) Dies erfolgt in absteigender Rangfolge gemäß Abschnitt 4.3.2 Buchstabe c und wird so lange fortgesetzt, bis die Zahl der Plätze auf der Reserveliste für jedes Fachgebiet erreicht oder der Pool der Bewerber/-innen, die die unter Buchstabe a genannten Kriterien erfüllen, erschöpft ist.
- c) Teilen sich mehrere Personen den letzten verfügbaren Platz auf der Reserveliste, werden sie alle in die Liste aufgenommen.
- d) Die Namen auf den Reservelisten werden in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt. Die Reservelisten werden den einstellenden Dienststellen zur Verfügung gestellt. Die Bewerber/-innen werden über ihre Ergebnisse (der Tests/der Prüfung und der Prüfung der Zulassungsberechtigung) unterrichtet, es sei denn, die Test- und/oder Prüfungsantworten und/oder Bewerbungsunterlagen wurden aus den in dieser Bekanntmachung genannten Gründen nicht ausgewertet bzw. geprüft.

Die Aufnahme in eine Reserveliste begründet weder ein Recht auf eine Einstellung noch eine Garantie hierfür.

^{(1)*} Verordnung Nr. 31 (EWG) 11 (EAG) über das Statut der Beamten und über die Beschäftigungsbedingungen für die sonstigen Bediensteten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. 45 vom 14.6.1962, S. 1385/62). Konsolidierter Text: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A01962R0031-20220101>.

^{(2)*} <https://eu-careers.europa.eu/de/documents/common-european-framework-reference-languages>.

^{(3)*} <https://epso.europa.eu/de/job-opportunities/open-for-application>.

^{(4)*} <https://eu-careers.europa.eu/de/help/faq/new-competition-model-2023>.

^{(5)*} <https://eu-careers.europa.eu/de/help/what-written-test>.

- (4) Auf Seite 11 erhält Anhang I Abschnitt 5 „Tests/Prüfungen“ folgende Fassung:

„5. **Tests/Prüfungen**

- (1) EPSO informiert die Bewerber/-innen spätestens in der Einladung zu den Tests/Prüfungen über die betreffenden Modalitäten sowie über alle erforderlichen Einzelheiten und Anweisungen.
- (2) Wenn die Bewerber/-innen aufgefordert werden, einen Termin für die Tests/Prüfungen zu buchen, so müssen sie den Anweisungen folgen, die sie dazu von EPSO erhalten. Die Buchung der Termine und die Teilnahme an den Tests sind nur in bestimmten Zeiträumen möglich.

- (3) Die Bewerber/-innen müssen alle erforderlichen Schritte durchführen, die in den vor den Tests/Prüfungen übermittelten Anweisungen genannt sind, z. B. Installation von Software, Durchführung der erforderlichen Synchronisierung(en), Test der Internetverbindung, Überprüfung der technischen Voraussetzungen oder Systemprüfung und/oder Teilnahme an einem Probetest. Nur auf diese Weise lassen sich die Einsatzbereitschaft der IT-Umgebung der Bewerber/-innen und die Kompatibilität ihres jeweiligen Geräts mit der Testplattform oder -anwendung überprüfen. Werden die vorgeschriebenen Schritte nicht durchgeführt, so kann die betreffende Person den Test/die Prüfung unter Umständen nicht ablegen, und der Anbieter ist möglicherweise nicht in der Lage, etwaige technische Probleme, die während des Tests/der Prüfung auftreten, wirksam zu beheben.
- (4) Versäumt es eine Person, einen oder mehrere Tests zu buchen, daran teilzunehmen oder vollständig zu absolvieren, gilt deren Teilnahme am Auswahlverfahren als beendet, es sei denn, die Person kann nachweisen, dass sie auf die betreffenden Umstände keinen Einfluss hatte oder die Umstände auf höhere Gewalt zurückzuführen waren. Sie sollte EPSO so bald wie möglich (vorzugsweise vor dem Test/der Prüfung) kontaktieren, ihre Nichtteilnahme begründen und gegebenenfalls nachweisen, dass sie sich an den technischen Support gewandt hat.
- (5) Die Nichteinhaltung der Prüfungsvorschriften, die in den zur Verfügung gestellten Anweisungen und Informationen festgelegt sind, gilt nicht als Umstand, auf den die betreffenden Personen keinen Einfluss haben, oder als Situation höherer Gewalt.
- (6) Die Bewerber/-innen werden gebeten, die EPSO-Website(*) zu konsultieren und sich mit den EPSO-Auswahlverfahren vertraut zu machen, unter anderem mit den allgemeinen Anforderungen für die Tests/Prüfungen.

(*) <https://eu-careers.europa.eu/de>."

- (5) Auf Seite 11 erhält Anhang I Abschnitt 7.1 „Technische und organisatorische Probleme“ folgende Fassung:

„7.1. Technische und organisatorische Probleme

- (1) Wenn in irgendeiner Phase des Auswahlverfahrens ein ernsthaftes technisches oder organisatorisches Problem auftritt, sollte EPSO dies über das Online-Kontaktformular (*) mitgeteilt werden.
- (2) Bei Problemen mit dem Bewerbungsformular ist EPSO unverzüglich und in jedem Fall vor Ablauf der Bewerbungsfrist zu kontaktieren.
- (3) **Tritt das Problem während eines Tests/einer Prüfung auf, muss die Bewerberin/der Bewerber**
 - a) das Problem unverzüglich melden und dazu den Anweisungen des/der Einladungsschreiben(s) zu den Tests/Prüfungen folgen

und

 - b) innerhalb von **drei Kalendertagen** (d. h. einschließlich des Tages, der auf den Tag folgt, an dem der betreffende Test bzw. die betreffende Prüfung stattgefunden hat) EPSO über das Online-Kontaktformular (**) eine ausführliche Beschreibung des Problems übermitteln. Ferner sollte die Bewerberin/der Bewerber einen Nachweis über den Versuch, eine Lösung herbeizuführen, beifügen (z. B. Ticketnummer des Helpdesk oder des technischen Supports, Chat-Protokolle, Bericht über die Fehlerbehebung usw.). Dieser Nachweis ist erforderlich, damit EPSO die Situation untersuchen kann. In den Einladungsschreiben zu Tests/Prüfungen können weitere Anforderungen und Anweisungen im Zusammenhang mit der Meldung von Problemen während der Prüfung festgelegt werden.

EPSO ist in jedem Fall zu unterrichten, auch wenn der Prüfungsanbieter auf die Beschwerde hin Maßnahmen ergriffen hat.
- (4) Beschwerden, die nach Ablauf der in diesem Abschnitt genannten Frist eingehen, sind nicht zulässig.
- (5) Beschwerden über technische Probleme, die von Bewerber/-innen eingereicht werden, die die in Abschnitt 5 Absatz 3 genannten Schritte nicht unternommen haben, gelten als unzulässig, es sei denn, die Betroffenen können nachweisen, dass sie auf die betreffenden Umstände keinen Einfluss hatten oder die Umstände auf höhere Gewalt zurückzuführen waren.
- (6) Forderungen im Zusammenhang mit Beschwerden gemäß den Abschnitten 7.2.2 und 7.3.1 betreffend angebliche technische und/oder organisatorische Probleme, die nicht gemäß Abschnitt 7.1 in Verbindung mit Abschnitt 5 gemeldet wurden, sind nicht zulässig.

(*) <https://epso.europa.eu/de/help/faq/complaints>.

(**) <https://eu-careers.europa.eu/de/help/faq/complaints>."



C/2024/3366

28.5.2024

**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.109124

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/3366)

Datum der Annahme der Entscheidung	26.3.2024	
Nummer der Beihilfe	SA.109124	
Mitgliedstaat	Polen	
Region		
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	RRF: State aid for intermodal transport	
Rechtsgrundlage	ustawa z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz. U. z 2023 r. poz. 225, z późn. zm.) - https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=wdu20062271658 rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie udzielania pomocy publicznej w zakresie transportu intermodalnego w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (projekt)	
Art der Beihilfe	Regelung	
Ziel	Verkehrskordinierung	
Form der Beihilfe	Zuschuss	
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 784 153 224 PLN	
Beihilfehöchstintensität	50,0 %	
Laufzeit	bis zum 30.6.2026	
Wirtschaftssektoren	Güterbeförderung im Eisenbahnverkehr, Güterbeförderung im Straßenverkehr, Güterbeförderung in der See- und Küstenschifffahrt	
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministerstwo Infrastruktury Chałubińskiego Street 4/6, 00-928 Warszawa - Centrum Unijnych Projektów Transportowych Plac Europejski 2, 00-844 Warszawa	
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/2024/3392

28.5.2024

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/2024/3392)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Sächsischer Landwein“

PGI-DE-A1303-AM01

Datum der Mitteilung: 29.2.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Beschreibung der Veränderungen

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

ERGÄNZUNG:

Der natürliche Mindestalkoholgehalt/das Mindestmostgewicht wurde bislang im Absatz der önologischen Verfahren aufgeführt. Die Produktspezifikation wurde umstrukturiert, sodass die bisherigen Werte Teil der Weinbeschreibung geworden sind. Der natürliche Mindestalkoholgehalt bleibt unverändert. Die Angabe des Mostgewichts wurde gestrichen.

Folgendes wurde in Nummer 3.2 der Produktspezifikation eingefügt:

„Wein:	
Alle Rebsorten	5,9 Vol.-%“

ERGÄNZUNG:

Die organoleptischen Weinbeschreibungen wurden nach Weißwein, Roséwein, Blanc de Noir, Rotwein, Rotling gegliedert und gemäß ihren charakteristischen Eigenschaften beschrieben.

b) Zugelassene Keltertraubensorten

In Nummer 7 (fortan Nummer 8) der Produktspezifikation sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißer Rebsorten

Bacchus, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hiberna, Huxelrebe, Johanniter, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Müller Thurgau, Orion, Perle von Zala, Phoenix, Rieslaner, Ruländer, Saphira, Scheurebe, Siegerrebe, Sirius, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Roter Elbling, Roter Traminer, Auxerrois.

Rote Rebsorten

Acolon, André, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Cabernet Carbon, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabertin, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Regent, Saint Laurent.

⁽¹⁾ ABL L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

ERGÄNZUNG

Hinzugefügt werden folgende Sorten:

Weißer Rebsorten:

Bronner, Cabernet Blanc, Goldmuskateller, Muscaris, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier gris, Viognier.

Rote Rebsorten:

Allegro, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Gamay noir, Laurot, Nebbiolo, Pinotin, Piroso, Rondo, Satin Noir, Syrah.

Gestrichen wird folgender Satz:

„Die in Anbaueignungsprüfungen angestellten Rebsorten sind ebenfalls zu Produktion von Landwein zugelassen.“

c) Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften

In Nummer 10 (bisherig Nummer 8) der Produktspezifikation werden die weiteren Anforderungen hinsichtlich der Etikettierung aufgeführt.

Folgender Satz wird gestrichen:

„Sächsischer Landwein muss zu mindestens 85 % aus Trauben hergestellt werden, die von Rebflächen des Weinbaugebietes stammen. Er darf nur aus zugelassenen Rebsorten hergestellt werden. Die restlichen Trauben müssen aus Deutschland stammen.“

Er wird durch folgenden Satz ersetzt:

„Zusammensetzung des Landweines: Mindestens 85 % der zur Herstellung verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus dem geografischen Gebiet, die verbleibenden 15 % müssen aus Trauben eines anderen Landweingebietes in Deutschland stammen.“

ERGÄNZUNG:

Der Satz „Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit dem traditionellen Begriff ‚Landwein‘ zu kennzeichnen.“, wird gestrichen.

Er wird durch folgenden Satz ersetzt: „Die obligatorische Kennzeichnung mit dem traditionellen Begriff ‚Landwein‘ wird durch die Nennung des Namens der g.g.A. bereits erfüllt.“

d) Kontrollbehörde

Die Namen, Adressen und Aufgaben folgender, in Nummer 11 der Produktspezifikation benannter Behörden und Kontrollbehörden wurden aktualisiert.

ERGÄNZUNG:

Freistaat Sachsen

Name und Anschrift:

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG)

Postfach 54 01 37

01311 Dresden

DEUTSCHLAND

Telefon: +49 03512612-0

Telefax: +49 03512612-1099

E-Mail: lfulg@smekul.sachsen.de

Aufgaben:

Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederanpflanzungen

Die Kontrolle der von der BLE erteilten Genehmigung von Neuanpflanzungen für Weinreben obliegt dem Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zur Herstellung von Landwein verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

Bundesland Brandenburg

Namen und Anschriften:

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz
Referat 34
Lindenstraße 34a
14467 Potsdam
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 0331-8667636

E-Mail: poststelle@mluk.brandenburg.de

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg
Haus S
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13
14467 Potsdam
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 0331866-0

Telefax: +49 0331866-5108

E-Mail: poststelle@msgiv.brandenburg.de

Landkreis Oberspreewald-Lausitz
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Dubinaweg 1
01968 Senftenberg
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 03573/870-4401

Telefax: +49 03573/870-4410

E-Mail: [vet-amt@osl-online.de](mailto:veteramt@osl-online.de)

Aufgaben:

Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der von der BLE erteilten Genehmigung von Neuanpflanzung für Weinreben obliegt dem Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zur Herstellung von Landwein bzw. g. g. A-Wein des Landwein-/ g. g. A.-Weingebietes Sachsen verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

Bundesland Sachsen-Anhalt

Namen und Anschriften:

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten (ALFF) Süd
Sachgebiet Weinbau
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 03443/280

Telefax: +49 03443/280-80

E-Mail: ALFFWSF.poststelle@alff.mule.sachsen-anhalt.de

Landesamt für Verbraucherschutz
Freiimfelderstraße 68
06112 Halle / Saale
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 0345/56430

Telefax: +49 0345/5643403

E-Mail: LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de

Aufgaben:

Genehmigung von Neupflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der von der BLE erteilten Genehmigung von Neuanpflanzung für Weinreben obliegt dem Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte Herstellung von g.g.A. Sächsischer Landwein verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden dem Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd bis zum 15.01. die gesamte Erntemenge nach Rebsorten und Qualitätsstufen. Diese Angaben werden für den Landwein bezüglich des Hektarertrages geprüft.

Kontrolle der Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation

Die Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation wird durch den genannten Landkreis durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im zum Sachsen-Anhalt gehörenden Teil des Landweingebietes „Sächsischer Landwein“ i. d. R. ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

e) Sonstiges

Redaktionelle Änderungen nach EU-Vorgaben.

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln oder geltendes Recht wiedergegeben haben wurden gestrichen und mit dem Hinweis auf „geltendes Recht“ versehen.

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst.

Eine Änderung der Gebietsabgrenzung findet nicht statt.

Die einzelnen Gemeinden einschließlich der Gemarkungen werden aufgeführt.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Der Zusammenhang mit dem Gebiet wurde an wenigen Stellen präzisiert. Diese Änderungen gelten nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderungen, da sie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben.

2. Begründung der Veränderungen

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

Der Alkoholgehalt wird der Sächsischen Weinrechtsdurchführungsverordnung entsprechend angepasst. Er findet seit langem Anwendung und hat sich als praktikabel für die Erzeugnisse des g.g.A.- Gebiets erwiesen. Die Angabe des Mostgewichts wurde gestrichen, da diese aufgrund der Änderung der Weinverordnung (WeinV) obsolet geworden ist.

Die organoleptischen Weinbeschreibungen werden differenzierter ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können. Hierbei geht es zum einen darum, ihre jeweiligen organoleptischen Besonderheiten herauszuarbeiten und zum anderen, die große Vielschichtigkeit der Erzeugnisse deutlich zu machen.

b) Zugelassene Keltertraubensorten

Die bisherige Aufzählung der Rebsorten ist unvollständig. Sie wird ergänzt, da in Sachsen eine große Rebsorten-Vielfalt herrscht und sich diese Offenheit in der Produktspezifikation für Sächsischen Landwein widerspiegeln soll.

Gerade die Veränderungen des Klimawandels erfordern den Anbau neuer widerstandsfähiger Rebsorten.

Die erstmals benannten Sorten befinden sich im Anbau und haben sich bereits bewährt. Die aus ihnen hergestellten Weine entsprechen den Vorgaben der Produktspezifikation.

c) Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften

Die Bestimmungen zur Etikettierung müssen ergänzt werden, um das geltende Recht abzubilden.

d) Kontrollbehörde

Die bisherige Aufzählung der Behörden mit den Kontaktadressen sowie den jeweiligen Aufgaben war unvollständig und bedurfte einer Anpassung. Es werden daher die Behörden ergänzt, die Kontrollaufgaben erfüllen und Bezeichnung und Beschreibung der jeweiligen Aufgaben korrigiert.

e) Sonstiges

Es mussten redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

Eine Änderung der Gebietsabgrenzung findet nicht statt.

Das Gebiet der g.g.A. Sächsischer Landwein ist so präzise abzugrenzen, dass keine Unklarheiten entstehen können. Die Beschreibung muss eindeutig sein, damit die Erzeuger die zuständigen Behörden und die Kontrollstellen zweifelsfrei die Abgrenzung des geografischen Gebiets nachvollziehen können. Hierfür sind sowohl Karten, die die flurstücksgenaue Abgrenzung abbilden, als auch Tabellen mit einer Auflistung aller betroffenen Flurstücke erforderlich.

Um dieser Anforderung zu genügen, liegt der Produktspezifikation eine tabellarische Auflistung aller betroffenen Flurstücke bei.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde präzisiert, um die Produktspezifikation an die tatsächlichen Bedingungen vor Ort anzupassen.

Die Kategorien von Weinbauerzeugnissen waren bislang nur im Einigen Dokument aufgeführt und werden mit diesem Antrag zusätzlich in der Produktspezifikation geführt. Es handelt sich um eine rein redaktionelle Ergänzung und gilt entsprechend als Standardänderung.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Sächsischer Landwein

2. **Art der geografischen Angabe**

g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weins / der Weine**

1. Wein, weiß

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Weißweine weisen in der Regel eine hellgrüne bis intensiv dunkelgoldene, oder bernsteinfarbene bis leicht rötliche Farbe auf. Ihre Aromen sind meist frisch bis exotisch fruchtig, teils auch blumig oder würzig. Abhängig von der Art des Weinausbaus können auch eine dezente bis ausgeprägte Phenolik sowie Röst- oder Holzaromen zu finden sein. Die Weißweine zeigen üblicherweise ein zartes bis kräftiges oder auch mineralisches Geschmacksbild sowie eine fruchtige, elegante bis rassige Säurestruktur.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Allgemeine Analysemerkmale

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

2. Wein, rosé

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Roséweine haben zumeist eine zarte bis kräftige hellrote Farbe. Aromatisch sind sie meistens fruchtbetont mit Noten von roten und weißen Beeren oder Früchten. Möglich sind zudem leichte exotische und würzige Aromen sowie Röst- oder Holzaromen. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild, getragen von einer weichen bis anregenden Säure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Allgemeine Analysemerkmale

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

3. Blanc de Noir

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Blanc de Noir-Weine sind weißweinfarben. Der Blanc de Noir ist meist fruchtig frisch und von Beerennoten geprägt, teilweise auch mit dezenten floralen oder würzigen Ausprägungen. Er zeigt üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild, getragen von einer weichen bis anregenden Säure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Allgemeine Analysemerkmale

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

4. Wein, rot

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Rotweine weisen insbesondere eine hellrote über dunkelrubinrote bis tief violette, teils sogar ins Bläuliche gehende Farbe auf, zum Teil mit bräunlichen Reflexen. Ihre Aromen sind meist fruchtig mit Anklängen an Beerenaromen und können auch eine würzige, erdige Ausprägung sowie schokoladige Noten aufweisen. Je nach Art des Weinausbaus können die Rotweine eine dezente bis ausgeprägte Phenolik sowie Röst- oder Holzaromen besitzen. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit samtig weicher bis mäßiger Säurestruktur.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. Wein, Rotling

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Bei Rotling-Weinen handelt es sich um Weine, die durch das Verschneiden von weißen und roten Trauben oder deren Maische gewonnen werden. Die Rotling-Weine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote manchmal bis lachsrote Farbe. Ihre Aromen sind meist fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit anregender Säurestruktur.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Geltendes Recht ist anzuwenden.

2.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Geltendes Recht ist anzuwenden.

3.

Anbauverfahren

Geltendes Recht ist anzuwenden.

5.2. *Höchstserträge*

1.

80 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Im Bundesland Sachsen

Zu der geschützten geografischen Angabe Sächsischer Landwein gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

Dresden Stadt (01067, 01069, 01097, 01099, 01109, 01127, 01129, 01139, 01156, 01157, 01159, 01169, 01187, 01189, 01217, 01219, 01237, 01239, 01257, 01259, 01277, 01279, 01307, 01309, 01324, 01326, 01328), Radebeul Stadt (01445), Moritzburg (01468), Priestewitz (01561), Hirschstein (01594), Nünchritz (01612), Lommatzsch Stadt (01623), Coswig Stadt (01640), Meißen Stadt (01662), Diera-Zehren (01665), Käbschütztal (01665), Klipphausen (01665), Nossen Stadt (01683), Niederau (01689), Weinböhla (01689), Freital Stadt (01705), Wilsdruff Stadt (01723), Pirna Stadt (01796), Struppen (01796), Heidenau Stadt (01809), Stadt Wehlen Stadt (01829).

Glashütte (01612), Ostritz (02899), Radeburg (01471), Leuben-Schleinitz (01683), Lommatzsch (01623), Stauchitz (01594), Strehla (01616), Bautzen (02625), Dresden (01109; 01156; 01187; 01189; 01217; 01239; 01257; 01259; 01326; 01328), Wernsdorf (04779), Diera-Zehren (01665), Hohenstein-Ernstthal (09337), Heynitz (01683), Käbschütztal (01665), Ketzerbachtal (01623), Moritzburg (01468), Nossen (01683), Wilsdruff (01723), Wehlen (01829), Dohna (01809), Pirna (01796), Tharandt (01737), Großenhain (01558), Hirschstein (01594), Nünchritz (01612), Ebersbach (01561), Glaubitz (01728), Zabeltitz (1561), Thiendorf (01561), Frohburg (04654), Lampertswalde (01561), Naunhof (04683), Priestewitz (01561), Reinersdorf (01561), Riesa (01587; 01589; 01591; 01594), Röderaue (01609), Zeithain (01619), Königsbrück (01936), Schönfeld (01561), Ottendorf-Okrilla (01458), Erlau (09306), Langebrück (01465), Oschatz (04758), Großweitzschen (04720), Elstra (01920), Mohorn (01723), Ostrau (04749), Roßwein (04741), Mittelherwigsdorf (02763), Bannewitz (01728), Freital (01705) und Kreischa (01731).

Die genaue Abgrenzung ist unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar.

In den Bundesländern Sachsen-Anhalt und Brandenburg

Zu der geschützten geografischen Angabe Sächsischer Landwein gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

Gemeinde Schlieben (04936) im Landkreis Elbe-Elster und Rebflächen in der Gemeinde Ortrand (01990) im Landkreis Oberspreewald-Lausitz des Bundeslandes Brandenburg zugerechnet. Zur geschützten geografischen Angabe „Sächsischer Landwein“ gehören ferner die Rebflächen der Fluren 3, 4, 6 in der Gemarkung Jessen, die Fluren 1 und 8 in der Gemarkung Kleindröben und der Flur 2 in der Gemarkung Schweinitz, die alle in der Gemeinde Jessen (06917) im Landkreis Wittenberg des Bundeslandes Sachsen-Anhalt liegen.

Die genaue Abgrenzung ist unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar.

7. Keltertraubensorte(n)

Acolon

Allegro

André

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Cortis
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Chardonnay
Dakapo
Domina
Dornfelder
Dunkelfelder
Gamay noir
Gelber Muskateller
Goldmuskateller - Muskateller
Goldriesling
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Helios
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Johanniter
Kanzler
Kerner
Kernling
Laurot
Merlot
Merzling
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo

Orion
Perle von Zala - Zala Gyoengye
Phoenix - Phönix
Pinotin
Piroso
Regent
Rieslaner
Rondo
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvitage
Scheurebe
Siegerrebe
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Vignier
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

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

Etwa 95 % der Rebflächen des Sächsischen Landweingebietes liegen im sächsischen Elbtal zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz auf beiden Seiten der Elbe. Die Rebflächen befinden sich in den geschützten Flusstälern der Elbe und ihrer Nebenflüsse. Sie sind typischerweise an den nach Süden ausgerichteten Hängen (teilweise Steillagen) der Elbe und auf den angrenzenden Flach- und Hanglagen angelegt. Bei den sonstigen, außerhalb des Elbtales gelegenen Rebflächen in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg handelt es sich um Rebflächen mit historischem Nachweis einer Weinbaulichen Nutzung. Auf Grund der örtlichen Nähe wurde diese bei der Bildung der Weinanbaugebiete in Deutschland dem Anbaugebiet Sachsen zugeordnet. Die Rebflächen sind überwiegend nach Süden ausgerichtet.

Das Elbtal besitzt eine Vielzahl geologischer Formationen. In der Hauptfaltungsphase des Erzgebirges im Untercarbon drangen Gesteine des Meißner Granit-Syenit-Massivs an die Oberfläche, die heute einen bedeutenden Teil der sichtbaren Gesteine der Elbwanne ausmachen. Aus der Zeit der oberen Kreide stammen Sandstein- und Plänerschichten sowie Verwitterungsböden, die im Elbtal oft große Mächtigkeiten erreichen und die syenitischen Schichten teilweise überdecken. Diese wiederum wurden durch eiszeitliche und nacheiszeitliche Ablagerungen wie Löss, Tone und Flussande gleichfalls teilweise überlagert. Die verschiedenen Weinbergslagen in Sachsen sind demzufolge durch sehr unterschiedliche Bodenarten geprägt.

Das sächsische Landweingebiet ist das nordöstlichste Deutschlands. Hier ist bereits der Einfluss des Kontinentalklimas dominant mit ausgeprägten Sommer- und Winterperioden. Insbesondere die für das Kontinentalklima typischen Unterschiede von ausgeprägter Tageswärme und Nachtkühle sowie die langen Sonnentage im Sommer und im Herbst sind für die Qualität der sächsischen Landweine von ausschlaggebender Bedeutung und verleihen ihnen ihre besondere Typizität.

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen 9,4 °C, mit einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 663 mm und etwa 1663 Sonnenscheinstunden dar (Quelle Deutscher Wetterdienst, Wetterstation Dresden Klotzsche, Zeitraum 1981 – 2010).

Die kleinräumige Struktur und die häufig anzutreffenden Steillagen begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden sie mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Zusammensetzung des Landweines: Mindestens 85 % der zur Herstellung verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus dem geografischen Gebiet, die verbliebenen 15 % müssen aus Trauben eines anderen Landweingebietes in Deutschland stammen.

Link zur Produktspezifikation

<http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein>



C/2024/3397

28.5.2024

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11546 – UNICREDIT / ALPHA BANK ROMANIA)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/3397)

1. Am 17. Mai 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:

- UniCredit S.p.A. („UniCredit“, Italien),
- Alpha Bank Romania S.A. („Alpha Bank Romania“, Rumänien), letztlich kontrolliert von Alpha Services and Holdings S.A. (Griechenland).

UniCredit wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Alpha Bank Romania erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- UniCredit ist ein zugelassenes Kreditinstitut, das in der Europäischen Union verschiedene Bank- und Finanzdienstleistungen für Privat- und Firmenkunden, Finanzmarktdienstleistungen und andere Finanzdienstleistungen erbringt.
- Alpha Bank Romania ist ein zugelassenes Kreditinstitut, das in Rumänien verschiedene Bank- und Finanzdienstleistungen für Privat- und Firmenkunden, Finanzmarktdienstleistungen und andere Finanzdienstleistungen erbringt.

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.

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.

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.11546 – UNICREDIT / ALPHA BANK ROMANIA

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“).

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.



C/2024/3411

28.5.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/3411)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Garda“

PDO-IT-A1320-AM02

Datum der Antragstellung: 9.2.2017

1. Rechtsgrundlage der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und gründe der Änderung

2.1. Aufnahme neuer Weintypen

Beschreibung: Drei neue Weintypen – Garda Bianco, Garda Rosso und Garda Rosé, einschließlich Passito (Rosinenwein) – wurden zu folgenden Kategorien hinzugefügt: Schaumwein, Qualitätsschaumwein und Perlwein, jeweils bei den Weiß- und Roséweinen. Die Aufnahme in die Kategorie Perlwein ist auch für Weintypen mit Spezifikationen für Rebsorten wie Garganega, Chardonnay und Pinot Grigio vorgesehen; dabei kann es sich bei Letzterem auch um Schaumwein handeln.

Gründe: Diese drei neuen Weintypen wurden hinzugefügt, um im Wesentlichen auch die Erzeugung von Schaumweinen und Perlweinen als Ausdruck des gesamten Weinbaugebiets Garda zu ermöglichen; um die Nachfrage auf den internationalen Märkten zu decken, werden auch die erzeugten Mengen erhöht werden. Je nach Weinkategorie ergeben sich folgende neue Weintypen:

1. Garda Bianco in den Kategorien Wein (1), Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5) und Perlwein (8);
2. Garda Rosé/Rosato in den Kategorien Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5) und Perlwein (8);
3. Garda Rosso nur in der Kategorie Wein (1).

In der Kategorie Perlwein (8) ist die Angabe der Rebsorte bei Garganega, Chardonnay und Pinot Grigio zulässig.

Diese Änderung betrifft: alle Artikel der Produktspezifikation und die Punkte 4 „Beschreibung der Weine“, 5.2 „Höchstserträge“ und 7 „Wichtigste Keltertraubensorten“ des Einzigsten Dokuments.

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

2.2. Streichung von zwei Typen mit Angabe der Rebsorte

Beschreibung: Zwei Typen mit Angabe der Rebsorte – Tocai Friulano (Synonym Tai oder Tuchi) und Barbera – wurden gestrichen.

Gründe: Die Typen Tocai Friulano (Synonym Tai oder Tuchi) und Barbera wurden im Rahmen der g. U. Garda weder in Anspruch genommen noch verwendet und daher gestrichen.

Diese Änderung betrifft: die Artikel 1, 2 und 6 der Produktspezifikation und die Punkte 4 „Beschreibung der Weine“, 5.2 „Höchstserträge“ und 7 „Wichtigste Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments.

2.3. Verwendung von Synonymen der Rebsorten Cabernet und Riesling

Beschreibung: Zur Vereinfachung werden Weine aus Trauben der Rebsorten Riesling Italico und/oder Riesling B. als Riesling bezeichnet, während Weine aus Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon und/oder Cabernet Franc und/oder Carmenere als Cabernet bezeichnet werden.

Gründe: Es wurde festgelegt, dass der Typ mit Angabe der Rebsorte Cabernet aus Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carmenere hergestellt werden kann und dass der Typ mit Angabe der Rebsorte Riesling aus Trauben der Rebsorten Riesling B. und Riesling Italico hergestellt werden kann.

Diese Änderung betrifft: alle einschlägigen Artikel der Produktspezifikation und Punkt 7 „Wichtigste Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments.

2.4. Aufnahme eines Typs aus zwei Rebsorten

Beschreibung: Es wurde ein Typ aus zwei Rebsorten aufgenommen, bei dem zwei Rebsorten mit gleicher Farbe angegeben sind.

Gründe: Die Rebsorten, die für den Typ aus zwei Rebsorten verwendet werden dürfen, sind in Artikel 1 Buchstabe a aufgeführt. Die verwendeten Rebsorten müssen die gleiche Farbe haben. Der Typ aus zwei Rebsorten ist bereits weitverbreitet und wurde unter anderen entsprechenden Bezeichnungen für Weinbaugebiete und Sorten zertifiziert, die sich auch für die g. U. Garda eignen, insbesondere in der Provinz Verona.

Diese Änderung betrifft: Artikel 2 der Produktspezifikation.

2.5. Streichung des Untergebiets „Classico“

Beschreibung: Das Untergebiet „Classico“ wurde gestrichen.

Gründe: Das gestrichene Untergebiet „Classico“ bezog sich ausschließlich auf den Teil des Weinbaugebiets mit der g. U. „Garda“, der aus der Provinz Brescia besteht und bereits vollständig unter die g. U. „Riviera del Garda Bresciano“ fällt.

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

2.6. Geänderte Rebsortenmischung für Garda Bianco und Rosso

Beschreibung: Beim Typ Garda Bianco muss die Rebsortenmischung zu mindestens 50 % aus folgenden Rebsorten bestehen: Garganega, Trebbiano, Chardonnay und Pinot Grigio, allein oder im Verschnitt; bei den Typen Garda Rosso und Rosé muss die Rebsortenmischung zu mindestens 50 % aus folgenden Rebsorten bestehen: Corvina, Merlot, Cabernet oder Pinot Noir, allein oder im Verschnitt.

Gründe: Bei Garda Bianco sind Garganega, Trebbiano, Chardonnay und Pinot Grigio die vier wichtigsten weißen Rebsorten, die im Gebiet mit der Bezeichnung Garda angebaut werden, während Corvina, Merlot und Cabernet die drei wichtigsten roten Rebsorten sind, die in diesem Gebiet für Garda Rosso angebaut werden. Zu diesen drei Rebsorten wurde die Rebsorte Pinot Nero hinzugefügt, weil ihre Eigenschaften sich für Schaumwein eignen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 2 der Produktspezifikation.

2.7. *Geänderte Traubenerträge je Hektar*

Beschreibung: Die Höchsterträge je Hektar wurden erhöht, insbesondere für die wichtigsten Rebsorten, die im Veroneser Weinanbaugebiet mit der g. U. Garda am weitesten verbreitet sind.

Weißer Rebsorten:

von 16 auf 18 Tonnen je Hektar für Garganega,

von 12 auf 15 Tonnen je Hektar für Pinot Grigio,

von 12 auf 15 Tonnen je Hektar für Chardonnay.

Rote Rebsorten:

von 13 auf 15 Tonnen je Hektar für Corvina,

von 12 auf 15 Tonnen je Hektar für Cabernet,

von 13 auf 15 Tonnen je Hektar für Merlot.

Für die Typen Garda Bianco, Garda Rosso und Garda Rosé wurde der Traubenertrag je Hektar auf der Grundlage der Höchsterträge der beiden wichtigsten Rebsorten angepasst, d. h. 18 Tonnen je Hektar für Garganega für Garda Bianco und 15 Tonnen je Hektar für Corvina oder Merlot für Garda Rosso und Rosé.

Gründe: Die Traubenerträge je Hektar wurden um höchstens 15 % erhöht. Diese Steigerung der Traubenproduktion ist notwendig, um die Weinerzeugung unter Berücksichtigung der bestehenden Rebplantagen an die tatsächlichen Erträge und den Klimawandel anzupassen. Dies gilt insbesondere für das Veroneser Gebiet, auf das 80 % der Weinbaufläche der gesamten g. U. Garda entfallen. Konkret musste zunächst der Ertrag von weißen Rebsorten angepasst werden, die für die Herstellung des Grundweins für Schaumwein geeignet sind, vor allem von Garganega, worauf dann eine Anpassung der im Verschnitt enthaltenen anderen, internationaleren Sorten wie Chardonnay und Pinot Grigio erfolgte. Bei roten Trauben ist die Anpassung des Hektarertrags hauptsächlich durch die Änderung der Rebflächenbewirtschaftung gerechtfertigt, die eine höhere Pflanzdichte pro Hektar zur Folge hat. Die Typen Garda Bianco und Garda Rosé eignen sich am besten für die Verarbeitung zu Perl- und Schaumweinen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5 „Höchsterträge“ des Einigen Dokuments.

2.8. *Anbauverfahren für Passito Bianco und Passito Rosso*

Beschreibung: Für die Typen Passito Bianco und Passito Rosso ist das Sortieren der geernteten Trauben im Weinberg für bis zu 65 % des für jede Rebsorte festgelegten maximalen Ertrags pro Hektar zulässig.

Gründe: Das Sortieren der Trauben im Weinberg ist ein traditionelles Weinbereitungsverfahren im Gebiet mit der g. U. Garda. Es ist nur für die Typen mit der g. U. Garda Passito Bianco und Passito Rosso zulässig.

Beim traditionellen Sortieren der Trauben im Weinberg, das nur für die geernteten Trauben zur Erzeugung der Typen Passito Bianco und Passito Rosso zulässig ist, werden auf den jeweiligen Flächen die (intakten und eher lockeren) Traubenbüschel ausgewählt, die sich am besten zum Trocknen eignen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 „Höchsterträge“ des Einigen Dokuments.

2.9. *Trocknen der Trauben für Passito-Weine*

Beschreibung: Das Trocknen wurde als Weinbereitungsverfahren hinzugefügt.

Gründe: Im Weinbereitungsgebiet Garda wird das Trocknen der Trauben als traditionelles Verfahren angesehen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 5 der Produktspezifikation.

2.10. Ausnahme in Bezug auf die Weinbereitung

Beschreibung: Die Weinbereitungsverfahren können auch von Kellereien und Winzer-genossenschaften in der Gemeinde Montecchio Maggiore durchgeführt werden, wie dies bereits in der Gemeinde Gambellara der Fall war.

Gründe: Die Aufnahme der Gemeinde Montecchio Maggiore wurde von einer Gruppe von Winzer-genossenschaften beantragt, die ihre Weinbereitungsbetriebe durch Zusammenschlüsse optimiert haben.

Diese Änderung betrifft: Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Wesentliche weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.11. Erhöhter Trauben-/Weinertrag

Beschreibung: Nur für zwei Weintypen – die g. U. Garda Bianco und die g. U. Garda Garganega – wurde der Trauben-/Weinertrag von 70 % auf 75 % erhöht, insbesondere für die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen.

Gründe: Im Gebiet von Verona gilt ein Trauben-/Weinertrag von 75 % als etablierter technischer Parameter für die Rebsorte Garganega. Infolgedessen wurde dieser Ertrag sowohl für den Typ mit der g. U. Garda Garganega als auch für den Typ mit der g. U. Garda Bianco, bei denen die Garganega die am häufigsten verwendete Sorte ist, angepasst.

Diese Änderung betrifft: Artikel 5 der Produktspezifikation.

2.12. Betriebs- und Stabilisierungsvorschriften zur Reaktion auf Markterfordernisse

Beschreibung: Um auf den Markt reagieren zu können, wurden Vorschriften für die Regulierung und Stabilisierung der Produktion hinzugefügt.

Gründe: Diese Vorschriften regeln die Produktion auf der Grundlage der objektiven Marktnachfrage und sind in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt.

Diese Änderung betrifft: Artikel 4 und 5 der Produktspezifikation.

2.13. Ausnahme in Bezug auf das Erzeugungsgebiet von Schaumwein

Beschreibung: Was die zweite Gärung von Schaum- und Perlweinen betrifft, so wurde das Erzeugungsgebiet auf das gesamte Verwaltungsgebiet der Regionen Lombardei und Venetien sowie an diese Regionen angrenzende Gebiete erweitert.

Gründe: Die Festlegung eines größeren Erzeugungsgebiets für die zweite Gärung von Schaum- und Perlweinen erfüllt die Anforderungen an die Schaumweinerzeugung gemäß den Zielen eines verstärkten internationalen Absatzes von Wein mit der g. U. Garda.

Diese Änderung betrifft: Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Wesentliche weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.14. Geänderte chemische und physikalische Deskriptoren für trinkfertige Weine

Beschreibung: Es wurden Beschreibungen der chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften der neuen Typen Garda Bianco, Garda Rosso und Garda Rosé hinzugefügt, aufgeschlüsselt nach Kategorie (Perlwein, Schaumwein und Passito). Gleiches gilt für die neuen Typen mit Angabe der Rebsorte Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante und Chardonnay Frizzante. Außerdem wurden einige zu allgemein gehaltene Deskriptoren geändert und präzisiert.

Gründe: Die chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften der einzelnen Typen und Versionen – wie z. B. stille Weine, Perlweine, Schaumweine und Passito – wurden mithilfe von Deskriptoren und chemischen und physikalischen Parametern, die auf objektiven Vergleichsdaten der sensorischen Analyse beruhen, genauer beschrieben.

Diese Änderung betrifft: Artikel 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

2.15. Keine Angabe des Erzeugungsjahrs bei Schaumweinen und Perlweinen

Beschreibung: Alle Perl- und Schaumweine werden von der Verpflichtung zur Angabe des Erzeugungsjahrs auf dem Etikett befreit.

Gründe: Das Weinbaujahr wird auf dem Etikett von Perl- und Schaumweinen üblicherweise nicht angegeben.

Diese Änderung betrifft: Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Wesentliche weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.16. Zusätzliche Bedingungen für die Kennzeichnung

Beschreibung: Die Kennzeichnung und Aufmachung von Weinen mit der g. U. Garda Bianco Spumante darf nicht das Wort „bianco“ (weiß) enthalten.

Gründe: Gemäß der Vermarktungsstrategie für Schaumweine sollte nur die geografische Angabe „Garda“ hervorgehoben werden.

Diese Änderung betrifft: Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.17. Inverkehrbringen von Passito Bianco und Passito Rosso

Beschreibung: Die Typen mit der g. U. Garda Passito Bianco und Passito Rosso dürfen erst nach dem 1. September des auf das Weinbaujahr folgenden Jahres vermarktet werden.

Gründe: Diese Passito-Weine betreffende Entscheidung wurde im Einklang mit anderen Bezeichnungen des Gebiets Garda aus rein qualitativen Gründen getroffen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.18. Besondere Vorschriften für die Verpackung

Beschreibung: Neben Glasflaschen können als Behältnisse und Materialien auch Bag-in-Box-Verpackungen und Stahlfässer verwendet werden.

Gründe: Angesichts des internationalen Handels und unterschiedlicher Gegebenheiten auf den Märkten stellt die Verwendung von anderen Behältnissen als Glasflaschen die gebotene strategische Reaktion dar.

Diese Änderung betrifft: Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2.19. Zusätzliche Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung: Dem Abschnitt über den ursächlichen Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses, dem geografischen Gebiet sowie den natürlichen und menschlichen Einflüssen wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem die Merkmale des Erzeugnisses für jede spezifische Weinkategorie dargelegt werden.

Gründe: Zur Erläuterung der neuen Kategorien in Bezug auf die einzelnen Weintypen wurden die Merkmale des Weins sowie der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet dargelegt, um die bestehende Beschreibung im geltenden Text zu vervollständigen.

Diese Änderung betrifft: Artikel 9 der Produktspezifikation und Punkt 8 „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Garda

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

- 1. Wein
- 4. Schaumwein
- 5. Qualitätsschaumwein
- 8. Perlwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

- 1. Garda Bianco

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit Tendenz zu einer grünlich-gelben Farbe,

Geruch: zart, fein, mit dem Duft weißer Blüten und/oder weißer Früchte,

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch, vollmundig, nach weißen Früchten, bisweilen halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

- 2. Garda Garganega (mit Angabe der weißen Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten)

Farbe: strohgelb, bisweilen mit Tendenz zu einer grünlich gelben Farbe,

Geruch: fein, mit Anklängen an weiße Früchte,

Geschmack: frisch, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

3. Garda Pinot Bianco (mit Angabe der weißen Rebsorte)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm, mit Anklängen an weiße Früchte und bisweilen auch aromatische Kräuter,

Geschmack: frisch, aromatisch, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

4. Garda Pinot Grigio (mit Angabe der weißen Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten)

Farbe: strohgelb, bisweilen mit kupferfarbenen oder leicht rosafarbenen Reflexen,

Geruch: angenehm, fein, mit Anklängen an weiße Früchte,

Geschmack: frisch, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

5. Garda Chardonnay (mit Angabe der weißen Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm, mit Anklängen an weiße Blüten und exotische Früchte,

Geschmack: frisch, aromatisch, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

6. Garda Riesling (mit Angabe der weißen Rebsorte)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm, mit Anklängen an Zitrusfrüchte und bisweilen auch aromatische Kräuter,

Geschmack: frisch, harmonisch, nachhaltig, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

7. Garda Cortese (mit Angabe der weißen Rebsorte)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, mit Anklängen an weiße Früchte,

Geschmack: frisch, ausgewogen, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

8. Garda Sauvignon (mit Angabe der weißen Rebsorte)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: zart, leicht aromatisch,

Geschmack: intensiv, aromatisch, trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

9. Garda Bianco Passito

Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: intensiv, mit Anklängen an getrocknete weiße Früchte, typisch für teilweise eingetrocknete Früchte,

Geschmack: trocken bis süß, harmonisch, lang anhaltend, bisweilen leicht aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 14 % vol, davon 12 % vol vorhandener Alkohol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 28 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

10. Garda Rosso

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: weinig, mit dem Duft roter Fruchtkonfitüre,

Geschmack: harmonisch, mäßig sauer, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

11. Garda Cabernet (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: weinig, mit dem Duft roter Früchte, bisweilen leicht grasig,

Geschmack: harmonisch, bisweilen leicht tanninhaltig, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: intensiv, mit dem Duft roter Früchte, bisweilen leicht würzig und mit möglichen pflanzlichen Anklängen,

Geschmack: harmonisch, bisweilen leicht tanninhaltig, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

13. Garda Merlot (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot, bisweilen intensiv,

Geruch: weinig, mit dem Duft roter Fruchtkonfitüre,

Geschmack: vollmundig, harmonisch, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

14. Garda Pinot Nero (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot, bisweilen hell, mit möglichen Orangetönen,

Geruch: fein mit dem Duft kleiner Waldfrüchte, bisweilen würzig,

Geschmack: trocken, harmonisch und nachhaltig,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

15. Garda Marzemino (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: intensiv mit einem Duft roter Fruchtkonfitüre, bisweilen würzig,

Geschmack: harmonisch, lang anhaltend, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

16. Garda Corvina (mit Angabe der roten Rebsorte)

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, mit Aromen von roter Fruchtkonfitüre,

Geschmack: harmonisch und ausgewogen, von trocken bis halbtrocken,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

17. Garda Rosso Passito [Rotwein aus eingetrockneten Trauben]

Farbe: rubinrot, bisweilen mit granatroten Reflexen,

Geruch: intensiv, mit charakteristischen Noten getrockneter roter Früchte, bisweilen würzig,

Geschmack: trocken bis süß, angenehm, samtig, harmonisch, vollmundig,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 14 % vol, davon 12 % vol vorhandener Alkohol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 28 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

18. Garda Bianco Spumante

Schaum: fein und lang anhaltend,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit grünlichen Reflexen,

Geruch: wohlriechend, mit fruchtigen Noten von Äpfeln/Birnen bei Herstellung nach dem Charmat-Verfahren,

Geschmack: von naturherb bis halbtrocken, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Schaum: fein, lang anhaltend,

Farbe: strohgelb, bisweilen mit kupferfarbenen oder leicht rosafarbenen Reflexen,

Geruch: fein, vollmundig, nachhaltig,

Geschmack: von naturherb bis halbtrocken, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

20. Garda Rosé Spumante

Schaum: fein, lang anhaltend,

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, bisweilen mit Anklängen an Zitrusfrüchte und kleine rote Früchte,

Geschmack: von naturherb bis halbtrocken, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

21. Garda Bianco Qualitätsschaumwein (klassisches Verfahren)

Schaum: fein und lang anhaltend,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: durch Flaschengärung gewonnenes Bouquet, vollmundig, anhaltend,

Geschmack: von naturherb bis extra trocken, aromatisch, gut strukturiert, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

22. Garda Pinot Grigio Qualitätsschaumwein (klassisches Verfahren)

Schaum: fein, lang anhaltend,

Farbe: strohgelb, bisweilen mit kupferfarbenen oder leicht rosafarbenen Reflexen,

Geruch: typisch für die Flaschengärung, fein, körperreich und nachhaltig,

Geschmack: von naturherb bis halbtrocken, frisch, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

23. Garda Rosé Qualitätsschaumwein (klassisches Verfahren)

Schaum: fein und lang anhaltend,

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: feines, körperreiches Bouquet, typisch für die Flaschengärung,

Geschmack: von naturherb bis extra trocken, aromatisch, gut strukturiert und frisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

24. Garda Bianco Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit Tendenz zu einer grünlich gelben Farbe,

Geruch: fein, mit Anklängen an exotische Früchte und bisweilen an weißfleischige Früchte,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol, davon 10 % vol vorhandener Alkohol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

25. Garda Garganega Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit Tendenz zu einer grünlich gelben Farbe,

Geruch: fein, mit Anklängen an exotische Früchte,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol, davon 10 % vol vorhandener Alkohol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: strohgelb, bisweilen mit kupferfarbenen oder leicht rosafarbenen Reflexen,

Geruch: fein, mit Anklängen an weiße Blüten,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, mit Anklängen an weiße Blüten und weiße Früchte,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten 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 (mg/l)	

28. Garda Rosé Frizzante

Schaum: fein, perlig,

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fein, mit Anklängen an kleine rote Früchte,

Geschmack: trocken bis mittelsüß, harmonisch, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

—

b. Höchsterträge

1. Garda Bianco, Garda mit Angabe der weißen Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten

18 000 kg Trauben je Hektar

2. Garda Spumante, Garda Spumante Qualitätsschaumwein, Garda Frizzante, alle aus weißen Trauben hergestellt

18 000 kg Trauben je Hektar

3. Garda Rosso, Garda mit Angabe der roten Rebsorte, auch Typen aus zwei Rebsorten

15 000 kg Trauben je Hektar

4. Garda Rosé Spumante, Garda Rosé Spumante Qualitätsschaumwein und Garda Rosé Frizzante

15 000 kg Trauben je Hektar

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 Kilogramm Trauben je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. Garda umfasst Teile der Provinzen Verona, Brescia und Mantua in den Regionen Venetien und Lombardei. Es ist wie folgt abgegrenzt:

- in der Provinz Verona umfasst es das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano und Tregnago sowie Teile des Gebiets der Gemeinden: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fuomane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova und Villafranca;
- in der Provinz Mantua umfasst es das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Monzambano und Ponti sul Mincio sowie Teile des Gebiets der Gemeinden: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino und Volta Mantovana;

- in der Provinz Brescia umfasst es das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo und Sirmione.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Ancellotta N.

Barbera N.

Bellagna B.

Bianchetta trevigiana B. – Bianchetta

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet

Casetta N.

Chardonnay B.

Corbina N.

Cortese B.

Cortese B. – Bianca Fernanda

Corvina N.

Corvinone N.

Croatine N

Dindarella N.

Dolcetto N.

Durella B.

Erbaluce B.

Erbamat B.

Forsellina N.

Fortana N.

Franconia N.

Freisa N.

Garganega B.

Grapariol B.

Grappello Ruberti N.

Groppello di Mocasina N. – Groppello
Groppello di S. Stefano N. – Groppello
Groppello Gentile N. – Groppello
Incrocio Terzi n.1 N.
Invernenga B.
Kerner B.
Lagrein N.
Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco
Lambrusco Maestri N. – Groppello Maestri
Lambrusco Marani N. – Lambrusco
Lambrusco Salamino N. – Lambrusco
Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.
Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco
Maiolina N.
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Malvasia bianca Lunga B. – Malvasia
Malvasia bianca di Candia B. – Malvasia
Manzoni bianco B.
Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.1 3 B
Marzemina grossa N.
Marzemino N.
Marzemino N. – Berzemino
Merlot N.
Meunier N.
Molinara N.
Montepulciano N.
Montonico Bianco B. – Montonico
Moradella N.
Mornasca N.
Moscato Bianco B. – Moscato
Moscato di Scanzo N. – Moscato
Moscato Giallo B. – Moscato
Moscato rosa Rs. – Rosenmuskateller
Müller-Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nebbiolo N.
Negrara N.
Nosiola B.
Petit Verdot N.
Pignola N.
Pinot Bianco B.
Pinot Bianco B. – Pinot
Pinot Grigio – Pinot
Pinot nero N.
Pinot Nero N. – Pinot
Raboso Veronese N. – Raboso
Rebo N.
Riesling italico B. – Riesling
Riesling italico B. – Welschriesling
Riesling renano B. – Riesling
Rondinella N.
Rossola nera N. – Rossola
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Sauvignon B. – Sauvignon blanc
Schiava N.
Schiava Gentile N. – Schiava
Schiava Grigia N. – Schiava
Schiava grossa N. – Schiava
Serbina N.
Spigamonti N.
Sylvaner verde B.
Syrah N.
Teroldego N.
Timorasso B.
Tocai friulano B.
Traminer aromatico Rs
Trebiano di Soave B. – Trebbiano
Trebiano di Soave B. – Verdicchio Bianco B.
Trebiano giallo B. – Rossetto

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Procanico

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Turchetta N.

Uva rara N.

Veltliner B.

Verdea B.

Verdea B. – Colombana bianca

Verdese B.

Vespolina N.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. g. U. „Garda“ – für alle Kategorien (Wein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein und Perlwein)

Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang relevante natürliche Einflüsse

Der Gardasee ist mit einer Fläche von rund 370 km² der größte See Italiens. Er liegt an der Grenze der drei Regionen Lombardei (Provinz Brescia), Venetien (Provinz Verona) und Trentino-Südtirol (Provinz Trento) und verläuft parallel zum Fluss Etsch, von dem er durch das Bergmassiv des Monte Baldo getrennt wird. Das nördliche Ende des Sees ist schmal und trichterförmig, während der südliche Teil breiter und von Hügeln umgeben ist. Der Gardasee liegt in einer größeren, gemäßigten kontinentalen Klimazone, die die Poebene und die Voralpentäler umfasst, wobei die lokalen Klimaverhältnisse durch den See erheblich gemildert werden, sodass das Klima als submediterran definiert werden kann. Im Frühjahr und Herbst fallen die meisten Niederschläge, während die Sommer mediterranen Charakter haben und überwiegend trocken sind, außer bei Gewittern, die besonders häufig im August auftreten. Im Winter sind die Temperaturen in dem Gebiet milder als in den umliegenden Gebieten, mit wenigen Niederschlägen, und nur selten wird der südliche Teil des Sees in Nebel gehüllt. An den Ufern kommt es nur in sehr seltenen Ausnahmefällen zu Frost. Die letzte Frostperiode ereignete sich 1706, in einer allgemein sehr kalten Zeit, die von Historikern als Kleine Eiszeit bezeichnet wird.

Der Gardasee verläuft von Norden nach Süden in Richtung Poebene, sodass viele der typischen Winde durch unterschiedliche Wetterverhältnisse zwischen dem nördlichen und südlichen Teil des Sees entstehen und morgens über die Berge in die Ebene und nachmittags wieder in Richtung Berge wehen. Durch die Engstelle, die das Seebecken bildet, entstehen Winde, die größtenteils periodisch oder sogar täglich auftreten.

Südlich des Gardasees zwischen Verona, Mantua und Brescia befindet sich ein großer Moränengürtel, d. h. eine Reihe von Hügeln mit kleinen flachen Gebieten, mitunter auch Feuchtgebieten, die von den Bewegungen und Ablagerungen des großen Gardasee-Gletschers herrühren. Diese Moränenablagerungen entstanden während der Günz-, Mindel-, Riss- und Würm-Vergletscherungen: Zur Zeit der beiden ältesten Vergletscherungen, Günz und Mindel, bildeten sich nur sehr eingeschränkt Moränenablagerungen, während zur Zeit der Riss-Vergletscherung die äußeren und während der Würm-Vergletscherung die inneren Moränenhügel entstanden.

8.2. g. U. „Garda“ – für alle Kategorien (Wein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein und Perlwein)

Angaben zum geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang relevante historische und menschliche Einflüsse

Bereits seit prähistorischen Zeiten siedeln in der Gegend des Gardasees Menschen, und bereits seit dieser Zeit wird dort Wein angebaut. In den Moränenhügeln des Gardasees wurde bei Ausgrabungen der älteste von Menschenhand geschaffene Pflug gefunden; die Menschen dort waren bereits fünftausend Jahre vor Christus mit der wilden Rebe und wahrscheinlich auch mit dem Wein vertraut.

Man kann sagen, dass das gesamte Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda“ ein Weinbaugebiet ist, insbesondere um den südlichen und mittleren Teil des Sees, wobei die Region Venetien sowohl hinsichtlich der Rebflächen als auch der Erzeugung am produktivsten ist.

Dieses große Weinbaugebiet ist das Ergebnis einer Kombination verschiedener Traditionen und Besonderheiten, die in der aktuellen Produktspezifikation zusammengefasst sind und die technischen und produktionstechnischen Aspekte wie die Rebsortenkombination, die Anbausysteme und Weinbereitungsverfahren auf der Grundlage einer ausschließlich qualitätsorientierten Erzeugung unter Berücksichtigung des geomorphologischen Spektrums von niedrigen Moränenaufschüttungen hin zu hochgelegenen Terrassenhügeln detailliert definieren:

- Die Rebsortenkombination in den Weinbergen ist das Ergebnis einer über einen langen Zeitraum erfolgten Auswahl durch den Menschen, genauer gesagt im zur Ursprungsbezeichnung gehörenden Teil der Lombardei, in dem vermehrt die Rebsorten Trebbiano di Lugana, Merlot und Marzemino angebaut werden, während im Veroneser Teil Garganega, Pinot Grigio und Corvina Veronese weiter verbreitet sind, mit einem ebenso großen Anteil an Chardonnay und Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc und Carmenere).
- Mit den Reberziehungsmethoden, Pflanzabständen und Schnittsystemen sollen die Rebstöcke bestmöglich und möglichst sinnvoll für die Bewirtschaftung angeordnet werden, in Abhängigkeit von der jeweiligen Qualität der Sorte und der Art der Weinbereitung. Dies hat im Veroneser Gebiet zur Verbreitung von „Pergoletta“-Drahtrahmen geführt, mit Pflanzabständen von 3 bis 4 m zwischen und 0,6 bis 1 m in den Rebzeilen, wobei die Fläche zwischen den Rebzeilen vollständig begrünt wird, während in der Region Lombardei klassische schmale Spaliere mit Pflanzabständen von 2,5 m zwischen und 1 m in den Rebzeilen anzutreffen sind.
- Bei der Weinbereitung werden die traditionellen Verfahren angewandt, die sich im Laufe des 20. Jahrhunderts für stille Weiß- und Rotweine etabliert haben, sowie die Verfahren der Trocknung am Rebstock oder nach der Traubenernte. Für die Weinbereitung und Reifung des Typs Passito und auch teilweise für die Erzeugung stiller Weine werden weiße und rote Trauben verwendet. Ferner kam es in jüngerer Zeit im gesamten Gebiet zu einer raschen Ausbreitung der Erzeugungsverfahren für Perl- und Schaumweine.

8.3. g. U. „Garda“ – Kategorie Wein

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet unter Berücksichtigung der natürlichen und menschlichen Einflüsse

In analytischer und organoleptischer Hinsicht weisen Weine mit der g. U. „Garda“ besondere Merkmale auf, die eine Ermittlung und Einordnung der Wechselwirkungen zwischen dem geografischen Gebiet und der Rebsorte ermöglichen. Bei weißen Trauben kommen folgende drei Sorten am häufigsten zum Einsatz: Garganega, Chardonnay und Pinot Grigio; bei roten Trauben dominieren ebenfalls drei Sorten: Corvina, Merlot und Cabernet.

In der Kategorie Wein (1) weisen die weißen und roten Sorten ausgewogene chemische, physikalische und organoleptische Eigenschaften auf, die für das Mikroklima und die Moränen am Gardasee typisch sind und zu intensiven, überwiegend blumigen Aromen und einem frischen und traditionell süßen Geschmack führen.

In der Kategorie Wein (1) mit Angabe einer weißen Rebsorte weist die Rebsorte Garganega bei den drei am häufigsten erzeugten Typen sensorische Noten mit einem edlen Geschmack auf, auch nach langer Reifung, wobei die Tertiäraromen Schwefelnoten besitzen, insbesondere wenn die Trauben auf den Vulkanböden des östlichsten Teils der Ursprungsbezeichnung angebaut wurden. Bei der Rebsorte Chardonnay, die in den früh reifenden Weinbergen auf den Moränenböden in Seenähe angebaut wird, dominieren sensorisch die olfaktorischen Noten und die Geschmackskombination, die sich durch einen ausgeprägten blumigen Duft und einen starken Geschmack auszeichnet. Die Rebsorte Pinot Grigio weist stets ausgeprägte sortentypische Noten auf und wird insbesondere in den mehr im Landesinneren gelegenen, von Gletschermoränen gebildeten Tälern bis in hohe Höhenlagen angebaut, in denen die Trauben länger reifen und dadurch mehr Säure und sensorische Noten entwickeln können, die mit feineren blumigen Aromen und einem vollen Geschmack verbunden sind. Bei längerer Reifung haben sie eine intensivere Farbe mit rosa-/kupferfarbenen Tönen.

In der Kategorie Wein (1) mit Angabe einer roten Rebsorte weist die Rebsorte Merlot bei den drei am häufigsten erzeugten Typen sensorische Noten auf, die hauptsächlich mit den blumigen und fruchtigen Aromen zusammenhängen, die dem Wein Eleganz und ein ausgewogenes Aroma und einen ausgewogenen Geschmack verleihen, auch wenn er in kleinen Fässern länger reift. Die Rebsorte Merlot wird in der hügeligen Moränenlandschaft des Sees mit mitteltiefen Böden und einem durchschnittlichen Oberflächenskelett angebaut. Bei Cabernet und insbesondere Cabernet Sauvignon beschränkt sich der Anbau auf die Hügelgebiete südlich des Sees, deren tiefere Böden eine höhere Fruchtbarkeit aufweisen. Die Weine zeichnen sich durch ein ausgeprägtes würziges Aroma und einen entsprechenden Geschmack mit wenigen Kräuteraromen, aber einem intensiven Phenolgeruch aus, der von Leder bis Schokolade reicht, insbesondere bei Reifung in kleinen Fässern. Die Rebsorte Corvina ist weitverbreitet, von der Ostseite des Sees bis in die Täler und Berggebiete der Provinz Verona. Die besonderen Merkmale dieser lokalen Rebsorte sind allseits bekannt und von großer Bedeutung und haben ihr weltweites Ansehen in diesem Weinbaugebiet erlangt.

8.4. g. U. „Garda“ – Kategorie Schaumwein und Qualitätsschaumwein

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet unter Berücksichtigung der natürlichen und menschlichen Einflüsse

In der Kategorie Schaumwein (4) handelt es sich bei den Typen Garda Bianco, auch mit Angabe der Sorte Pinot Grigio, und Garda Rosé, die hauptsächlich nach dem Charmat-Verfahren aus Grundweinen anderer, neu eingestufte Bezeichnungen und überwiegend aus einer einzigen Rebsorte hergestellt werden, um fruchtige und aromatische Schaumweine, die aufgrund ihres süßen Geschmacks leicht trinkbar sind.

In der Kategorie Qualitätsschaumwein (5) werden die Typen Garda Bianco und Garda Rosé überwiegend nach dem traditionellen Verfahren der zweiten Gärung aus einem Grundwein erzeugt, der üblicherweise aus einem Verschnitt ausgewählter Rebsorten besteht, aus denen nach langer Hefelagerung reichhaltige und komplexe Weine erzeugt werden.

8.5. g. U. „Garda“ – Kategorie Perlwein

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet unter Berücksichtigung der natürlichen und menschlichen Einflüsse

In der Kategorie Perlwein (8) handelt es sich bei den Typen Garda Bianco, auch mit Angabe einer Rebsorte wie Garganega, Pinot Grigio oder Chardonnay, und Garda Rosé um einfache, fruchtige und frische trinkfertige Perlweine mit den für die verwendete Sorte typischen organoleptischen Eigenschaften.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Schaumweinbereitung und -verarbeitung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

1. Die Weinbereitung aus den Trauben, einschließlich der Trocknung, muss innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Um den Orten Rechnung zu tragen, in denen traditionell Wein erzeugt wird, können diese Schritte im gesamten Gebiet der Provinzen Brescia, Mantua und Verona durchgeführt werden.

Diese Schritte können auch in Kellereien und Winzergenossenschaften in den Gemeinden Gambellara und Montecchio Maggiore durchgeführt werden, sofern dort Wein aus Trauben hergestellt wurde, die von Weinbergen stammen, die für die Erzeugung von Weinen gemäß dieser Bezeichnung geeignet sind, und dies zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Spezifikation gegenüber der zuständigen Kontrollstelle nachgewiesen werden konnte.

2. Die Verarbeitung zu Schaum- und Perlwein, einschließlich der önologischen Verfahren der zweiten Gärung, Stabilisierung und Süßung bei den Sorten, bei denen dies zulässig ist, kann im gesamten Verwaltungsgebiet der Regionen Lombardei und Venetien sowie den an diese Regionen angrenzenden Gebieten erfolgen.

Kennzeichnung und Verpackung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung und Aufmachung von Weinen mit der g. U. Garda Bianco Spumante darf nicht das Wort „bianco“ (weiß) enthalten. Wird der Begriff „Millesimato“ (Jahrgang) verwendet, so ist auch das Erzeugungsjahr anzugeben.

Was die Verpackung von Erzeugnissen mit der g. U. Garda anbelangt, so muss Wein in Glasflaschen mit einem Nennvolumen von höchstens 5 Litern und Schaumwein in Glasflaschen mit einem Nennvolumen von höchstens 18 Litern verkauft werden.

Außer bei Schaumwein und Passito können anstelle von Glasbehältern andere Behältnisse verwendet werden, die aus einem Innenbeutel aus Kunststoff mit mehrlagiger Polyethylen- und Polyesterfolie und einer Umverpackung aus Karton oder einem anderen starren Material bestehen und ein Fassungsvermögen von mindestens 2 und höchstens 12 Litern aufweisen.

Nur die Typen Garda Bianco, Rosso und Rosé dürfen in Edelstahlbehältern mit einem Fassungsvermögen von 20, 25 und 30 Litern vermarktet werden.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17343>



C/2024/3499

28.5.2024

Mitteilung an die Personen und Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2013/255/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien unterliegen

(C/2024/3499)

Den Personen und Organisationen, die in Anhang I des Beschlusses 2013/255/GASP des Rates⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1510 des Rates⁽²⁾, und in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1517 des Rates⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Nach Überprüfung der in den vorgenannten Anhängen enthaltenen Liste der benannten Personen und Organisationen hat der Rat der Europäischen Union entschieden, dass die im Beschluss 2013/255/GASP und in der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 vorgesehenen restriktiven Maßnahmen für diese Personen und Organisationen weiter gelten sollten.

Die betroffenen Personen und Organisationen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 36/2012) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 16 der Verordnung).

Die betroffenen Personen und Organisationen können beim Rat **bis zum 1. Februar 2025** unter Vorlage entsprechender Nachweise beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175 1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/ BELGIË
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der nächsten gemäß Artikel 34 des Beschlusses 2013/255/GASP und Artikel 32 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 durchzuführenden Überprüfung der Liste der benannten Personen und Organisationen durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 147 vom 1.6.2013, S. 14.

⁽²⁾ ABl. L, 2024/1510, vom 28.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/1510/oj>.

⁽³⁾ ABl. L 16 vom 19.1.2012, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L, 2024/1517, vom 28.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/1517/oj.



C/2024/3500

28.5.2024

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2013/255/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1510 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1517 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien unterliegen

(C/2024/3500)

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

Rechtsgrundlagen für die Verarbeitung sind der Beschluss 2013/255/GASP des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/151 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/151 des Rates ⁽⁵⁾.

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

Rat der Europäischen Union, Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175 1048 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Rates kann unter folgender Adresse kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter
data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss 2013/255/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1510, und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1517, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss 2013/255/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 erfüllen.

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

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

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

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

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

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

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 147 vom 1.6.2013, S. 14.

⁽³⁾ ABl. L, 2024/1510, vom 28.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/1510/oj>.

⁽⁴⁾ ABl. L 16 vom 19.1.2012, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. L, 2024/1517, vom 28.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/1517/oj.

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

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

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

Bei der Verarbeitung der personenbezogenen Daten der betroffenen Person findet keine automatisierte Entscheidungsfindung statt.

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

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

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

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

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



C/2024/3501

28.5.2024

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2024/1484 des Rates und der Verordnung (EU) 2024/1485 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Russland unterliegen

(C/2024/3501)

Den im Anhang des Beschlusses (GASP) 2024/1484 des Rates ⁽¹⁾ und in Anhang IV der Verordnung (EU) 2024/1485 des Rates ⁽²⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488 des Rates ⁽³⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Russland aufgeführten Personen wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass diese Personen in die Liste der natürlichen und juristischen Personen, Organisationen und Einrichtungen aufzunehmen sind, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2024/1484 und der Verordnung (EU) 2024/1485, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488, unterliegen. Die Gründe für die Benennung dieser Personen sind in den jeweiligen Einträgen in den Anhängen des Beschlusses (GASP) 2024/1484, der Verordnung (EU) 2024/1485 und der Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488 aufgeführt.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang III der Verordnung (EU) 2024/1484 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Russland) beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 7 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen **vor dem 15. Januar 2025** beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannten Listen aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der gemäß Artikel 11 des Beschlusses (GASP) 2024/1484 und Artikel 17 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1485 durchzuführenden regelmäßigen Überprüfung durch den Rat Rechnung getragen.

Die betroffenen Personen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

⁽¹⁾ ABl. L, 2024/1484, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/1484/oj>.

⁽²⁾ ABl. L, 2024/1485, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1485/oj>.

⁽³⁾ ABl. L, 2024/1488, vom 27.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/1488/oj.



C/2024/3503

28.5.2024

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2024/1484 des Rates und der Verordnung (EU) 2024/1485 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Russland unterliegen

(C/2024/3503)

Den im Anhang des Beschlusses (GASP) 2024/1484 des Rates ⁽¹⁾ und in Anhang IV der Verordnung (EU) 2024/1485 des Rates ⁽²⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488 des Rates ⁽³⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Russland aufgeführten Personen wird Folgendes mitgeteilt:

Gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1485, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488, sind diese Personen verpflichtet, Gelder oder wirtschaftliche Ressourcen im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats, die in ihrem Eigentum oder Besitz sind oder von ihnen gehalten oder kontrolliert werden, innerhalb von sechs Wochen nach der Aufnahme in Anhang IV der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dem sich diese Gelder oder wirtschaftlichen Ressourcen befinden, zu melden. Sie müssen mit der zuständigen nationalen Behörde bei der Überprüfung solcher Informationen zusammenzuarbeiten. Ein Verstoß gegen diese Pflichten gilt als Umgehung der Maßnahmen zum Einfrieren von Geldern oder wirtschaftlichen Ressourcen.

Die zu meldenden Informationen sind der zuständigen Behörde des betreffenden Mitgliedstaats über dessen Website gemäß Anhang III der Verordnung (EU) 2024/1485, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488, zu übermitteln.

⁽¹⁾ ABl. L, 2024/1484, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/1484/oj>.

⁽²⁾ ABl. L, 2024/1485, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1485/oj>.

⁽³⁾ ABl. L, 2024/1488, vom 27.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/1488/oj.



C/2024/3504

28.5.2024

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2024/1484 des Rates und der Verordnung (EU) 2024/1485 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Russland unterliegen

(C/2024/3504)

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

Rechtsgrundlagen für diese Verarbeitung sind der Beschluss (GASP) 2024/1484 des Rates ⁽²⁾ und die Verordnung (EU) 2024/1485 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488 des Rates ⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Russland.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist das Referat RELEX.1 der Generaldirektion Außenbeziehungen (RELEX) des Generalsekretariats des Rates, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter
data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und/oder Aktualisierung der Liste der Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2024/1484 und der Verordnung (EU) 2024/1485, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Russland unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss (GASP) 2024/1484 und der Verordnung (EU) 2024/1485, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1488 erfüllen.

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

Die erhobenen personenbezogenen Daten können soweit erforderlich mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Unbeschadet der in Artikel 25 der Verordnung (EU) 2018/1725 vorgesehenen Einschränkungen wird den Rechten der betroffenen Personen wie dem Auskunftsrecht sowie dem Recht auf Berichtigung oder Widerspruch gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 entsprochen.

Die personenbezogenen Daten werden fünf Jahre lang ab dem Zeitpunkt der Streichung der betroffenen Person von der Liste der Personen, die restriktiven Maßnahmen unterliegen, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von bereits begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

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

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L, 2024/1484, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/1484/oj>.

⁽³⁾ ABl. L, 2024/1485, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1485/oj>.

⁽⁴⁾ ABl. L, 2024/1488, vom 27.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/1488/oj.



C/2024/3507

28.5.2024

Mitteilung an die natürlichen oder juristischen Personen, Organisationen oder Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1508 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1493 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen

(C/2024/3507)

Den im Anhang des Beschlusses 2014/145/GASP des Rates⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1508 des Rates⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1493 des Rates⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, aufgeführten Personen, Organisationen und Einrichtungen wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass diese Personen, Organisationen und Einrichtungen in die Liste der Personen, Organisationen und Einrichtungen aufzunehmen sind, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP und nach der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen. Die Gründe für die Aufnahme der betreffenden Personen, Organisationen und Einrichtungen sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Diese Personen, Organisationen und Einrichtungen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedstaats/der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 269/2014) beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen können vor dem 17. Juni 2024 beim Rat unter Vorlage entsprechender Nachweise beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

⁽¹⁾ ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L, 2024/1508, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/1508/oj>.

⁽³⁾ ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 6.

⁽⁴⁾ ABl. L, 2024/1493, vom 27.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/1493/oj.



C/2024/3508

28.5.2024

Mitteilung an die natürlichen oder juristischen Personen, Organisationen oder Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1508 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1493 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen

(C/2024/3508)

Den im Anhang des Beschlusses 2014/145/GASP des Rates⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1508 des Rates⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1493 des Rates⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, aufgeführten Personen, Organisationen und Einrichtungen wird Folgendes mitgeteilt:

Gemäß Artikel 9 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 sind diese Personen, Organisationen oder Einrichtungen verpflichtet, Gelder oder wirtschaftliche Ressourcen im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats, die in ihrem Eigentum oder Besitz sind oder von ihnen gehalten oder kontrolliert werden, vor dem 1. September 2022 oder innerhalb von sechs Wochen nach der Aufnahme in Anhang I — je nachdem, welcher Zeitpunkt der spätere ist — der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dem sich diese Gelder oder wirtschaftlichen Ressourcen befinden, zu melden. Sie müssen mit der zuständigen nationalen Behörde bei der Überprüfung solcher Informationen zusammenzuarbeiten. Ein Verstoß gegen diese Pflichten gilt als Umgehung der Maßnahmen zum Einfrieren von Geldern oder wirtschaftlichen Ressourcen.

Die zu meldenden Informationen müssen der zuständigen Behörde des betroffenen Mitgliedstaats über deren in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 269/2014⁽⁵⁾ aufgeführte Website übermittelt werden.

⁽¹⁾ ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L, 2024/1508, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/1508/oj>.

⁽³⁾ ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 6.

⁽⁴⁾ ABl. L, 2024/1493, vom 27.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/1493/oj.

⁽⁵⁾ Letzte konsolidierte Fassung unter <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02014R0269-20240314>



C/2024/3509

28.5.2024

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen

(C/2024/3509)

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

Die Rechtsgrundlagen für die Datenverarbeitung sind der Beschluss 2014/145/GASP des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1508 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1493 des Rates ⁽⁵⁾.

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

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter
data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Datenverarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die nach dem Beschluss 2014/145/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2024/1508, und nach der Verordnung (EU) Nr. 269/2014, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2024/1493, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss 2014/145/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 erfüllen.

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

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

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

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

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

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 16.

⁽³⁾ ABl. L, 2024/1508, vom 27.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2024/1508/oj>.

⁽⁴⁾ ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 6.

⁽⁵⁾ ABl. L, 2024/1493, vom 27.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/1493/oj.

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

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

Falls weder ein Angemessenheitsbeschluss vorliegt noch geeignete Garantien bestehen, unterliegt die Übermittlung personenbezogener Daten an ein Drittland oder eine internationale Organisation gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) 2018/1725 der/den folgenden Bedingung(en):

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

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

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

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

Die betroffenen Personen müssen ihrem Antrag eine Kopie eines Ausweisdokuments zur Bestätigung ihrer Identität (Personalausweis oder Reisepass) beifügen. Dieses Dokument sollte eine Identifikationsnummer, das Ausstellungsland, die Gültigkeitsdauer, den Namen, die Anschrift und das Geburtsdatum enthalten. Alle anderen Angaben auf der Kopie des Identitätsdokuments, wie das Foto oder andere persönliche Merkmale, können unkenntlich gemacht werden.

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

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

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