C/2024/7111

6.12.2024

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(C/2024/7111)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission [1] veröffentlicht.

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

„Fontina“

EU-Nr.: PDO-IT-0008-AM01 - 23. Oktober 2024

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Fontina“

2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

3. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

MASAF PQA 4

—

4. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) 1151/2012 fällt/fallen:

Bei den Änderungen handelt es sich gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 um Standardänderungen, da sie keine Änderung des Namens der g. U. oder der Verwendung dieses Namens umfassen, kein Risiko für eine Änderung des Zusammenhangs besteht und sie keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

1. **Vorwort**

Da für das Erzeugnis „Fontina“ nur die Zusammenfassung existiert, wird anstelle der Zusammenfassung das Einzige Dokument erstellt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

2. **Beschreibung des Erzeugnisses: Artikel 8 der Produktspezifikation und Nummer 3.2 des Einzigen Dokuments**

Der bisherige Wortlaut:

„a) Durchmesser: zwischen 35 und 45 cm“

erhält folgende Fassung:

„a) Durchmesser: zwischen 30 und 45 cm“

[1] ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Begründung

Der Wert des Durchmessers wurde geändert, weil Abweichungen von den zuvor festgelegten Grenzwerten festgestellt wurden, da das Gewicht und die Höhe bei einigen Käselaiben konform waren, der Durchmesser jedoch unterhalb des Mindestwerts lag.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. **Beschreibung des Erzeugnisses: Artikel 8 der Produktspezifikation und Nummer 3.2 des Einzigen Dokuments**

Der folgende Satz wurde gestrichen:

„Chemische Merkmale: Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss mindestens 45 % betragen."

Begründung

Es handelt sich um eine Vorschrift, die in einer Zeit aufgenommen wurde, als noch große Mengen Butter und Sahne produziert wurden. Heute hat sich die Situation grundlegend geändert, wie die Ergebnisse der in den letzten Jahren durchgeführten Analysen zeigen. Daher ist dieser Parameter nicht länger als kritischer Punkt der Erzeugung anzusehen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. **Ursprungsnachweis - Artikel 10 der Produktspezifikation**

Der bisherige Wortlaut:

„1. Auf dem Käselaib sind folgende Angaben zur Rückverfolgbarkeit angebracht: die Kaseinplakette, die Kennzeichnung ‚Consorzio Tutela Fontina' (mit dem Akronym ‚CTF') und die Marke.

1.1. Die Kaseinplakette mit einem alphanumerischen Code zur Kennzeichnung des Käselaibs ist am Laibrand angebracht.

1.2. Die Kennzeichnungsstempel ‚Consorzio Tutela Fontina' (mit dem Akronym ‚CTF') enthalten auch einen numerischen Identifizierungscode des Erzeugers. Die Stempel bestehen aus Kunststoff und weisen eine rechteckige Form auf (10 x 7,5 cm). Sie werden beim Pressen auf einer der flachen Seiten des Laibs angebracht und danach wieder entfernt.

Die Genossenschaft vergibt diese Stempel an alle Erzeuger, die die Produktspezifikation für die Erzeugung des Käses mit der g. U. ‚Fontina' einhalten.

1.3. Die Marke wird an Käselaibe angebracht, die die Merkmale gemäß Artikel 8 aufweisen und nach dem Tag der Herstellung mindestens 80 Tage gereift sind, nachdem die Kontrollstelle die Prüfung mit positivem Ergebnis durchgeführt hat."

erhält folgende Fassung:

„1. Auf dem Käselaib sind folgende Angaben zur Rückverfolgbarkeit angebracht: die Kaseinplakette, die Kennzeichnung ‚Consorzio Tutela Fontina' (mit dem Akronym ‚CTF') und die Marke.

1.1. Die Kaseinplakette mit einem alphanumerischen Code zur Kennzeichnung des Käselaibs ist am Laibrand angebracht.

Für den auf der Alm hergestellten Käse werden grüne Kaseinplaketten mit einem alphanumerischen Code verwendet, der mit dem Buchstaben A beginnt. Für andere Erzeugungsstandorte ist die Verwendung einer farblosen Kaseinplakette mit einem alphanumerischen Code vorgeschrieben, der mit einem beliebigen Buchstaben außer dem A beginnen kann.

1.2. Die Kennzeichnungsstempel ‚Consorzio Tutela Fontina' (mit dem Akronym ‚CTF') sind auch mit einem numerischen Identifizierungscode des Erzeugers versehen. Die Almkäsereien werden mithilfe von Stempeln mit einer Nummerierung kleiner als 600 gekennzeichnet. Die Stempel bestehen aus Kunststoff und weisen eine rechteckige Form auf (Mindestgröße 10 x 7,5 cm). Sie werden beim Pressen auf einer der flachen Seiten des Laibs angebracht und danach wieder entfernt.

Die Genossenschaft vergibt diese Stempel an alle Erzeuger, die die Produktspezifikation für die Erzeugung des Käses mit der g. U. ‚Fontina' einhalten.

1.3. Die Marke wird an Käselaibe angebracht, die die Merkmale gemäß Artikel 8 aufweisen und mindestens 80 Tage gereift sind, wobei die Reifezeit ab dem Beginn der Reifephase berechnet wird."

Die grafischen Merkmale der Marke sind nachfolgend beschrieben:

— ‚FONTINA': Schriftzug im Pfad, Vektorzeichnung.

— ‚ZONA DI PRODUZIONE REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA':

verwendete Schriftart Univers 75 Black

— ‚DOP': verwendete Schriftart Univers Black Extended

— In der Mitte des Kreises befindet sich über dem Schriftzug ‚FONTINA' eine stilisierte Bergsilhouette. Darunter ist in einer Ellipse die Angabe ‚DOP' zu sehen.

— „Bei der Verwendung dieser Marke müssen dunkle Buchstaben auf einem beliebigen Hintergrund oder einer beliebigen Oberfläche verwendet werden, die hell genug ist, so dass die vollständige Lesbarkeit nicht beeinträchtigt wird.

— Für den Druck oder die Vervielfältigung auf grauem, uneinheitlichem oder dunklem Papier müssen helle Buchstaben auf dunklem Hintergrund verwendet werden.

— Für den Farbdruck ist die Referenzfarbe Pantone 1535 CVC."

SCHAUBILD 1

Begründung

Die Kaseinplaketten und die Kennzeichnungsstempel (CTF) werden für das auf der Alm hergestellte Erzeugnis unterschieden. Für die auf der Alm erzeugten Käselaibe werden grüne Kaseinplaketten und Kennzeichnungsstempel (CTF) mit einer Nummerierung kleiner als 600 verwendet. Diese Unterscheidung ermöglicht die klare und eindeutige Kennzeichnung der auf der Alm erzeugten Käselaibe und eine leichtere Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Erzeugerkette.

Zudem wird genau angegeben, dass die Reifezeit von 80 Tagen ab dem tatsächlichen Beginn der Reifephase berechnet wird.

Außerdem wurden die grafischen Merkmale der Marke, die zuvor in dem nun gestrichenen Artikel 13 der Produktspezifikation enthalten waren, in diesen Artikel eingefügt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. **Erzeugungsverfahren – Artikel 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments**

Der bisherige Wortlaut:

„...von Kühen der Rasse Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) stammend."

erhält folgende Fassung:

„von Kühen der Rasse Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) sowie von Kreuzungen zwischen diesen drei Arten stammend."

Begründung

Mit dieser Änderung wird die Verwendung von Kreuzungen zwischen den zulässigen Rassen ausdrücklich angegeben. Diese Änderung ist notwendig, um unterschiedliche Auslegungen der Produktspezifikation zu vermeiden.

Die aus Kreuzungen zwischen Rindern der Rasse Valdostana stammenden Kühe sind außerdem in einem entsprechenden Zuchtbuch für diese Rasse eingetragen, das vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft genehmigt wurde.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. **Erzeugungsverfahren – Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments**

Produktspezifikation

Der bisherige Wortlaut:

„Die Milchkühe müssen mit Heu und Grünfutter aus dem Aostatal gefüttert werden.

Zulässig ist die Verwendung von Kraftfutter, das den geltenden Vorschriften entspricht."

erhält folgende Fassung:

„1. Das Futter der Kühe gemäß Art. 3 muss folgende Anforderungen erfüllen:

— Verhältnis zwischen Futter und Kraftfutter (F:K) ≥ 67:33.

— Mindestens 60 % der Futterration als Trockenmasse müssen innerhalb des geografischen Gebiets gemäß Art. 2 dieser Produktspezifikation erzeugt werden."

Einziges Dokument

Der bisherige Wortlaut:

„Die Milchkühe müssen mit Heu und Grünfutter aus dem Aostatal gefüttert werden. Zusätzlich zu Heu und Gras kann Kraftfutter verwendet werden. Das Kraftfutter besteht im Wesentlichen aus Getreide und Proteinquellen. Verboten ist die Verwendung von Silage oder fermentiertem Futter und anderen Futtermitteln (Extraktionsschrot und Tiermehl, Mehle und Öle tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Saaten, Wurzelgemüse und Obst, industrielle Nebenprodukte, Stickstoffquellen, Antibiotika, Hormone und/oder Stimulantien, Fermentationskulturen, Silikat, chemisch behandeltes Stroh, trockenes oder frisches Brot), deren Merkmale sich nicht für die Erzeugungstechnologie des Fontina eignen."

erhält folgende Fassung:

„Das Futter der Milchkühe muss folgende Anforderungen erfüllen:

— Verhältnis zwischen Futter und Kraftfutter (F:K) ≥ 67:33.

— Mindestens 60 % der Futterration als Trockenmasse müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Punkt 4 erzeugt werden.

In dem geografischen Gebiet, das ausschließlich in Berggegenden liegt, ist es technisch nicht möglich, die Gesamtheit der Futtermittel (Getreide und Proteinquellen) für die richtige und ausgewogene Ernährung der Milchkühe zu beschaffen. Aus diesem Grund wurde ein Anteil von Futtermitteln aus dem Erzeugungsgebiet von weniger als 100 % vorgesehen.

Der Anteil von 60 % des im geografischen Gebiet erzeugten Futters garantiert, dass die Qualität und die Merkmale des Erzeugnisses, die im Wesentlichen dem geografischen Umfeld zu verdanken sind, nicht beeinträchtigt werden, da das im geografischen Gebiet erzeugte Trockenfutter und das frische Weidegras der Milch und somit dem Erzeugnis die einzigartigen Merkmale verleihen, die auf das geografische Gebiet zurückzuführen sind.

Das Kraftfutter besteht im Wesentlichen aus Getreide und Proteinquellen. Verboten ist die Verwendung von Silage oder fermentiertem Futter und anderen Futtermitteln (Extraktionsschrot und Tiermehl, Mehle und Öle tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Saaten, Wurzelgemüse und Obst, industrielle Nebenprodukte, Stickstoffquellen, Antibiotika, Hormone und/oder Stimulantien, Fermentationskulturen, Silikat, chemisch behandeltes Stroh, trockenes oder frisches Brot), deren Merkmale sich nicht für die Erzeugungstechnologie des Fontina eignen."

Begründung

Diese Änderung war notwendig, um die Produktspezifikation und das Einzige Dokument an die Vorschriften in den Verordnungen (EU) Nr. 1151/2012 und Nr. 664/2014 anzupassen, in denen vorgeschrieben ist, dass der Anteil der aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammenden Futtermittel und der Anteil der Futtermittel, die außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets beschafft werden, ausdrücklich angegeben werden müssen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7. **Erzeugungsverfahren – Artikel 4 der Produktspezifikation**

Der bisherige Wortlaut:

„3. Zulässig ist die Verwendung der folgenden Futtermittel bis zu den Mengen, die neben jedem Futtermittel als Prozentanteil der Gesamtmenge der Kraftfutterformel, zu der sie gehören, angegeben sind:

— Sonnenblumenmehl von hoher Qualität bzw. mit einem Proteingehalt von über 30 % und einem Gehalt an Ballaststoffen von < 28 % in einem Anteil von höchstens 10 %;

— biologisch zertifizierte Lein-, Mais- und Sojakuchen (in einem Anteil von höchstens 10 %; in Kombination mit ganzen Sojabohnen muss deren Summe weniger als 10 % betragen);

— Maisglutenmehl in einem Anteil von höchstens 10 %;

— ganze Sojabohnen in einem Anteil von höchstens 5 %; in Kombination mit biologisch zertifiziertem Sojakuchen muss deren Summe weniger als 10 % betragen;

— Sojabohnenschalen in einem Anteil von höchstens 10 %;

— Zuckerrübenpulpe in einem Anteil von höchstens 10 %, sofern sie in Form von unverarbeiteten Schnitzeln enthalten ist;

— Eiweißerbsen in einem Anteil von höchstens 10 %;

— Calciumcarbonat < 2 %.

4. Verboten sind Silagen oder fermentiertes Futter und die nachfolgend angegebenen Futtermittel:

FUTTERKUCHEN

Andere Futterkuchen als in Punkt 2 angegeben.

EXTRAKTIONSSCHROT UND PROTEINMEHL TIERISCHEN URSPRUNGS

Extraktionsschrot: aus Erdnüssen, Raps, Rübsen, Baumwolle, Tomaten, Mohn, Palmkernen, Oliven, Mandeln und Walnüssen.

Proteinmehl tierischen Ursprungs: Fisch, Fleisch, Blut, Nebenprodukte aus der Tierschlachtung.

MEHLE UND ÖLE TIERISCHEN UND PFLANZLICHEN URSPRUNGS

Knochenmehl, Knochenfett, Pflanzenöle (ausgenommen Vitaminpräparate auf öliger Grundlage), Oliventrester.

SAATEN

Baumwolle, Futterwicke, Bockshornklee, Lupine, Raps, Rübsen, Rizinus, Bohnen, Linsen, Tomaten, Mohn, Tabak.

WURZELN, GEMÜSE UND FRÜCHTE

Johannisbrot, Maniok, Tapioka, Steckrüben, Kohlrüben, Kartoffeln, frische Zuckerrüben und frische Nebenprodukte (Blätter und Wurzelhälse), Oliven und Nebenprodukte (Oliventrester, Pressreste), Gemüse im Allgemeinen (Kohl, Lauch/Porree, Salat), Rüben, frische Tomaten und Nebenprodukte (Pflanzen, Schalen), frische und getrocknete Früchte jeder Art und jeglichen Ursprungs (Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Trauben, Zitrusfrüchte).

INDUSTRIELLE NEBENPRODUKTE

Zucker- und Süßwarenindustrie: Saccharose, Glukose, Gärreste (Rübentrester, Hefen), Melasse (zulässig als Bindemittel für Pellets in einem Anteil von unter 3 %).

Reisindustrie: Reis und Nebenprodukte (Reiskleie, unverarbeitete Kleie, Reisfuttermehl, Spelzen, Bruchreis, unreifer Reis, Reiskeime).

Wein-, Bier- und Spirituosenindustrie: Trester, Traubenkerne, Trub, Schlempe.

Ferner sind alle Nebenprodukte aus der Lebensmittelindustrie, der Tierschlachtung und der milchverarbeitenden Industrie verboten.

STICKSTOFFQUELLEN

Harnstoff, Ammoniumsalze, Proteinkonzentrat aus Zuckerrüben, Schlempe jeder Art.

SONSTIGE

Antibiotika, Hormone und/oder Stimulantien, Fermentationskulturen, Silikat, chemisch behandeltes Stroh, trockenes oder frisches Brot.“

erhält folgende Fassung:

„Zulässig ist die Verwendung folgender Futtermittel:

Futtermittel

— frisches Futter oder Heu von Dauergrünland mit Wiesen und Weiden mit Weidelgras und Luzerne;

— Stroh von Getreide wie Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Triticale.

— Getreide und Getreideerzeugnisse:

— Mais, Gerste, Weizen, Sorghumhirse, Hafer, Roggen, Triticale in Form von Körnern, Mehl und daraus gewonnenen getrockneten Erzeugnissen.

Ölsaaten und daraus gewonnene Erzeugnisse:

— Soja, Baumwolle, Sonnenblumen, Lein in Form von ganzem oder geschältem Extraktionsschrot.

Nebenprodukte aus der Zuckerindustrie:

— getrocknete Zuckerrübenschnitzel;

— Melasse und/oder Nebenerzeugnisse: nur als Bindemittel und appetitanregende Stoffe, deren Anteil in der Zusammensetzung des Futters höchstens 5 % betragen darf.

Körnerleguminosen:

— Eiweißerbsen, groß- und kleinsamige Ackerbohnen und Johannisbrot (Pulpe).

Fette

— Fette pflanzlichen Ursprungs (verseifte und gehärtete Fette).

Mineralstoffe

— Mineralsalze, die nach den geltenden Rechtsvorschriften zugelassen sind.

Zusatzstoffe:

— Vitamine, Spurenelemente, Aminosäuren, Aromastoffe, Antioxidantien, die reine technologische und keine ernährungsphysiologischen Funktionen haben und nach den geltenden Rechtsvorschriften zugelassen sind.

Sonstige

— inaktive Bierhefe als Träger für ‚Vormischungen'.

— Molke aus dem Erzeugerbetrieb, die ausschließlich aus der Verarbeitung der eigenen Milch des Erzeugers stammt.

3. Verboten sind Silagen oder fermentiertes Futter und die nachfolgend angegebenen Futtermittel:

— Raps, Rübsen, Rizinus, Futterwicke, Lupine, Bohnen und Linsen

— Kartoffeln, frische Zuckerrüben und frische Nebenprodukte (Blätter und Wurzelhälse), Gemüse im Allgemeinen, Rüben, frische Tomaten und Nebenprodukte (Pflanzen, Schalen), frische und gelagerte Früchte jeder Art und jeglichen Ursprungs (Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Trauben, Zitrusfrüchte)

— Biertreber, Destillationsrückstände, Getreideschlempe und andere frische agroindustrielle Nebenerzeugnisse

— Nebenprodukte aus der milchverarbeitenden Industrie

— Sonstige: Antibiotika, Hormone und Harnstoff (als Stickstoffquelle)"

Begründung

Der bisherige Text wurde vereinfacht, indem die höchstzulässigen Anteile einiger Futtermittel gestrichen wurden. Diese Änderung ermöglicht eine größere Flexibilität bei der Zusammensetzung der Futterformel, um: die Futterration besser an den Bedarf der Kühe in Bezug auf die Eigenschaften des betriebseigenen Futters anzupassen und um die steigenden Kosten aufgrund von Preisschwankungen bei bestimmten Bestandteilen zu minimieren.

Darüber hinaus wird klargestellt, dass die Verwendung von Zusatzstoffen nur aus technologischen und nicht aus ernährungsphysiologischen Gründen zulässig ist.

Außerdem wurde der bisherige Text vereinfacht und gestrafft, da darin einige verbotene Futtermittel vorgesehen waren, die inzwischen nicht mehr verwendet werden und nicht länger auf dem Markt erhältlich sind, sowie Futterbestandteile angegeben waren, die aufgrund von zwingenden Vorschriften verboten sind, wie z. B. Derivate und Nebenprodukte aus verschiedenen Erzeugerketten.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

8. **Erzeugungsverfahren – Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments**

Produktspezifikation und Einziges Dokument

Der bisherige Wortlaut:

„Der Milch können autochthone Milchsäurebakterien (sogenannte Fermente) zugesetzt werden, die von der Erzeuger- und Schutzgenossenschaft der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Fontina' verwahrt und allen Erzeugern des Käses mit der g. U. ‚Fontina' frei zur Verfügung gestellt werden."

erhält folgende Fassung:

„Der Milch dürfen ausschließlich autochthone Milchsäurebakterien (sogenannte Fermente) zugesetzt werden, die von der Erzeuger- und Schutzgenossenschaft der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Fontina' verwahrt und allen Erzeugern des Käses mit der g. U. ‚Fontina' frei zur Verfügung gestellt werden."

Begründung

Das Wort „ausschließlich" wurde hinzugefügt, um zu betonen, dass nur autochthone Fermente verwendet werden dürfen, die von der Erzeuger- und Schutzgenossenschaft ausgewählt und zur Verfügung gestellt werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

9. **Erzeugungsverfahren – Artikel 5 der Produktspezifikation**

Die Angaben in Bezug auf die Temperatur und Dauer der Gerinnung wurden gestrichen.

Die Angaben in Bezug auf die Temperatur für den Rührvorgang ohne Hitzezufuhr wurden gestrichen.

Die Angaben in Bezug auf die vorgeschriebene Größe des zerkleinerten Käsebruchs wurden gestrichen.

Die Angaben in Bezug auf die Mindestdauer der Ruhephase, bevor die Käsemasse herausgenommen wird, wurden gestrichen.

Die Trocknungsphase wird ausdrücklich festgelegt.

Der bisherige Wortlaut:

„1. Die Milch gerinnt in Kupfer- oder Stahlkesseln durch Zugabe von Kälberlab. Das Verfahren muss bei einer Temperatur von 34-36 °C vollzogen werden und mindestens 40 Minuten dauern.

2. Anschließend erfolgt das Zerkleinern des Käsebruchs, bis die Bruchkörner die Größe eines Maiskorns erreicht haben.

3. Danach muss die Masse unter Erwärmung auf 46-48 °C gemischt werden.

4. Der Rührvorgang wird ohne Hitzezufuhr fortgeführt, bis der Käser entscheidet, dass die Bruchkörner ausreichend entwässert wurden.

5. Nach einer Ruhephase von mindestens 10 Minuten wird die Käsemasse herausgehoben, in Käsetücher eingeschlagen und in die typischen ‚fascere' genannten Käsekörbe mit konkavem Rand gedrückt. Diese werden dann gestapelt und gepresst.

6. Beim ersten Wenden muss eine Kaseinplakette aufgebracht werden, deren Merkmale in Art. 10 angegeben sind, die mit einem Code zur Identifizierung des Käselaibes und dem grafischen Erkennungsmerkmal des Erzeugnisses versehen ist.

7. Vor dem letzten Pressvorgang muss die Identifizierungsplakette gemäß Artikel 10 mit der Nummer des Erzeugers aufgebracht werden, die von der vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft beauftragten Genossenschaft vergeben wird.

8. Die Pressung dauert bis zum nächsten Verarbeitungsschritt. Während dieser Zeit müssen die Käselaibe zur besseren Entwässerung der Käsemasse gewendet werden.

9. Nach der Pressung können die Käselaibe innerhalb von 24 Stunden für maximal 12 Stunden einer Behandlung in Salzlake unterzogen werden, d. h. sie werden in Wannen gelegt, die eine Lösung aus Wasser und Salz enthalten."

erhält folgende Fassung:

1. „Vor der Gerinnung darf die Milch nicht auf mehr als 36 °C erhitzt worden sein. Der Milch dürfen ausschließlich autochthone Milchsäurebakterien (sogenannte Fermente) zugesetzt werden, die von der Erzeuger- und Schutzgenossenschaft der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Fontina' verwahrt und allen Erzeugern des Käses mit der g. U. ‚Fontina' frei zur Verfügung gestellt werden. Die Milch gerinnt in Kupfer- oder Stahlkesseln durch Zugabe von Kälberlab.

2. Anschließend erfolgt das Zerkleinern des Käsebruchs, bis die Bruchkörner eine gleichmäßige Größe erreicht haben.

3. Danach muss die Masse unter Erwärmung gerührt werden, wobei eine für halbgekochten Käse typische Temperatur erreicht werden muss.

4. Der Rührvorgang wird ohne Hitzezufuhr fortgeführt, bis der Käser entscheidet, dass die Bruchkörner ausreichend entwässert wurden.

5. Wenn die Käsemasse optimal entwässert ist, wird sie herausgehoben, in Käsetücher eingeschlagen und in die typischen ‚fascere' genannten Käsekörbe mit konkavem Rand gedrückt. Diese werden dann gestapelt und gepresst.

6. Beim ersten Wenden muss eine Kaseinplakette aufgebracht werden, deren Merkmale in Art. 10 angegeben sind, die mit einem Code zur Identifizierung des Käselaibes und dem grafischen Erkennungsmerkmal des Erzeugnisses versehen ist.

7. Vor dem letzten Pressvorgang muss die Identifizierungsplakette gemäß Artikel 10 mit der Nummer des Erzeugers aufgebracht werden, die von der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft beauftragten Genossenschaft vergeben wird.

8. Die Pressung dauert bis zum nächsten Verarbeitungsschritt. Während dieser Zeit müssen die Käselaibe zur besseren Entwässerung der Käsemasse gewendet werden.

9. Nach der Pressung können die Käselaibe innerhalb von 24 Stunden für maximal 12 Stunden einer Behandlung in Salzlake unterzogen werden, d. h. sie werden in Wannen gelegt, die eine Lösung aus Wasser und Salz enthalten.

10. Vor Beginn der Reifung können die Käselaibe getrocknet werden, wobei die Trocknungsphase höchstens 15 Tage andauern darf. Diese Trocknungszeit wird in Hinblick auf die Reifungsdauer nicht berücksichtigt (Art. 6)."

Begründung

Die Streichung einiger Grenzwerte in Bezug auf die Temperatur und die Zeit zur Durchführung der verschiedenen Arbeitsschritte zielt darauf ab, den Erzeugern die Erfüllung der von der Kontrollstelle zu überprüfenden Verpflichtungen zu vereinfachen. Diese Streichung ergibt sich aus der Tatsache, dass diese Vorgänge im Laufe der Jahre nie ein kritisches Problem bei der Erzeugung des Fontina dargestellt haben.

Andererseits wurde die Trocknungsphase ausdrücklich festgelegt und genau angegeben, dass diese Zeit in Hinblick auf die Reifungsdauer nicht berücksichtigt wird.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

10. **Erzeugungsverfahren – Artikel 7 der Produktspezifikation**

In Bezug auf die Reifelager

Der bisherige Wortlaut:

„- Temperatur: zwischen 5 und 12 °C."

erhält folgende Fassung:

„- Temperatur: zwischen 4 und 12 °C."

Begründung

Im Laufe der Jahre wurden zahlreiche Nichtkonformitäten in Bezug auf kleinere Abweichungen der Mindesttemperatur festgestellt.

Da die Eigenschaften des Erzeugnisses durch so kleine Abweichungen nicht beeinträchtigt werden, wurde entschieden, die Mindestreifetemperatur etwas zu senken.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

11. **Kennzeichnung – Artikel 11 der Produktspezifikation**

Der bisherige Wortlaut:

„Das Etikett des portionierten Erzeugnisses muss folgende Angaben enthalten:

— die in Art. 13 beschriebene Marke der g. U.

— Gemeinschaftslogo

— die Angaben ‚Prodotto di montagna' und ‚Produit de montagne'"

erhält folgende Fassung:

2. Die grafische Aufmachung des in Form von ganzen Käselaiben oder portioniert in den Handel gebrachten Erzeugnisses (wie Florpostpapier, Etiketten, Abdeckfolie, Siebdrucke, Seidenpapier usw.) muss folgende Angaben enthalten:

— Gemeinschaftslogo

— die Angaben „Prodotto di montagna" und „Produit de montagne"

— das nachfolgend beschriebene Logo der g. U. „Fontina"

das in Artikel 10 beschriebene offizielle Kennzeichen, das bescheinigt, dass das Erzeugnis die Voraussetzungen für die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fontina" erfüllt, wurde leicht abgeändert, um die Lesbarkeit auch bei kleinerer Druckgröße zu verbessern, wobei alle Angaben übertragen wurden und die gleiche Schriftart für den Schriftzug „Fontina" beibehalten wurde.

Abbildung 2

Beim Druck ist eine Farbe zu verwenden, die im Kontrast zum Hintergrund steht, um die klare Lesbarkeit zu gewährleisten, wobei die Proportionen zwischen den verschiedenen Elementen beizubehalten sind.

Bei ganzen Käselaiben darf die grafische Aufmachung die auf dem Laib eingeprägte Marke „Fontina DOP" nicht verdecken.

a) Bei den auf der flachen Seite des Käselaibs angebrachten grafischen Darstellungen sind als Handelsbezeichnungen die folgenden Logos zu verwenden und die entsprechenden grafischen Parameter für die Vervielfältigung einzuhalten:

   — „Fontina DOP", wobei sich das klassische grüne Logo von einem weißen Hintergrund abheben muss

   Abbildung 3

   — „Fontina DOP" mit der Zusatzangabe „alpeggio" (Almkäse), wobei sich das weiße Logo von einem grünen Hintergrund abheben muss und bei dem roten Band und dem Schriftzug die angegebenen Farben und Proportionen beibehalten werden müssen.

   Abbildung 4

   — „Fontina DOP" mit der Zusatzangabe „Lunga stagionatura" (langgereifter Käse), wobei sich das weiße Logo von einem schwarzen Hintergrund abheben muss und bei dem goldenen Band und dem Schriftzug die angegebenen Farben und Proportionen beibehalten werden müssen.

   Abbildung 5

b) Bei den Etiketten des Erzeugnisses, das von autorisierten Portionierbetrieben verpackt wurde, sind wegen der geringen Größe der grafischen Darstellungen die folgenden vereinfachten Logos als Handelsbezeichnung zu verwenden, wobei eine Farbe zu verwenden ist, die im Kontrast zum Hintergrund steht, um die klare Lesbarkeit zu gewährleisten, und die Proportionen zwischen den verschiedenen Elementen behalten werden müssen:

   — Fontina DOP

   Abbildung 6

   Fontina DOP mit der Zusatzangabe „alpeggio" (Almkäse)

Abbildung 7

Fontina DOP mit der Zusatzangabe „Lunga stagionatura“ (langgereifter Käse)

Abbildung 8

Begründung

Es wurde beschlossen, die verschiedenen Sorten des Käses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fontina“ mit gut lesbaren und eindeutigen Etiketten zu kennzeichnen, wodurch es auch dem Verbraucher ermöglicht wird, das Erzeugnis sofort zu erkennen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

12. **Kennzeichnung – Artikel 8 der Produktspezifikation**

Artikel 8 der Produktspezifikation wird wie folgt ergänzt:

„Die in der Almkäserei ausschließlich aus der auf der Alm gemolkenen Milch erzeugten Käselaibe dürfen ferner die Zusatzangabe ‚alpeggio‘ (Almkäse) tragen.

Käselaibe, die mindestens 180 Tage gereift sind, dürfen mit der Zusatzangabe ‚Lunga stagionatura‘ (langgereifter Käse) versehen werden.“

Begründung

Durch die Änderung soll dem Erzeugnis mit langer Reifezeit und dem auf der Alm hergestellten Erzeugnis mehr Geltung verschafft werden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

13. **Sonstiges: Die entsprechenden Angaben zur Kontrollstelle wurden in die Produktspezifikation aufgenommen.**

Hierzu wurde ein spezifischer Artikel hinzugefügt.

Der neu hinzugefügte Artikel lautet wie folgt:

„ART. 12 (Kontrollstelle)

Die Überwachung der Anwendung der Bestimmungen dieser Produktspezifikation erfolgt durch eine Kontrollstelle gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Die für die Prüfung zuständige Kontrollstelle ist die Gesellschaft CSQA Certificazioni mit Sitz in 36016 THIENE (VI) – Via S. Gaetano 74 –Tel. +39 0445 313011 - Fax. +39 0445 313070, E-Mail: csqa@csqa.it“

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

14. **Sonstiges: Verpackung - Artikel 11 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments**

Am Ende von Punkt 1 in Artikel 11 der Produktspezifikation und unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wurde folgender Wortlaut hinzugefügt:

„Um die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses zu erhalten, kann zum Zeitpunkt der Verpackung (unter Vakuum oder unter Schutzatmosphäre) die Oberfläche der Rinde gereinigt werden (z. B. durch Abschaben usw.). um die feuchte Schmiere zu entfernen, die sich während der Reifung auf der Rinde gebildet hat. Dieser Vorgang darf die Erkennbarkeit der auf den Käselaiben angebrachten Marke ‚Fontina DOP‘ nicht beeinträchtigen. Bei dem Erzeugnis, das geschnitten in den Handel gebracht wird oder zur Verarbeitung bestimmt ist, darf die Rinde entfernt werden.“

Begründung

Diese Änderung ist auf die Notwendigkeit zurückzuführen, dem Verbraucher den portionsweise abgepackten Käse mit der g. U. „Fontina“ mit unveränderten organoleptischen Eigenschaften anzubieten.

Ferner wird festgelegt, zu welchem Zeitpunkt die Rinde entfernt werden darf, um den Marktanforderungen besser gerecht zu werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Fontina“

EU-Nr.: PDO-IT-0008-AM01 - 23. Oktober 2024

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

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

„Fontina“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 - MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 – Käse und Quark

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

Der Fontina ist ein elastischer, weicher, auf der Zunge zergehender Käse aus roher Vollmilch von Kühen der Rasse Valdostana, deren Ernährung auf von im Ursprungsgebiet gewonnenem Futter basiert. Die Reifezeit muss mindestens 80 Tage betragen. Der Fontina kann als ganzer Laib, portioniert oder geschnitten in den Handel gebracht werden.

Das Erzeugnis mit der g. U. „Fontina“ muss folgende Merkmale aufweisen:

— zylindrische, typisch abgeflachte Form, ebene Seiten mit Laibrand, der anfangs konkav und nach der Reifung nicht immer sichtbar ist;

— Größe: Durchmesser 30 bis 45 cm, Höhe zwischen 7 und 10 cm,

— Gewicht des Laibes: variabel zwischen 7,5 und 12 kg;

— Aussehen: kompakte Rinde, je nach Reifebedingungen und Lagerdauer von hell- bis dunkelbrauner Farbe, weich oder bei längerer Lagerung halbfest, dünn,

— variable Farbe der Käsemasse von Elfenbein bis zu einem mehr oder weniger intensiven Strohgelb;

— Käsemasse: elastisch und weich, abhängig vom Erzeugungszeitpunkt, charakteristische Ausprägung und Verteilung der Löcher im Laib,

— auf der Zunge zergehender Käse mit typisch mildem und feinem Geschmack, der mit zunehmender Reife intensiver wird,

— hoher Gehalt an lebenden Milchsäurebakterien.

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

Das Futter der Milchkühe muss folgende Anforderungen erfüllen:

— Verhältnis zwischen Futter und Kraftfutter (F:K) ≥ 67:33.

— Mindestens 60 % der Futterration als Trockenmasse müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Punkt 4 erzeugt werden.

In dem geografischen Gebiet, das ausschließlich in Berggegenden liegt, ist es technisch nicht möglich, die Gesamtheit der Futtermittel (Getreide und Proteinquellen) für die richtige und ausgewogene Ernährung der Milchkühe zu beschaffen. Aus diesem Grund wurde ein Anteil von Futtermitteln aus dem Erzeugungsgebiet von weniger als 100 % vorgesehen.

Der Anteil von 60 % des im geografischen Gebiet erzeugten Futters garantiert, dass die Qualität und die Merkmale des Erzeugnisses, die im Wesentlichen dem geografischen Umfeld zu verdanken sind, nicht beeinträchtigt werden, da das im geografischen Gebiet erzeugte Trockenfutter und das frische Weidegras der Milch und somit dem Erzeugnis die einzigartigen Merkmale verleihen, die auf das geografische Gebiet zurückzuführen sind.

Das Kraftfutter besteht im Wesentlichen aus Getreide und Proteinquellen. Verboten ist die Verwendung von Silage oder fermentiertem Futter und anderen Futtermitteln (Extraktionsschrot und Tiermehl, Mehle und Öle tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Saaten, Wurzelgemüse und Obst, industrielle Nebenprodukte, Stickstoffquellen, Antibiotika, Hormone und/oder Stimulantien, Fermentationskulturen, Silikat, chemisch behandeltes Stroh, trockenes oder frisches Brot), deren Merkmale sich nicht für die Erzeugungstechnologie des Fontina eignen.

1. Die für die Verarbeitung zu Fontina bestimmte Milch muss im Aostatal erzeugt worden sein und folgende Anforderungen erfüllen:

— roh,

— voll,

— von einem einzigen Melkgang,

— von Kühen der Rasse Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) und Kreuzungen zwischen diesen drei Arten stammend.

Der Milch dürfen ausschließlich autochthone Milchsäurebakterien (sogenannte Fermente) zugesetzt werden, die von der Erzeuger- und Schutzgenossenschaft der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fontina“ verwahrt und allen Erzeugern des Käses mit der g. U. „Fontina“ frei zur Verfügung gestellt werden.

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

Die Erzeugung und Verarbeitung der Milch sowie die Reifung des Käses mit der g. U. „Fontina“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Der Fontina kann als ganzer Laib, portioniert oder geschnitten in den Handel gebracht werden.

Zum Schutz des Verbrauchers und um die Echtheit des vorverpackten, portionierten oder geschnittenen Fontina-Käses beim Inverkehrbringen zu gewährleisten, müssen die Portionierung und die anschließende Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Dies ist notwendig, da die Kennzeichnung, die einen ganzen Käse als Erzeugnis mit der g. U. „Fontina“ ausweist, auf dem portionierten Käse verloren geht oder nicht sichtbar ist, sodass der Ursprung des vorverpackten Produkts garantiert werden muss.

Der Fontina hat eine feuchte Rinde und einen so hohen Feuchtigkeitsgehalt der Käsemasse, dass die Lagerung, Aufbewahrung und Verpackung außerordentlich empfindliche Phasen sind, die unter Wahrung idealer Umgebungsbedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) schnell erfolgen müssen. Dabei bedürfen die Laibe einer besonders sorgfältigen Behandlung. Eine zügige Abfolge der verschiedenen Phasen ermöglicht es, die Gefahr einer Schimmelbildung auf der Rinde und in der Käsemasse zu minimieren. Denn die Schimmelbildung führt nicht nur zu einer anomalen Färbung der Rinde durch die Ausbreitung von Pilzmyzelen, sondern beeinträchtigt leicht auch die Unversehrtheit der dünnen Rinde, was dann zu einer Veränderung der Eigenschaften der Käsemasse oder einer anomalen Färbung und einem strengen und unangenehmen Geschmack führt, Eigenschaften also, die der Endverbraucher nicht schätzt. Um die organoleptischen Eigenschaften des portionsweise in den Handel gebrachten Erzeugnisses nicht zu beeinträchtigen, kann die Oberfläche der Rinde gereinigt werden, um die während der Reifung entstandene feuchte Schmiere zu entfernen. Dies darf die Erkennbarkeit der auf den Käselaiben angebrachten Marke „Fontina DOP“ nicht beeinträchtigen. Bei dem Erzeugnis, das geschnitten in den Handel gebracht wird oder zur Verarbeitung bestimmt ist, darf die Rinde entfernt werden.

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

Die mit Tinte auf den Käselaiben angebrachte Marke des Fontina besteht aus einem Kreis, in dessen Mitte sich über dem Schriftzug „FONTINA“ eine stilisierte Bergsilhouette befindet; darunter steht in einer Ellipse die Angabe „DOP“. Entlang des Kreisumfangs ist der Schriftzug „ZONA DI PRODUZIONE — REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA“ zu sehen.

(Abbildung 1)

Die grafische Aufmachung des in Form von ganzen Käselaiben oder portioniert in den Handel gebrachten Erzeugnisses (wie Florpostpapier, Etiketten, Abdeckfolie, Siebdrucke, Seidenpapier usw.) muss folgende Angaben enthalten:

— das Gemeinschaftslogo,

— die Angaben „Prodotto di montagna“ und „Produit de montagne“,

— das Logo „Fontina DOP“.

Das beschriebene offizielle Kennzeichen, das bescheinigt, dass das Erzeugnis die Voraussetzungen für die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fontina“ erfüllt, wurde leicht abgeändert, um die Lesbarkeit auch bei kleinerer Druckgröße zu verbessern, wobei alle Angaben übertragen wurden und die gleiche Schriftart für den Schriftzug „Fontina“ beibehalten wurde.

(Abbildung 2)

Beim Druck ist eine Farbe zu verwenden, die im Kontrast zum Hintergrund steht, um die klare Lesbarkeit zu gewährleisten, wobei die Proportionen zwischen den verschiedenen Elementen beizubehalten sind.

Bei ganzen Käselaiben darf die grafische Aufmachung die auf dem Laib eingeprägte Marke „Fontina DOP“ nicht verdecken.

a) Bei den auf der flachen Seite des Käselaibs angebrachten grafischen Darstellungen sind als Handelsbezeichnungen die folgenden Logos zu verwenden und die entsprechenden grafischen Parameter für die Vervielfältigung einzuhalten:

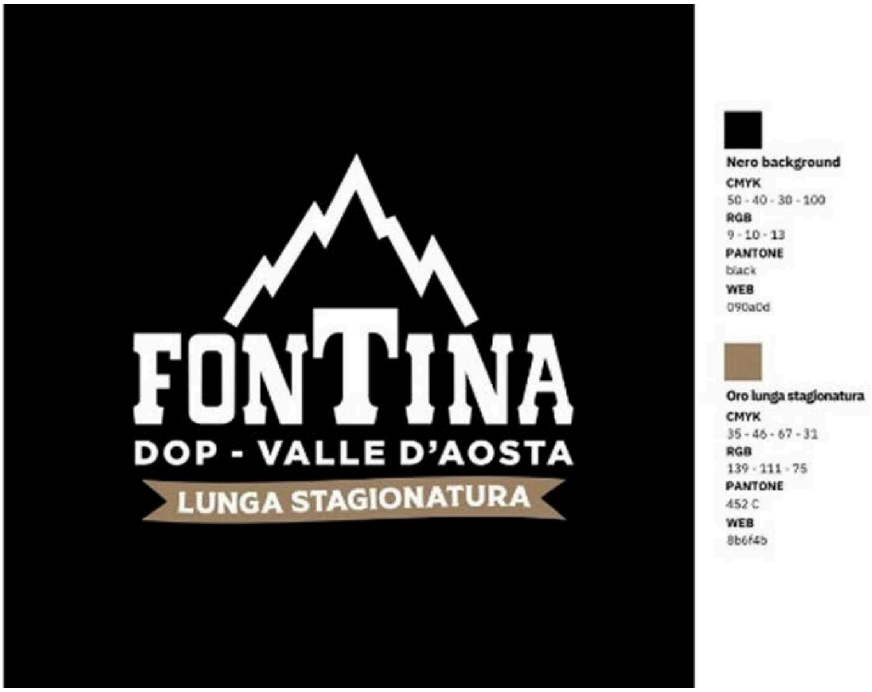
— „Fontina DOP“, wobei sich das klassische grüne Logo von einem weißen Hintergrund abheben muss

(Abbildung 3)

— „Fontina DOP“ mit der Zusatzangabe „alpeggio“ (Almkäse), wobei sich das weiße Logo von einem grünen Hintergrund abheben muss und bei dem roten Band und dem Schriftzug die angegebenen Farben und Proportionen beibehalten werden müssen.

(Abbildung 4)

— „Fontina DOP“ mit der Zusatzangabe „Lunga stagionatura“ (langgereifter Käse), wobei sich das weiße Logo von einem schwarzen Hintergrund abheben muss und bei dem goldenen Band und dem Schriftzug die angegebenen Farben und Proportionen beibehalten werden müssen.



(Abbildung 5)

b) Bei den Etiketten des Erzeugnisses, das von autorisierten Portionierbetrieben verpackt wurde, sind wegen der geringen Größe der grafischen Darstellungen die folgenden vereinfachten Logos als Handelsbezeichnung zu verwenden, wobei eine Farbe zu verwenden ist, die im Kontrast zum Hintergrund steht, um die klare Lesbarkeit zu gewährleisten, und die Proportionen zwischen den verschiedenen Elementen behalten werden müssen:

Fontina DOP

(Abbildung 6)

„Fontina DOP“ mit der Zusatzangabe „alpeggio“ (Almkäse)

(Abbildung 7)

„Fontina DOP“ mit der Zusatzangabe „Lunga stagionatura“ (langgereifter Käse)

(Abbildung 8)

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

Das Gebiet, in dem der Fontina erzeugt, gelagert und portioniert wird, umfasst das gesamte Gebiet der Region Aostatal.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das geografische Umfeld, in dem der Fontina-Käse seinen Ursprung hat und erzeugt wird, ist die ganz besondere Bergregion des Aostatals: ein Alpental mit charakteristischem Klima und einer einzigartigen Flora und Fauna. In dieser Region wird eine autochthone Rinderrasse gezüchtet: die Valdostana-Rasse. Diese Rinderrasse zeichnet sich durch drei Aspekte aus: ihren muskulösen und kompakten Körperbau, dank dessen sie sich auf den Bergweiden besser fortbewegen und leichter grasen können; ihre Fähigkeit zur bestmöglichen Verwertung des lokalen Heufutters und die Erzeugung der spezifischen Milch für die typische Käseherstellung. Dank der autochthonen Valdostana-Rasse kann so das Gras – die wichtigste Ressource der Berge – in ein ursprüngliches Käseerzeugnis verwandelt werden. Dieses Zusammenspiel ist umso markanter, als die Kühe den Sommer auf Almweiden und den Herbst und Frühling auf Weiden im Tal verbringen, wo sie sich von frischem Gras ernähren, das die spezifischen Eigenschaften der Rohmilch bestimmt, die sich unmittelbar auf die charakteristischen Merkmale des Käses auswirken. Die Valdostana-Rasse und der Fontina-Käse sind durch die Umwelt geprägt, die sie hervorbringt. Dabei stehen die drei Elemente Umwelt, Rasse und Käse in keinem hierarchischen Verhältnis zueinander, sondern bilden ein komplexes einzigartiges Ganzes. Die Valdostana-Rasse und der Fontina spielen somit eine wichtige Rolle beim Umweltschutz. Die botanische Zusammensetzung der Wiesen und Weiden (die auf das trockene Sommerklima des Alpentals zurückzuführen ist) und die biochemische Besonderheit der von der Valdostana-Rasse gewonnenen Milch bilden daher die Grundlage für den Fontina als Ursprungsbezeichnung.

In Bezug auf die menschlichen Faktoren ist neben der historischen Bedeutung des Käses für die lokale Wirtschaft besonders hervorzuheben, dass die komplexen Phasen der Herstellung und Reifung des „Fontina“ das Ergebnis der traditionellen Handwerkskunst der Käseherstellung sind: Der Zusatz von Milchsäurebakterien, die im Erzeugungsgebiet ausgewählt werden, die Zugabe von Kälberlab mit idealer Temperatur, das Formen der Käselaibe und die Trockensalzung sind Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet über Jahrhunderte hinweg weitergegeben wurden.

Der „Fontina“ ist ein halbgekochter Käse „a pasta semicotta“ (bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird), der im Mund zergeht und dessen Farbe von Elfenbein bis zu einem mehr oder weniger intensiven Strohgelb variiert.

Der Käse hat einen typisch milden und feinen Geschmack, der von verschiedenen Faktoren abhängt, insbesondere u. a. vom Futter der Kühe, das aus Trockenfutter oder frischem Gras besteht, sowie von der Reifung.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/c/D.92acd5c0c7d6b38f0830/Disciplinare__Fontina.pdf

C/2024/7240

6.12.2024

Euro-Wechselkurs [1]

5. Dezember 2024

(C/2024/7240)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0540	CAD	Kanadischer Dollar	1,4809
JPY	Japanischer Yen	158,52	HKD	Hongkong-Dollar	8,2027
DKK	Dänische Krone	7,4579	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7985
GBP	Pfund Sterling	0,82800	SGD	Singapur-Dollar	1,4133
SEK	Schwedische Krone	11,5095	KRW	Südkoreanischer Won	1 494,61
CHF	Schweizer Franken	0,9305	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,0427
ISK	Isländische Krone	145,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6577
NOK	Norwegische Krone	11,6600	IDR	Indonesische Rupiah	16 711,17
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6666
CZK	Tschechische Krone	25,146	PHP	Philippinischer Peso	60,946
HUF	Ungarischer Forint	411,80	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2745	THB	Thailändischer Baht	35,973
RON	Rumänischer Leu	4,9774	BRL	Brasilianischer Real	6,3219
TRY	Türkische Lira	36,5975	MXN	Mexikanischer Peso	21,3860
AUD	Australischer Dollar	1,6377	INR	Indische Rupie	89,2543

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

C/2024/7279

6.12.2024

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/2024/7279)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Sicilia“

PDO-IT-A0801-AM05

Datum der Mitteilung: 10.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Änderung der Rebsortenmischung

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung Sicilia Bianco

Beschreibung: Die Anzahl der wichtigsten Keltertraubensorten wird durch Hinzufügung der Rebsorten Viognier und Sauvignon von fünf auf sieben erhöht.

Begründung: Die beiden Rebsorten bilden für viele Betriebe, die sich auf die Erzeugung frühreifer Rebsorten spezialisiert haben, die wichtigste Erzeugungsgrundlage.

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung Sicilia Rosso

Beschreibung: Die Anzahl der wichtigsten Keltertraubensorten wird durch Hinzufügung der Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Nerello Cappuccio von fünf auf acht erhöht.

Begründung: Merlot und Cabernet Sauvignon bilden für viele Betriebe die wichtigste Erzeugungsgrundlage. Zusammen mit Nerello Cappuccio und den fünf bestehenden wichtigsten Keltertraubensorten lässt sich mit ihnen der größte Teil der sizilianischen Betriebe abdecken.

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung Sicilia Rosato

Beschreibung: Die Anzahl der wichtigsten Keltertraubensorten wird durch Hinzufügung der Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio und Nocera von fünf auf neun erhöht. Es wird die Möglichkeit vorgeschlagen, weiße Rebsorten bis zu einem Anteil von 15 % zu verwenden.

Begründung: Merlot und Cabernet Sauvignon bilden für viele Betriebe die wichtigste Erzeugungsgrundlage. Zusammen mit Nerello Cappuccio und den fünf bestehenden wichtigsten Keltertraubensorten lässt sich mit ihnen der größte Teil der sizilianischen Betriebe abdecken.

Die Aufnahme der Rebsorte Nocera wird durch ihre besondere Eignung für die Erzeugung von Roséwein begründet.

Die Verwendung von bis zu 15 % weißer Rebsorten spiegelt die offensichtliche Notwendigkeit sowohl hinsichtlich des Weinanbaus als auch der Weinbereitung wider, Roséweine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Sicilia von höchster Qualität und internationalem Ansehen zu erzeugen.

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung Sicilia Spumante Rosato

Beschreibung: Die Anzahl der wichtigsten Keltertraubensorten wird durch Hinzufügung der Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio und Nocera von fünf auf neun erhöht. Es wird die Möglichkeit vorgeschlagen, weiße Rebsorten bis zu einem Anteil von 15 % zu verwenden.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung: Die vorgeschlagene Änderung leitet sich direkt vom Vorschlag für die Erzeugung von Roséweinen ab.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 der Produktspezifikation und den Punkt „Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments.

2. **Bereitung sortenreiner Weine**

Beschreibung: Es wird ein eigener Absatz für die Bereitung sortenreiner Weine vorgeschlagen.

Begründung: In dem Absatz wird klargestellt, dass die Beimischung von Most oder Wein aus anderen Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Sizilien eignen, bis zu einem Anteil von maximal 15 % zulässig ist.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name**

Sicilia

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

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

„Sicilia“ Bianco Superiore, Inzolia Superiore, Grillo Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Müller-Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Moscato Bianco, Vermentino

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, hin und wieder mit goldenen Reflexen oder mit möglichen grünlichen Reflexen

Geruch: fein, elegant, mild, intensiv, charakteristisch, fruchtig, aromatisch, lang anhaltend

Geschmack: trocken, ausgewogen, charakteristisch, harmonisch, vollmundig, angenehm, frisch, mit mittlerem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

1. *„Sicilia" Bianco, Bianco Riserva, Inzolia, Inzolia Riserva, Grillo, Grillo Riserva, Chardonnay, Chardonnay Riserva, Catarratto, Catarratto Riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico Riserva, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viognier, Viognier Riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis zu einer mehr oder weniger intensiven goldgelben Farbe mit möglichen grünlichen Reflexen; beim Pinot Grigio kann die Farbe mitunter mehr oder weniger intensiv rosa oder auch kupferfarben sein

Geruch: fein, elegant, angenehm, intensiv, charakteristisch, fruchtig, gelegentlich mit einer leicht blumigen oder aromatischen Note, lang anhaltend

Geschmack: von trocken bis lieblich, ausgewogen, charakteristisch, würzig, harmonisch, vollmundig, angenehm, frisch, von mittlerer Struktur, intensiv, mit mittlerem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *„Sicilia" Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito, Inzolia Vendemmia Tardiva, Grillo Vendemmia Tardiva, Grillo Passito, Chardonnay Vendemmia Tardiva, Chardonnay Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis zu einer mehr oder weniger intensiven goldgelben Farbe, hin und wieder mit bernsteinfarbenen Streifen bei Maischung der Trauben mit Schale

Geruch: charakteristisch, mild, bisweilen mit blumiger Note, lang anhaltend, aromatisch

Geschmack: von trocken bis süß, harmonisch, charakteristisch, bisweilen mit ausgeprägtem Alkoholgeschmack und/oder Mandelgeschmack im Abgang

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *„Sicilia" Catarratto Vendemmia Tardiva, Catarratto Passito, Grecanico Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis zu einer mehr oder weniger intensiven goldgelben Farbe, hin und wieder mit bernsteinfarbenen Streifen bei Maischung der Trauben mit Schale

Geruch: charakteristisch, mild, bisweilen mit blumiger Note, lang anhaltend, aromatisch

Geschmack: von trocken bis süß, harmonisch, charakteristisch, bisweilen mit ausgeprägtem Alkoholgeschmack und/oder Mandelgeschmack im Abgang

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *„Sicilia" Rosso, Rosso Riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola Riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Merlot Riserva, Cabernet Sauvignon*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch: angenehm, fein, mild, charakteristisch, fruchtig, hin und wieder mit würzigen, blumigen oder pflanzlichen Noten, intensiv, elegant, lang anhaltend

Geschmack: von trocken bis lieblich, harmonisch, körperreich, ausgewogen mit leichter Tanninnote, frisch, intensiv, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *„Sicilia" Cabernet Sauvignon Riserva, Syrah, Syrah Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot Riserva, Sangiovese*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch: angenehm, fein, mild, charakteristisch, fruchtig, hin und wieder mit würzigen, blumigen oder pflanzlichen Noten, intensiv, elegant, lang anhaltend

Geschmack: von trocken bis lieblich, harmonisch, körperreich, ausgewogen mit leichter Tanninnote, frisch, intensiv, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. *„Sicilia" Rosso Vendemmia Tardiva, Rosso Passito, Nero d'Avola Vendemmia Tardiva, Nero d'Avola Passito, Perricone Vendemmia Tardiva, Syrah Vendemmia Tardiva, Syrah Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch: charakteristisch, fein, lang anhaltend

Geschmack: von süß bis trocken, typisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. *„Sicilia“ Rosato, Nero d’Avola Rosato, Perricone Rosato, Frappato Rosato, Nerello Mascalese Rosato, Cabernet Franc Rosato, Merlot Rosato, Cabernet Sauvignon Rosato, Syrah Rosato, Pinot Nero Rosato, Sangiovese Rosato*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: blassrosa bis rosa von unterschiedlicher Intensität

Geruch: fein, elegant, mild, charakteristisch

Geschmack: von trocken bis lieblich, harmonisch, ausgewogen, frisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

8. *„Sicilia“ Spumante Bianco Metodo Classico, Spumante Rosato oder Rosé Metodo Classico*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität oder rosa von unterschiedlicher Intensität

Geruch: durch Flaschengärung gewonnenes Bouquet, zart, vollmundig, lang anhaltend

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

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (in Milligramm pro Liter): —

9. *„Sicilia“ Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d’Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität oder strohgelb bis rosa von unterschiedlicher Intensität

Geruch: charakteristisch, fein, mild, fruchtig

Geschmack: frisch, harmonisch, von naturherb bis extra trocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (in Milligramm pro Liter): —

10. *„Sicilia" Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und anhaltend

Farbe: grünlich gelb bis strohgelb

Geruch: charakteristisch, fein

Geschmack: süß, frisch, harmonisch, angenehm

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologisch Verfahren*

1. Verfahren der Verarbeitung zu Schaumwein

Spezielles önologisches Verfahren

Spumante darf ausschließlich durch natürliche Gärung nach dem Charmat-Verfahren oder dem traditionellen Verfahren der Nachgärung in der Flasche erzeugt werden, wobei Letzteres nur die Sorten Bianco und Rosato/Rosé betrifft.

2. Trocknung der Trauben

Spezielles önologisches Verfahren

Die Weine der Weintypen Vendemmia Tardiva und Passito müssen dadurch erzeugt werden, dass die Trauben an der Rebe oder nach der Weinlese auf Matten, Gittergeflechten, Gestellen oder in entsprechenden Behältnissen in geeigneter Umgebung trocknen. Dies kann mithilfe von Klimageräten erfolgen, sofern diese bei ähnlichen Temperaturen wie bei traditionellen Traubentrocknungsverfahren betrieben werden, mit Ausnahme von Entfeuchtungssystemen, die mit Wärme betrieben werden.

5.2. *Höchsterträge:*

3. Bianco, Bianco Riserva, Spumante Bianco, Inzolia, Inzolia Riserva, Chardonnay, Chardonnay Riserva, Chardonnay Spumante, Catarrato, Catarrato Riserva, Catarrato Spumante, Carricante, Carricante Spumante

13 000 kg Trauben pro Hektar

4. Grecanico, Grecanico Riserva, Grecanico Spumante, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viognier, Viognier Riserva, Müller-Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio Spumante, Vermentino

13 000 kg Trauben pro Hektar

5. Grillo, Grillo Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola Rosato, Nero d'Avola Riserva, Nero d'Avola Spumante

14 000 kg Trauben pro Hektar

6. Moscato Bianco, Moscato Bianco Spumante, Zibibbo, Zibibbo Spumante

13 000 kg Trauben pro Hektar

7. Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante

13 000 kg Trauben pro Hektar

8. Bianco Superiore, Inzolia Superiore, Grillo Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore

10 000 kg Trauben pro Hektar

9. Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Spumante Rosato, Perricone, Perricone Rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato Rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese Rosato, Cabernet Franc, Cabernet Franc Rosato, Merlot, Merlot Rosato, Merlot Riserva

12 000 kg Trauben pro Hektar

10. Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Rosato, Cabernet Sauvignon Riserva, Syrah, Syrah Rosato, Syrah Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Rosato, Pinot Nero Riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot Riserva, Sangiovese, Sangiovese Rosato

12 000 kg Trauben pro Hektar

11. Bianco Vendemmia Tardiva, Rosso Vendemmia Tardiva, Inzolia Vendemmia Tardiva, Grillo Vendemmia Tardiva, Chardonnay Vendemmia Tardiva, Catarratto Vendemmia Tardiva

8 000 kg Trauben pro Hektar

12. Grecanico Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Vendemmia Tardiva, Nero d'Avola Vendemmia Tardiva, Perricone Vendemmia Tardiva, Syrah Vendemmia Tardiva

8 000 kg Trauben pro Hektar

13. Bianco Passito, Rosso Passito, Grillo Passito, Chardonnay Passito, Catarratto Passito, Moscato Bianco Passito, Nero d'Avola Passito, Syrah Passito

8 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gesamtes Verwaltungsgebiet der Region Sizilien

7. **Keltertraubensorten**

Alicante N.

Alicante N. – Gamay

Ansonica B. – Inzolia

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Calabrese N. – Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Catarratto Bianco Comune B. – Catarratto

Catarratto Bianco Lucido B. – Catarratto

Chardonnay B.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato N.

Frappato N. – Frappato d'Italia

Grecanico Dorato B. – Grecanico

Grillo B.

Merlot N.

Mondeuse N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Moscato Bianco B. – Moscato Reale

Müller-Thurgau B.

Müller-Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nerello Cappuccio N.

Nerello Cappuccio N. – Nerello Mantellato

Nerello Mascalese N.

Nocera N.

Perricone N.

Perricone N. – Pignatello

Petit Verdot N

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Syrah N.

Syrah N. – Shiraz

Vermentino B.

Viognier B.

Zibibbo B.

Zibibbo B. – Moscatellone

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

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Sizilien. Im Hinblick auf die orografische Beschaffenheit des Gebiets gibt es große Unterschiede: Der Norden ist vorwiegend bergig, während das südliche Mittelsizilien und der Südwesten der Region hügelig sind. Das Gebiet im Südosten ist eine typische Hochebene, wohingegen der Osten Siziliens vulkanisch geprägt ist. Die flachen Gebiete liegen zum Großteil in Küstennähe.

Das hydrografische Netz ist sehr komplex. Es gibt zahlreiche Wildbäche, von denen viele kurz sind und schnell fließen. Die Flusstäler sind überwiegend eng und tief in die Berge eingeschnitten, in der Hügellandschaft sind sie deutlich breiter.

Die sizilianischen Gesteinsformationen lassen sich in folgende Komplexe einteilen:

klastischer Komplex mit Festlandgestein,

vulkanischer Komplex (Ätna und altes Vulkangestein in den Monti Iblei),

plio- und pleistozäner Sand-Kalksteinkomplex,

Lehm-Mergelkomplex einschließlich aller Tonformationen auf dem sizilianischen Gebiet,

Evaporitkomplex einschließlich der lithologischen Typen der Gips-Schwefel-Formation des oberen Miozäns,

Sand-Konglomerat-Komplex,

Sand-Lehm-Kalkstein-Komplex, einschließlich aller Formationen im Norden Siziliens, bei denen die Sandkomponente überwiegt,

Karbonatkomplex in Teilen der Monti Peloritani und den Kalksteinschichten der Monti Iblei,

Phyllit- und Kristallschieferkomplex (Monti Peloritani).

In Bezug auf das Klima lassen sich vier grundlegende Regionen unterscheiden:

Küstenregion: mildes Klima mit einer jährlichen Durchschnittstemperatur von um die 18 °C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 400 bis 500 mm (Provinzen Trapani, Palermo und Agrigent); in der warmen Jahreszeit wenig bis kein Niederschlag. An der Küste zwischen Cefalù und Messina beträgt die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge 800 mm, am oberen Ionischen Meer bis zu 900 mm.

Region rund um den Ätna: Das Klima ist feucht, insbesondere am Nordhang, wo der Niederschlag in den unteren Regionen 600 bis 800 mm und in höheren Lagen über 1 200 mm beträgt. Am Osthang regnet es mehr als am Westhang. Die jährliche Durchschnittstemperatur hängt von der Exposition der Hänge und von der Höhe ab. Am Osthang ist es wärmer, während es am Nordhang am kältesten ist. Dies führt zu einer früheren Reifung am Osthang und zu einer späteren Reifung am Nordhang. Am Südwesthang ist es am trockensten.

Bergketten (Peloritani, Nebrodi, Madonie und Sicani): Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge kann über 1 000 mm betragen. Die durchschnittliche Tiefsttemperatur liegt bei etwa 0 °C, die durchschnittliche Höchsttemperatur hingegen bei 25 °C.

Inselinneres und Ibleo-Hochebene: Die jährliche Durchschnittstemperatur liegt über 15 °C, die durchschnittlichen Höchsttemperaturen im Sommer erreichen bis zu 29 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge beschränkt sich auf 400 mm. Im Inselinneren mit niedrigeren Hügeln (Provinzen Trapani, Palermo, Agrigent und Caltanissetta) ist das Klima warm und trocken. In den mittleren Hügellagen Palermos beträgt der Niederschlag 600 bis 700 mm, auf der Ibleo-Hochebene kann er auch 800 mm erreichen.

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Sizilien gehört zu den Regionen mit einer der ältesten Weinbautraditionen. Davon zeugen die vielen archäologischen Funde (fossile Weintrauben, Amphoren zur Weinaufbewahrung, Münzen mit Abbildungen von Dionysos und Weinbergen) und zahlreiche literarische Quellen in griechischer und lateinischer Sprache, die auf die renommierten Weine aus Sizilien verweisen.

Der Handel mit Öl und Wein ist bereits seit der Epoche der Phönizier (9. bis 4. Jh. v. Chr.) durch Funde von Amphoren für den Transport und anderer Arten von Keramiken wie Henkelkrüge und Becher belegt, die im Allgemeinen für den Konsum des Weines verwendet wurden. Neuere archäologische Untersuchungen haben des Weiteren ergeben, dass die Phönizier neben dem Handel auch Land- und Weidewirtschaft betrieben (M. Botto 2001).

Eine Glanzzeit erlebten die Rebflächen während der Zeit der griechischen Besiedlung des Gebiets (8. bis 3. Jh. v. Chr.), da die Griechen zahlreiche Rebsorten wie die Sorte Grecanico einführten, die auch heute noch angebaut wird. Auf Münzen finden sich Szenen des Weinanbaus, die die weit entwickelte wirtschaftliche Tätigkeit in der Region im Zusammenhang mit der Weinerzeugung bezeugen.

Es ist belegt, dass während der römischen Herrschaft (zwischen dem 3. Jh. v. Chr. und dem 5. Jh. n. Chr.), vor allem zu Cäsars Zeiten in Gallien, sizilianischer Wein getrunken wurde. Bei Plinius ist zu lesen, dass Cäsar auf dem Fest anlässlich seines Triumphs eines dritten Konsulats mit Mamertino-Wein aus der Region Messina anstieß.

Während des Niedergangs des römischen Reichs etablierte sich auf Sizilien die Klasse der Großgrundbesitzer, wovon die großen Landvillen wie die Villa Casale in Piazza Armerina zeugen, deren Mosaike Szenen der Weinlese abbilden – ein Zeugnis des Weinanbaus in diesem Gebiet.

Die nachfolgenden Barbarreninvasionen führten zur Aufgabe des Weinanbaus, und die Weinberge verfielen.

Zwar verbot der Koran den Genuss von alkoholischen Getränken, doch wurden unter muslimischer Herrschaft (827–1061) Tafeltrauben angebaut und die Rebsorte „Zebib“ (die heute als Zibibbo oder Moscato di Alessandria bekannt ist) gelangte vom afrikanischen Cap Zebib aus auf die Insel Pantelleria, die diesem gegenüber liegt (B. Pastena 1970).

Zur Zeit der Herrschaft der Normannen wurden wieder vermehrt Weintrauben und Oliven angebaut. In der Folge erlangte der sizilianische Wein unter der Herrschaft der Aragonesen große Berühmtheit, belegt durch die Gründung zahlreicher Weinvertriebsgesellschaften, wie Cougnet in seiner „Historiae de la table“ schreibt.

Zur Zeit der Herrschaft der Spanier (1512–1713) nahm die Zahl der Rebflächen, Olivenhaine und Mandelplantagen im Inneren der Insel zu. Wo es viel Wasser gab, wurden außerdem Gärten angelegt und Gemüseanbau betrieben. Im 16. Jahrhundert führt Tommaso Fazelle in seinem Werk „De rebus Siculis“ als Weinanbaugebiete das Gebiet von Aci, das Umland von Messina, die Ebene zu Füßen des Ätnas, das Val di Mazara und die Ebene von Palermo auf. Bacci nennt in seinem berühmten Buch „Naturali vinorum historia“ die Weinberge an den Flanken des Monte Erice, im Gebiet von Palermo und auf der Insel Lipari, wo sie über fruchtbare Hügel verstreut lagen. Wie bedeutend der Weinanbau in dieser Zeit war, zeigt sich in der Ansiedlung des Handwerks der Böttcher in Salemi 1683 und in Palermo.

Unter der darauffolgenden Herrschaft von Piemont und Österreich durchlebte der Weinanbau eine Krise, von der er sich unter den Bourbonen wieder erholte. Dies beschreibt der Reisende G. A. Arnolfini aus Lucca in seinem „Giornale di viaggio“ aus dem Jahr 1776, in dem er vom sizilianischen Wein spricht, der auf der ganzen Insel in großen Mengen angebaut wird. Der englische Händler John Woodhouse eröffnete ein Weingeschäft in Marsala und baute den Export von Weinen aus Marsala nach England auf. Benjamin Ingham eröffnete ebenfalls diverse Geschäfte in Marsala und Mazara. Richtig in Schwung kam der Handel mit Marsala im Wesentlichen aber durch die Geschäftsgründung des Unternehmers Vinzenco Florio.

1862 kehrte Garibaldi nach Sizilien zurück und besuchte Florios Geschäft, trank Marsala Dolce und lobte ihn, woraufhin dieser „Garibaldi Dolce“ genannt wurde.

In der zweiten Hälfte des 19. Jh. vernichtete die Reblaus einen großen Teil der Rebstöcke auf der Insel, und die Rebflächen wurden durch andere Anbaukulturen verdrängt.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts verbreitete sich die Praxis des Pfropfens auf Amerikanerreben, die gegen die Reblaus resistent waren. Die Weinberge begannen erneut zu gedeihen.

Die durch die Reblaus und den Handelskrieg mit Frankreich ausgelöste Wirtschaftskrise läutete das Ende der Erzeugung von Weinen mit hohem Alkoholgehalt und von intensiver Farbe ein, die als Verschnittweine nach Frankreich exportiert worden waren. Hingegen nahm die Erzeugung von aromatischen und frischen Tafelweinen mit geringerem Alkoholgehalt zu.

Ende der 80er-, Anfang der 90er-Jahre beginnt schließlich die moderne Geschichte des sizilianischen Weines. Sizilien zeigt, dass es auch hochwertige Weißweine erzeugen kann, sowohl aus lokalen Rebsorten wie Inzolia, Catarratto und Grillo als auch aus eingeführten Rebsorten wie Chardonnay, Müller-Thurgau und Sauvignon. In den 90er-Jahren beginnt man, mit der lokalen Rebsorte Nero d'Avola und den eingeführten Rebsorten Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot und Pinot Nero zu experimentieren und qualitativ hochwertige Rotweine zu erzeugen.

Im Mittelpunkt dieses neuen Trends steht unumstritten die Rebsorte Nero d'Avola, die auch im Verschnitt mit anderen internationalen Rebsorten den Wein nicht nur durch die Farbe kennzeichnet und prägt, sondern ihm vor allem auch durch den Geschmack eine typisch mediterrane Note verleiht.

Der Einfluss der menschlichen Faktoren im Laufe der Geschichte betrifft insbesondere die genaue Festlegung der folgenden technischen Aspekte der Erzeugung, die fester Bestandteil der geltenden Produktspezifikation sind:

— Sortenmäßige Zusammensetzung der Rebflächen: Für die Erzeugung der betreffenden Weine eignen sich jene Rebsorten, die im geografischen Gebiet traditionell angebaut werden.

— Die Reberziehungsformen, die Pflanzabstände und die Schnittmethoden entsprechen, auch bei Neuanpflanzungen, den traditionell verwendeten; sie sollen sicherstellen, dass die Reben bestmöglich auf der Fläche angeordnet werden, um die Erntetätigkeiten oder die Laubpflege einfacher ausführten zu können; dadurch wird sichergestellt, dass die Blattoberfläche angemessen freiliegt und dass die Weinproduktionserträge innerhalb der durch die Produktspezifikation festgelegten Grenzen gehalten werden.

— Verfahren der Weinbereitung: Es werden traditionelle und in dem Gebiet bewährte Verfahren für die Bereitung von stillen Weiß- und Rotweinen angewendet, wobei angemessen zwischen der Basissorte und den strukturierteren Rotweinen der Sorte Riserva differenziert wird, die mindestens zwei Jahre reifen müssen. Ebenso traditionell sind die Verfahren für die Erzeugung von Schaumweinen und für die Trocknung der Trauben, die Weinbereitung und die Verfeinerung beim Weintyp Vendemmia Tardiva.

8.2. *B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die in dieser Produktspezifikation aufgeführten Weine weisen in analytischer und organoleptischer Hinsicht besondere Merkmale auf, die in Nummer 6 beschrieben werden und eine klare Einordnung und Identifikation mit dem geografischen Gebiet ermöglichen.

Alle Weine weisen insbesondere ausgewogene chemische und physikalische Eigenschaften auf, die zu ihrem geschmacklichen Gleichgewicht beitragen. Die Weine aller Weintypen entfalten angenehme, harmonische, charakteristische und elegante Aromen mit möglichen fruchtigen, blumigen und pflanzlichen Noten, die typisch für die Rebsorten sind, aus denen der Wein bereitet wird.

8.3. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Das vorwiegend hügelige Gelände im Erzeugungsgebiet und die Lage der Weinberge in Gebieten, die sich besonders für den Weinanbau eignen, sorgen für eine ausreichende Besonnung und gute Luftzirkulation, die eine optimale vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen begünstigen.

Als Erzeugungsgebiete werden Flächen mit einer guten Exposition für einen hochwertigen Weinbau bevorzugt.

Das Klima begünstigt ebenfalls die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine.

Die durch zahlreiche Dokumente belegte tausendjährige Weinbaugeschichte dieses Gebiets, die von der prähistorischen Epoche bis zur heutigen Zeit reicht, zeugt umfassend von dem engen Zusammenhang und der Wechselwirkung zwischen den menschlichen Faktoren, der Qualität und den besonderen Merkmalen der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Sicilia". Anders ausgedrückt: Sie bezeugt, wie die Menschen in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte die traditionellen Anbautechniken und önologischen Verfahren weitergegeben haben, die in der heutigen Zeit, dank der unbestreitbaren wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte, verbessert und verfeinert werden konnten, um die renommierten Weine der g. U. „Sicilia" herzustellen, die in Nummer 6 der Produktspezifikation beschrieben werden.

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

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet, um die Qualität und das Ansehen der Weine mit der g. U. Sicilia zu schützen, ihren Ursprung zu garantieren und die Wirksamkeit und rechtzeitige Vornahme der entsprechenden Kontrollen sicherzustellen. Im Einklang mit denselben EU-Rechtsvorschriften und spezifischen nationalen Rechtsvorschriften können jedoch Einzelpersonen oder Unternehmen, die Weine traditionell außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets abgefüllt haben, zum Schutz etablierter Rechte Einzelgenehmigungen erteilt werden, wobei jedoch nur eine begrenzte Zahl von Abfüllbetrieben außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets liegen darf.

Kennzeichnung – Angabe der Rebsorte

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine der Weintypen „Sicilia" Zibibbo und „Sicilia" Zibibbo Spumante ist die Verwendung der amtlich anerkannten Synonyme der Rebsorte „Zibibbo" verboten.

Verpackung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine der g. U. „Sicilia" müssen in Glasbehältern mit einem Nennvolumen von höchstens drei Litern in den Verkehr gebracht werden. Von dieser Beschränkung ausgenommen sind traditionelle Bordeaux-, Burgunder- und Schlegelflaschen, die ein maximales Fassungsvermögen von 18 Litern erreichen können.

Außer bei den Weintypen Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna und Spumante können Lebensmittelbehälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens zwei und maximal sechs Litern verwendet werden.

Mit Ausnahme von Kronkorken können die nach EU- und nationalen Rechtsvorschriften zulässigen Flaschenversiegelungen verwendet werden.

Link zur produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21933

C/2024/7280

6.12.2024

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/2024/7280)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Asti“

PDO-IT-A1396-AM07

Datum der Mitteilung: 10.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Streichung des Teilgebiets „Canelli“

Infolge der Durchführungsverordnung (EU) 2023/1327 vom 23. Juni 2023 (ABl. L 166 vom 30.6.2023), mit der die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung „Canelli“ als g. U. eingetragen wurde, wird das Teilgebiet „Canelli“ gestrichen.

Die Änderung betrifft Artikel 1 und das Teilgebiet „Canelli“ der Produktspezifikation sowie die Abschnitte „Beschreibung der Weine“, „Höchsterträge“ und „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Asti

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

3.1. *Code-Nummer der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Beschreibung der Weine**

1. *Asti oder Asti Spumante, auch mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: strohgelb bis hell goldgelb; Geruch: charakteristisch und mild; Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %, davon mindestens 6,00 % vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,00

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung), auch mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend; Farbe: strohgelb bis sehr helles goldgelb; Geruch: charakteristisch, ausgeprägt, mild; Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß; Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %, davon mindestens 6,00 % vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,0

— Mindestgesamtsäure: 6,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *Moscato d'Asti mit dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb; Geruch: fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten; Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert; Mindestgesamtalkoholgehalt: 14,00 % vol, davon mindestens 11,00 % vol vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *Moscato d'Asti*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: charakteristisch und nach Moscato-Trauben duftend; Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch, bisweilen lebhaft; Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Santa Vittoria d'Alba"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit goldfarbenen Reflexen; Geruch: elegant, fein, frisch und lang anhaltend, auch mit floralen Noten; Geschmack: klar, harmonisch, süß, typisch aromatisches Aroma der Moscatello-Traube, bisweilen lebhaft; Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (in Milligramm pro Liter): —

6. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Strevi"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, mehr oder weniger intensiv gelb bis goldgelb; Geruch: charakteristisches und duftendes Aroma der Moscato-Trauben; Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch mit dem Aroma der Moscato-Traube, bisweilen lebhaft; Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,50 % bis 6,50 % vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. *Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Santa Vittoria d'Alba" und dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend goldgelb; Geruch: komplex, fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten; Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert; Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,00 % vol, davon mindestens 12,00 % vol vorhandener Alkohol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l. Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Asti oder Asti Spumante, Moscato d'Asti

   10 000 kg Trauben pro Hektar

2. Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung)

   10 000 kg Trauben pro Hektar

3. Moscato d'Asti mit dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"

   6 000 kg Trauben pro Hektar

4. Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Strevi

   9 500 kg Trauben pro Hektar

5. Moscato d'Asti mit Angabe der Teilgebiete Strevi und Santa Vittoria d'Alba

   9 500 kg Trauben pro Hektar

6. Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Santa Vittoria d'Alba und dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"

   5 000 kg Trauben pro Hektar

7. Asti Spumante und Asti Spumante Metodo Classico mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi

   9 500 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti" ist wie folgt abgegrenzt:

Provinz Alessandria: das gesamte Gebiet der Gemeinden Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grognardo, Ricaldone, Strevi, Terzo und Visone;

Provinz Asti: das gesamte Gebiet der Gemeinden Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea und San Giorgio Scarampi;

Provinz Cuneo: das gesamte Gebiet der Gemeinden Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto und die Ortschaften Como und San Rocco Senodelvio in der Gemeinde Alba.

— Das Teilgebiet Santa Vittoria d'Alba umfasst die Gemeinde Santa Vittoria d'Alba in der Provinz Cuneo.

— Das Teilgebiet Strevi in der Provinz Alessandria umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grognardo und Visone.

7. **Rebsorte**

Moscato Bianco B. – Moscato Reale

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

DIE KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG ASTI

Asti und Moscato d'Asti sind sortenreine Weine, die ausschließlich aus der Rebsorte Moscato Bianco bereitet werden, die über eine charakteristische und bemerkenswerte Aromapalette verfügt. Die besonderen Eigenschaften, die diese Rebsorte den daraus gewonnenen Weinen des Typs Spumante und Vendemmia Tardiva verleiht, hängen eng mit der umsichtigen Bewirtschaftung der Rebflächen durch die Weinbauern und den innovativen Weinbereitungsverfahren zusammen, was in den vergangenen Jahrzehnten zur Erzeugung von Weinen aus Moscato-Trauben geführt hat, die sowohl in der Version als Schaumwein wie auch als nicht schäumender Wein einen geringen Zuckergehalt aufweisen.

Durch die Eignung des Gebiets mit seiner besonderen Geländebeschaffenheit, der chemischen Zusammensetzung der Böden, den klimatischen Bedingungen sowie aufgrund der Fachkenntnis und der Weinbautraditionen konnte im Laufe der Jahre die Rebsorte „selektiert" werden, die sich am besten an die Umgebung angepasst hat: der Moscato Bianco (oder Gelbe Muskateller).

In mehreren Artikeln über Weinanbauflächen und Weine aus der ganzen Welt, die im 18. Jahrhundert in Lausanne veröffentlicht wurden, ist ausdrücklich ein Moscato Bianco aus dem Piemont erwähnt, eine Traube, die sehr geschätzt wurde. Im späten 18. Jahrhundert bezeichnete die renommierte Turiner Gesellschaft für Landwirtschaft die Moscato-Traube als eine der piemontesischen Rebsorten mit dem Potenzial, die edelsten Weine hervorzubringen. Aufgrund der ausgedehnten Flächen, auf denen die Rebsorte Moscato Bianco angebaut wurde, unterschied sich das Piemont zu Beginn des 19. Jahrhunderts deutlich von anderen Regionen Italiens. So begann Ende des 19. Jahrhunderts eine beachtliche Produktion von flaschengegärten Schaumweinen, die aus Moscato-Trauben erzeugt wurden. Mit der Optimierung der im Piemont von Martinotti entwickelten Tankgärung (Charmat-Verfahren) wurde die Rebsorte Moscato ab 1895 vor allem zur Bereitung von Schaumweinen verwendet; schon damals war von der beträchtlichen Nachfrage aus dem Ausland nach dem duftenden und moussierenden Weißwein die Rede, der auf dem Markt unter dem Namen Moscato d'Asti oder Moscato di Canelli bekannt war. Mit der Etablierung dieser Art der Weinbereitung nahm das Piemont im Vergleich zu den anderen italienischen Regionen, in denen die Rebsorte Moscato (in viel geringerem Umfang) angebaut wurde, eine absolut herausragende Stellung ein, denn außerhalb des piemontesischen Gebiets zählte ein Großteil der erzeugten Moscato-Weine damals zu den „Luxuslikörweinen". Nur im Piemont in den Gebieten Asti, Alessandria und Cuneo wurde die Rebsorte Moscato zur Bereitung von Schaumweinen verwendet. In diesen Zeitraum fallen auch die ersten Erfahrungen mit der Erzeugung von trockenen Schaumweinen aus Moscato-Trauben (Asti Champagne des frühen zwanzigsten Jahrhunderts), die allerdings keine kommerzielle Bedeutung erlangen konnten, da es aufgrund der begrenzten önologischen Kenntnisse in dieser Epoche nicht möglich war, den bitteren Beigeschmack zu mildern, der durch die Terpene eines vollständig vergärten Moscato-Weins entsteht. Andererseits wurden durch die Zugabe von Zucker für die Nachgärung in der Flasche zur Reduzierung des bitteren Geschmacks derartig hohe Drücke erzeugt, dass die verwendeten Flaschen nicht standhielten. Die regionalen Erzeuger aus dem Gebiet der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung Asti haben weiterhin an der trockenen Variante des Weins der Sorten Spumante und „Tappo Raso" (ein Schaumwein mit speziellem Korkverschluss) gearbeitet. In den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurden die ersten Arbeiten von Forschungsinstituten aus dem Piemont veröffentlicht, in denen die chemischen und aromatischen Eigenschaften von trockenen Weinen aus der Rebsorte Moscato Bianco und die Entwicklung der Terpenverbindungen in Moscato-Trauben untersucht wurden, um die Techniken bei der Weinbereitung zu verbessern. In jenen Jahren entwickelte sich das Konzept der auf Rebsorten basierenden Önologie bzw. ein differenzierter technologischer Ansatz mit dem Ziel, die Eigenschaften der Trauben in der Qualität des erzeugten Weins hervorzuheben. Im speziellen Fall der Rebsorte Moscato hat der technische Fortschritt eine längere Gärung ermöglicht, sodass die bitteren Noten reduziert werden konnten, aufgrund derer die kommerziellen Initiativen zu Beginn des 20. Jahrhunderts gescheitert waren. Das entwickelte Fachwissen wurde an die Erzeugerbetriebe weitergegeben, die in den vergangenen Jahrzehnten mit der Erzeugung von Weinen aus Moscato-Trauben begonnen haben, die sowohl bei den erzeugten Schaumweinen wie auch bei nicht schäumenden Weinen einen geringen Zuckergehalt aufweisen.

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

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ und „Asti Spumante“ darf die Angabe des Zuckergehalts nicht in derselben Zeile erscheinen wie die Bezeichnung. Außerdem muss für diese Angaben eine andere Schriftart als für die Bezeichnung verwendet werden und die Schriftgröße darf nicht größer sein als die der Bezeichnung.

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Bereitung der Weine der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“, einschließlich des Trocknens der Trauben für die Weinsorte Vendemmia Tardiva und der Schaumweinbereitung, darf neben den Gemeinden im Erzeugungsgebiet auch innerhalb des gesamten Verwaltungsgebiets der an das Erzeugungsgebiet angrenzenden Provinzen Alessandria, Asti, Cuneo und in der Ortschaft Pessione in der Gemeinde Chieri (Turin) erfolgen.

Abfüllung im abgegrenzten Gebiet

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen. In Übereinstimmung mit Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 muss die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität und das Ansehen zu wahren, den Ursprung zu garantieren und wirksame Kontrollen zu gewährleisten.

Kollektivmarke

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Weine mit der g. U. „Asti“ werden ausschließlich und verbindlich mit einer Kollektivmarke versehen, deren Größe und Farben in dem entsprechenden Anhang A der Produktspezifikation beschrieben sind. Diese Marke muss auf der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Erkennungsbanderole erscheinen. Alle Verwender der Bezeichnung sind bei der Bezeichnung und Aufmachung der Weine zur Verwendung der Marke berechtigt, die ausschließlich von der Schutzvereinigung zu denselben wirtschaftlichen und Nutzungsbedingungen ausgegeben wird wie für ihre Mitglieder.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21948

C/2024/7284

6.12.2024

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/2024/7284)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lessini Durello/Durello Lessini“

PDO-IT-A0447-AM03

Datum der Mitteilung: 10.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Streichung der Sorte Spumante Metodo Classico

Beschreibung: Streichung der nach dem klassischen Verfahren bereiteten Schaumweinsorte.

Begründung: Die Entscheidung ergibt sich aus einer grundlegenden Neuordnung, die eine Trennung zwischen der Erzeugung von Schaumwein nach dem italienischen Verfahren und der Erzeugung von Schaumwein nach dem klassischen Verfahren vorsieht; daher wurde beschlossen, die Erzeugung von Schaumwein nach dem klassischen Verfahren nicht mehr einzubeziehen, sondern nur noch die Erzeugung durch zweite Gärung in Drucktanks.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 5, 6 und 9 der Produktspezifikation und die Punkte „Beschreibung der Weine“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der Reberziehungssysteme

Beschreibung: Vereinfachung der Reberziehungssysteme.

Begründung: Man hat sich dazu entschieden, die Beschreibungen zu vereinfachen und modernere Erziehungsmethoden zuzulassen, um den Weinbau an die Innovationen der letzten Jahre anzupassen.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

3. Spezifikation der Gärmethode

Beschreibung: Streichung der Teile, die sich auf die nach dem klassischen Verfahren bereiteten Sorten beziehen, und Anpassung an die Schaumweinbereitung in Drucktanks.

Begründung: Die Spezifikation wurde an die Weinbereitung durch Zweitgärung in Drucktanks angepasst.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und den Punkt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments.

4. Streichung der chemischen und organoleptischen Beschreibung des nach dem klassischen Verfahren bereiteten Schaumweins

Beschreibung: Streichung der Teile, die sich auf die nach dem klassischen Verfahren bereiteten Sorten beziehen.

Begründung: Die Spezifikation wurde an die Merkmale von Schaumweinen aus zweiter Gärung in Drucktranks angepasst.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Aktualisierung des Zusammenhangs mit der Umwelt**

Beschreibung: Streichung der Teile, die sich auf die nach dem klassischen Verfahren bereiteten Sorten beziehen.

Begründung: Die Spezifikation wurde an die Merkmale der Schaumweinbereitung in Drucktanks angepasst; dabei wurde der Inhalt der Nummer rationalisiert und umstrukturiert.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

Schaumwein „Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, lang anhaltend

Farbe: zartstrohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: zart, charakteristisch und leicht fruchtig

Geschmack: naturherb oder pas dosè, extra herb, herb, extra trocken, trocken und halbtrocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % 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: 6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Schaumweinbereitung nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren (Drucktankgärung)

Spezifisches önologisches Verfahren

Zweitgärung im Drucktank nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren gemäß den geltenden Vorschriften für die Erzeugung von Schaumweinen.

5.2. *Höchsterträge*

2. Schaumwein „Lessini Durello o Durello Lessini“ nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren

16 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lessini Durello o Durello Lessini“ umfasst:

a) Provinz Verona: das gesamte Gebiet der Gemeinden: Vestenanova und San Giovanni Ilarione sowie Teile des Gebiets der Gemeinden: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Provinz Vicenza: das gesamte Gebiet der Gemeinden Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino sowie Teile des Gebiets der Gemeinden Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Durella B.

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

Schaumwein „Lessini Durello o Durello Lessini“ nach dem Martinotti- oder Charmat-Verfahren

a) Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Das Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung des Weins „Lessini Durello“ „Durello Lessini“ umfasst mehr als 30 000 Hektar im hügeligen Teil der östlichen Lessinischen Berge, die sich an der Grenze zwischen den Provinzen Verona und Vicenza erstrecken.

Typisch für die physiografische Struktur, die in den gesamten Lessinischen Bergen zu finden ist, sind die lang gestreckten und zuweilen engen Täler, die sich, durch in einem entsprechenden Muster angeordnete Bergkämme getrennt, überwiegend von Nordnordwesten nach Südsüdosten auffächern und sich in südlicher Richtung erstrecken, bis sie unter den Schwemmablagerungen der Poebene auslaufen. Die Höhenunterschiede in dem Gebiet betragen etwa 800 m.

Das hydrographische System des Gebiets ist besonders entwickelt und besteht hauptsächlich aus den lessinischen Flüssen, die im Allgemeinen gen Süden fließen.

Das Klima des betrachteten Gebiets ist durch jährliche Niederschläge von etwa 1 063 mm und eine durchschnittliche Jahrestemperatur von etwa 13,7 °C gekennzeichnet.

Auch wenn die Geologie des Gebiets recht komplex ist, kann man sagen, dass in den heute für den Weinbau genutzten Gebieten, insbesondere an den hügeligen Hängen des Val d’Alpone und des Val di Chiampo bis zum Tal des Agno, basisches vulkanisches und vulkanisch-detritisches Gestein vorherrschend ist.

Die daraus resultierenden Böden sind mäßig tief, mit einer feinen Textur und einem an der Oberfläche spärlichen, in tieferen Schichten jedoch höheren Basaltgesteingehalt.

Die wichtigste Rebsorte hier ist die Durella, die fast ausschließlich in dem Gebiet vorkommt und von der Durasena abstammt, auf die in den Statuten von Costozza aus dem Jahr 1290 Bezug genommen wird.

Es handelt sich um eine weiße Rebsorte mit geflügelter und kompakter Traube. Der Name leitet sich aus der Härte oder Festigkeit der Schale und dem hohen Gesamtsäuregehalt ab, der für den Wein charakteristisch ist und eine lange Haltbarkeit und optimale Ergebnisse bei der Schaumweinbereitung ermöglicht.

Dank des konstanten Ertrags, der guten Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, einer hervorragenden Eignung für die Schaumweinherstellung (aufgrund des Säuregehalts) und der starken Wuchskraft (angesichts der guten Niederschlagsmengen an den östlichen Veroneser und Vizentiner Hängen) hat die Rebsorte in diesem Gebiet Boden- und Klimaverhältnisse vorgefunden, die dazu geeignet sind, die qualitativ besten Ergebnisse zu erzielen und sicherzustellen, dass die Reben stark sind und den extremen Herausforderungen standhalten können.

Historische und menschliche Faktoren

Die über sieben Jahrhunderte zurückreichende Geschichte des Weinbaus im Gebiet der Lessinischen Berge verdeutlicht, welche Bedeutung die Menschen seit jeher den Weinbergen in diesem hochgelegenen Hügelland an der Grenze zwischen den Provinzen Verona und Vicenza in den Lessinischen Bergen beigemessen haben.

In historischen Dokumenten zur Landwirtschaft im Gebiet der Lessinischen Berge taucht häufig der Begriff „terra cum vineis“ auf, d. h. Land, das vollständig von Rebflächen bedeckt ist. Zwischen dem Mittelalter und den ersten Jahren des 19. Jahrhunderts verblieben der Weinbau und die Önologie in den Provinzen Verona und Vicenza und damit im Gebiet des Alpone und des Agno-Chiampo auf dem grundlegenden technischen Niveau des Mittelalters.

Die besten Erträge werden auf gut exponierten Böden vulkanischen Ursprungs erzielt, wobei intelligente Anbautechniken eingesetzt werden, die den lokalen Traditionen entsprechen.

Die Rebsorte Durella gedeiht bei hoher Sonneneinstrahlung, das Wichtigste aber ist eine gute Luftzirkulation am Weinberg und die Winzer sind sich dessen bewusst.

Die Reberziehungssysteme haben sich im Laufe der Jahre erheblich weiterentwickelt.

Heute sind die am häufigsten verwendeten Erziehungssysteme im Anbaugebiet der Durella die einfache oder doppelte Pergola und die Guyot-Erziehung. In jüngster Zeit hat sich die doppelte „Pergola Veronese“ durchgesetzt, die auch in der Mitte geöffnet ist und eine geringe Knospenlast aufweist. Dieses Erziehungssystem ermöglicht eine intensivere Sonneneinstrahlung, eine bessere Luftzirkulation und eine bessere Pigmentierung der Trauben.

Eingeführt durch Ministerialdekret 25/06/1987 (Amtsblatt Nr. 6 vom 9.1.1988). Das vom nationalen Ministerium im November 2000 anerkannte Konsortium zum Schutz des Lessini Durello (Consorzio di Tutela del Lessini Durello) hat die Aufgabe, das Profil der im Gebiet dieser Ursprungsbezeichnung hergestellten Erzeugnisse sowie die Produktions- und sozioökonomischen Bedingungen in den Tälern der Provinzen Verona und Vicenza in dem von der Produktspezifikation erfassten Gebiet zu verbessern. Die Hersteller von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung haben gemeinsam mit dem Konsortium das Verfahren zur Bereitung des Schaumweins Lessini Durello verfeinert, sodass dieser unter den in der Region Venetien erzeugten Schaumweinen ein hohes Ansehen genießt.

b) Besonderheit des Erzeugnisses

Die Trauben der Rebsorte Durella sind mittelgroß, pyramidenförmig, kompakt und geflügelt; die Beeren haben eine eher dicke, ledrige und tannische Haut.

Der Durello-Schaumwein wird aus einer Traubenmischung erzeugt, die zu mindestens 85 % aus Durella-Trauben besteht; der Zusatz von Chardonnay, Garganega, Pinot bianco und Pinot nero ist möglich. Dank des hohen Gesamtsäuregehalts eignet sie sich gut für Schaumwein.

Dieser Wein hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum und eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bukett zeichnet sich durch Anklänge von gips- und jodhaltigen Meeresnoten aus, die die blumigeren Noten von Holunder und Weißdorn hervorzuheben scheinen. Die lebendige Säure bestimmt den Charakter des Weines im Mund. Die typischen Meeresnoten dieses Gebiets machen sich immer wieder bemerkbar, und auch wenn der Wein nie übermäßig vollmundig ist, scheint sich sein aromatischer Geschmack, der durch einen bitteren mineralischen Nachhall noch verstärkt wird, nie zu erschöpfen. Gerade diese Merkmale machen ihn so flexibel, entweder als Aperitif oder als Begleiter zu würzigeren Gerichten mit höherem Fettgehalt.

c) Kausaler Zusammenhang zwischen Umwelt und Erzeugnis

Es steht außer Zweifel, dass sich der Weinbau des Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Lessini Durello auf einen engen Zusammenhang zwischen den Weinen und den typischen Merkmalen des Gebiets berufen kann: nämlich zwischen einer alten und autochthonen Rebsorte, der Durella, und einer noch weitgehend unberührten Umwelt mit einer Landschaft, die perfekt erhalten wurde und an ihren charakteristischsten Orten bislang unverbaut ist. Außerdem gibt es eine Fülle bibliografischer Verweise, die das unterschiedliche Verhalten der Sorte in ähnlichen oder vergleichbaren Umgebungen bestätigen.

Der Weinbau in diesem Gebiet beweist, dass das önologische Ergebnis stark von der perfekten Harmonie zwischen Rebsorte und Umwelt abhängt. Auf der einen Seite steht also das Weinbaugebiet mit seinen klar definierten Besonderheiten, auf der anderen Seite die Rebsorte mit ihrer spezifischen Abhängigkeit von Faktoren wie Wärme, Wasser, Boden und Anbaumethoden. Durch hohe Hügellagen und Böden überwiegend basaltischen Ursprungs ergeben sich sehr charakteristische Weine.

Die Pergola für die Rebsorte Durella ist nach wie vor eines der besten Erziehungssysteme und mit Gebiet und Umwelt verbunden, sie muss jedoch gut geführt werden, um eine gleichbleibend hohe Qualität der Trauben zu gewährleisten.

Während der hohe Gehalt an gebundener Säure mit den Besonderheiten der Rebsorte zusammenhängt, sind fast alle anderen Merkmale eng mit den Boden- und Klimaverhältnissen verknüpft. Tatsächlich besteht ein sehr enger Zusammenhang zwischen den vulkanischen Böden und den mineralischen Noten von Feuerstein, die fast ein besonderes Kennzeichen des Durello sind. Die übrigen Merkmale dieses Weins werden durch die Hangneigungen und Höhenlagen und die großen Temperaturschwankungen bestimmt. Die Weine werden nie durch eine robuste Struktur gekennzeichnet sein, sondern es ist der olfaktorische Aspekt, der die Identität des Durello ausmacht und gleichsam prägt. Aromen von mehr oder weniger grünem Apfel wechseln ab mit komplexeren Geruchsnoten mineralischen Ursprungs und Feuersteinnoten, einschließlich Meeresaromen von Jod und Schwefel.

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

Bereitung der Schaumweine

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Bereitung der Schaumweine darf nur innerhalb des Gebiets der Region Venetien erfolgen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934

C/2024/7285

6.12.2024

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/2024/7285)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pantelleria“

PDO-IT-A0792-AM02

Datum der Mitteilung: 10.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Gärungszeit**

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Aufnahme eines Absatzes unter Nummer 5 der Produktspezifikation, der für Weine aus eingetrockneten Trauben die Höchstdauer der Gärung und Nachgärung – bis zum 30. Juni des auf das Jahr der Traubenerzeugung folgenden Jahres – festlegt.

Begründung: Durch diese Änderung wird in der Produktspezifikation die verwaltungstechnische Anforderung gestrichen, für eine Gärungszeit über den 15. Dezember des Jahres der Traubenernte hinaus eine Genehmigung beantragen zu müssen.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

2. **Kennzeichnung und Aufmachung – Bezeichnung „Zibibbo“**

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Einführung der Möglichkeit, für den Weißwein „Pantelleria“ Bianco die Bezeichnung „Zibibbo“ zu verwenden.

Begründung:

1. Auf dem Etikett des Weißweins „Pantelleria“ Bianco soll zusätzlich die vor Ort übliche Bezeichnung angegeben werden können (traditionell „Zibibbo secco“);
2. die Zulassung der Bezeichnung „Zibibbo“ bietet einen Anreiz, für den Weißwein eher die g. U. „Pantelleria“ statt der IGT „Terre Siciliane“ zu verwenden;
3. es wird ein einheitlicher Ansatz für die Kennzeichnung, Beschreibung und Aufmachung eingeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

3. **Kennzeichnung und Aufmachung – Angabe einer größeren geografischen Einheit**

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Möglichkeit, die geografische Angabe „Sicilia“ zu verwenden, wie dies bereits bei acht weiteren Bezeichnungen sizilianischen Ursprungs der Fall ist.

Begründung: Mit der Bezugnahme auf die Region „Sicilia“ soll die Verwendung der Bezeichnung „Pantelleria“ mit Blick auf den internationalen Wettbewerb mit den anderen Bezeichnungen der Region harmonisiert werden. Die zusätzliche Angabe der weiter gefassten geografischen Bezeichnung „Sicilia“ macht es – insbesondere im Hinblick auf das Inverkehrbringen auf ausländischen Märkten – leichter, die Insel Pantelleria, die zur Region Sizilien gehört, geografisch zu verorten.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pantelleria

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
4. Schaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
11. Teilweise gegorener Traubenmost
15. Wein aus eingetrockneten Trauben
16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

1. *„Pantelleria" Moscato di Pantelleria*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: gelb, mitunter zu bernsteinfarben tendierend

Geschmack: süß, mit Muskataroma

Geruch: charakteristisch, mit Muskatbukett, angenehm aromatisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 25,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25s

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *„Pantelleria" Passito di Pantelleria*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb, zu bernsteinfarben tendierend

Geschmack: süß, aromatisch, angenehm

Geruch: wohlriechend, charakteristisches Muskatbukett

Mindestgesamtalkoholgehalt: 20,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 31,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 14

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *„Pantelleria" Moscato Liquoroso, Moscato dorato, Passito liquoroso*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: gelb oder goldgelb von unterschiedlicher Intensität, mitunter zu bernsteinfarben tendierend

Geschmack: Muskataroma, süß, samtig

Geruch: charakteristisches Muskatbukett, angenehm, aromatisch, intensiv

Mindestgesamtalkoholgehalt: 21,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 19,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *„Pantelleria" Moscato Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geschmack: süß, typische Muskatnote

Geruch: charakteristisches Muskatbukett

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *„Pantelleria" Zibibbo dolce*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität

Geschmack: charakteristische Muskatnote

Geruch: angenehm, aromatisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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 (in Milligramm pro Liter): —

6. *„Pantelleria" Bianco, einschließlich Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geschmack: harmonisch, mehr oder weniger weich, mitunter perlend

Geruch: angenehm, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. „Pantelleria“ Moscato di Pantelleria

10 000 kg Trauben pro Hektar

2. „Pantelleria“ Passito di Pantelleria

10 000 kg Trauben pro Hektar

3. „Pantelleria“ Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo dolce, Bianco und Frizzante

10 000 kg Trauben pro Hektar

4. „Pantelleria“ Moscato Dorato

10 000 kg Trauben pro Hektar

5. „Pantelleria“ Passito Liquoroso

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet liegt in der Region Sizilien und gehört zur Provinz Trapani; es umfasst das gesamte Gebiet der Insel Pantelleria.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Zibibbo B. – Moscatellone

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

Pantelleria g. U.

Der Zusammenhang zwischen dem abgegrenzten geografischen Gebiet und der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pantelleria“ ergibt sich aus den besonderen pedologischen, orografischen und klimatischen Gegebenheiten vor Ort. Das Gebiet umfasst ausschließlich die für einen Qualitätsanbau geeigneten Flächen der gesamten Insel Pantelleria, die vulkanischen Ursprungs ist. Der Wind und die übrigen Umwelt- und Klimabedingungen auf der Insel liefern zusammen geeignete Voraussetzungen für den Anbau von Qualitätsweinen. An der jahrtausendealten Geschichte des Weinbaus in dem Gebiet der g. U. lässt sich ablesen, wie die Menschen die von ihnen entwickelten traditionellen Weinbau- und Weinbereitungsverfahren von Jahrhundert zu Jahrhundert weitergegeben und bis heute weiter verbessert haben.

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

Verwendung der weiter gefassten geografischen Bezeichnung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Pantelleria“ darf die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Sicilia“ verwendet werden. Wenn die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Sicilia“ verwendet wird, muss sie auf den Namen „Pantelleria“ folgen und unterhalb der traditionellen spezifischen Bezeichnung stehen. Bezeichnung „Zibibbo“ auf dem Etikett

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung des Weins „Pantelleria“ Bianco darf auf dem Etikett die Bezeichnung „Zibibbo“ unterhalb des Namens „Pantelleria“ und der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ erscheinen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21941

C/2024/7385

6.12.2024

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/2024/7385)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM07

Datum der Mitteilung: 13.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER WEISSWEINE

Beschreibung:

— Der maximale vorhandene Alkoholgehalt des Weißweins wird gestrichen und der Mindestgesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt.

— Es wird eine neue Sorte Weißwein mit der Bezeichnung „Brisado“ aufgenommen.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe A der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments, wobei die erste Änderung keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument hat.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Der maximale vorhandene Alkoholgehalt wird gestrichen, weil es bereits übergeordnete Vorschriften gibt, durch die die oberen Grenzwerte sichergestellt werden, und weil die Spezifikation dadurch vereinfacht und besser verständlich wird. Der Gesamtgehalt wird hinzugefügt, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren.

Die Sorte „Brisado“ wird aufgenommen, weil ihr Herstellungsverfahren mit der Geschichte der Region verbunden ist und Weißweine mit hinreichend differenzierten Spezifikationen in Bezug auf die Weinbereitung und die organoleptischen Eigenschaften hervorbringt.

2. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER ROSÉWEINE

Beschreibung:

— Der vorhandene Alkoholgehalt wird für einige Roséweine von 12,5 % vol auf 11,5 % vol heruntergesetzt, sodass für alle Roséweine derselbe Grenzwert gilt.

— Der Mindestgesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt.

— Der Absatz über den sich aus einem Verschnitt ergebenden Alkoholgehalt wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe A der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung:

Der Alkoholgehalt von Roséwein wird heruntergesetzt, weil in jüngster Zeit historische Sorten in die Produktspezifikation aufgenommen wurden, die bei der Reife einen niedrigeren Alkoholgehalt aufweisen. Da gleichzeitig die Ausgewogenheit von Säure und Frische sichergestellt werden muss, führt dies dazu, dass der Zeitpunkt der Weinlese vorgezogen wird. Mit dem Verweis auf den Mindestgesamtalkoholgehalt wird das Erzeugnis besser beschrieben. Und der Verweis auf den Verschnitt wird als unnötig gestrichen.

3. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER ROTWEINE

Beschreibung:

— Der Mindestgesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt.

— Es wird ein Absatz über den sich bei einem Verschnitt ergebenden vorhandenen Alkoholgehalt hinzugefügt.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe A der Produktspezifikation; das Einzige Dokument ist vom Thema Verschnitt nicht betroffen, die anderen Aspekte haben Auswirkungen auf Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Mit dem Verweis auf den Mindestgesamtalkoholgehalt wird das Erzeugnis besser beschrieben.

Der immer häufiger durchgeführte Verschnitt von Sorten mit niedrigerem Alkoholgehalt führt dazu, dass auch das Ergebnis aus diesem Verschnitt einen niedrigeren Alkoholgehalt aufweist.

4. SONSTIGE ÄNDERUNGEN BEI WEINEN DER KATEGORIE 1 (WEISSWEINE, ROSÉWEINE UND ROTWEINE)

Beschreibung:

— In der Kategorie 1 wird eine neue Weinsorte mit der Bezeichnung „Fermentado en rapa“ („mit Stiel vergoren“) hinzugefügt.

— In der Kategorie 1 wird eine neue Weinsorte mit der Bezeichnung „Naturalmente Dulce“ („natursüß“) hinzugefügt.

— Die Angaben zu den Grenzwerten für den Gehalt an flüchtiger Säure, den Gesamtsäuregehalt und den Schwefeldioxidgehalt werden vom Ende von Nummer 2 an das Ende von Nummer 2 Buchstabe A verschoben.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe A der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Sie sind das Ergebnis von Weinbereitungsmethoden, die mit der Geschichte der Region verbunden sind und Weiß-, Rosé- und Rotweine mit hinreichend differenzierten Spezifikationen in Bezug auf die Weinbereitung und die organoleptischen Eigenschaften hervorbringen.

Durch die Verschiebung der Angaben zu den analytischen Grenzwerten werden die Formulierung und die Klarheit der Produktspezifikation verbessert.

5. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER PERLWEINE

Beschreibung:

— Der Wert für den vorhandenen Mindestalkoholgehalt wird von 10 % vol auf 10,5 % vol erhöht.

— Die Angaben zu Trockenmasse, Aschen und pH-Wert werden gestrichen.

— Der Wert für den Gehalt an flüchtiger Säure wird von 0,8 auf 0,6 g/l gesenkt.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe B der Produktspezifikation und haben mit Ausnahme der Änderung des Wertes für den Gehalt an flüchtiger Säure, die sich auf Punkt 4 des Einzigen Dokuments auswirkt, keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Der Grenzwert für den vorhandenen Alkoholgehalt wird an den für Qualitätsschaumweine geltenden Grenzwert angeglichen. Durch die Streichung anderer Deskriptoren wird die Produktspezifikation verständlicher und die Werte werden mit denen anderen Weinsorten in Einklang gebracht. Die Senkung des Grenzwerts für den Gehalt an flüchtiger Säure ist ein Qualitätsfaktor.

6. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER QUALITÄTSSCHAUMWEINE

Beschreibung:

— Es werden gebietstypische Sorten empfohlen.

— Der Grenzwert für den Gesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt.

— Die Zeitdauer von der Tirage bis zum Degorgieren wird gemäß dem traditionellen Verfahren von 12 auf 15 Monate verlängert.

— Die Grenzwerte für Trockenmasse, Aschen und pH-Wert werden gestrichen.

— Es wird das altüberlieferte Erzeugungsverfahren aufgenommen, das für den Zeitraum von der Tirage bis zum Degorgieren eine Dauer von neun Monaten vorsieht.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe C der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die empfohlenen Sorten sollen gestärkt werden.

Der Grenzwert für den Gesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren. Andere Grenzwerte wurden gestrichen, um die Beschreibung zu vereinfachen, wodurch die Produktspezifikation verständlicher wird und die Werte mit anderen Weinsorten in Einklang gebracht werden.

Beim traditionellen Verfahren bedeutet eine längere Reifung einen besseren Qualitätsfaktor, eine Verbesserung des Qualitätswerts durch eine verbesserte organoleptische Wahrnehmung im Mund. Beim altüberlieferten Verfahren hingegen wird mit einer kürzen Reifung versucht, ein agiles, frisches und junges Profil mit lebhafterer Säure zu erhalten. Dieses Verfahren, das mit der Geschichte der Region verbunden ist und über hinreichend differenzierte Spezifikationen in Bezug auf die Weinbereitung und die organoleptischen Eigenschaften verfügt, wird wieder eingesetzt.

7. ÄNDERUNGEN DER BESCHREIBUNG DER LIKÖRWEINE

Beschreibung:

— Bei Rancio-Weinen darf die Verweildauer von einem Jahr in Behältnissen aus jeglichem Holz und nicht nur in Behältnissen aus Eichenholz erfolgen.

— Es wird der Grenzwert für den Gesamtalkoholgehalt von Rancio-Weinen, Mistelas und natursüßen Weinen hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe D der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Ausweitung der Holzarten bei der Reifung von Rancio-Weinen erfolgt, damit für diese Weinsorte traditionelle Hölzer wie u. a. Kastanie und Kirsche verwendet werden können.

Der Grenzwert für den Gesamtalkoholgehalt wird hinzugefügt, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren.

8. ERGÄNZUNG DER BESCHREIBUNG GEMÄSS DEM ZUCKERGEHALT

Beschreibung:

Es werden für alle Kategorien die Erzeugnissorten gemäß ihrem Zuckergehalt hinzugefügt, mit Ausnahme der Qualitätsschaumweine, bei denen dies bereits in der Produktspezifikation enthalten war.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Charakterisierung der Erzeugnisse wird verbessert.

9. VERBESSERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

Beschreibung:

— Der Wortlaut „Klares Aussehen ohne Trübungen“ in der Beschreibung von Weiß-, Rosé- und Rotwein wird gestrichen.

— Für Weinbereitungen ohne Holz werden Reifungs- und Ausbauaromen hinzugefügt.

— Es werden die organoleptischen Beschreibungen der Weinsorten „Brisado“ und „Fermentado con rapa“ hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Trübungen sind zulässig, sofern sie auf dem Etikett angegeben sind. Die Beschreibungen werden verbessert und die notwendigen Beschreibungen für die neuen Weinsorten werden aufgenommen.

10. ÄNDERUNG DER KENNZEICHNUNGSANGABE „NEUER WEIN“

Beschreibung:

Es wird der Verweis auf die regionalen Rechtsvorschriften aufgenommen, in denen diese Angabe definiert wird.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Aufnahme eines Verweises auf Rechtsvorschriften, die die Kennzeichnungsangabe unterstützen.

11. VERBESSERUNG DES WORTLAUTS IM ABSCHNITT ÜBER SPEZIFISCHE VERFAHREN

Beschreibung:

Der Unterabschnitt „Weinlese“ wird so umformuliert, dass sich die Grenzwerte für den natürlichen Alkoholgehalt auf die Rebsorten und nicht auf die Weinsorten beziehen.

Im Unterabschnitt „Herstellungsverfahren“ wird folgender Satz gestrichen: „Bei der Herstellung von Most müssen traditionelle Verfahren, die moderne Technologien zur Verbesserung der Qualität der Weine einsetzen, befolgt werden.“

Die erste Änderung hat Auswirkungen auf die Punkte 3.2 und 5.1 des Einzigen Dokuments. Die zweite Änderung betrifft Nummer 3.3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Mit der ersten Änderung wird der Fehler korrigiert, von Wein zu sprechen, wenn die Keltertrauben gemeint sind. Die zweite Änderung dient der Vereinfachung, da sich der Satz auf bereits im Text enthaltene Erläuterungen bezieht.

12. ÄNDERUNGEN BEI DEN REBSORTEN

Beschreibung:

Die Rebsorte Picapoll Negro wechselt von den „zugelassenen Rebsorten“ zu den „empfohlenen Rebsorten“, und die Rebsorte Ull de Llebre wechselt von den „empfohlenen Rebsorten“ zu den „zugelassenen Rebsorten“. Ihre Auflistung erfolgt in der Reihenfolge der vorhandenen Flächen der g. U.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die empfohlenen Rebsorten sind ein Verweis auf die historischen Sorten, die mit dem Gebiet verbunden sind, während die übrigen Sorten als zugelassene Rebsorten gelten. Aufgrund dieses Kriteriums werden die Rebsorten neu eingeordnet.

Die Reihenfolge, in der sie aufgelistet sind, soll ihre Bedeutung in Bezug auf den Umfang widerspiegeln.

13. VERBESSERUNGEN DER KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN

Beschreibung:

— Für die Schriftzeichen der Angabe „Pla de Bages“ wird statt einer Maximalhöhe von 4 mm eine Mindesthöhe von 3 mm festgelegt.

— Das Gütezeichen und die Nummerierungen gemäß den unter die g. U. „Pla de Bages“ fallenden Größen und Modellen werden aufgenommen, und der Verweis auf das Logo wird gestrichen.

— Es wird hinzugefügt, dass nach dem Namen der abfüllenden Gemeinde der Name des Mitgliedstaats anzugeben ist.

— Es werden die Angaben „Brisado“, „Orange wine“, „Fermentado con rapa“ und „No filtrado“ hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 8.3 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Durch die Änderung der Schriftgröße des Namens der g. U. wird ein Mindestmaß an Sichtbarkeit des Namens sichergestellt. Das Gütezeichen wird geändert, und die bereits in den Rechtsvorschriften enthaltene Verpflichtung zur Angabe des Ursprungslands wird festgelegt. Außerdem werden Angaben für die neu aufgenommenen Weinsorten hinzugefügt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pla de Bages

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code-Nummer der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

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

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

WEIß: Blass- bis dunkelgelbe Farbe (goldgelb). Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. In der Regel sind sie leicht.

BRISADO (ORANGER WEIN): Farbtöne, die von gelb bis orange reichen können. Mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, die pflanzliche Noten und/oder Kräuternoten aufweisen können. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Leicht bittere und/oder tanninbetonte Noten können vorkommen.

FERMENTADO EN RAPA (MIT STIEL VERGOREN): Mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, die pflanzliche Noten und/oder Kräuternoten aufweisen können. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Leicht bittere und/oder tanninbetonte Noten können vorkommen.

* Natursüße Weine müssen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol aufweisen.

* Weine mit einem Ausbau von mehr als einem Jahr und Weine mit Erzeugung in der Barrique im selben Jahr (Gärung und/oder Ausbau) weisen einen tatsächlichen flüchtigen Säuregehalt von höchstens 0,9 g/l (15 meq/l) auf.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 11,67

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 180

2. *Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Rote Farbe von blassrosa und/oder zwiebelschalenfarben bis kirschrot. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. In der Regel sind sie leicht.

FERMENTADO EN RAPA (MIT STIEL VERGOREN): Mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, die pflanzliche Noten und/oder Kräuternoten aufweisen können. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Leicht bittere und/oder tanninbetonte Noten können vorkommen.

* Natursüße Weine müssen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol aufweisen.

* Weine mit einem Ausbau von mehr als einem Jahr und Weine mit Erzeugung in der Barrique im selben Jahr (Gärung und/oder Ausbau) weisen einen tatsächlichen flüchtigen Säuregehalt von höchstens 0,9 g/l (15 meq/l) auf.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 11,67

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 180

3. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Rote Farbe mit verschiedenen Farbtönen von violett bis ockerfarben, je nach Verarbeitung und Reifung. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Unterschiedlich, je nach Verarbeitung/Reifung. Leicht und frisch bis strukturiert und konzentriert.

FERMENTADO EN RAPA (MIT STIEL VERGOREN): Mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, die pflanzliche Noten und/oder Kräuternoten aufweisen können. In bestimmten Fällen können aufgrund der Reifung Holz- und/oder Reifungsaromen enthalten sein. Leicht bittere und/oder tanninbetonte Noten können vorkommen.

* Der minimale vorhandene Alkoholgehalt beträgt 11,5 % vol für Rotweine, die ausschließlich aus Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro und Garró/Mandó hergestellt sind.

* Natursüße Weine müssen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol aufweisen.

* Weine mit einem Ausbau von mehr als einem Jahr und Weine mit Erzeugung in der Barrique im selben Jahr (Gärung und/oder Ausbau) weisen einen tatsächlichen flüchtigen Säuregehalt von höchstens 1,1 g/l (18,33 meq/l) auf.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

4. *Perlwein*

KURZBESCHREIBUNG

Wie oben beschrieben, entsprechend der Farbe. Mit Perlage. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können Reifungsaromen enthalten sein. Aufgrund der enthaltenen Kohlensäure, die auch die Wahrnehmung von Struktur und Vollmundigkeit am Gaumen verstärkt, sind die Weine frisch.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

5. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Wie oben beschrieben, entsprechend der Farbe. Mit Perlage. Mit fruchtigen Aromen. In bestimmten Fällen können Reifungsaromen enthalten sein. Aufgrund der enthaltenen Kohlensäure, die auch die Wahrnehmung von Struktur und Vollmundigkeit am Gaumen verstärkt, sind die Weine frisch.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 185

6. *Likörwein*

KURZBESCHREIBUNG

Gelb, bernsteinfarben, golden, rot, bräunlich. Mit Aromen von frischen Früchten oder reifen Früchten je nach Verarbeitung/Reifung. Ölig und anhaltend.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Anbauverfahren

Die Anbauverfahren müssen traditionelle Verfahren sein, da mit diesen die beste Qualität erreicht wird. Bei allen Weinbauarbeiten müssen sowohl das physiologische Gleichgewicht der Pflanze als auch die Umgebungsbedingungen beachtet und die agronomischen Kenntnisse angewendet werden, durch die Trauben gewonnen werden können, die sich optimal für die Weinbereitung eignen.

Form und Erziehung der Reben erfolgen nach den im Weinbau allgemein anerkannten Verfahren und Methoden.

Der Transport der gelesenen Trauben muss so schnell wie möglich und in einer Weise erfolgen, durch die die Qualität der Trauben erhalten bleibt.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Weinlese wird mit größter Sorgfalt durchgeführt, und für die Gewinnung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung werden ausschließlich gesunde Trauben mit dem für Weine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol bei weißen Sorten bzw. 11 % vol bei roten Sorten erforderlichen Reifegrad verwendet. Wenn die Trauben für die Herstellung von Perlweinen oder Qualitätsschaumweinen bestimmt sind, gilt ein natürlicher Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Rebsorten

   10 000 kg Trauben je Hektar

2. Weiße Rebsorten

   70 Hektoliter je Hektar

3. Rote Rebsorten

   9 000 kg Trauben je Hektar

4. Rote Rebsorten

   63 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Weine mit der g. U. Pla de Bages werden in folgenden Gemeinden erzeugt: Aguilar de Segarra, Artés, Avinyó, Balsareny, Calders, Callús, Cardona, Castellbell i el Vilar, Castellfollit del Boix, Castellgalí, Castellnou de Bages, El Pont de Vilomara i Rocafort, L'Estany, Fonollosa, Gaià, Manresa, Marganell, Moià, Monistrol de Calders, Monistrol de Montserrat, Mura, Navarcles, Navàs, Rajadell, Sallent, Sant Feliu Sasserra, Sant Fruitós de Bages, Sant Joan de Vilatorrada, Sant Mateu de Bages, Sant Salvador de Guardiola, Sant Vicenç de Castellet, Santpedor, Santa Maria d'Oló, Súria und Talamanca.

7. **Keltertraubensorte(n)**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARRO – MANDÓN

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO – VIURA

MALVASÍA AROMÁTICA – MALVASÍA SITGES

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

MERLOT

PARELLADA

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

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

8.1. *Wein*

Agroklimatisch zeichnet sich das Gebiet durch Temperaturen und Niederschlagsverhältnisse aus, die sich deutlich von denen der angrenzenden Regionen unterscheiden. Außerdem ist die mittlere Höhe des Gebiets ein Faktor, der den Weinen der g. U. Pla de Bages zugutekommt. Die Entfernung vom Meer und die küstennahe Barriere sorgen in dem Gebiet unserer g. U. für ein Klima zwischen Mittelmeer- und Binnenklima.

Da das Gebiet stark von den Pyrenäen beeinflusst wird, liegen die Aromen der Weißweine innerhalb der Merkmalsbeschreibungen der einzelnen Sorten bei der Frische jeweils am oberen Ende der Skala (insbesondere Weine, die mit der Sorte Picapoll erzeugt wurden). Zugleich ermöglicht dieses Klima die Erzeugung leichter Weine, die sich durch eine gute saure Note auszeichnen. Die Vollmundigkeit wird mit Weinbereitungsverfahren wie dem Trubausbau oder der Fassreifung herausgearbeitet.

Der große Waldbestand in dem Gebiet, der den Großteil der Weinberge umgibt, und die überall in der Region Bages reichlich vorkommenden aromatischen Kräuter bilden ein besonderes Terroir, dessen Einfluss sich deutlich und ganz konkret in allen Weinbauerzeugnissen mit der g. U. Pla de Bages niederschlägt. Die primären Aromen der Weine sind vom Duft dieser Kräuter, z. B. Rosmarin, Lavendel, Thymian usw., geprägt.

Das kalte Klima begünstigt die langsame Reifung im Herbst, was bei allen Rebsorten zu einer hohen Farbkonzentration führt. Dennoch ist anzumerken, dass die lokalen Sorten wie Mandó, Sumoll und Picapoll Negro definitionsgemäß weniger Farbpotenzial aufweisen können.

Die Eigenschaften des Aromaprofils sind auf ein Gebiet zurückzuführen, in dem die typischen Eigenschaften der Rebsorten sehr geschätzt werden. Da es sich im Vergleich zum Rest des Landes um ein Gebiet später Reife handelt, bleiben die Primäraromen meist erhalten. Bei einigen Rotweinen und aufgrund der starken Präsenz von Wäldern, die die Weinberge der Region umgeben, sind balsamische Noten festzustellen, die den frischen Charakter verstärken.

8.2. *Perlwein*

Die Beschreibung im vorigen Abschnitt „Wein“ gilt auch für Perlwein.

8.3. *Qualitätsschaumwein*

Die Region Bages weist eine lange Schaumweintradition auf. Konkret fällt das Gemeindegebiet von Artés unter die g. U. Cava, da hier schon Anfang des 20. Jahrhunderts mit Experimenten und der Erzeugung dieser Art von Wein begonnen wurde. Das heißt, die dortigen Winzer waren Pioniere der Schaumweinerzeugung.

8.4. *Likörwein*

In der Region Bages werden schon seit Urzeiten Likörweine erzeugt; Rancio-Wein, Mistela und natursüßer Wein sind bei den Bewohnern der Region schon seit Langem weitverbreitete Getränke. Die traditionellen Herstellungsverfahren in Verbindung mit den in der Region angebauten Rebsorten und dem Einfluss des beschriebenen Agroklimas verleihen diesen Weinen besondere organoleptische Eigenschaften.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der g. U. Pla de Bages muss innerhalb des in der entsprechenden Vorschrift bezeichneten Gebiets erfolgen. Diesen Beschluss fasste der Regulierungsrat, da aufgrund der kleinen Fläche der g. U. jegliche Einwirkung von außen negative Auswirkungen auf die Qualität haben könnte, weil sich diese Tätigkeiten der Kontrolle des Regulierungsrats entzögen und die festgelegten Standards untergraben werden könnten.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Höhe der Schriftzeichen der Angabe „Pla de Bages“ muss mindestens 3 mm betragen und für die Angabe „Denominación de Origen“ die Hälfte.

Orange Weine, mit Stiel vergorene Weine und/oder Weine mit Trübung sind auf dem Gütezeichen der Ursprungsbezeichnung mit der Angabe „Brisado“, „Fermentado con rapa“ bzw. „No filtrado“ zu kennzeichnen, wobei empfohlen wird, dies auch auf dem Etikett zu vermerken. Bei orangen Weinen kann die Flasche wahlweise auch mit der Angabe „Orange wine“ versehen werden.

Link zur Produktspezifikation

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-proposta-canvis-2023-v6.pdf

C/2024/7386

6.12.2024

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/2024/7386)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Tihany / Tihanyi“

PDO-HU-A1503-AM02

Datum der Mitteilung: 27.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Erhöhung des erforderlichen Mindestsäuregehalts**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II. Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Der höhere Säuregehalt garantiert die Frische und Lebendigkeit der Roséweine mit der g. U. „Tihany / Tihanyi“.

2. **Senkung des erforderlichen Mindestgesamtalkoholgehalts**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II. Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Der niedrigere Alkoholgehalt garantiert die Frische und Lebendigkeit der Roséweine mit der g. U. „Tihany / Tihanyi“.

3. **Genehmigung für das Inverkehrbringen von ausschließlich aus der Rebsorte Syrah hergestelltem Wein**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Besondere önologische Verfahren (betrifft nicht das Einzige Dokument)

Begründung: Um der Marktnachfrage gerecht zu werden, soll das Inverkehrbringen von ausschließlich aus der Rebsorte Syrah hergestelltem Wein zugelassen werden, indem die folgende Anforderung gestrichen wird: Wein aus der Rebsorte Syrah darf nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn er mit Weinen aus anderen Rebsorten verschnitten wird.

4. **Anwendung der für ähnliche Rebsorten geltenden Anforderungen auf die Rebsorte Pinot Noir**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Besondere önologische Verfahren (Punkt 5.1.3 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Die Erzeugungsbedingungen sollen harmonisiert und vereinfacht werden, indem für die Rebsorte Pinot Noir die gleichen Anforderungen eingeführt werden wie für Weine aus den Sorten Kékfrankos, Kékoportó und Zweigelt. Die bisher für die Rebsorte Pinot Noir festgelegten Anforderungen zur Bestimmung der Traubenqualität bei der Ernte wurden gestrichen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Streichung der Anforderung, dass der Vorsitzende des Rates der Weinberggemeinde über den Erntezeitpunkt entscheidet**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Besondere önologische Verfahren (betrifft nicht das Einzige Dokument)

Begründung: Mit dieser Streichung erhalten Weinbaubetriebe die Möglichkeit, über den Erntezeitpunkt je nach der Art des Erzeugnisses, das sie herstellen wollen, und vorbehaltlich Kontrollen selbst zu entscheiden.

6. **Erhöhung des Höchstertrags aufgrund von Änderungen der Rebstockdichte**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik V. Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Durch das Umstrukturierungsprogramm der letzten Jahre hat sich die Rebstockdichte im Erzeugungsgebiet erheblich verändert. Der höchstzulässige Rebstockverlust ist gesetzlich geregelt. Die in der ursprünglichen Produktspezifikation angegebene Rebstockbelastung hat sich nicht geändert.

7. **Beschränkung der Erzeugung auf das Weinbaugebiet Balatonfüred-Csopak**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

Begründung: Die Beschränkung des Erzeugungsgebiets wird dazu beitragen, im Interesse des Schutzes und der Qualität des Erzeugnisses die Transparenz von Kontrollen zu verbessern.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Tihany / Tihanyi

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, SPIRITUOSEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

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

1. *Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Farbe der Roséweine reicht von blassrosa über blassviolett bis zu blasslachsfarben (zwiebelschalenfarben).

Ihr Duft zeichnet sich durch fruchtige Aromen von mittlerer Intensität aus.

Ihr Geschmack ist frisch, mit lebhafter Säure und ohne jede Spur von Aromen und Geschmacksnoten aus der Fassreifung.

Analyseanforderungen:

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

2. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Frische, fruchtige Rotweine:

Die Farbe der Weine reicht von blassrubinrot über kräftiger rubinrot bis zu dunkelrubinrot.

Ihr Duft ist intensiv fruchtig, in manchen Fällen mit würzigen Aromen.

Der Geschmack ist jung und fruchtig, mit lebhafter Säure und Anklängen von Eiche und Tannin, und die Weine weisen typischerweise einen niedrigen Alkoholgehalt und eine weiche Struktur auf.

Rotweine mit mittlerem Körper und mit vollem Körper:

Die Farbe der Weine reicht von kräftiger rubinrot über dunkelrubinrot bis zu blassgranatrot.

Ihr Duft ist intensiv würzig und fruchtig.

Neben ihrem fruchtigen oder in bestimmten Fällen mineralischen Charakter weisen sie einen mittleren oder manchmal hohen Alkoholgehalt auf. Sie haben üblicherweise eine samtige Struktur. Ihr wesentlicher Vorzug ist, dass selbst die Cuvées keinen ausgeprägten Tanningehalt aufweisen.

Analyseanforderungen:

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

   1. Trauben, die zur Erzeugung von Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmt sind, müssen am Tag der Ernte verarbeitet werden. Die Trauben müssen getrennt von anderen Trauben verarbeitet werden.

   2. Bei der Erzeugung von Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist es nicht zulässig, den Zuckergehalt des Mosts zu erhöhen, außer bei den folgenden Rebsorten: Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó und Pinot Noir.

   3. Bei der Erzeugung von Rotwein sind die Maischegärung und die Reifung in Holzfässern vorgeschrieben.

2. Vorschriften für die Traubenerzeugung

Anbauverfahren

a) Erziehungsform und Pflanzdichte:

i) neue Rebflächen: Kordon (niedrig, mittelhoch, hoch)

ii) Pflanzdichte: mindestens 4 000 Rebstöcke/ha

iii) Mindestabstand zwischen den Rebstöcken: 0,8 m

iv) Bei Rebflächen, die vor dem 1. Januar 2009 angelegt wurden, dürfen Tihanyi-Weine aus Trauben hergestellt werden, die von Rebflächen mit jeder zuvor zugelassenen Erziehungsform und Pflanzdichte stammen, solange die Erzeugung auf der betreffenden Rebfläche fortgesetzt wird.

b) Ernteverfahren: Manuelle und maschinelle Lese sind zulässig

3. Qualität der Trauben bei der Ernte

Anbauverfahren

Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Gesamtalkoholgehalt):

i) Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 % vol (19 °MM [ungarische Mostgrad])

ii) Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot Noir: 10,97 % vol (17,5 °MM [ungarische Mostgrad])

5.2. *Höchsterträge*

1. Roséwein, Rotwein (neuer Wein auf Weintrub)

63 hl je Hektar

2. Roséwein, Rotwein

9 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die gemäß dem Weinbaukataster in Klasse I eingestuften Rebflächen der Gemeinde Tihany

7. **Keltertraubensorte(n)**

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet

cabernet franc – gros vidur

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon

kékfrankos – blauer lemberger

kékfrankos – blauer limberger

kékfrankos – blaufränkisch

kékfrankos – limberger

kékfrankos – moravka

kékoportó – blauer portugieser

kékoportó – modry portugal

kékoportó – portugais bleu

kékoportó – portugalske modré

kékoportó – portugizer

merlot

pinot noir – blauer burgunder

pinot noir – kisburgundi kék

pinot noir – kék burgundi

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – pignula

pinot noir – pino csernüj

pinot noir – pinot cernii

pinot noir – pinot nero

pinot noir – pinot tinto

pinot noir – rulandski modre

pinot noir – savagnin noir

pinot noir – spätburgunder

syrah – blauer syrah

syrah – marsanne noir

syrah – serine noir

syrah – shiraz

syrah – sirac

zweigelt – blauer zweigeltrebe

zweigelt – rotburger

zweigelt – zweigeltrebe

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

Die reife, ausdrucksstarke Säurestruktur und der betont mineralische Geschmack der Weine sind das Ergebnis des hohen Mineralgehalts der Böden auf der Halbinsel Tihany. Im Frühjahr erwärmt das von dem flachen See zurückgestrahlte Sonnenlicht die Hänge gleichmäßig und sorgt so während der gesamten Knospenzeit für einheitliche Bedingungen. Da die Frostperiode auf der Halbinsel Tihany früh endet, ist die Gefahr von Frühjahrsfrösten in dem Weinbaugebiet geringer. Dadurch wachsen die Triebe gleichmäßig und es entwickelt sich jedes Jahr eine ausreichend große Laubfläche, was zu einer optimalen Reifung der Trauben führt.

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

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die g. U. oder g. g. A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets: das abgegrenzte Gebiet des Weinbaugebiets Balatonfüred-Csopak.

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die g. U. oder g. g. A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

a) Jede Variante des Namens einer kleineren geografischen Einheit, die im Ungarischen das Suffix „-i“ für die adjektivische Ableitung enthält, darf als Angabe verwendet werden.

b) Das Wort „rozé“ darf durch das Wort „rosé“ ersetzt werden.

c) „Küvé“ oder „cuvée“ darf zur Bezeichnung eines Weins verwendet werden, der durch Verschnitt von zwei oder mehr Rebsorten hergestellt wird.

d) Anstelle der Angabe „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] darf der Ausdruck „védett eredetű bor“ [Wein mit geschütztem Ursprung] verwendet werden.

e) Auf dem Etikett müssen der Jahrgang und die Rebsorte oder das Wort „küvé“ angegeben sein.

f) Das Wort „Barrique“ darf nur für Rotweine verwendet werden, die mindestens sechs Monate lang in Eichenfässern gereift sind.

g) Das folgende Logo muss auf dem Etikett von Tihanyi-Wein angebracht sein.

h) Kleinere geografische Einheiten, die angegeben werden dürfen, und die Vorschriften für ihre Angabe:

   i) Farkasverem dűlő

   ii) Lapi dűlő

   iii) Hosszúhegy

   iv) Ráta dűlő

   v) Óvári szőlők

   vi) Cserhegy

   vii) Ist der Name der Lage auf dem Etikett angegeben, so müssen 100 % der als Rohstoff für den Wein verwendeten Trauben aus der angegebenen Lage stammen.

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ [Wein mit geschütztem Ursprung].

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/f/f2/f2000/Tihany%20OEM%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%202%20v%C3%A1ltozat%202017%20kn.pdf

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/7390

6.12.2024

Zusammenfassung des Beschlusses der Kommission

vom 9. Juni 2023

zur Feststellung der Vereinbarkeit eines Zusammenschlusses mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen

(Sache M.10433 – VIVENDI/LAGARDERE)

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C(2023) 3717)

(Nur der französische Text ist verbindlich)

(C/2024/7390)

Am 9. Juni 2023 hat die Kommission in einem Fusionskontrollverfahren nach der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates vom 20. Januar 2004 über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen [1]*, insbesondere Artikel 8 Absatz 2, einen Beschluss erlassen. Eine nichtvertrauliche Fassung des vollständigen Wortlauts des Beschlusses kann in der französischen Sprachfassung auf der Website der Generaldirektion Wettbewerb unter folgender Adresse eingesehen werden: https://competition-cases.ec.europa.eu/search.*

1. BETEILIGTE

(1) In dem beigefügten Beschluss wird festgestellt, dass der Erwerb der Gesamtheit der Lagardère S.A. (im Folgenden „**Lagardère**“ oder „**Übernahmeziel**“, Frankreich) durch die Unternehmensgruppe Vivendi S.E. (im Folgenden „**Vivendi**“ oder „**Anmelderin**“, Frankreich) (im Folgenden zusammen die „**Beteiligten**“) im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots (im Folgenden der „**Zusammenschluss**“) nach Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung sowie Artikel 57 des EWR-Abkommens mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen vereinbar ist.

(2) **Vivendi** ist ein börsennotiertes Unternehmen mit Sitz in Frankreich. Es verfügt über die alleinige Kontrolle über die Vivendi-Gruppe, die hauptsächlich in den Bereichen i) Fernsehen, ii) Dienstleistungen für den Kauf von Werbeflächen, iii) Herausgabe mobiler Videospiele, iv) Presse (insbesondere über die Zeitschriften Gala und Voici), v) Verlagswesen (über die Editis-Gruppe), vi) Bereitstellung und Hosting von Videoinhalten im Internet, vii) Live-Aufführungen und viii) Ticketverkauf tätig ist. Die Vivendi-Gruppe steht unter der alleinigen Kontrolle der Bolloré-Gruppe, die 29,5 % des Kapitals und 29,7 % der Stimmrechte von Vivendi hält.

(3) **Lagardère** ist ein börsennotiertes Unternehmen mit Sitz in Frankreich. Es ist das Mutterunternehmen der Lagardère-Gruppe, die hauptsächlich in folgenden Bereichen tätig ist: i) Verlagswesen (über ihre Tochtergesellschaft Lagardère Publishing, in der das gesamte Buchverlagsgeschäft in Hachette Livres zusammengefasst ist), ii) Travel Retail, iii) audiovisueller Sektor, iv) Presse (insbesondere über die Zeitschrift Paris Match) und Medien (einschließlich Werbung), v) Live-Aufführungen und Unterhaltung sowie vi) Ticketverkauf. Lagardère wird von keinem Anteilseigner im Sinne der Fusionskontrolle kontrolliert.

2. DER ZUSAMMENSCHLUSS

(4) Am 24. Oktober 2022 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates (im Folgenden „**Fusionskontrollverordnung**“) bei der Europäischen Kommission (im Folgenden „**Kommission**“) eingegangen. Dieser Anmeldung zufolge beabsichtigt Vivendi (Frankreich), im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Lagardère (Frankreich) im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung zu übernehmen.

(5) Mit Beschluss vom 30. November 2022 stellte die Kommission fest, dass der Zusammenschluss Anlass zu ernsthaften Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt gab, und leitete ein Verfahren nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Fusionskontrollverordnung ein. Am 22. Februar 2023 übermittelte die Kommission der Anmelderin eine Mitteilung der Beschwerdepunkte.

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

(6) Am 5. und am 12. April 2023 legte die Anmelderin Verpflichtungsangebote nach Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung vor, um die wettbewerbsrechtlichen Bedenken der Kommission auszuräumen.

3. DIE RELEVANTEN MÄRKTE

(7) Wenngleich der geplante Zusammenschluss mehrere relevante Märkte betrifft, hat die Kommission lediglich in Bezug auf die folgenden sachlich und räumlich relevanten Märkte (im Folgenden **„relevante Märkte“**) Bedenken geäußert:

Verlagswesen:

a) die nach Sprache des Originals (französisch oder Fremdsprache) und der Kategorie des Werks (allgemeine Literatur oder Jugendliteratur) jeweils weltweit abgegrenzten Primärmärkte für den Erwerb der Rechte für das Verlegen von Werken in französischer Sprache,

b) den weltweiten Sekundärmarkt für den Erwerb der Rechte für das Verlegen von Werken allgemeiner Literatur in französischer Sprache als Taschenbücher,

c) die nach Art des Weiterverkäufers abgegrenzten Märkte für die Vermarktung im Auftrag anderer Verlage und den Markt für den Vertrieb im Auftrag anderer Verlage, jeweils im französischsprachigen Raum der Europäischen Union (Frankreich, Belgien und Luxemburg) und

d) die jeweils nach Art des Weiterverkäufers und Buchkategorie abgegrenzten Märkte für den Verkauf von Büchern an Weiterverkäufer im französischsprachigen Raum der Europäischen Union (Frankreich, Belgien und Luxemburg), wobei zu berücksichtigen ist, dass es sich bei Schulbüchern um nationale Märkte handelt.

Pressewesen:

e) den sich auf das gesamte französische Hoheitsgebiet erstreckenden nationalen Markt für Leser von People-Magazinen.

4. WETTBEWERBSRECHTLICHE WÜRDIGUNG

(8) Die eingehende Prüfung des geplanten Zusammenschlusses hat bestätigt, dass dieser auf den relevanten Märkten eine Reihe horizontaler Effekte hätte. In den folgenden Abschnitten dieser Zusammenfassung werden die wichtigsten Schlussfolgerungen der Kommission zusammengefasst.

4.1. Verlagswesen

(9) Das Buch durchläuft in der Regel verschiedene Stationen, bevor es zum Leser kommt. Diese „Buchwertschöpfungskette“ umfasst üblicherweise den Verlag, die Vermarktung, den Vertrieb und den Weiterverkauf. Die Untersuchung der Kommission ergab, dass diese verschiedenen Kettenglieder stark voneinander abhängig sind und dass diese Wechselwirkungen im Rahmen der Wettbewerbsanalyse zusätzlich zur Position der Parteien auf den einzelnen Ebenen der Buchkette zu berücksichtigen sind.

4.1.1. *Feststellung einer erheblichen Behinderung des wirksamen Wettbewerbs durch nichtkoordinierte horizontale Effekte auf den weltweiten Märkten für den Erwerb von Verlagsrechten*

(10) Die Untersuchung der Kommission ergab, dass das neu aufgestellte Unternehmen, das die Verlage Hachette und Editis umfassen würde, auf den Primärmärkten für den Erwerb von Rechten für das Verlegen von allgemeiner Literatur und Jugendliteratur in französischer Sprache oder in einer Fremdsprache eine bedeutende Stellung innehätte. Das neue Unternehmen würde nach dem Zusammenschluss von einer Reihe von Wettbewerbsvorteilen profitieren und aufgrund seiner Vermarktungs- und Vertriebskapazitäten, seines Angebots an multimedialen Diensten und seiner Finanzkraft für Autoren attraktiver werden. Die Fähigkeit des neuen Unternehmens, die primären Rechte für die Werke besonders gewinnbringender Autoren zu erwerben, hätte negative Auswirkungen auf die Konkurrenzverlage, denen eine wichtige Einnahmequelle entzogen würde. Durch die Gefährdung des Fortbestands der Verlage würde der geplante Zusammenschluss zu einer Verringerung der Zahl der Buchverlage führen. Darüber hinaus würde die Beseitigung eines wichtigen Wettbewerbsfaktors es dem neu aufgestellten Unternehmen ermöglichen, die Vertragskonditionen für Autoren zu verschlechtern, wenn auf diesen Märkten nicht genügend vergleichbare Alternativen zur Verfügung stünden.

(11) Die Untersuchung der Kommission ergab ferner, dass das neue Unternehmen auf dem Sekundärmarkt für den Erwerb von Verlagsrechten für allgemeine Literatur über eine beträchtliche Nachfragemacht verfügen würde. Diese Nachfragemacht würde insbesondere auf der zentralen Bedeutung seiner Taschenbuchreihen beruhen und durch seine Finanzkraft und Attraktivität angesichts seiner vertikalen Integration und Zugehörigkeit zu einem Konglomerat gestärkt werden. Die Kommission hat daher Bedenken, dass das neu aufgestellte Unternehmen aufgrund seiner durch den Zusammenschluss verstärkten Marktmacht in der Lage wäre, seinen Wettbewerbern auf den Primärmärkten im Verlagswesen weniger günstige Vertragskonditionen aufzuerlegen.

4.1.2. *Feststellung einer erheblichen Behinderung wirksamen Wettbewerbs durch horizontale Auswirkungen auf die nach Art des Weiterverkäufers abgegrenzten Märkte für die Buchvermarktung im Auftrag Dritter und auf den Markt für den Buchvertrieb im Auftrag Dritter*

(12) Der Analyse der Kommission zufolge sind die Beteiligten auf den Märkten für die Vermarktung und den Vertrieb von Büchern enge Wettbewerber, deren Marktanteile zusammengenommen über 50 % erreichen. Diese Märkte sind zudem durch hohe Zutritts- und Expansionsschranken gekennzeichnet, und die Kunden der Beteiligten verfügen aufgrund der Art der Tätigkeiten lediglich über eine begrenzte Gegenmacht.

(13) Die Analyse der Kommission hat ergeben, dass das aus dem geplanten Zusammenschluss hervorgehende Unternehmen auf den Märkten für die Vermarktung und den Vertrieb im französischsprachigen Raum der Europäischen Union eine beherrschende Stellung einnehmen würde. Da eine Tätigkeit auf diesen Märkten erhebliche finanzielle und logistische Ressourcen erfordert, wäre der Markteintritt anderer Wettbewerber nach dem geplanten Zusammenschluss wenig wahrscheinlich. Daraus folgt, dass Stellung und Marktmacht des aus dem geplanten Zusammenschluss hervorgehenden Unternehmens so beschaffen wären, dass seine wenigen – und kleineren – Wettbewerber nicht in der Lage wären, einen wirksamen Wettbewerbsdruck auf das neu aufgestellte Unternehmen auszuüben.

4.1.3. *Feststellung einer erheblichen Behinderung des wirksamen Wettbewerbs durch nichtkoordinierte horizontale Effekte auf den jeweils nach Art des Weiterverkäufers und Buchkategorie abgegrenzten Märkten für den Verkauf von Büchern*

(14) Die Analyse der Kommission hat ergeben, dass der geplante Zusammenschluss in allen großen Segmenten des Buchmarkts zwei der wichtigsten Marktteilnehmer zusammenführen und auf allen diesen Märkten eine führende Stellung schaffen oder stärken wird. Das neu aufgestellte Unternehmen wird auf einem großen Teil der Märkte für den Verkauf von Büchern über einen Marktanteil verfügen, der mindestens doppelt so groß sein wird wie der seines wichtigsten Wettbewerbers.

(15) Die Untersuchung der Kommission hat ergeben, dass zahlreiche Wettbewerber der Beteiligten bereits jetzt nur begrenzten Wettbewerbsdruck auf das neu aufgestellte Unternehmen ausüben können, wobei der geplante Zusammenschluss dies noch verstärken würde. Zudem würde es keine ausreichende Gegenmacht der Nachfrage geben. Die Verhandlungsmacht der Buchhändler, die Kunden des aus dem Zusammenschluss hervorgehenden Unternehmens sind, kann sich daher nur verschlechtern. Würden sich die Konditionen für die Buchhändler verschlechtern, wäre es für sie sehr schwierig, zu verhandeln, und das neu aufgestellte Unternehmen könnte seine Titel leichter durchsetzen und die Buchhandlungen zwingen, sich zu Mengen oder Platzierungen zu verpflichten, wenn sie zusätzliche Preisnachlässe anstreben.

(16) Der geplante Zusammenschluss könnte daher zu geringeren Preisnachlässen für die Buchhändler und höheren Buchpreisen für die Endverbraucher führen.

4.2. **Pressewesen**

4.2.1. *Feststellung einer erheblichen Behinderung des wirksamen Wettbewerbs durch nichtkoordinierte horizontale Effekte auf dem Markt der Leser von People-Magazinen*

(17) Das neu aufgestellte Unternehmen hätte einen hohen gemeinsamen Anteil auf dem Markt der Leser von People-Magazinen gehabt.

(18) Aus der bei der Leserschaft von People-Magazinen, konkurrierenden Zeitschriften und in Zeitschriften Werbetreibenden durchgeführten Marktuntersuchung geht hervor, dass die Zeitschrift Paris Match auf dem Markt für People-Magazine angesiedelt ist und dass Gala, das sich im Vergleich zu den traditionellen People-Magazinen im oberen Segment positioniert, ein sehr enger Wettbewerber von Paris Match ist, während Voici lediglich ein enger Wettbewerber von Paris Match ist. Politische und allgemeine Nachrichtenmagazine wiederum sind nur entfernte Wettbewerber, und dies auch nur für die Zeitschrift Paris Match. Diese Ergebnisse wurden durch die Analyse der Kommission hinsichtlich der Preise und der in den vergangenen drei Jahren behandelten Themen sowie durch interne Unterlagen der Beteiligten bestätigt, aus denen hervorgeht, dass sich die Zeitschriften systematisch genau beobachten.

(19) Auf dem so abgegrenzten Markt für People-Magazine hatten die Beteiligten in den vergangenen drei Jahren einen Marktanteil von [50-60] % oder mehr inne; dieser Markt ist besonders stark konzentriert, da die Beteiligten auf dem Markt für People-Magazine lediglich mit drei Gruppen im Wettbewerb standen.

(20) Neben der Wettbewerbsnähe zwischen den Magazinen zeigten die Ergebnisse der Marktuntersuchung, dass nach dem geplanten Zusammenschluss keine ausreichende Zahl an Marktteilnehmern verbleiben würde, die einen ausreichenden Wettbewerbsdruck ausüben könnten, um den Wettbewerbsdruck, den die Zeitschriften der Beteiligten aufeinander ausüben, zu kompensieren.

(21) Darüber hinaus hat die Marktuntersuchung der Kommission ergeben, dass der Markt für Leser von People-Magazinen aufgrund hoher Betriebskosten und eines tendenziellen Rückgangs der Auflagen durch erhebliche Marktzutrittsschranken gekennzeichnet ist.

(22) In diesem Zusammenhang hat die Analyse der Kommission gezeigt, dass der geplante Zusammenschluss dem daraus hervorgehenden Unternehmen eine beherrschende Stellung verschaffen und zur Beseitigung eines erheblichen Wettbewerbsdrucks auf dem Markt für People-Magazine führen würde. Der geplante Zusammenschluss könnte insbesondere zu häufigeren oder stärkeren Erhöhungen der Verkaufspreise der Magazine, zu einer Verlangsamung der Bemühungen der Beteiligten um eine Verbesserung der inhaltlichen Qualität ihrer Magazine oder zu einer Verringerung der redaktionellen Vielfalt im Bereich der People-Magazine führen.

4.3. **Schlussfolgerung**

(23) Im Beschluss wird daher festgestellt, dass der geplante Zusammenschluss den wirksamen Wettbewerb in einem wesentlichen Teil des Binnenmarkts im Sinne des Artikels 2 Absatz 3 der Fusionskontrollverordnung erheblich behindern würde.

5. **VERPFLICHTUNGSANGEBOTE DER BETEILIGTEN**

5.1. **Ursprüngliche Verpflichtungsangebote**

(24) Am 15. Dezember 2022 bot die Anmelderin an, Editis im Rahmen eines zweistufigen Systems zu veräußern: Vivendi sollte seinen Anteilseignern die Editis-Anteile als Zwischendividende in Form von Sachleistungen zuteilen; anschließend sollte die Bolloré-Gruppe (die eine Kontrollbeteiligung von 29,46 % an Vivendi hält) den ihr zustehenden Anteil am Kapital von Editis einem unabhängigen Dritten außerbörslich übertragen.

(25) Am 14. Februar 2023 legte die Anmelderin ein neues Verpflichtungsangebot vor, das die Veräußerung von Editis über ein ähnliches System vorsah. Das an den Referenzaktionär veräußerte Paket wäre jedoch umfangreicher gewesen als im Rahmen des Verpflichtungsangebots vom 15. Dezember 2022, da der Käufer des Pakets ab der Notierung 37,06 % des Kapitals von Editis (d. h. 29,46 % plus die von Vivendi selbst gehaltenen Anteile) gehalten hätte.

(26) In der Mitteilung der Beschwerdepunkte vertrat die Kommission die Auffassung, dass das geplante Notierungs-/Zuteilungsverfahren im Vergleich zu einer 100 %igen Veräußerung des Kapitals von Editis an einen geeigneten Käufer komplexer war, mit Durchführungsrisiken behaftet war und Unsicherheiten und Risiken hinsichtlich i) des dauerhaften Charakters der Kontrolle des Käufers des Pakets, ii) der langfristigen Rentabilität und Wettbewerbsfähigkeit von Editis, iii) der Anreize, den zu veräußernden Geschäftsbereich auszubauen, iv) der Kapazitäten für den Ausbau des zu veräußernden Geschäftsbereichs und v) einer Verbindung zwischen dem zu veräußernden Geschäftsbereich und der Anmelderin barg.

(27) Außerdem erstreckten sich die Verpflichtungsangebote nicht auf den Markt für People-Magazine.

(28) Die Kommission war daher der Ansicht, dass die ursprünglichen Verpflichtungszusagen nicht geeignet waren, die wettbewerbsrechtlichen Bedenken vollständig auszuräumen.

5.1. **Geänderte Verpflichtungsangebote**

(29) Um die oben genannten Wettbewerbsbedenken auf den relevanten Märkten auszuräumen, legte die Anmelderin am 5. und am 12. April 2023 folgende Verpflichtungsangebote vor:

5.1.1. *Veräußerung von Editis*

(30) Die überarbeiteten Verpflichtungszusagen bestehen in der Veräußerung von 100 % des Kapitals von Editis an einen geeigneten Käufer.

(31) Außerdem verpflichtet sich die Anmelderin, den geplanten Zusammenschluss nicht zu vollziehen, bevor sie den Vertrag über die Veräußerung von Editis geschlossen und die Kommission den Käufer und die Verkaufsbedingungen genehmigt hat.

(32) Die Anmelderin verpflichtet sich ferner, davon abzusehen, folgende Personen aktiv anzuwerben i) die Drittverleger, für die Editis die Vermarktung und/oder den Vertrieb übernimmt, während eines Zeitraums von drei Jahren nach Vollzug der Übernahme von Editis durch den Käufer, ii) die Autoren, die durch einen Verlagsvertrag vertraglich an Editis gebunden sind, während eines Zeitraums von drei Jahren nach Vollzug der Übernahme von Editis durch den Käufer, und iii) die Direktoren von Verlagshäusern oder Verlagszentren von Editis.

(33) Die Anmelderin trifft ferner alle erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, dass vertrauliche Informationen über Editis von ihren Mitarbeitern nicht zugunsten von Hachette Livres verwendet werden können.

(34) Schließlich verpflichtet sich die Anmelderin, Editis an einen von den Beteiligten unabhängigen Käufer zu veräußern, der finanziell in der Lage ist und für den Anreize bestehen, den Geschäftsbereich auszubauen, der keine Wettbewerbsbedenken aufwirft, bei dem prima facie kein Umsetzungsrisiko besteht und der über eine solide Erfahrung im Verlags- oder Mediensektor verfügt.

5.1.2. *Veräußerung von Gala*

(35) Die überarbeiteten Verpflichtungsangebote beinhalten ferner die Veräußerung der Zeitschrift Gala, die von Prisma Media, einer 100 %igen Tochtergesellschaft von Vivendi, herausgegeben wird.

(36) Die zu veräußernden Vermögenswerte umfassen den Zeitschriftenmaterial- und Papierbestand von Gala, die mit der Herausgabe von Gala verbundenen Rechte des geistigen Eigentums, die digitalen Tools, die sozialen Netzwerke sowie die Dateien mit den aktiven Kunden und den Abonnenten kostenloser Newsletter, 56 Vollzeitäquivalente für Journalisten bzw. Redaktionspersonal sowie 65,6 Vollzeitäquivalente für unterstützende Funktionen.

(37) Die zu veräußernden Vermögenswerte umfassen auch die ausschließlich zugunsten von Gala geschlossenen Dienstleistungsverträge. Die mit anderen Magazinen der Vivendi-Gruppe geteilten Verträge werden Gegenstand von Übergangsdienstleistungsvereinbarungen mit einer Laufzeit von 12 Monaten sein.

(38) Die Verpflichtungsangebote sehen ferner Übergangsvereinbarungen mit einer Laufzeit von 12 Monaten für i) die Räumlichkeiten, in denen das mit der Herausgabe von Gala befasste Personal untergebracht ist, und ii) die mit der Herausgabe von Gala verbundene Büro- und IT-Ausrüstung vor sowie Übergangsvereinbarungen mit einer Laufzeit von 18 Monaten für iii) die Erbringung operativer Dienstleistungen, insbesondere die vorübergehende Bereitstellung des technischen Umfelds, des Backoffice und der Management-Tools.

(39) Die Anmelderin verpflichtet sich, den geplanten Zusammenschluss nicht zu vollziehen, bevor die Anmelderin oder der Veräußerungstreuhänder den Veräußerungsvertrag für den Verkauf von Gala geschlossen und die Kommission den Käufer und die Verkaufsbedingungen genehmigt hat.

(40) Schließlich verpflichtet sich die Anmelderin, Gala an einen von den Beteiligten unabhängigen Käufer zu veräußern, der finanziell in der Lage ist und für den Anreize bestehen, den Geschäftsbereich auszubauen, der keine Wettbewerbsbedenken aufwirft, bei dem prima facie kein Umsetzungsrisiko besteht, der über eine solide Erfahrung im Bereich der gedruckten und digitalen Presse oder im Bereich der gedruckten Presse verfügt, der die Besonderheiten des französischen Marktes gut kennt und auf diesem Markt tätig sein kann.

5.1.3. *Beurteilung der angebotenen Verpflichtungen*

(41) Die Kommission hat am 5. bzw. 13. April 2023 zwei Markttests zu den Verpflichtungsangeboten bezüglich der Veräußerung von Editis bzw. der Veräußerung von Gala eingeleitet.

(42) Die Ergebnisse der Markttests hinsichtlich des Umfangs, der Tragfähigkeit, der Wettbewerbsfähigkeit und der Attraktivität der in Bezug auf den Verlagsmarkt und den Markt für People-Magazine angebotenen Verpflichtungen sind insgesamt positiv. Auf der Grundlage dieser Markttests und der Analyse der endgültigen Verpflichtungsangebote ist die Kommission der Auffassung, dass die angebotenen Verpflichtungen ausreichen und geeignet sind, um die durch den geplanten Zusammenschluss aufgeworfenen Probleme auf den relevanten Märkten auszuräumen.

(43) Insbesondere vertritt die Kommission die Ansicht, dass infolge der 100 %igen Veräußerung von Editis an einen geeigneten Käufer die Risiken und Unsicherheiten, die mit den Modalitäten einer Veräußerung per Notierung/Zuteilung verbunden wären, ausgeräumt sind. Die Kommission stellt fest, dass durch die Veräußerung der Editis-Gruppe die Überschneidungen zwischen den Tätigkeiten der Beteiligten im Verlagswesen nahezu vollständig beseitigt werden und dass der von Editis vor dem geplanten Zusammenschluss ausgeübte Wettbewerbsdruck auf tragfähige und wettbewerbsfähige Weise nachgebildet werden kann, ohne dass Durchführungsrisiken bestehen.

(44) Darüber hinaus ist die Kommission der Auffassung, dass infolge der Veräußerung der Zeitschrift Gala der Umfang der endgültigen Verpflichtungsangebote in Bezug auf den Markt für People-Magazine ausreicht, um das mit dem geplanten Zusammenschluss verbundene Risiko einer erheblichen Behinderung des wirksamen Wettbewerbs auf dem Markt für Leser der People-Magazine auszuräumen. Die Kommission ist ferner der Auffassung, dass die endgültigen Verpflichtungsangebote alle materiellen und immateriellen Vermögenswerte, Mitarbeiter und Verträge abdecken, die erforderlich sind, um die Wettbewerbsfähigkeit und Rentabilität von Gala zu gewährleisten, und dass sie keine Durchführungsrisiken bergen.

(45) Die Kommission ist daher in ihrem Beschluss zu dem Ergebnis gelangt, dass der angemeldete Zusammenschluss auf der Grundlage der von der Anmelderin vorgelegten Verpflichtungszusagen nicht zu einer Behinderung des wirksamen Wettbewerbs auf den relevanten Märkten führen wird.

6. **SCHLUSSFOLGERUNGEN**

(46) Die Kommission stellt daher fest, dass der geplante Zusammenschluss vorbehaltlich der vollständigen Erfüllung der Verpflichtungen der Beteiligten den wirksamen Wettbewerb weder im Binnenmarkt noch in einem wesentlichen Teil desselben erheblich behindern wird.

(47) Daher sollte der Zusammenschluss unter den Bedingungen und Auflagen, die gewährleisten sollen, dass die beteiligten Unternehmen die der Kommission gegebenen Verpflichtungszusagen einhalten, nach Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung sowie Artikel 57 des EWR-Abkommens für mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen vereinbar erklärt werden.

C/2024/7391

6.12.2024

Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen aus seiner Sitzung vom 24. Mai 2023 – 10.00–12.00 Uhr zu einem Beschlussentwurf in der Sache M.10433 – VIVENDI/LAGARDERE

Berichterstatter: Belgien

(C/2024/7391)

Verfahren

1. Der Beratende Ausschuss (9 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass das angemeldete Vorhaben einen Zusammenschluss im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung Nr. 139/2004 des Rates ([1]) (im Folgenden „Fusionskontrollverordnung“) darstellt.

Unionsweite Bedeutung

2. Der Beratende Ausschuss (9 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass das angemeldete Vorhaben nach Artikel 1 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung unionsweite Bedeutung hat.

Sachlich relevanter Markt

3. Der Beratende Ausschuss (9 Mitgliedstaaten) stimmt den von der Kommission im Beschlussentwurf für die beihilferechtliche Würdigung des Vorhabens vorgenommenen Abgrenzungen der sachlich relevanten Märkte zu. Dabei handelt es sich um

   a) den Markt für den Erwerb von primären Rechten für die Vervielfältigung und Verbreitung allgemeiner Literatur und Jugendliteratur in französischer Sprache,

   b) den Markt für den Erwerb von sekundären Rechten für die Vervielfältigung und Verbreitung allgemeiner Literatur in französischer Sprache,

   c) die Märkte für die Vermarktung von Büchern für Drittherausgeber und die relevanten Segmente dieser Märkte und den Markt für den Vertrieb von Büchern für Drittherausgeber,

   d) die Märkte für den Verkauf von Büchern an Einzelhändler und die relevanten Segmente dieser Märkte sowie

   e) den Markt für People-Magazine.

Räumlich relevanter Markt

4. Der Beratende Ausschuss (9 Mitgliedstaaten) stimmt den von der Kommission im Beschlussentwurf vorgenommenen Abgrenzungen der räumlich relevanten Märkte und insbesondere den folgenden Aussagen zu:

   a) Bei dem Markt für den Erwerb von primären Rechten für die Vervielfältigung und Verbreitung in französischer Sprache handelt es sich um einen weltweiten Markt.

   b) Bei dem Markt für den Erwerb von sekundären Rechten für die Vervielfältigung und Verbreitung in französischer Sprache handelt es sich um einen weltweiten Markt.

   c) Die räumlichen Märkte für die Vermarktung und den Vertrieb von Büchern für Drittherausgeber entsprechen einem Gebiet, das den französischsprachigen Raum der Europäischen Union (Frankreich, Belgien und Luxemburg) umfasst.

   d) Die räumlichen Märkte für den Verkauf von Büchern an Einzelhändler entsprechen einem Gebiet, das den französischsprachigen Raum der Europäischen Union (Frankreich, Belgien und Luxemburg) umfasst; nur bei Schulbüchern handelt es sich um nationale Märkte.

   e) Der Markt für People-Magazine ist jeweils national abzugrenzen.

Wettbewerbsrechtliche Würdigung

Horizontale nichtkoordinierte Effekte

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

5. Der Beratende Ausschuss (9 Mitgliedstaaten) stimmt der wettbewerbsrechtlichen Würdigung der Kommission bezüglich horizontaler nichtkoordinierter Effekte zu, derzufolge das Vorhaben auf den folgenden Märkten zu einer erheblichen Behinderung des wirksamen Wettbewerbs führen wird:

   a) auf dem weltweiten Markt für den Erwerb von primären Rechten für die Vervielfältigung und Verbreitung in französischer Sprache,

   b) auf dem weltweiten Markt für den Erwerb von sekundären Rechten für die Vervielfältigung und Verbreitung in französischer Sprache,

   c) auf den Märkten für die Vermarktung von Büchern für Drittherausgeber und den relevanten Segmenten dieser Märkte und auf dem Markt für den Vertrieb von Büchern für Drittherausgeber im französischsprachigen Raum der Europäischen Union (Frankreich, Belgien und Luxemburg),

   d) auf den Märkten für den Verkauf von allgemeiner Literatur, Taschenbüchern, praktischen Ratgebern, Jugendliteratur, Schulbüchern, Büchern für den außerschulischen Bereich und Wörterbüchern an Einzelhändler im französischsprachigen Raum der Europäischen Union (Frankreich, Belgien und Luxemburg) und

   e) auf dem Markt für People-Magazine in Frankreich.

Verpflichtungszusagen

6. Der Beratende Ausschuss (9 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass die Verpflichtungszusagen bezüglich der Verlagstätigkeiten die erhebliche Behinderung des wirksamen Wettbewerbs auf i) den weltweiten Märkten für den Erwerb von primären und sekundären Rechten für die Vervielfältigung und Verbreitung in französischer Sprache, ii) den Märkten für die Vermarktung und den Vertrieb von Büchern für Drittherausgeber im französischsprachigen Raum der Europäischen Union (Frankreich, Belgien und Luxemburg) und iii) den Märkten für den Verkauf von Büchern an Einzelhändler im französischsprachigen Raum der Europäischen Union (Frankreich, Belgien und Luxemburg) beseitigen.

7. Der Beratende Ausschuss (9 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass die Verpflichtungszusagen bezüglich der Pressetätigkeiten die erhebliche Behinderung des wirksamen Wettbewerbs auf dem Markt für People-Magazine in Frankreich beseitigen.

Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt

8. Der Beratende Ausschuss (9 Mitgliedstaaten) teilt die Auffassung der Kommission, dass der angemeldete Zusammenschluss nach Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung sowie nach Artikel 57 des EWR-Abkommens ([2]) für mit dem Binnenmarkt bzw. dem EWR-Abkommen vereinbar erklärt werden sollte.

([2]) ABl. L 1 vom 3.1.1994, S. 3.

C/2024/7392

6.12.2024

Abschlussbericht der Anhörungsbeauftragten [1]

Sache M.10433 – Vivendi / Lagardère

(C/2024/7392)

1. Am 24. Oktober 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 [2] („Fusionskontrollverordnung“) bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Vivendi S.E., das von der Bolloré-Gruppe (zusammen „Vivendi“ oder „Anmelderin“) kontrolliert wird, erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über Lagardère S.A. („Lagardère“, zusammen „die Beteiligten“) (im Folgenden „Zusammenschluss“).

2. Mit Beschluss vom 30. November 2022 stellte die Kommission fest, dass der geplante Zusammenschluss Anlass zu ernsten Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen [3] gab, und leitete deshalb ein Verfahren nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Fusionskontrollverordnung ein.

3. Am 11. Dezember 2022 übermittelte die Anmelderin eine schriftliche Stellungnahme zum Beschluss der Kommission vom 30. November 2022.

4. Am 15. Dezember 2022 legte die Anmelderin förmliche Verpflichtungszusagen nach Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung vor (im Folgenden „ursprüngliche Verpflichtungszusagen“).

5. Die Anmelderin beantragte am 19. Dezember 2022 eine Verlängerung der Frist für die eingehende Prüfung um 20 Arbeitstage. Am 20. Dezember 2022 gab die Kommission diesem Antrag statt.

6. Am 14. Februar 2023 legte die Anmelderin Verpflichtungszusagen vor, mit denen die ursprünglichen Verpflichtungszusagen geändert wurden. Diese Verpflichtungszusagen wurden jedoch nicht als ausreichend angesehen, um die Bedenken der Kommission auszuräumen.

7. Am 22. Februar 2023 nahm die Kommission eine an die Anmelderin gerichtete Mitteilung der Beschwerdepunkte an, die den Beteiligten am selben Tag förmlich bekannt gegeben wurde. Den Beteiligten wurde zunächst eine Frist bis zum 8. März 2023 eingeräumt, in der sie zur Mitteilung der Beschwerdepunkte Stellung nehmen konnten.

8. Am 23. Februar, 25. April und 25. Mai 2023 gewährte die Kommission der Anmelderin Akteneinsicht. Ich habe keine Beschwerden und keine Anträge der Beteiligten in Bezug auf die Akteneinsicht erhalten.

9. Am 1. März 2023 beantragte die Anmelderin eine Verlängerung ihrer Frist für die Erwiderung auf die Mitteilung der Beschwerdepunkte um acht Arbeitstage bis zum 20. März 2023.

10. Am 7. März 2023 forderte die Kommission die Beteiligten auf, bis zum 15. März 2023 zu der Mitteilung der Beschwerdepunkte Stellung zu nehmen.

11. Die Beteiligten legten ihre Stellungnahme zur Mitteilung der Beschwerdepunkte am 15. März 2023 vor. Sie beantragten keine Anhörung nach Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 802/2004 zur Durchführung der Fusionskontrollverordnung [4].

---

[1] Nach den Artikeln 16 und 17 des Beschlusses 2011/695/EU des Präsidenten der Europäischen Kommission vom 13. Oktober 2011 über Funktion und Mandat des Anhörungsbeauftragten in bestimmten Wettbewerbsverfahren (ABl. L 275 vom 20.10.2011, S. 29) (im Folgenden „Beschluss 2011/695/EU“).

[2] Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates vom 20. Januar 2004 über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen (ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1).

[3] Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (ABl. L 1 vom 3.1.1994, S. 3).

[4] Verordnung (EG) Nr. 802/2004 der Kommission vom 21. April 2004 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen (ABl. L 133 vom 30.4.2004, S. 1).

12. In der Zeit vom 21. Dezember 2022 bis zum 10. März 2023 ließen die Anhörungsbeauftragten 24 Antragsteller (Vertreter des Personals, Wettbewerber, Lieferanten und Kunden der Beteiligten, Gewerkschaften) als betroffene Dritte im vorliegenden Fall zu. Die betroffenen Dritten erhielten eine nichtvertrauliche Fassung der Mitteilung der Beschwerdepunkte und ihnen wurde eine Frist zur Stellungnahme gesetzt. Zwanzig betroffene Dritte legten eine Stellungnahme vor.

13. Am 5. und 12. April 2023 legte die Anmelderin erneut förmliche Verpflichtungszusagen nach Artikel 8 Absatz 2 der Fusionskontrollverordnung vor, um die Vereinbarkeit des Zusammenschlusses mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen zu gewährleisten. Die angebotenen Verpflichtungszusagen betreffen die beiden problematischen Bereiche, nämlich die Verlagsmärkte und den Markt der Leser von People-Magazinen. Die Kommission unterzog diese beiden Verpflichtungspakete Markttests.

14. Nachdem die Anmelderin über die Antworten auf diese Markttests unterrichtet worden war, legte sie am 28. April 2023 überarbeitete Verpflichtungszusagen vor (im Folgenden „endgültige Verpflichtungszusagen“).

15. Mit dem im Entwurf vorliegenden Beschluss wird der geplante Zusammenschluss vorbehaltlich der vollständigen Erfüllung der endgültigen Verpflichtungszusagen für mit dem Binnenmarkt und dem EWR-Abkommen vereinbar erklärt.

16. Ich habe den Beschlussentwurf gemäß Artikel 16 Absatz 1 des Beschlusses 2011/695/EU geprüft und festgestellt, dass er sich nur mit Beschwerdepunkten befasst, zu denen die Beteiligten Stellung nehmen konnten.

    Daher vertrete ich die Auffassung, dass die Beteiligten ihre Verfahrensrechte in dieser Sache wirksam ausüben konnten.

Brüssel, den 30. Mai 2023

Dorothe DALHEIMER

C/2024/7403

6.12.2024

Bekanntmachung der Einleitung eines Antidumpingverfahrens betreffend die Einfuhren von nahtlosen Hochdruckstahlflaschen mit Ursprung in der Volksrepublik China

(C/2024/7403)

Der Europäischen Kommission (im Folgenden „Kommission“) liegt ein Antrag nach Artikel 5 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern ([1]) (im Folgenden „Grundverordnung“) vor, dem zufolge die Einfuhren von nahtlosen Hochdruckstahlflaschen mit Ursprung in der Volksrepublik China gedumpt sind und dadurch den Wirtschaftszweig der Union schädigen ([2]).

1. Antrag

Der Antrag wurde am 24. Oktober 2024 von den folgenden fünf Unternehmen gestellt: Cylinders Holding a.s., Dalmine S.p.A. (Tenaris), Eurocylinder Systems AG (ECS), Faber Industrie S.p.A. und Worthington Cylinders GmbH (im Folgenden „Antragsteller“). Der Antrag wurde vom Wirtschaftszweig der Union für nahtlose Hochdruckstahlflaschen im Sinne des Artikels 5 Absatz 4 der Grundverordnung gestellt.

Eine allgemein einsehbare Fassung des Antrags und die Analyse, inwieweit der Antrag von den Unionsherstellern unterstützt wird, sind in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier verfügbar. Abschnitt 5.6 dieser Bekanntmachung enthält Informationen über den Zugang zum Dossier für interessierte Parteien.

2. Untersuchte Ware

Diese Untersuchung betrifft nahtlose Hochdruckflaschen aus Stahl, für verdichtete oder verflüssigte Gase, unabhängig von Durchmesser und Fassungsraum, auch mit Gewinde, mit oder ohne Innenbeschichtung oder -plattierung, unabhängig von der äußeren Endbearbeitung und der Form, auch mit eingebauter Gasblase, ob mit einem Ventil, Halsring, Fußring oder Rohrverbinder versehen oder nicht, auch als Flaschenbündel (im Folgenden „untersuchte Ware“).

Nicht wiederbefüllbare Flaschen mit einem Fassungsraum von bis einschließlich 120 ml, die unter die europäische Norm EN 16509:2014 und/oder die vom Sachverständigenausschuss der Vereinten Nationen für die Beförderung gefährlicher Güter zugewiesene UN-Nummer 2037 fallen, sind aus der Warendefinition ausgeklammert.

Interessierte Parteien, die Informationen zur Warendefinition übermitteln möchten, müssen dies binnen 10 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung ([3]) tun.

3. Dumpingbehauptung

Bei der angeblich gedumpten Ware handelt es sich um die untersuchte Ware mit Ursprung in der Volksrepublik China (im Folgenden „VR China“ oder „betroffenes Land“), die derzeit unter den KN-Codes ex 7311 00 11, ex 7311 00 13, ex 7311 00 19 und ex 7311 00 30 (TARIC-Codes 7311 00 11 15, 7311 00 11 80, 7311 00 13 15, 7311 00 13 80, 7311 00 19 15, 7311 00 19 80, 7311 00 30 15 und 7311 00 30 80) eingereiht wird. Die KN- und TARIC-Codes werden nur informationshalber und unbeschadet einer späteren Änderung der zolltariflichen Einreihung angegeben. Der Gegenstand dieser Untersuchung unterliegt der Definition der untersuchten Ware in Abschnitt 2.

Den Antragstellern zufolge ist es aufgrund nennenswerter Verzerrungen im Sinne des Artikels 2 Absatz 6a Buchstabe b der Grundverordnung nicht angemessen, die Inlandspreise und -kosten in der VR China heranzuziehen.

([1]) ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2016/1036/oj.

([2]) Der allgemeine Begriff „Schädigung“ im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 der Grundverordnung bedeutet, dass ein Wirtschaftszweig der Union bedeutend geschädigt wird oder geschädigt zu werden droht oder dass die Errichtung eines Wirtschaftszweigs der Union erheblich verzögert wird.

([3]) Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung sind als Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* zu verstehen.

Zur Untermauerung der Behauptung, dass nennenswerte Verzerrungen bestehen, bezogen sich die Antragsteller auf die Informationen in der für die Zwecke von Handelsschutzuntersuchungen erstellten Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen über nennenswerte wirtschaftliche Verzerrungen in der Volksrepublik China ([4]) vom 10. April 2024. Insbesondere brachten die Antragsteller vor, dass die Produktion und der Verkauf der untersuchten Ware offenbar von den erwähnten Faktoren beeinflusst würden, darunter die staatliche Präsenz im Allgemeinen, Vorschriften im Bereich des Insolvenz- und Eigentumsrechts sowie Verzerrungen in Bezug auf Grund und Boden, Energie, Kapital, Rohstoffe und Arbeit. Die Antragsteller verwiesen auch auf die Feststellungen in einigen der jüngsten Untersuchungen ([5]) der Kommission zu wichtigen Inputs und Elementen, die für die untersuchte Ware unmittelbar relevant sind.

Darüber hinaus verwiesen die Antragsteller auf Studien internationaler Organisationen wie der OECD ([6]) und die aufeinanderfolgenden Fünfjahrespläne der chinesischen Behörden in Bezug auf den Stahlsektor, in denen erhebliche staatliche Eingriffe und die direkte Kontrolle durch chinesische Regierungsstellen wie die Kommission für die Überwachung und Verwaltung von Staatsvermögen („State-Owned Assets Supervision and Administration Commission", im Folgenden „SASAC") hervorgehoben wurden.

Daher stützt sich die Dumpingbehauptung nach Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe a der Grundverordnung auf einen Vergleich eines Normalwerts, der rechnerisch ermittelt wurde anhand von Herstell- und Umsatzkosten, die unverzerrte Preise oder Vergleichswerte widerspiegeln, mit dem Preis der untersuchten Ware bei der Ausfuhr in die Union (auf der Stufe ab Werk). Der Antragsteller nannte Brasilien als geeignetes repräsentatives Land für die rechnerische Ermittlung des Normalwerts.

Aus diesem Vergleich ergeben sich für das betroffene Land erhebliche Dumpingspannen.

Angesichts der vorliegenden Informationen vertritt die Kommission die Auffassung, dass im Sinne des Artikels 5 Absatz 9 der Grundverordnung genügend Beweise vorliegen, die tendenziell darauf hindeuten, dass es aufgrund nennenswerter Verzerrungen mit Auswirkungen auf Preise und Kosten nicht angemessen ist, die Inlandspreise und -kosten des betroffenen Landes heranzuziehen, und dass somit die Einleitung einer Untersuchung nach Artikel 2 Absatz 6a der Grundverordnung gerechtfertigt ist.

Der Länderbericht steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel ([7]).

4. **Behauptung bezüglich Schädigung und Schadensursache**

4.1. ***Behauptung bezüglich Schädigung und Schadensursache***

Die Antragsteller legten Beweise dafür vor, dass die Einfuhren der untersuchten Ware aus dem betroffenen Land in absoluten Zahlen und gemessen am Marktanteil insgesamt gestiegen sind.

Aus den von den Antragstellern vorgelegten Beweisen geht hervor, dass die Menge und die Preise der eingeführten untersuchten Ware sich unter anderem auf die Verkaufsmengen, die in Rechnung gestellten Preise und den Marktanteil des Wirtschaftszweigs der Union negativ ausgewirkt und dadurch die Gesamtergebnisse, die finanzielle Lage und die Beschäftigungssituation des Wirtschaftszweigs der Union sehr nachteilig beeinflusst haben.

([4]) Commission Staff Working Document on Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations vom 10.4.2024, SWD(2024) 91 final, abrufbar unter: https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=SWD(2024)91&lang=en.

([5]) Durchführungsverordnung (EU) 2024/819 der Kommission vom 8. März 2024 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren bestimmter korrosionsbeständiger Stähle mit Ursprung in der Volksrepublik China im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L, 2024/819, 11.3.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/819/oj).
Durchführungsverordnung (EU) 2022/191 der Kommission vom 16. Februar 2022 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren bestimmter Verbindungselemente aus Eisen oder Stahl mit Ursprung in der Volksrepublik China (ABl. L 36 vom 17.2.2022, S. 1);
Durchführungsverordnung (EU) 2023/1450 der Kommission vom 13. Juli 2023 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren bestimmter nahtloser Rohre aus Eisen (ausgenommen aus Gusseisen) oder Stahl (ausgenommen aus nichtrostendem Stahl) mit kreisförmigem Querschnitt und einem Außendurchmesser von mehr als 406,4 mm mit Ursprung in der Volksrepublik China im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 179 vom 14.7.2023, S. 9).

([6]) Globales Forum zu Stahlüberkapazitäten (Global Forum on Steel Excess Capacity – GFSEC), „Steel exports, trade remedy actions and sources of excess capacity", Mai 2024, S. 6 (abrufbar unter: https://www.steelforum.org/gfsec-steel-exports-trade-remedy-actions-and-sources-of-excess- capacity.pdf).

([7]) Im Länderbericht zitierte Dokumente sind auf hinreichend begründeten Antrag ebenfalls erhältlich.

4.2. *Behauptung bezüglich Verzerrungen des Rohstoffangebots*

Die Antragsteller haben genügend Beweise dafür vorgelegt, dass es im betroffenen Land bei der untersuchten Ware möglicherweise Verzerrungen des Rohstoffangebots gibt. Den im Antrag enthaltenen Beweisen zufolge unterbleiben bei Stahlknüppeln, auf die 32 % der Herstellkosten der untersuchten Ware entfallen, Blechen, auf die 33 % der Herstellkosten der untersuchten Ware entfallen, und nahtlosen Rohren, auf die 34 % der Herstellkosten der untersuchten Ware entfallen, in dem betroffenen Land die Umsatzsteuernachlässe auf Ausfuhren ([8]). Auf der Grundlage eines Vergleichs der Preise auf den repräsentativen internationalen Märkten (insbesondere der von den unabhängigen spezialisierten Marktinformationsdiensten „MEPS International" und „Preston Pipe" veröffentlichten weltweiten Stahlpreise) mit den Preisen im betroffenen Land wird im Antrag festgestellt, dass die Verzerrungen des Rohstoffangebots im Sinne des Artikels 7 Absatz 2a Unterabsatz 2 der Grundverordnung offensichtlich zu Preisen führen, die deutlich unter denen der repräsentativen internationalen Märkte liegen.

Daher werden nach Artikel 7 Absatz 2a der Grundverordnung bei der Untersuchung die mutmaßlichen Verzerrungen geprüft, damit beurteilt werden kann, ob gegebenenfalls ein unter der Dumpingspanne liegender Zoll ausreicht, um die Schädigung zu beseitigen. Sollten im Laufe der Untersuchung noch weitere Verzerrungen im Sinne des Artikels 7 Absatz 2a der Grundverordnung festgestellt werden, so kann sich die Untersuchung auch auf diese Verzerrungen erstrecken.

5. **Verfahren**

Die Kommission kam nach Unterrichtung der Mitgliedstaaten zu dem Schluss, dass der Antrag vom Wirtschaftszweig der Union oder in seinem Namen gestellt wurde und dass die vorliegenden Beweise die Einleitung eines Verfahrens rechtfertigen; sie leitet daher nach Artikel 5 der Grundverordnung eine Untersuchung ein.

Bei der Untersuchung wird geprüft, ob die untersuchte Ware mit Ursprung in dem betroffenen Land gedumpt ist und ob der Wirtschaftszweig der Union durch die gedumpten Einfuhren geschädigt wird.

Sollte sich dies bestätigen, wird nach Artikel 21 der Grundverordnung weiter geprüft, ob die Einführung von Maßnahmen nicht etwa dem Unionsinteresse zuwiderliefe. Um festzustellen, ob Artikel 7 Absatz 2a Anwendung findet, wird darüber hinaus eine Prüfung des Unionsinteresses nach Artikel 7 Absatz 2b der Grundverordnung vorgenommen.

5.1. *Untersuchungszeitraum und Bezugszeitraum*

Die Untersuchung von Dumping und Schädigung betrifft den Zeitraum vom 1. Oktober 2023 bis zum 30. September 2024 (im Folgenden „Untersuchungszeitraum"). Die Untersuchung der für die Schadensanalyse relevanten Entwicklungen betrifft den Zeitraum vom 1. Januar 2021 bis zum Ende des Untersuchungszeitraums (im Folgenden „Bezugszeitraum").

5.2. *Stellungnahmen zum Antrag und zur Einleitung der Untersuchung*

Interessierte Parteien, die zum Antrag (zum Beispiel zu Angelegenheiten im Zusammenhang mit der Schädigung oder der Schadensursache) oder zu Aspekten im Zusammenhang mit der Einleitung der Untersuchung (zum Beispiel zu der Frage, inwieweit der Antrag unterstützt wird) Stellung nehmen möchten, müssen dies binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung tun.

Anträge auf Anhörung, die die Einleitung der Untersuchung betreffen, müssen binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung gestellt werden.

5.3. *Verfahren zur Dumpingermittlung*

Die ausführenden Hersteller ([9]) der untersuchten Ware aus dem betroffenen Land werden gebeten, bei der Untersuchung der Kommission mitzuarbeiten.

([8]) Für nahtlose Hochdruckstahlflaschen existieren unterschiedliche Herstellungsverfahren, wovon abhängt, welcher Rohstoff eingesetzt wird.

([9]) Ein ausführender Hersteller ist ein Unternehmen im betroffenen Land, das die untersuchte Ware herstellt und in die Union ausführt, entweder direkt oder über einen Dritten, auch über ein verbundenes Unternehmen, das an der Herstellung, den Inlandsverkäufen oder der Ausfuhr der untersuchten Ware beteiligt ist.

5.3.1. *Untersuchung der ausführenden Hersteller*

a) Stichprobenverfahren

Da in der VR China möglicherweise eine Vielzahl ausführender Hersteller von dem Verfahren betroffen ist und da es gilt, die Untersuchung fristgerecht abzuschließen, kann die Kommission die Zahl der zu untersuchenden ausführenden Hersteller auf ein vertretbares Maß beschränken, indem sie eine Stichprobe bildet (im Folgenden „Stichprobenverfahren"). Das Stichprobenverfahren wird nach Artikel 17 der Grundverordnung durchgeführt.

Damit die Kommission über die Notwendigkeit eines Stichprobenverfahrens entscheiden und gegebenenfalls eine Stichprobe bilden kann, werden alle ausführenden Hersteller oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter gebeten, der Kommission binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Angaben zu ihrem Unternehmen vorzulegen. Diese Angaben sind über TRON.tdi (im Folgenden „TRON") unter folgender Adresse zu übermitteln: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/AD724_SAMPLING_FORM_FOR_EXPORTING_PRODUCER. Informationen zum Zugriff auf TRON enthalten die Abschnitte 5.6 und 5.8.

Die Kommission hat ferner mit den Behörden des betroffenen Landes Kontakt aufgenommen, um die Informationen einzuholen, die sie für die Auswahl der Stichprobe der ausführenden Hersteller benötigt; zum selben Zweck kontaktiert sie möglicherweise auch die ihr bekannten Verbände ausführender Hersteller.

Ist die Bildung einer Stichprobe erforderlich, können die ausführenden Hersteller auf der Grundlage der größten repräsentativen Menge der Ausfuhren in die Union ausgewählt werden, die in der zur Verfügung stehenden Zeit in angemessener Weise untersucht werden kann. Alle der Kommission bekannten ausführenden Hersteller, die Behörden des betroffenen Landes und die Verbände der ausführenden Hersteller werden von der Kommission (gegebenenfalls über die Behörden des betroffenen Landes) darüber in Kenntnis gesetzt, welche Unternehmen für die Stichprobe ausgewählt wurden.

Sobald die Kommission die erforderlichen Informationen erhalten hat, um eine Stichprobe der ausführenden Hersteller zu bilden, teilt sie den betroffenen Parteien mit, ob sie in die Stichprobe einbezogen wurden. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die ausführenden Hersteller, die für die Stichprobe ausgewählt wurden, binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über ihre Einbeziehung in die Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

Die Kommission nimmt in das zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmte Dossier einen Vermerk zur Stichprobenauswahl auf. Stellungnahmen zur Stichprobenauswahl müssen binnen 3 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über die Stichprobe eingehen.

Der Fragebogen für ausführende Hersteller steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel: https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2766.

Der Fragebogen wird auch allen der Kommission bekannten Verbänden ausführender Hersteller sowie den Behörden des betroffenen Landes zur Verfügung gestellt.

Unbeschadet des Artikels 18 der Grundverordnung gelten ausführende Hersteller, die ihrer Einbeziehung in die Stichprobe zugestimmt haben, jedoch hierfür nicht ausgewählt werden, als mitarbeitend (im Folgenden „nicht in die Stichprobe einbezogene mitarbeitende ausführende Hersteller"). Unbeschadet des Abschnitts 5.3.1 Buchstabe b darf der Antidumpingzoll, der gegebenenfalls auf die von diesen Herstellern stammenden Einfuhren erhoben wird, die gewogene durchschnittliche Dumpingspanne nicht übersteigen, die für die in die Stichprobe einbezogenen ausführenden Hersteller ermittelt wird ([10]).

b) Individuelle Dumpingspanne für nicht in die Stichprobe einbezogene ausführende Hersteller

Nach Artikel 17 Absatz 3 der Grundverordnung können nicht in die Stichprobe einbezogene mitarbeitende ausführende Hersteller beantragen, dass die Kommission für sie eine unternehmensspezifische Dumpingspanne (im Folgenden „individuelle Dumpingspanne") ermittelt. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen ausführende Hersteller, die eine individuelle Dumpingspanne beantragen möchten, den Fragebogen binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Stichprobe ordnungsgemäß ausgefüllt zurücksenden. Der Fragebogen für ausführende Hersteller steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel: https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2766. Die Kommission wird prüfen, ob nicht in die Stichprobe einbezogenen mitarbeitenden ausführenden Herstellern ein unternehmensspezifischer Zoll nach Artikel 9 Absatz 5 der Grundverordnung gewährt werden kann.

([10]) Nach Artikel 9 Absatz 6 der Grundverordnung bleiben Dumpingspannen, deren Höhe null beträgt, geringfügig ist oder nach Maßgabe des Artikels 18 der Grundverordnung ermittelt wurde, unberücksichtigt.

Allerdings sollten sich nicht in die Stichprobe einbezogene mitarbeitende ausführende Hersteller, die eine individuelle Dumpingspanne beantragen, darüber im Klaren sein, dass die Kommission dennoch beschließen kann, keine individuelle Dumpingspanne für sie zu ermitteln, wenn beispielsweise die Zahl der zu untersuchenden mitarbeitenden ausführenden Hersteller – einschließlich der in die Stichprobe einbezogenen – so groß ist, dass eine solche Ermittlung eine zu große Belastung darstellen und den fristgerechten Abschluss der Untersuchung verhindern würde.

5.3.2. *Zusätzliches Verfahren für das betroffene Land, in dem nennenswerte Verzerrungen auftreten*

Vorbehaltlich der Bestimmungen dieser Bekanntmachung werden alle interessierten Parteien gebeten, unter Vorlage von Informationen und sachdienlichen Nachweisen ihren Standpunkt zur Anwendung des Artikels 2 Absatz 6a der Grundverordnung darzulegen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen diese Informationen und sachdienlichen Nachweise binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bei der Kommission eingehen.

Insbesondere fordert die Kommission alle interessierten Parteien auf, zu den im Antrag angegebenen Inputs und Codes des Harmonisierten Systems (HS) Stellung zu nehmen, ein geeignetes repräsentatives Land oder geeignete repräsentative Länder vorzuschlagen und Hersteller der untersuchten Ware in diesen Ländern zu nennen. Diese Informationen und sachdienlichen Nachweise müssen binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bei der Kommission eingehen.

Kurz nach der Einleitung der Untersuchung unterrichtet die Kommission nach Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe e der Grundverordnung durch einen Vermerk in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier die von der Untersuchung betroffenen Parteien über die relevanten Quellen (gegebenenfalls auch über die Auswahl eines geeigneten repräsentativen Drittlands), welche die Kommission zur Ermittlung des Normalwerts nach Artikel 2 Absatz 6a heranzuziehen beabsichtigt. Im Einklang mit Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe e können die von der Untersuchung betroffenen Parteien binnen 10 Tagen zu dem Vermerk Stellung nehmen.

Für die endgültige Auswahl eines angemessenen repräsentativen Drittlands wird die Kommission prüfen, ob der wirtschaftliche Entwicklungsstand in den betreffenden Drittländern ähnlich ist wie im betroffenen Land, ob die untersuchte Ware in diesen Drittländern tatsächlich hergestellt und verkauft wird und ob die entsprechenden Daten ohne Weiteres verfügbar sind. Gibt es mehr als ein repräsentatives Drittland, wird gegebenenfalls Ländern der Vorzug gegeben, in denen ein angemessener Sozial- und Umweltschutz besteht. Den der Kommission vorliegenden Informationen zufolge könnte Brasilien ein geeignetes repräsentatives Drittland sein.

In diesem Zusammenhang fordert die Kommission alle Hersteller im betroffenen Land auf, ihr innerhalb von 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Informationen über die bei der Herstellung der untersuchten Ware verwendeten Vormaterialien (Rohstoffe und Halbzeug) und den entsprechenden Energieverbrauch zu übermitteln. Diese Angaben sind über TRON.tdi unter folgender Adresse zu übermitteln: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/AD724_INFO_ON_INPUTS_FOR_EXPORTING_PRODUCER_FORM. Informationen zum Zugriff auf TRON enthalten die Abschnitte 5.6 und 5.8.

Sachinformationen zu Kosten und Preisen nach Artikel 2 Absatz 6a Buchstabe a der Grundverordnung müssen darüber hinaus binnen 65 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung vorgelegt werden. Solche Sachinformationen sollten ausschließlich aus öffentlichen Quellen stammen, die ohne Weiteres verfügbar sind.

5.3.3. *Untersuchung der unabhängigen Einführer* ([11]) ([12])

Die unabhängigen Einführer, die die untersuchte Ware aus dem betroffenen Land in die Union einführen, werden gebeten, bei dieser Untersuchung mitzuarbeiten.

Da möglicherweise eine Vielzahl unabhängiger Einführer von dem Verfahren betroffen ist und da es gilt, die Untersuchung fristgerecht abzuschließen, kann die Kommission die Zahl der zu untersuchenden unabhängigen Einführer auf ein vertretbares Maß beschränken, indem sie eine Stichprobe bildet (im Folgenden „Stichprobenverfahren"). Das Stichprobenverfahren wird nach Artikel 17 der Grundverordnung durchgeführt.

Damit die Kommission über die Notwendigkeit eines Stichprobenverfahrens entscheiden und gegebenenfalls eine Stichprobe bilden kann, werden alle unabhängigen Einführer oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter gebeten, der Kommission binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung die im Anhang erbetenen Angaben zu ihren Unternehmen vorzulegen.

Ferner kann die Kommission Kontakt mit den ihr bekannten Einführerverbänden aufnehmen, um die Informationen einzuholen, die sie für die Auswahl der Stichprobe der unabhängigen Einführer benötigt.

Ist die Bildung einer Stichprobe erforderlich, können die Einführer auf der Grundlage der größten repräsentativen Verkaufsmenge der untersuchten Ware in der Union ausgewählt werden, die in der zur Verfügung stehenden Zeit angemessen untersucht werden kann.

Sobald die Kommission die erforderlichen Informationen erhalten hat, um eine Stichprobe zu bilden, teilt sie den betroffenen Parteien ihre Entscheidung bezüglich der Einführerstichprobe mit. Die Kommission nimmt ferner einen Vermerk zur Stichprobenauswahl in das zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmte Dossier auf. Stellungnahmen zur Stichprobenauswahl müssen binnen 3 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über die Stichprobe eingehen.

Die Kommission wird den in die Stichprobe einbezogenen unabhängigen Einführern Fragebogen zur Verfügung stellen, um die für ihre Untersuchung benötigten Informationen einzuholen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Parteien binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über die Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

Der Fragebogen für Einführer steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel: https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2766.

5.4. ***Verfahren zur Feststellung einer Schädigung und zur Untersuchung der Unionshersteller***

Die Feststellung einer Schädigung stützt sich auf eindeutige Beweise und erfordert eine objektive Prüfung der Menge der gedumpten Einfuhren sowie ihrer Auswirkungen auf die Preise in der Union und auf den Wirtschaftszweig der Union. Zwecks Feststellung, ob der Wirtschaftszweig der Union geschädigt wird, werden die Unionshersteller der untersuchten Ware gebeten, bei der Untersuchung der Kommission mitzuarbeiten.

Da eine Vielzahl von Unionsherstellern betroffen ist und da es gilt, die Untersuchung fristgerecht abzuschließen, hat die Kommission beschlossen, die Zahl der zu untersuchenden Unionshersteller auf ein vertretbares Maß zu beschränken, indem sie eine Stichprobe bildet (im Folgenden „Stichprobenverfahren"). Das Stichprobenverfahren wird nach Artikel 17 der Grundverordnung durchgeführt.

([11]) Dieser Abschnitt betrifft nur Einführer, die nicht mit ausführenden Herstellern verbunden sind. Einführer, die mit ausführenden Herstellern verbunden sind, müssen Anhang I des Fragebogens für die betreffenden ausführenden Hersteller ausfüllen. Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person" eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

([12]) Die von unabhängigen Einführern vorgelegten Daten können im Rahmen dieser Untersuchung auch zu anderen Zwecken als zur Dumpingermittlung herangezogen werden.

Die Kommission hat eine vorläufige Stichprobe der Unionshersteller gebildet. Genauere Angaben dazu können dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier entnommen werden. Die interessierten Parteien werden aufgefordert, zur vorläufigen Stichprobe Stellung zu nehmen. Ferner müssen andere Unionshersteller oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter, die der Auffassung sind, dass bestimmte Gründe für die Einbeziehung ihres Unternehmens in die Stichprobe sprechen, die Kommission binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung kontaktieren. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen alle Stellungnahmen zur vorläufigen Stichprobe binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bei der Kommission eingegangen sein.

Alle der Kommission bekannten Unionshersteller und Verbände von Unionsherstellern werden von ihr darüber in Kenntnis gesetzt, welche Unternehmen für die endgültige Stichprobe ausgewählt wurden.

Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Unionshersteller, die für die Stichprobe ausgewählt wurden, binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über ihre Einbeziehung in die Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

Der Fragebogen für Unionshersteller steht in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel: https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2766.

5.5. *Verfahren zur Prüfung des Unionsinteresses bei Behauptungen bezüglich Verzerrungen des Rohstoffangebots*

Bei Verzerrungen des Rohstoffangebots im Sinne des Artikels 7 Absatz 2a der Grundverordnung nimmt die Kommission eine Prüfung des Unionsinteresses nach Artikel 7 Absatz 2b der genannten Verordnung vor.

Die interessierten Parteien werden gebeten, alle sachdienlichen Informationen zu übermitteln, anhand deren die Kommission feststellen kann, ob es im Unionsinteresse liegt, die Höhe der Maßnahmen nach Artikel 7 Absatz 2a der Grundverordnung festzulegen. Insbesondere gilt dies für Informationen über das Vorhandensein von Kapazitätsreserven im betroffenen Land, den Wettbewerb um Rohstoffe und die Auswirkungen auf die Lieferketten für Unternehmen in der Union. Im Falle fehlender Mitarbeit kann die Kommission zu dem Schluss kommen, dass es mit dem Unionsinteresse im Einklang steht, Artikel 7 Absatz 2a der Grundverordnung anzuwenden.

In jedem Fall ist nach Artikel 21 der Grundverordnung zu entscheiden, ob die Einführung von Antidumpingmaßnahmen nicht etwa dem Unionsinteresse zuwiderliefe. Die Unionshersteller, die Einführer und ihre repräsentativen Verbände, die Verwender und ihre repräsentativen Verbände, die Gewerkschaften sowie repräsentative Verbraucherorganisationen werden gebeten, der Kommission Informationen zum Unionsinteresse zu übermitteln.

Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Informationen zur Bewertung des Unionsinteresses binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung übermittelt werden. Die Angaben können entweder in einem frei gewählten Format oder in einem von der Kommission erstellten Fragebogen gemacht werden. Die Fragebogen, darunter auch der Fragenbogen für Verwender der untersuchten Ware, stehen in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier zur Verfügung und auf der Website der GD Handel: https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2766. Nach Artikel 21 der Grundverordnung übermittelte Informationen werden nur dann berücksichtigt, wenn sie zum Zeitpunkt ihrer Übermittlung durch Beweise belegt sind.

5.6. *Interessierte Parteien*

Um bei der Untersuchung mitarbeiten zu können, müssen interessierte Parteien wie ausführende Hersteller, Unionshersteller, Einführer und ihre repräsentativen Verbände, Verwender und ihre repräsentativen Verbände, Gewerkschaften sowie repräsentative Verbraucherorganisationen nachweisen, dass ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der untersuchten Ware besteht.

Ausführende Hersteller, Unionshersteller, Einführer und repräsentative Verbände, die Informationen nach den Verfahren der Abschnitte 5.3.1, 5.3.3 und 5.4 zur Verfügung gestellt haben, gelten als interessierte Parteien, wenn ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der untersuchten Ware besteht.

Andere Parteien können erst dann als interessierte Partei bei der Untersuchung mitarbeiten, wenn sie sich bei der Kommission gemeldet haben, und nur dann, wenn ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der untersuchten Ware besteht. Die Einstufung als interessierte Partei gilt unbeschadet der Anwendung des Artikels 18 der Grundverordnung.

Der Zugang zu dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier erfolgt über TRON.tdi unter folgender Adresse: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI. Um Zugang zu erhalten, folgen Sie bitte den Anweisungen auf dieser Webseite ([13]).

5.7. *Möglichkeit der Anhörung durch die untersuchenden Kommissionsdienststellen*

Jede interessierte Partei kann eine Anhörung durch die untersuchenden Kommissionsdienststellen beantragen.

Der entsprechende Antrag ist schriftlich zu stellen und zu begründen; er muss ferner eine Zusammenfassung der Punkte enthalten, die die interessierte Partei während der Anhörung erörtern möchte. Die Anhörung ist auf die von den interessierten Parteien im Voraus schriftlich dargelegten Punkte beschränkt.

Für die Anhörungen gilt folgender Zeitrahmen:

— Anhörungen, die vor Ablauf der Frist für die Einführung vorläufiger Maßnahmen stattfinden sollen, sollten binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung beantragt werden. Die Anhörung findet in der Regel binnen 60 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung statt.

— Nach dem Stadium der vorläufigen Feststellungen sollten Anträge binnen 5 Tagen nach dem Datum der Unterrichtung über die vorläufigen Feststellungen oder des Informationspapiers gestellt werden. Die Anhörung findet in der Regel binnen 15 Tagen nach der Mitteilung bezüglich des Unterrichtungsdokuments oder dem Datum des Informationspapiers statt.

— Im Stadium der endgültigen Feststellungen sollten Anträge binnen 3 Tagen nach dem Datum der Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen gestellt werden. Die Anhörung findet in der Regel innerhalb der Frist für Stellungnahmen zur endgültigen Unterrichtung statt. Im Falle einer weiteren Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen sollten Anträge unmittelbar nach Erhalt dieses weiteren Unterrichtungsdokuments gestellt werden. Die Anhörung findet in der Regel innerhalb der Frist für Stellungnahmen zu dieser Unterrichtung statt.

Der genannte Zeitrahmen berührt nicht das Recht der Kommissionsdienststellen, in hinreichend begründeten Fällen auch Anhörungen außerhalb des jeweils genannten Zeitrahmens zu akzeptieren und in hinreichend begründeten Fällen Anhörungen zu verweigern. Wird ein Antrag auf Anhörung von den Kommissionsdienststellen abgelehnt, werden der betreffenden Partei die Gründe für die Ablehnung mitgeteilt.

Grundsätzlich können die Anhörungen nicht zur Darlegung von Sachinformationen genutzt werden, die noch nicht im Dossier enthalten sind. Im Interesse einer guten Verwaltung und um die Kommissionsdienststellen in die Lage zu versetzen, bei der Untersuchung voranzukommen, können die interessierten Parteien nach einer Anhörung jedoch aufgefordert werden, neue Sachinformationen vorzulegen.

5.8. *Schriftliche Beiträge, Übermittlung ausgefüllter Fragebogen und Schriftwechsel*

Der Kommission für die Zwecke von Handelsschutzuntersuchungen vorgelegte Angaben müssen frei von Urheberrechten sein. Bevor interessierte Parteien der Kommission Angaben oder Daten vorlegen, für die Urheberrechte Dritter gelten, müssen sie vom Urheberrechtsinhaber eine spezifische Genehmigung einholen, die es der Kommission ausdrücklich gestattet, a) die Angaben und Daten für die Zwecke dieses Handelsschutzverfahrens zu verwenden und b) den interessierten Parteien dieser Untersuchung die Angaben und Daten so vorzulegen, dass sie ihre Verteidigungsrechte wahrnehmen können.

Alle von interessierten Parteien übermittelten schriftlichen Beiträge, die vertraulich behandelt werden sollen, müssen den Vermerk „Sensitive“ ([14]) (zur vertraulichen Behandlung) tragen; dies gilt auch für entsprechende mit dieser Bekanntmachung angeforderte Informationen, ausgefüllte Fragebogen und sonstige Schreiben. Parteien, die im Laufe der Untersuchung Informationen vorlegen, werden gebeten, ihren Antrag auf vertrauliche Behandlung zu begründen.

Parteien, die Informationen mit dem Vermerk „Sensitive“ übermitteln, müssen nach Artikel 19 Absatz 2 der Grundverordnung eine nichtvertrauliche Zusammenfassung vorlegen, die den Vermerk „For inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien) trägt. Diese Zusammenfassung sollte so ausführlich sein, dass sie ein angemessenes Verständnis des wesentlichen Inhalts der vertraulichen Informationen ermöglicht.

([13]) Bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte per E-Mail (trade-service-desk@ec.europa.eu) oder telefonisch (Tel. +32 22979797) an den Trade Service Desk.

([14]) Eine Unterlage mit dem Vermerk „Sensitive“ gilt als vertraulich im Sinne des Artikels 19 der Grundverordnung und des Artikels 6 des WTO-Übereinkommens zur Durchführung des Artikels VI des Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens 1994 (Antidumping-Übereinkommen). Sie ist ferner nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt.

Kann eine Partei, die vertrauliche Informationen vorlegt, ihren Antrag auf vertrauliche Behandlung nicht triftig begründen oder legt sie keine nichtvertrauliche Zusammenfassung der Informationen im vorgeschriebenen Format und in der vorgeschriebenen Qualität vor, so kann die Kommission solche Informationen unberücksichtigt lassen, sofern nicht aus geeigneten Quellen in zufriedenstellender Weise nachgewiesen wird, dass die Informationen richtig sind.

Interessierte Parteien werden gebeten, alle Beiträge und Anträge, darunter auch Anträge auf Registrierung als interessierte Partei, gescannte Vollmachten und Bescheinigungen, über TRON.tdi (https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI) zu übermitteln. Mit der Verwendung von TRON.tdi oder E-Mail erklären sich die interessierten Parteien mit den Regeln für die elektronische Übermittlung von Unterlagen im Leitfaden zum „SCHRIFTWECHSEL MIT DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION BEI HANDELSSCHUTZUNTERSUCHUNGEN“ einverstanden, der auf der Website der GD Handel veröffentlicht ist: https://europa.eu/!7tHpY3. Die interessierten Parteien müssen ihren Namen sowie ihre Anschrift, Telefonnummer und eine gültige E-Mail-Adresse angeben und sollten sicherstellen, dass die genannte E-Mail-Adresse zu einer aktiven offiziellen Mailbox führt, die täglich eingesehen wird. Hat die Kommission die Kontaktdaten erhalten, so kommuniziert sie ausschließlich über TRON.tdi oder per E-Mail mit den interessierten Parteien, es sei denn, diese wünschen ausdrücklich, alle Unterlagen von der Kommission auf einem anderen Kommunikationsweg zu erhalten, oder die Art der Unterlage macht den Versand per Einschreiben erforderlich. Weitere Regeln und Informationen bezüglich des Schriftverkehrs mit der Kommission, einschließlich der Grundsätze für Übermittlungen über TRON.tdi oder per E-Mail, können dem genannten Leitfaden für interessierte Parteien entnommen werden.

Postanschrift der Kommission:

Europäische Kommission
Generaldirektion Handel
Direktion G
Büro: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

TRON.tdi: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi

E-Mail-Adressen: TRADE-AD724-HPSC-DUMPING@ec.europa.eu

TRADE-AD724-HPSC-INJURY@ec.europa.eu

5.9. *Zollamtliche Erfassung*

Die Kommission beabsichtigt, die Zollbehörden anzuweisen, die Einfuhren der untersuchten Ware mit Ursprung in der VR China in einem frühen Stadium dieser Untersuchung zollamtlich zu erfassen, um die etwaige Entscheidung über die Erhebung von Zöllen auf zollamtlich erfasste Einfuhren zu erleichtern. Eine Verordnung über die zollamtliche Erfassung der Einfuhren der untersuchten Ware mit Ursprung in der VR China wird rechtzeitig veröffentlicht.

6. **Zeitplan für die Untersuchung**

Nach Artikel 6 Absatz 9 der Grundverordnung wird die Untersuchung innerhalb eines Jahres, spätestens jedoch innerhalb von 14 Monaten nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung abgeschlossen. Nach Artikel 7 Absatz 1 der Grundverordnung können vorläufige Maßnahmen eingeführt werden, und zwar spätestens sieben Monate, allerspätestens jedoch acht Monate nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung.

Im Einklang mit Artikel 19a der Grundverordnung erteilt die Kommission vier Wochen vor der Einführung vorläufiger Maßnahmen Auskünfte über die geplante Einführung der vorläufigen Zölle. Den interessierten Parteien werden drei Arbeitstage eingeräumt, um schriftlich zur Richtigkeit der Berechnungen Stellung zu nehmen.

Falls die Kommission beabsichtigt, keine vorläufigen Zölle einzuführen, die Untersuchung aber fortzusetzen, werden die interessierten Parteien mittels eines Informationspapiers vier Wochen vor Ablauf der Frist nach Artikel 7 Absatz 1 der Grundverordnung von der Nichteinführung der Zölle in Kenntnis gesetzt.

Sofern nichts anderes bestimmt ist, werden den interessierten Parteien 15 Tage eingeräumt, um schriftlich zu den vorläufigen Feststellungen oder zum Informationspapier Stellung zu nehmen, und 10 Tage, um schriftlich zu den endgültigen Feststellungen Stellung zu nehmen. Gegebenenfalls wird in weiteren Unterrichtungen über die endgültigen Feststellungen die Frist angegeben, in der interessierte Parteien schriftlich dazu Stellung nehmen können.

7. **Vorlage von Informationen**

In der Regel können interessierte Parteien nur innerhalb der in den Abschnitten 5 und 6 dieser Bekanntmachung angegebenen Fristen Informationen vorlegen. Bei der Vorlage sonstiger, nicht unter diese Abschnitte fallender Informationen sollte folgender Zeitrahmen eingehalten werden:

— Sofern nichts anderes bestimmt ist, sollten Informationen für das Stadium der vorläufigen Feststellungen binnen 70 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung vorgelegt werden.

— Sofern nichts anderes bestimmt ist, sollten interessierte Parteien nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zur Unterrichtung über die vorläufigen Feststellungen oder zum Informationspapier im Stadium der vorläufigen Feststellungen keine neuen Sachinformationen vorlegen. Nach Ablauf dieser Frist können interessierte Parteien nur dann neue Sachinformationen vorlegen, wenn sie nachweisen können, dass diese neuen Sachinformationen erforderlich sind, um Tatsachenbehauptungen anderer interessierter Parteien zu widerlegen, und wenn diese neuen Sachinformationen außerdem innerhalb der für den rechtzeitigen Abschluss der Untersuchung zur Verfügung stehenden Zeit überprüft werden können.

— Um die Untersuchung innerhalb der vorgeschriebenen Fristen abschließen zu können, nimmt die Kommission nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zur Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen bzw. gegebenenfalls nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu einer weiteren Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen keine Beiträge der interessierten Parteien mehr an.

8. **Möglichkeit, zu den Beiträgen anderer Parteien Stellung zu nehmen**

Zur Wahrung der Verteidigungsrechte sollten die interessierten Parteien die Möglichkeit haben, sich zu den von anderen interessierten Parteien vorgelegten Informationen zu äußern. Dabei dürfen die interessierten Parteien nur auf die in den Beiträgen der anderen interessierten Parteien vorgebrachten Punkte eingehen und keine neuen Punkte ansprechen.

Diese Stellungnahmen sollten innerhalb des folgenden Zeitrahmens abgegeben werden:

— Sofern nichts anderes bestimmt ist, sollten Stellungnahmen zu Informationen, die von anderen interessierten Parteien vor Ablauf der Frist für die Einführung vorläufiger Maßnahmen vorgelegt wurden, spätestens am 75. Tag nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung abgegeben werden.

— Stellungnahmen zu Informationen, die von anderen interessierten Parteien auf die Unterrichtung über die vorläufigen Feststellungen oder das Informationspapier hin vorgelegt wurden, sollten, sofern nichts anderes bestimmt ist, binnen 7 Tagen nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu den vorläufigen Feststellungen oder zum Informationspapier abgegeben werden.

— Stellungnahmen zu Informationen, die von anderen interessierten Parteien auf die endgültige Unterrichtung hin vorgelegt wurden, sollten, sofern nichts anderes bestimmt ist, binnen 3 Tagen nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu der endgültigen Unterrichtung abgegeben werden. Im Falle einer weiteren Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen sollten Stellungnahmen zu Informationen, die von anderen interessierten Parteien auf diese Unterrichtung hin vorgelegt wurden, spätestens am Tag nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu dieser Unterrichtung abgegeben werden, sofern nichts anderes bestimmt ist.

Der genannte Zeitrahmen berührt nicht das Recht der Kommission, in hinreichend begründeten Fällen zusätzliche Informationen von den interessierten Parteien anzufordern.

9. **Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen**

Eine Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen sollte nur in Ausnahmefällen beantragt werden und wird nur bei Nachweis eines wichtigen Grundes gewährt.

In jedem Fall sind Verlängerungen von Fristen für die Beantwortung der Fragebogen normalerweise auf 3 Tage begrenzt; grundsätzlich werden höchstens 7 Tage gewährt.

In Bezug auf die Fristen für die Vorlage anderer Informationen nach dieser Bekanntmachung sind Verlängerungen auf 3 Tage begrenzt, sofern nicht nachgewiesen wird, dass außergewöhnliche Umstände vorliegen.

10. **Mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit**

Verweigern interessierte Parteien den Zugang zu den erforderlichen Informationen oder erteilen sie diese nicht fristgerecht oder behindern sie die Untersuchung erheblich, so können nach Artikel 18 der Grundverordnung vorläufige oder endgültige positive oder negative Feststellungen auf der Grundlage der verfügbaren Informationen getroffen werden.

Wird festgestellt, dass eine interessierte Partei unwahre oder irreführende Informationen vorgelegt hat, so können diese Informationen unberücksichtigt bleiben; stattdessen können die verfügbaren Informationen zugrunde gelegt werden.

Arbeitet eine interessierte Partei nicht oder nur eingeschränkt mit und stützen sich die Feststellungen daher nach Artikel 18 der Grundverordnung auf die verfügbaren Informationen, so kann dies zu einem Ergebnis führen, das für diese Partei ungünstiger ist, als wenn sie mitgearbeitet hätte.

Werden die Antworten nicht elektronisch übermittelt, so gilt dies nicht als mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit, sofern die interessierte Partei darlegt, dass die Übermittlung der Antwort in der gewünschten Form die interessierte Partei über Gebühr zusätzlich belasten würde oder mit unangemessenen zusätzlichen Kosten verbunden wäre. In diesem Fall sollte die interessierte Partei unverzüglich mit der Kommission Kontakt aufnehmen.

11. **Anhörungsbeauftragte**

Interessierte Parteien können sich an die Anhörungsbeauftragte für Handelsverfahren wenden. Sie befasst sich mit Anträgen auf Zugang zum Dossier, Streitigkeiten über die Vertraulichkeit von Unterlagen, Anträgen auf Fristverlängerung und sonstigen Anträgen in Bezug auf die Verteidigungsrechte der interessierten Parteien oder von Dritten, die sich während des Verfahrens ergeben.

Die Anhörungsbeauftragte kann Anhörungen ansetzen und vermittelnd zwischen interessierten Parteien und den Dienststellen der Kommission tätig werden, um zu gewährleisten, dass die interessierten Parteien ihre Verteidigungsrechte umfassend wahrnehmen können. Eine Anhörung durch die Anhörungsbeauftragte ist schriftlich zu beantragen und zu begründen. Die Anhörungsbeauftragte prüft die Gründe, aus denen der jeweilige Antrag gestellt wird. Solche Anhörungen sollten nur stattfinden, wenn die Fragen nicht zeitnah mit den Dienststellen der Kommission geklärt wurden.

Alle Anträge sind frühzeitig zu stellen, um die geordnete Abwicklung des Verfahrens nicht zu gefährden. Zu diesem Zweck sollten interessierte Parteien die Anhörungsbeauftragte zum frühestmöglichen Zeitpunkt nach Eintritt des Ereignisses, das ein Tätigwerden ihrerseits rechtfertigt, um eine Intervention ersuchen. Bei Anträgen auf Anhörung, die nicht innerhalb der in Abschnitt 5.7 dieser Bekanntmachung aufgeführten Fristen eingereicht werden, prüft die Anhörungsbeauftragte auch die Gründe für die Verspätung, die Art der aufgeworfenen Probleme und die Auswirkungen dieser Probleme auf die Verteidigungsrechte, wobei den Interessen einer guten Verwaltung und dem fristgerechten Abschluss der Untersuchung gebührend Rechnung getragen wird.

Weiterführende Informationen und Kontaktdaten können interessierte Parteien den Webseiten der Anhörungsbeauftragten im Internet-Auftritt der GD Handel entnehmen: https://policy.trade.ec.europa.eu/contacts/hearing-officer_en.

12. **Verarbeitung personenbezogener Daten**

Alle im Rahmen dieser Untersuchung erhobenen personenbezogenen Daten werden nach der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ([15]) verarbeitet.

Ein Vermerk zum Datenschutz, mit dem alle natürlichen Personen über die Verarbeitung personenbezogener Daten im Rahmen der handelspolitischen Schutzmaßnahmen der Kommission unterrichtet werden, ist auf der Website der GD Handel abrufbar: https://europa.eu/!vr4g9W.

([15]) Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und des Beschlusses Nr. 1247/2002/EG (ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2018/1725/oj).

ANHANG

☐	„Sensitive version“ (zur vertraulichen Behandlung)
☐	„Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien)

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

ANTIDUMPINGVERFAHREN BETREFFEND DIE EINFUHREN VON NAHTLOSEN HOCHDRUCKSTAHLFLASCHEN MIT URSPRUNG IN DER VOLKSREPUBLIK CHINA

INFORMATIONEN FÜR DIE AUSWAHL DER STICHPROBE DER UNABHÄNGIGEN EINFÜHRER

Dieses Formular soll unabhängigen Einführern dabei helfen, die unter Abschnitt 5.3.3 der Einleitungsbekanntmachung angeforderten Informationen zur Stichprobenauswahl bereitzustellen.

Beide Fassungen, die „Sensitive version“ (zur vertraulichen Behandlung) und die „Version for inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien), sollten nach Maßgabe der Angaben in der Einleitungsbekanntmachung an die Kommission zurückgesandt werden.

1. **NAME UND KONTAKTDATEN**

Machen Sie bitte folgende Angaben zu Ihrem Unternehmen:

Name des Unternehmens	
Anschrift	
Kontaktperson	
E-Mail-Adresse	
Telefon	

2. **UMSATZ UND VERKAUFSMENGE**

Geben Sie für den Untersuchungszeitraum bitte Folgendes an: den Gesamtumsatz des Unternehmens in EUR und – für die untersuchte Ware im Sinne der Einleitungsbekanntmachung – den Wert der Einfuhren und der Weiterverkäufe auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus der Volksrepublik China (im Folgenden „VR China“) in EUR sowie die entsprechende Menge in Stück und in Tonnen.

	Menge (in Stück)	Menge (in Tonnen)	Wert (in EUR)
Gesamtumsatz Ihres Unternehmens (in EUR)			
Einfuhren der untersuchten Ware mit Ursprung in der VR China			
Einfuhren der untersuchten Ware (jeglichen Ursprungs)			
Weiterverkäufe der untersuchten Ware auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus der VR China			

3. **GESCHÄFTSTÄTIGKEITEN IHRES UNTERNEHMENS UND DER VERBUNDENEN UNTERNEHMEN** ([1])

Bitte machen Sie Angaben zu den genauen Geschäftstätigkeiten des Unternehmens und aller verbundenen Unternehmen (bitte auflisten und Art der Verbindung mit Ihrem Unternehmen angeben), die an Herstellung oder Verkauf (im Inland oder zur Ausfuhr) der untersuchten Ware beteiligt sind. Zu diesen Tätigkeiten könnten unter anderem der Einkauf der untersuchten Ware oder ihre Herstellung im Rahmen von Unterauftragsvereinbarungen, ihre Verarbeitung oder der Handel mit ihr gehören.

Name und Standort des Unternehmens	Geschäftstätigkeiten	Art der Verbindung

4. **SONSTIGE ANGABEN**

Machen Sie bitte sonstige sachdienliche Angaben, die der Kommission aus der Sicht Ihres Unternehmens bei der Stichprobenbildung von Nutzen sein könnten.

5. **ERKLÄRUNG**

Mit der Übermittlung der genannten Angaben erklärt sich das Unternehmen mit seiner etwaigen Einbeziehung in die Stichprobe einverstanden. Wird das Unternehmen in die Stichprobe einbezogen, muss es einen Fragebogen ausfüllen und einem Besuch in seinen Betriebsstätten zustimmen, welcher der Überprüfung seiner Angaben dient. Lehnt ein Unternehmen eine Einbeziehung in die Stichprobe ab, wird es bei dieser Untersuchung als nicht mitarbeitendes Unternehmen geführt. Die Kommission trifft die Feststellungen in Bezug auf nicht mitarbeitende Einführer auf der Grundlage der verfügbaren Informationen; dies kann zu einem Ergebnis führen, das für das betreffende Unternehmen ungünstiger ist, als wenn es mitgearbeitet hätte.

Unterschrift des/der Bevollmächtigten:

Name und Funktion des/der Bevollmächtigten:

Datum:

([1]) Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person“ eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/7405

6.12.2024

Bekanntmachung der Einleitung einer Überprüfung wegen des bevorstehenden Auslaufens der Antidumpingmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von Biodiesel mit Ursprung in Indonesien

(C/2024/7405)

Nach Veröffentlichung der Bekanntmachung des bevorstehenden Auslaufens der Antisubventionsmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von Biodiesel mit Ursprung in Indonesien ([1]) (im Folgenden „betroffenes Land“) ging bei der Europäischen Kommission (im Folgenden „Kommission“) ein Antrag auf Einleitung einer Überprüfung nach Artikel 18 der Verordnung (EU) 2016/1037 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen subventionierte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern ([2]) (im Folgenden „Grundverordnung“) ein.

1. Überprüfungsantrag

Der Antrag wurde am 8. September 2024 im Sinne des Artikels 10 Absatz 6 der Grundverordnung im Namen des Wirtschaftszweigs der Union für Biodiesel vom European Biodiesel Board (Europäischer Biodieselverband – im Folgenden „Antragsteller“) gestellt.

Eine allgemein einsehbare Fassung des Antrags und die Analyse, inwieweit der Antrag von den Unionsherstellern unterstützt wird, sind in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier verfügbar. Abschnitt 5.6 dieser Bekanntmachung enthält Informationen über den Zugang zum Dossier für interessierte Parteien.

2. Überprüfte Ware

Die Überprüfung betrifft durch Synthese und/oder Hydrotreating gewonnene Fettsäuremonoalkylester und/oder paraffinische Gasöle nichtfossilen Ursprungs, in Reinform oder als Mischung (im Folgenden „überprüfte Ware“), die derzeit unter den KN-Codes ex 1516 20 98 (TARIC-Codes 1516 20 98 21, 1516 20 98 22, 1516 20 98 23, 1516 20 98 29, 1516 20 98 31, 1516 20 98 32 und 1516 20 98 39), ex 1518 00 91 (TARIC-Codes 1518 00 91 21, 1518 00 91 22, 1518 00 91 23, 1518 00 91 29, 1518 00 91 31, 1518 00 91 32 und 1518 00 91 39), ex 1518 00 95 (TARIC-Codes 1518 00 95 10, 1518 00 95 11 und 1518 00 95 19), ex 1518 00 99 (TARIC-Codes 1518 00 99 21, 1518 00 99 22, 1518 00 99 23, 1518 00 99 29, 1518 00 99 31, 1518 00 99 32 und 1518 00 99 39), ex 2710 19 43 (TARIC-Codes 2710 19 43 21, 2710 19 43 22, 2710 19 43 23, 2710 19 43 29, 2710 19 43 31, 2710 19 43 32 und 2710 19 43 39) ([3]), ex 2710 19 46 (TARIC-Codes 2710 19 46 21, 2710 19 46 22, 2710 19 46 23, 2710 19 46 29, 2710 19 46 31, 2710 19 46 32 und 2710 19 46 39), ex 2710 19 47 (TARIC-Codes 2710 19 47 21, 2710 19 47 22, 2710 19 47 23, 2710 19 47 29, 2710 19 47 31, 2710 19 47 32 und 2710 19 47 39), 2710 20 11, 2710 20 16, ex 3824 99 92 (TARIC-Codes 3824 99 92 10, 3824 99 92 11, 3824 99 92 13, 3824 99 92 14, 3824 99 92 15, 3824 99 92 16 und 3824 99 92 19), 3826 00 10 und ex 3826 00 90 (TARIC-Codes 3826 00 90 11, 3826 00 90 12, 3826 00 90 13, 3826 00 90 19, 3826 00 90 31, 3826 00 90 32 und 3826 00 90 39) eingereiht werden. Die KN- und TARIC-Codes werden nur informationshalber angegeben und unbeschadet einer späteren Änderung der zolltariflichen Einreihung.

3. Geltende Maßnahmen

Bei den derzeit geltenden Maßnahmen handelt es sich um endgültige Antisubventionszölle, die mit der Durchführungsverordnung (EU) 2019/2092 der Kommission ([4]) eingeführt wurden.

4. Gründe für die Überprüfung

Der Antrag wurde damit begründet, dass bei Außerkrafttreten der Maßnahmen mit einem Anhalten der Subventionierung und einem erneuten Auftreten der Schädigung des Wirtschaftszweigs der Union zu rechnen sei.

([1]) ABl. C, C/2024/2122, 11.3.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2024/2122/oj.
([2]) ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 55.
([3]) Ab dem 1. Januar 2025 wird „ex 2710 19 43 (TARIC-Codes 2710 19 43 21, 2710 19 43 22, 2710 19 43 23, 2710 19 43 29, 2710 19 43 31, 2710 19 43 32 und 2710 19 43 39)“ ersetzt durch „ex 2710 19 42 (TARIC-Codes 2710 19 42 21, 2710 19 42 22, 2710 19 42 23, 2710 19 42 29, 2710 19 42 31, 2710 19 42 32 und 2710 19 42 39), ex 2710 19 44 (TARIC-Codes 2710 19 44 21, 2710 19 44 22, 2710 19 44 23, 2710 19 44 29, 2710 19 44 31, 2710 19 44 32 und 2710 19 44 39)“.
([4]) Verordnung (EU) 2019/2092 der Kommission vom 28. November 2019 zur Einführung eines endgültigen Ausgleichszolls auf die Einfuhren von Biodiesel mit Ursprung in Indonesien (ABl. L 317 vom 9.12.2019, S. 42).

4.1. ***Behauptung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens der Subventionierung***

Der Antragsteller hat hinreichende Beweise dafür vorgelegt, dass die meisten der in der Ausgangsuntersuchung angefochtenen Subventionsregelungen nach wie vor in Kraft sind und dass die Hersteller der überprüften Ware im betroffenen Land Subventionen von der Regierung Indonesiens erhalten haben und weiterhin erhalten dürften.

Aus den im Antrag enthaltenen Beweisen geht hervor, dass die Höhe der Subventionierung nach wie vor erheblich ist.

Bei den mutmaßlichen Subventionierungspraktiken handelt es sich unter anderem um i) einen direkten Transfer von Geldern, ii) den Verzicht auf Einnahmen bzw. die Nichterhebung von Abgaben durch die Regierung und iii) die Bereitstellung von Waren oder Dienstleistungen durch die Regierung zu einem geringeren als dem angemessenen Entgelt. Dazu gehören unter anderem die Unterstützung der Biodieselbranche durch die indonesische Regierung im Wege des direkten Transfers von Geldern über den „Biodieselsubventionsfonds“ und im Wege der Bereitstellung von rohem Palmöl zu einem geringeren als dem angemessenen Entgelt, die Befreiung von Einfuhrzöllen auf Maschinen, die in Gebiete unter zollamtlicher Überwachung eingeführt werden, und die Subventionen für Gewerbegebiete sowie die Steuervergünstigungen für Vorreiter-Märkte.

Der Antragsteller brachte vor, dass es sich bei den beschriebenen Maßnahmen um Subventionen handele, da sie eine finanzielle Beihilfe/Einkommens- oder Preisstützung vonseiten der indonesischen Regierung beinhalteten und den Herstellern der überprüften Ware einen Vorteil verschafften. Diese Subventionen seien spezifisch für ein Unternehmen oder einen Wirtschaftszweig, dessen Tätigkeit gefördert wird, und seien daher anfechtbar.

Vor dem Hintergrund des Artikels 18 Absatz 2 der Grundverordnung erstellte die Kommission einen Vermerk über die Hinlänglichkeit der Beweise mit einer Bewertung aller ihr vorliegenden Beweise; auf dieser Grundlage leitet die Kommission die jetzige Untersuchung ein. Der Vermerk ist in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier enthalten.

Die Kommission behält sich das Recht vor, andere relevante Subventionierungspraktiken zu untersuchen, die möglicherweise im Laufe der Untersuchung bekannt werden.

4.2. ***Behauptung der Wahrscheinlichkeit eines erneuten Auftretens der Schädigung***

Laut dem Antragsteller ist ein erneutes Auftreten der Schädigung durch Einfuhren aus dem betroffenen Land wahrscheinlich. In diesem Zusammenhang legte der Antragsteller hinreichende Beweise dafür vor, dass die Einfuhren der überprüften Ware aus dem betroffenen Land in die Union im Falle eines Außerkrafttretens der Maßnahmen angesichts beträchtlicher ungenutzter Kapazitäten im betroffenen Land, der durch verschiedene Handelsmaßnahmen bedingten fehlenden Möglichkeit, in Drittlandsmärkte zu verkaufen, und der Attraktivität des Unionsmarktes aufgrund des dort herrschenden Preisniveaus zunehmen dürften.

Den vom Antragsteller vorgelegten Nachweisen zufolge würde bei einem weiteren beträchtlichen Anstieg der Einfuhren zu subventionierten Preisen aus dem betroffenen Land die Schädigung des Wirtschaftszweigs der Union im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich erneut auftreten.

5. **Verfahren**

Die Kommission kam nach Anhörung des nach Artikel 15 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2016/1036 ([5]) eingesetzten Ausschusses zu dem Schluss, dass genügend Beweise dafür vorliegen, dass mit einer Subventionierung und einer Schädigung zu rechnen ist, sodass die Einleitung einer Auslaufüberprüfung gerechtfertigt ist; sie leitet daher eine Überprüfung nach Artikel 18 der Grundverordnung ein.

Bei der Auslaufüberprüfung wird untersucht, ob damit zu rechnen ist, dass bei einem Außerkrafttreten der Maßnahmen die Subventionierung in Bezug auf die überprüfte Ware mit Ursprung im betroffenen Land anhält oder erneut auftritt und der Wirtschaftszweig der Union weiter bzw. erneut geschädigt wird.

Der Regierung des betroffenen Landes wurden nach Artikel 10 Absatz 7 der Grundverordnung Konsultationen angeboten.

5.1. ***Untersuchungszeitraum der Überprüfung und Bezugszeitraum***

Die Untersuchung bezüglich eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Subventionierung erstreckt sich auf den Zeitraum vom 1. Oktober 2023 bis zum 30. September 2024 (im Folgenden „Untersuchungszeitraum der Überprüfung“). Die Untersuchung der Entwicklungen, die für die Beurteilung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Schädigung relevant sind, betrifft den Zeitraum vom 1. Januar 2021 bis zum Ende des Untersuchungszeitraums der Überprüfung (im Folgenden „Bezugszeitraum“).

([5]) ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

5.2. *Stellungnahmen zum Antrag und zur Einleitung der Untersuchung*

Interessierte Parteien, die zum Antrag (zum Beispiel zu Angelegenheiten im Zusammenhang mit einem Anhalten oder erneuten Auftreten der Subventionierung, der Schädigung oder der Schadensursache) oder zu Aspekten im Zusammenhang mit der Einleitung der Untersuchung (zum Beispiel zu der Frage, inwieweit der Antrag unterstützt wird) Stellung nehmen möchten, müssen dies binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([6]) tun.

Anträge auf Anhörung, die die Einleitung der Untersuchung betreffen, müssen binnen 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung gestellt werden.

5.3. *Verfahren zur Ermittlung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Subventionierung*

Bei einer Auslaufüberprüfung untersucht die Kommission Ausfuhren, die im Untersuchungszeitraum der Überprüfung in die Union getätigt wurden, und prüft, unabhängig von den Ausfuhren in die Union, ob die Lage der Unternehmen, die die überprüfte Ware im betroffenen Land herstellen und verkaufen, sich so darstellt, dass bei einem Außerkrafttreten der Maßnahmen die Ausfuhren zu subventionierten Preisen in die Union fortgesetzt oder erneut getätigt werden dürften.

Daher werden alle Hersteller ([7]) der überprüften Ware aus dem betroffenen Land gebeten, bei der Untersuchung der Kommission mitzuarbeiten; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung mitgearbeitet haben, die zu den geltenden Maßnahmen führte.

5.3.1. *Untersuchung der Hersteller im betroffenen Land*

Da im betroffenen Land möglicherweise eine Vielzahl von Herstellern von dieser Auslaufüberprüfung betroffen ist und da es gilt, die Untersuchung fristgerecht abzuschließen, kann die Kommission die Zahl der zu untersuchenden Hersteller auf ein vertretbares Maß beschränken, indem sie eine Stichprobe bildet (im Folgenden „Stichprobenverfahren“). Das Stichprobenverfahren wird nach Artikel 27 der Grundverordnung durchgeführt.

Damit die Kommission über die Notwendigkeit eines Stichprobenverfahrens entscheiden und gegebenenfalls eine Stichprobe bilden kann, werden alle Hersteller oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter hiermit gebeten, mit der Kommission Kontakt aufzunehmen und der Kommission binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Angaben zu ihren Unternehmen vorzulegen; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung mitgearbeitet haben, die zu den jetzt zur Überprüfung anstehenden Maßnahmen führte. Diese Angaben sind über TRON.tdi unter folgender Adresse zu übermitteln: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R829_SAMPLING_FORM_FOR_EXPORTING_PRODUCER. Informationen zum Zugriff auf TRON enthalten die Abschnitte 5.6 und 5.9.

Die Kommission wird ferner mit den Behörden des betroffenen Landes sowie gegebenenfalls mit den ihr bekannten Herstellerverbänden im betroffenen Land Kontakt aufnehmen, um die Informationen einzuholen, die sie für die Auswahl der Herstellerstichprobe benötigt.

Ist die Bildung einer Stichprobe erforderlich, werden die Hersteller auf der Grundlage der größten repräsentativen Produktions-, Verkaufs- oder Ausfuhrmenge ausgewählt, die in der zur Verfügung stehenden Zeit in angemessener Weise untersucht werden kann. Alle der Kommission bekannten Hersteller, die Behörden des betroffenen Landes und die Herstellerverbände werden von der Kommission (gegebenenfalls über die Behörden des betroffenen Landes) darüber in Kenntnis gesetzt, welche Unternehmen für die Stichprobe ausgewählt wurden.

Sobald die Kommission die erforderlichen Informationen erhalten hat, um eine Herstellerstichprobe zu bilden, teilt sie den betroffenen Parteien mit, ob sie in die Stichprobe einbezogen wurden. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Hersteller, die für die Stichprobe ausgewählt wurden, binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über ihre Einbeziehung in die Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

Die Kommission nimmt in das zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmte Dossier einen Vermerk zur Stichprobenauswahl auf. Stellungnahmen zur Stichprobenauswahl müssen binnen 3 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über die Stichprobe eingehen. Die Kommission stellt den Fragebogen für die Hersteller in dem betroffenen Land in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2760) zur Verfügung.

([6]) Sofern nichts anderes bestimmt ist, sind alle Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung Bezugnahmen auf die Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union*.

([7]) Ein Hersteller ist ein Unternehmen (in diesem Fall im betroffenen Land), das die überprüfte Ware herstellt, gegebenenfalls auch ein verbundenes Unternehmen, das an der Herstellung, den Inlandsverkäufen oder der Ausfuhr der überprüften Ware beteiligt ist.

Unbeschadet des Artikels 28 der Grundverordnung gelten Unternehmen, die ihrer möglichen Einbeziehung in die Stichprobe zugestimmt haben, jedoch hierfür nicht ausgewählt werden, als mitarbeitend.

5.3.2. *Untersuchung der unabhängigen Einführer* ([8]) ([9])

Die unabhängigen Einführer, die die überprüfte Ware aus dem betroffenen Land in die Union einführen, werden gebeten, bei dieser Untersuchung mitzuarbeiten; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung mitgearbeitet haben, die zu den geltenden Maßnahmen führte.

Da möglicherweise eine Vielzahl unabhängiger Einführer von dieser Auslaufüberprüfung betroffen ist und da es gilt, die Untersuchung fristgerecht abzuschließen, kann die Kommission die Zahl der zu untersuchenden unabhängigen Einführer auf ein vertretbares Maß beschränken, indem sie eine Stichprobe bildet (im Folgenden „Stichprobenverfahren"). Das Stichprobenverfahren wird nach Artikel 27 der Grundverordnung durchgeführt.

Damit die Kommission über die Notwendigkeit eines Stichprobenverfahrens entscheiden und gegebenenfalls eine Stichprobe bilden kann, werden alle unabhängigen Einführer oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter hiermit gebeten, mit der Kommission Kontakt aufzunehmen; dies gilt auch für diejenigen, die nicht bei der Untersuchung mitgearbeitet haben, die zu den jetzt zur Überprüfung anstehenden Maßnahmen führte. Die Parteien müssen dies binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung tun, indem sie der Kommission die im Anhang erbetenen Angaben zu ihren Unternehmen übermitteln.

Ferner kann die Kommission mit den ihr bekannten Einführerverbänden Kontakt aufnehmen, um die Informationen einzuholen, die sie für die Auswahl der Stichprobe der unabhängigen Einführer benötigt.

Ist die Bildung einer Stichprobe erforderlich, können die Einführer auf der Grundlage der größten repräsentativen Verkaufsmenge der überprüften Ware aus dem betroffenen Land in der Union ausgewählt werden, die in der zur Verfügung stehenden Zeit in angemessener Weise untersucht werden kann. Alle der Kommission bekannten unabhängigen Einführer und Einführerverbände werden von ihr davon in Kenntnis gesetzt, welche Unternehmen für die Stichprobe ausgewählt wurden.

Die Kommission nimmt in das zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmte Dossier auch einen Vermerk zur Stichprobenauswahl auf. Stellungnahmen zur Stichprobenauswahl müssen binnen 3 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über die Stichprobe eingehen. Die Kommission stellt den Fragebogen für unabhängige Einführer in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2760) zur Verfügung. Die Kommission wird den in die Stichprobe einbezogenen unabhängigen Einführern Fragebogen zur Verfügung stellen, um die für ihre Untersuchung benötigten Informationen einzuholen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen diese Parteien binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

5.4. ***Verfahren zur Feststellung der Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Schädigung und zur Untersuchung der Unionshersteller***

Damit festgestellt werden kann, ob ein Anhalten oder erneutes Auftreten der Schädigung des Wirtschaftszweigs der Union wahrscheinlich ist, werden die Unionshersteller der überprüften Ware gebeten, bei der Untersuchung der Kommission mitzuarbeiten.

([8]) Es können ausschließlich Einführer, die nicht mit Herstellern im betroffenen Land verbunden sind, in die Stichprobe einbezogen werden. Einführer, die mit Herstellern verbunden sind, müssen Anhang I des Fragebogens für die betreffenden Hersteller ausfüllen. Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person" eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

([9]) Die von unabhängigen Einführern vorgelegten Daten können im Rahmen dieser Untersuchung auch zu anderen Zwecken als zur Ermittlung des Interesses der Union herangezogen werden.

Da eine Vielzahl von Unionsherstellern von dieser Auslaufüberprüfung betroffen ist und da es gilt, die Untersuchung fristgerecht abzuschließen, hat die Kommission beschlossen, die Zahl der zu untersuchenden Unionshersteller auf ein vertretbares Maß zu beschränken, indem sie eine Stichprobe bildet (im Folgenden „Stichprobenverfahren“). Das Stichprobenverfahren wird nach Artikel 27 der Grundverordnung durchgeführt.

Die Kommission hat eine vorläufige Stichprobe der Unionshersteller gebildet. Genauere Angaben dazu können dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier entnommen werden.

Die interessierten Parteien werden hiermit aufgefordert, zur vorläufigen Stichprobe Stellung zu nehmen. Ferner müssen andere Unionshersteller oder die in ihrem Namen handelnden Vertreter, die der Auffassung sind, dass bestimmte Gründe für die Einbeziehung ihres Unternehmens in die Stichprobe sprechen, die Kommission binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung der vorläufigen Stichprobe kontaktieren. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen alle Stellungnahmen zur vorläufigen Stichprobe binnen 7 Tagen nach Veröffentlichung der vorläufigen Stichprobe bei der Kommission eingegangen sein. Die Kommission wird alle ihr bekannten Unionshersteller und Verbände von Unionsherstellern darüber in Kenntnis setzen, welche Unternehmen in die endgültige Stichprobe einbezogen wurden. Anschließend stellt die Kommission den Fragebogen für Unionshersteller in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2760) zur Verfügung.

Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Unionshersteller, die für die Stichprobe ausgewählt wurden, binnen 30 Tagen nach Bekanntgabe der Entscheidung über ihre Einbeziehung in die Stichprobe einen ausgefüllten Fragebogen übermitteln.

5.5. *Verfahren zur Prüfung des Unionsinteresses*

Sollte sich die Wahrscheinlichkeit eines Anhaltens oder erneuten Auftretens der Subventionierung und der Schädigung bestätigen, wird nach Artikel 31 der Grundverordnung geprüft, ob die Aufrechterhaltung der Ausgleichsmaßnahmen nicht etwa dem Interesse der Union zuwiderliefe.

Die Unionshersteller, die Einführer und ihre repräsentativen Verbände, die Verwender und ihre repräsentativen Verbände, die Gewerkschaften sowie repräsentative Verbraucherorganisationen werden gebeten, der Kommission Informationen zum Unionsinteresse zu übermitteln.

Die Fragebogen, darunter auch der Fragebogen für Verwender der überprüften Ware, werden in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier und auf der Website der GD Handel (https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2760) zur Verfügung gestellt. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen die Informationen zur Bewertung des Unionsinteresses binnen 37 Tagen nach Bereitstellung der Fragebogen übermittelt werden. Diese Angaben können entweder in einem frei gewählten Format oder in einem von der Kommission erstellten Fragebogen gemacht werden. Nach Artikel 31 der Grundverordnung übermittelte Informationen werden allerdings nur dann berücksichtigt, wenn sie zum Zeitpunkt ihrer Übermittlung durch Beweise belegt sind, die ihre Richtigkeit bestätigen.

5.6. *Interessierte Parteien*

Um bei der Untersuchung mitarbeiten zu können, müssen interessierte Parteien wie Hersteller im betroffenen Land, Unionshersteller, Einführer und ihre repräsentativen Verbände, Verwender und ihre repräsentativen Verbände, Gewerkschaften sowie repräsentative Verbraucherorganisationen zunächst nachweisen, dass ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der überprüften Ware besteht.

Hersteller im betroffenen Land, Unionshersteller, Einführer und repräsentative Verbände, die Informationen nach den Verfahren der Abschnitte 5.3.1, 5.3.2 und 5.4 zur Verfügung gestellt haben, gelten als interessierte Parteien, wenn ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der überprüften Ware besteht.

Andere Parteien können erst dann als interessierte Partei bei der Untersuchung mitarbeiten, wenn sie sich bei der Kommission gemeldet haben, und nur dann, wenn ein objektiver Zusammenhang zwischen ihrer Tätigkeit und der überprüften Ware besteht. Die Einstufung als interessierte Partei gilt unbeschadet der Anwendung des Artikels 28 der Grundverordnung.

Der Zugang zu dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier erfolgt über TRON.tdi unter folgender Adresse: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI. Um Zugang zu erhalten, folgen Sie bitte den Anweisungen auf dieser Webseite ([10]).

([10]) Bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte per E-Mail (trade-service-desk@ec.europa.eu) oder telefonisch (Tel. +32 22979797) an den Trade Service Desk.

5.7. ***Andere schriftliche Beiträge***

Vorbehaltlich der Bestimmungen dieser Bekanntmachung werden alle interessierten Parteien hiermit gebeten, ihren Standpunkt unter Vorlage von Informationen und sachdienlichen Nachweisen darzulegen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen diese Informationen und sachdienlichen Nachweise binnen 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bei der Kommission eingehen.

5.8. ***Möglichkeit der Anhörung durch die untersuchenden Kommissionsdienststellen***

Jede interessierte Partei kann eine Anhörung durch die untersuchenden Kommissionsdienststellen beantragen. Der entsprechende Antrag ist schriftlich zu stellen und zu begründen; er muss ferner eine Zusammenfassung der Punkte enthalten, die die interessierte Partei während der Anhörung erörtern möchte. Die Anhörung ist auf die von den interessierten Parteien im Voraus schriftlich dargelegten Punkte beschränkt.

Grundsätzlich können die Anhörungen nicht zur Darlegung von Sachinformationen genutzt werden, die noch nicht im Dossier enthalten sind. Im Interesse einer guten Verwaltung und um die Kommissionsdienststellen in die Lage zu versetzen, bei der Untersuchung voranzukommen, können die interessierten Parteien nach einer Anhörung jedoch aufgefordert werden, neue Sachinformationen vorzulegen.

5.9. ***Schriftliche Beiträge, Übermittlung ausgefüllter Fragebogen und Schriftwechsel***

Der Kommission für die Zwecke von Handelsschutzuntersuchungen vorgelegte Angaben müssen frei von Urheberrechten sein. Bevor interessierte Parteien der Kommission Angaben oder Daten vorlegen, für die Urheberrechte Dritter gelten, müssen sie vom Urheberrechtsinhaber eine spezifische Genehmigung einholen, die es der Kommission ausdrücklich gestattet, a) die Angaben und Daten für die Zwecke dieses Handelsschutzverfahrens zu verwenden und b) den an dieser Untersuchung interessierten Parteien die Angaben und Daten so vorzulegen, dass sie ihre Verteidigungsrechte wahrnehmen können.

Alle von interessierten Parteien übermittelten schriftlichen Beiträge, die vertraulich behandelt werden sollen, müssen den Vermerk „Sensitive“ ([11]) (zur vertraulichen Behandlung) tragen; dies gilt auch für entsprechende mit dieser Bekanntmachung angeforderte Informationen, ausgefüllte Fragebogen und sonstige Schreiben. Parteien, die im Laufe der Untersuchung Informationen vorlegen, werden gebeten, ihren Antrag auf vertrauliche Behandlung zu begründen.

Parteien, die Informationen mit dem Vermerk „Sensitive“ übermitteln, müssen nach Artikel 29 Absatz 2 der Grundverordnung eine nichtvertrauliche Zusammenfassung vorlegen, die den Vermerk „For inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien) trägt. Diese Zusammenfassung muss so ausführlich sein, dass sie ein angemessenes Verständnis des wesentlichen Inhalts der vertraulichen Informationen ermöglicht. Kann eine Partei, die vertrauliche Informationen vorlegt, ihren Antrag auf vertrauliche Behandlung nicht triftig begründen oder legt sie keine nichtvertrauliche Zusammenfassung der Informationen im vorgeschriebenen Format und in der vorgeschriebenen Qualität vor, so kann die Kommission solche Informationen unberücksichtigt lassen, sofern nicht anhand geeigneter Quellen in zufriedenstellender Weise nachgewiesen wird, dass die Informationen richtig sind.

Interessierte Parteien werden gebeten, alle Beiträge und Anträge, darunter auch gescannte Vollmachten und Bescheinigungen, über TRON.tdi (https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI) zu übermitteln. Mit der Verwendung von TRON.tdi oder E-Mail erklären sich die interessierten Parteien mit den Regeln für die elektronische Übermittlung von Unterlagen im Leitfaden zum „SCHRIFTWECHSEL MIT DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION BEI HANDELSSCHUTZUNTERSUCHUNGEN“ einverstanden, der auf der Website der Generaldirektion Handel veröffentlicht ist: https://europa.eu/!7tHpY3. Die interessierten Parteien müssen ihren Namen sowie ihre Anschrift, Telefonnummer und gültige E-Mail-Adresse angeben und sollten sicherstellen, dass es sich bei der genannten E-Mail-Adresse um eine aktive offizielle Mailbox handelt, die täglich eingesehen wird. Hat die Kommission die Kontaktdaten erhalten, so kommuniziert sie ausschließlich über TRON.tdi oder per E-Mail mit den interessierten Parteien, es sei denn, diese wünschen ausdrücklich, alle Unterlagen von der Kommission auf einem anderen Kommunikationsweg zu erhalten, oder die Art der Unterlage macht den Versand per Einschreiben erforderlich. Weitere Regeln und Informationen bezüglich des Schriftverkehrs mit der Kommission, einschließlich der Grundsätze für Übermittlungen über TRON.tdi oder per E-Mail, können dem genannten Leitfaden für interessierte Parteien entnommen werden.

([11]) Eine Unterlage mit dem Vermerk „Sensitive“ gilt als vertraulich im Sinne des Artikels 29 der Grundverordnung und des Artikels 12 des WTO-Übereinkommens über Subventionen und Ausgleichsmaßnahmen. Sie ist ferner nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt.

Postanschrift der Kommission:

Europäische Kommission
Generaldirektion Handel
Direktion G
Büro: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

TRON.tdi: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi

E-Mail:

TRADE-R829-BIODIESEL-INJURY@ec.europa.eu

TRADE-R829-BIODIESEL-SUBSIDY@ec.europa.eu

6. **Zeitplan für die Untersuchung**

Nach Artikel 22 Absatz 1 der Grundverordnung wird die Untersuchung in der Regel binnen 12 Monaten, spätestens jedoch 15 Monate nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung abgeschlossen.

7. **Vorlage von Informationen**

In der Regel können interessierte Parteien nur innerhalb der in Abschnitt 5 dieser Bekanntmachung angegebenen Fristen Informationen vorlegen.

Um die Untersuchung innerhalb der vorgeschriebenen Fristen abzuschließen, nimmt die Kommission nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zur endgültigen Unterrichtung bzw. gegebenenfalls nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zur weiteren Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen keine Beiträge der interessierten Parteien mehr an.

8. **Möglichkeit, zu den Beiträgen anderer Parteien Stellung zu nehmen**

Zur Wahrung der Verteidigungsrechte sollten die interessierten Parteien die Möglichkeit haben, sich zu den von anderen interessierten Parteien vorgelegten Informationen zu äußern. Dabei dürfen die interessierten Parteien nur auf die in den Beiträgen der anderen interessierten Parteien vorgebrachten Punkte eingehen und keine neuen Punkte ansprechen.

Stellungnahmen zu Informationen, die von anderen interessierten Parteien auf die Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen hin vorgelegt wurden, sollten, sofern nichts anderes bestimmt ist, binnen 5 Tagen nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu den endgültigen Feststellungen abgegeben werden. Im Falle einer weiteren Unterrichtung über die endgültigen Feststellungen sollten Stellungnahmen zu Informationen, die von anderen interessierten Parteien auf diese weitere Unterrichtung hin vorgelegt wurden, spätestens am Tag nach Ablauf der Frist für Stellungnahmen zu dieser weiteren Unterrichtung abgegeben werden, sofern nichts anderes bestimmt ist.

Der genannte Zeitrahmen berührt nicht das Recht der Kommission, in hinreichend begründeten Fällen zusätzliche Informationen von den interessierten Parteien anzufordern.

9. **Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen**

Eine Verlängerung der in dieser Bekanntmachung vorgesehenen Fristen sollte nur in Ausnahmefällen beantragt werden und wird nur bei hinreichender Begründung gewährt. In jedem Fall sind Verlängerungen von Fristen für die Beantwortung der Fragebogen normalerweise auf 3 Tage begrenzt; grundsätzlich werden höchstens 7 Tage gewährt. In Bezug auf die Fristen für die Vorlage anderer Informationen nach dieser Bekanntmachung sind Verlängerungen auf 3 Tage begrenzt, sofern nicht nachgewiesen wird, dass außergewöhnliche Umstände vorliegen.

10. **Mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit**

Verweigert eine interessierte Partei den Zugang zu den erforderlichen Informationen oder erteilt sie die Auskünfte nicht fristgerecht oder behindert sie die Untersuchung erheblich, so können nach Artikel 28 der Grundverordnung positive oder negative Feststellungen auf der Grundlage der verfügbaren Informationen getroffen werden.

Wird festgestellt, dass eine interessierte Partei unwahre oder irreführende Informationen vorgelegt hat, so können diese Informationen unberücksichtigt bleiben; stattdessen können die verfügbaren Informationen zugrunde gelegt werden.

Arbeitet eine interessierte Partei nicht oder nur eingeschränkt mit und stützen sich die Feststellungen daher nach Artikel 28 der Grundverordnung auf die verfügbaren Informationen, so kann dies zu einem Ergebnis führen, das für diese Partei ungünstiger ist, als wenn sie mitgearbeitet hätte.

Werden die Antworten nicht elektronisch übermittelt, so gilt dies nicht als mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit, sofern die interessierte Partei darlegt, dass die Übermittlung der Antwort in der gewünschten Form die interessierte Partei über Gebühr zusätzlich belasten würde oder mit unangemessenen zusätzlichen Kosten verbunden wäre. Die interessierte Partei sollte unverzüglich mit der Kommission Kontakt aufnehmen.

11. **Anhörungsbeauftragte**

Interessierte Parteien können sich an die Anhörungsbeauftragte für Handelsverfahren wenden. Sie befasst sich mit Anträgen auf Zugang zum Dossier, Streitigkeiten über die Vertraulichkeit von Unterlagen, Anträgen auf Fristverlängerung und sonstigen Anträgen in Bezug auf die Verteidigungsrechte der interessierten Parteien oder von Dritten, die sich während des Verfahrens ergeben.

Die Anhörungsbeauftragte kann Anhörungen ansetzen und vermittelnd zwischen interessierten Parteien und den Dienststellen der Kommission tätig werden, um zu gewährleisten, dass die interessierten Parteien ihre Verteidigungsrechte umfassend wahrnehmen können. Eine Anhörung durch die Anhörungsbeauftragte ist schriftlich zu beantragen und zu begründen. Die Anhörungsbeauftragte prüft die Gründe, aus denen der jeweilige Antrag gestellt wird. Solche Anhörungen sollten nur stattfinden, wenn die Fragen nicht zeitnah mit den Dienststellen der Kommission geklärt wurden.

Alle Anträge sind frühzeitig zu stellen, um die geordnete Abwicklung des Verfahrens nicht zu gefährden. Zu diesem Zweck sollten interessierte Parteien die Anhörungsbeauftragte zum frühestmöglichen Zeitpunkt nach Eintritt des Ereignisses, das ein Tätigwerden ihrerseits rechtfertigt, um eine Intervention ersuchen. Bei nicht fristgerecht eingereichten Anträgen auf Anhörung prüft die Anhörungsbeauftragte auch die Gründe für die Verspätung, die Art der aufgeworfenen Probleme und die Auswirkungen dieser Probleme auf die Verteidigungsrechte, wobei den Interessen einer guten Verwaltung und dem fristgerechten Abschluss der Untersuchung gebührend Rechnung getragen wird.

Weiterführende Informationen und Kontaktdaten können interessierte Parteien den Webseiten der Anhörungsbeauftragten im Internet-Auftritt der GD Handel entnehmen: https://policy.trade.ec.europa.eu/contacts/hearing-officer_en

12. **Möglichkeit der Beantragung einer Überprüfung nach Artikel 19 der Grundverordnung**

Bei dieser Auslaufüberprüfung handelt es sich um eine Überprüfung nach Artikel 18 der Grundverordnung; daher werden die Untersuchungsergebnisse nicht etwa zu einer Änderung der geltenden Maßnahmen führen, sondern nach Artikel 22 Absatz 3 der Grundverordnung entweder zur Aufhebung oder zur Aufrechterhaltung jener Maßnahmen.

Ist nach Auffassung einer interessierten Partei zu überprüfen, ob die Maßnahmen geändert werden sollten, so kann die Partei eine Überprüfung nach Artikel 19 der Grundverordnung beantragen.

Parteien, die eine solche, von der in dieser Bekanntmachung genannten Auslaufüberprüfung getrennt durchzuführende Überprüfung beantragen möchten, können unter der angegebenen Anschrift Kontakt mit der Kommission aufnehmen.

13. **Verarbeitung personenbezogener Daten**

Alle im Rahmen dieser Untersuchung erhobenen personenbezogenen Daten werden nach der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ([12]) verarbeitet.

Ein Vermerk zum Datenschutz, mit dem alle natürlichen Personen über die Verarbeitung personenbezogener Daten im Rahmen der handelspolitischen Schutzmaßnahmen der Kommission unterrichtet werden, ist auf der Website der GD Handel abrufbar: https://europa.eu/!vr4g9W.

([12]) Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und des Beschlusses Nr. 1247/2002/EG (ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39).

ANHANG

☐	Sensitive version (zur vertraulichen Behandlung)
☐	Version for inspection by interested parties (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien)

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

ÜBERPRÜFUNG WEGEN DES BEVORSTEHENDEN AUSLAUFENS DER ANTISUBVENTIONSMASSNAHMEN GEGENÜBER DEN EINFUHREN VON BIODIESEL MIT URSPRUNG IN INDONESIEN

INFORMATIONEN FÜR DIE AUSWAHL DER STICHPROBE DER UNABHÄNGIGEN EINFÜHRER

Dieses Formular soll unabhängigen Einführern dabei helfen, die unter Abschnitt 5.3.2 der Einleitungsbekanntmachung angeforderten Informationen zur Stichprobenauswahl bereitzustellen.

Beide Fassungen, die „Sensitive version" (zur vertraulichen Behandlung) und die „Version for inspection by interested parties" (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien), sollten nach Maßgabe der Angaben in der Einleitungsbekanntmachung an die Kommission zurückgesandt werden.

1. **NAME UND KONTAKTDATEN**

Machen Sie bitte folgende Angaben zu Ihrem Unternehmen:

Name des Unternehmens	
Anschrift	
Kontaktperson	
E-Mail:	
Telefon:	

2. **UMSATZ UND VERKAUFSMENGE**

Geben Sie für den Untersuchungszeitraum der Überprüfung bitte Folgendes an: den Gesamtumsatz des Unternehmens in EUR und – für die überprüfte Ware im Sinne der Einleitungsbekanntmachung – den Wert der Einfuhren und der Weiterverkäufe auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus Indonesien in EUR sowie die entsprechende Menge in Tonnen.

	Tonnen	Wert (in EUR)
Gesamtumsatz Ihres Unternehmens (in EUR)		
Einfuhren der überprüften Ware mit Ursprung in Indonesien		
Einfuhren der überprüften Ware (jeglichen Ursprungs)		
Weiterverkäufe der überprüften Ware auf dem Unionsmarkt nach der Einfuhr aus Indonesien		

3. **GESCHÄFTSTÄTIGKEITEN IHRES UNTERNEHMENS UND DER VERBUNDENEN UNTERNEHMEN** ([1])

Bitte machen Sie Angaben zu den genauen Geschäftstätigkeiten des Unternehmens und aller verbundenen Unternehmen (bitte auflisten und Art der Verbindung mit Ihrem Unternehmen angeben), die an Herstellung oder Verkauf (im Inland oder zur Ausfuhr) der überprüften Ware beteiligt sind. Zu diesen Tätigkeiten könnten unter anderem der Einkauf der überprüften Ware, ihre Herstellung im Rahmen von Unterauftragsvereinbarungen, ihre Verarbeitung oder der Handel mit ihr gehören.

Name und Standort des Unternehmens	Geschäftstätigkeiten	Art der Verbindung

4. **SONSTIGE ANGABEN**

Machen Sie bitte sonstige sachdienliche Angaben, die der Kommission aus der Sicht des Unternehmens bei der Stichprobenbildung von Nutzen sein könnten.

5. **ERKLÄRUNG**

Mit der Übermittlung der genannten Angaben erklärt sich das Unternehmen mit seiner etwaigen Einbeziehung in die Stichprobe einverstanden. Wird das Unternehmen in die Stichprobe einbezogen, muss es einen Fragebogen ausfüllen und einem Besuch in seinen Betriebsstätten zustimmen, welcher der Überprüfung seiner Angaben dient. Lehnt ein Unternehmen eine Einbeziehung in die Stichprobe ab, wird es bei dieser Untersuchung als nicht mitarbeitendes Unternehmen geführt. Die Kommission trifft die Feststellungen in Bezug auf nicht mitarbeitende Einführer auf der Grundlage der verfügbaren Informationen; dies kann zu einem Ergebnis führen, das für das betreffende Unternehmen ungünstiger ist, als wenn es mitgearbeitet hätte.

Unterschrift des/der Bevollmächtigten:

Name und Funktion des/der Bevollmächtigten:

Datum:

([1]) Nach Artikel 127 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2447 der Kommission vom 24. November 2015 mit Einzelheiten zur Umsetzung von Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union gelten zwei Personen als verbunden, wenn a) sie leitende Angestellte oder Direktoren im Unternehmen der anderen Person sind, b) sie Teilhaber oder Gesellschafter von Personengesellschaften sind, c) sie sich in einem Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Verhältnis zueinander befinden, d) eine dritte Person unmittelbar oder mittelbar 5 % oder mehr der im Umlauf befindlichen stimmberechtigten Anteile oder Aktien beider Personen besitzt, kontrolliert oder hält, e) eine von ihnen unmittelbar oder mittelbar die andere kontrolliert, f) beide von ihnen unmittelbar oder mittelbar von einer dritten Person kontrolliert werden, g) sie beide zusammen unmittelbar oder mittelbar eine dritte Person kontrollieren oder h) sie Mitglieder derselben Familie sind (ABl. L 343 vom 29.12.2015, S. 558). Nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Union ist eine „Person“ eine natürliche Person, eine juristische Person oder eine Personenvereinigung, die keine juristische Person ist, die jedoch nach Unionsrecht oder nach einzelstaatlichem Recht die Möglichkeit hat, im Rechtsverkehr wirksam aufzutreten (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).