C/2025/18

15.1.2025

Euro-Wechselkurs [1]

14. Januar 2025

(C/2025/18)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0245	CAD	Kanadischer Dollar	1,4744
JPY	Japanischer Yen	161,63	HKD	Hongkong-Dollar	7,9761
DKK	Dänische Krone	7,4607	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8324
GBP	Pfund Sterling	0,84288	SGD	Singapur-Dollar	1,4036
SEK	Schwedische Krone	11,5120	KRW	Südkoreanischer Won	1 496,39
CHF	Schweizer Franken	0,9395	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,4143
ISK	Isländische Krone	144,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5108
NOK	Norwegische Krone	11,7195	IDR	Indonesische Rupiah	16 708,88
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6154
CZK	Tschechische Krone	25,294	PHP	Philippinischer Peso	60,196
HUF	Ungarischer Forint	412,05	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2683	THB	Thailändischer Baht	35,612
RON	Rumänischer Leu	4,9749	BRL	Brasilianischer Real	6,2299
TRY	Türkische Lira	36,3634	MXN	Mexikanischer Peso	21,1339
AUD	Australischer Dollar	1,6601	INR	Indische Rupie	88,6925

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

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/200

15.1.2025

Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und verbundene Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsplans 2025 des Gemeinsamen Unternehmens für sauberen Wasserstoff

(C/2025/200)

Hiermit wird die Veröffentlichung der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und von verbundenen Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsplans 2025 des Gemeinsamen Unternehmens für sauberen Wasserstoff (CleanH2 JU) bekannt gegeben.

Dieser Arbeitsplan mit Fristen und Budgets für die Tätigkeiten, die praktischen Einzelheiten zu den Aufforderungen und den damit verbundenen Tätigkeiten sowie der Leitfaden für Antragsteller sind über das Teilnehmerportal abrufbar (https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home). Diese Informationen werden bei Bedarf auf dem Teilnehmerportal aktualisiert.

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/309

15.1.2025

Erklärung der Kommission

(C/2025/309)

Diese Verordnung zur Änderung der Verordnung zur Cybersicherheit schafft die Möglichkeit, europäische Systeme für die Cybersicherheitszertifizierung von verwalteten Sicherheitsdiensten zu entwickeln. Gleichzeitig wird darauf hingewiesen, dass es unbedingt einer gründlichen Überarbeitung der Verordnung zur Cybersicherheit bedarf, wozu unter anderem die Bewertung der Verfahren für die Vorbereitung, Annahme und Überprüfung der europäischen Systeme für die Cybersicherheitszertifizierung gehört. Diese Überarbeitung sollte auf einer eingehenden Analyse und einer umfassenden Konsultation zu den Auswirkungen, der Wirksamkeit und der Effizienz des Funktionierens des europäischen Zertifizierungsrahmens für die Cybersicherheit beruhen. Die Analyse, die im Rahmen der in Artikel 67 der Verordnung zur Cybersicherheit genannten Bewertung vorgenommen wird, sollte laufende Tätigkeiten zur Entwicklung von Systemen wie etwa des europäischen Systems für die Cybersicherheitszertifizierung von Cloud-Diensten sowie Tätigkeiten in Bezug auf bereits übernommene Systeme wie etwa auf das auf Gemeinsamen Kriterien beruhende System für die Cybersicherheitszertifizierung (EUCC) umfassen.

Bei der Überarbeitung sollten insbesondere die Stärken und Schwächen der Verfahren zur Ausarbeitung von Systemen für die Cybersicherheitszertifizierung ermittelt und Empfehlungen für künftige Verbesserungen abgegeben werden. Außerdem sollten Aspekte im Zusammenhang mit der Konsultation von Interessenträgern und der Transparenz des Verfahrens behandelt werden.

Demzufolge muss die Kommission, die für die Überarbeitung der Verordnung zur Cybersicherheit zuständig ist, bei der Vorlage der Überarbeitung bei den Rechtsetzungsorganen dafür Sorge tragen, dass bei der Überarbeitung gegebenenfalls die mit Blick auf Artikel 67 genannten erforderlichen Elemente berücksichtigt werden.

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/310

15.1.2025

Erklärung der Kommission

(C/2025/310)

1. Der dem Vorschlag für das Cybersolidaritätsgesetz beigefügte Finanzbogen der Kommission wurde im April 2023 veröffentlicht. Seitdem haben sich die Schätzungen für relevante Zahlen aufgrund der Annahme oder der erwarteten Annahme anderer Rechtsakte geändert.

2. Am 5. März 2024 erzielten die beiden gesetzgebenden Organe eine vorläufige politische Einigung, die im Finanzbogen vorgesehene Umschichtung von Mitteln von dem spezifischen Ziel 4 „Fortgeschrittene digitale Kompetenzen“ auf das spezifische Ziel 3 „Cybersicherheit und Vertrauen“ des Programms „Digitales Europa“ auf 22 Mio. EUR zu begrenzen.

3. Um den Bedingungen der vorläufigen politischen Einigung Rechnung zu tragen, hat die Kommission den Finanzbogen zum Cybersolidaritätsgesetz in Bezug auf die Mittelausstattungen für die spezifischen Ziele 2 „Künstliche Intelligenz“, 3 „Cybersicherheit und Vertrauen“ und 4 „Fortgeschrittene digitale Kompetenzen“ unter Berücksichtigung der von den gesetzgebenden Organen vereinbarten Umschichtung aktualisiert.

4. Dementsprechend belaufen sich die im aktualisierten Finanzbogen ausgewiesenen Mittelausstattungen für den Zeitraum 2025-2027 unbeschadet der Befugnisse der Kommission im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens auf

   — [544 726 000 EUR] für das spezifische Ziel 2 „Künstliche Intelligenz“ unter Berücksichtigung der Umschichtung von 65 Mio. EUR auf das spezifische Ziel 3 „Cybersicherheit und Vertrauen“;

   — [44 451 000 EUR] für das spezifische Ziel 3 „Cybersicherheit und Vertrauen“ (Teil unter direkter Mittelverwaltung durch die Kommission), einschließlich 26 Mio. EUR, die von den spezifischen Zielen 2 und 4 umgeschichtet wurden;

   — [353 190 613 EUR] für das spezifische Ziel 3 „Cybersicherheit und Vertrauen“ (vom Europäischen Kompetenzzentrum für Cybersicherheit verwalteter Teil), einschließlich 61 Mio. EUR, die von den spezifischen Zielen 2 und 4 umgeschichtet wurden;

   — [167 162 423 EUR] für das spezifische Ziel 4 „Fortgeschrittene digitale Kompetenzen“ unter Berücksichtigung der Umschichtung von 22 Mio. EUR auf das spezifische Ziel 3 „Cybersicherheit und Vertrauen“.

5. Die EU-Cybersicherheitsreserve wird aus der Mittelausstattung des spezifischen Ziels 3 „Cybersicherheit und Vertrauen“ (Teil unter direkter Mittelverwaltung durch die Kommission) finanziert (die sich nach dem aktualisierten Finanzbogen schätzungsweise auf [44 451 000] EUR belaufen wird).

C/2025/311

15.1.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11861 – TOWERBROOK / JC FLOWERS / RAILSR / EQUALS)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/311)

1. Am 3. Januar 2025 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— J.C. Flowers & Co. LLC („J.C. Flowers“, USA),

— TowerBrook Capital Partners (U.K.) LLP („TowerBrook“, Vereinigtes Königreich und USA),

— Embedded Finance Limited („Railsr“, Vereinigtes Königreich),

— Equals Group Plc („Equals“, Vereinigtes Königreich).

TowerBrook und J.C. Flowers werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Railsr und Equals übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— J.C. Flowers ist eine private Investmentgesellschaft, die in Finanzdienstleistungen investiert.

— TowerBrook ist eine private Anlageverwaltungsgesellschaft, die in verschiedene Sektoren investiert, unter anderem Verbraucher, Finanzen, Gesundheitswesen, Industrie, Technologie, Medien und Dienstleistungen.

— Railsr bietet eine Embedded-Finance-Plattform für die Integration von Finanzdienstleistungen in die Produkte oder Dienstleistungen von Unternehmen sowie eingebettete Kartenlösungen und Dienste an.

— Equals entwickelt und verkauft skalierbare Plattformen, die es Unternehmen ermöglichen, ihre Geldströme über ihre Zahlungs- und Kartenprodukte zu verwalten.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen ([2]) infrage.

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

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).
([2]) ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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

M.11861 – TOWERBROOK / JC FLOWERS / RAILSR / EQUALS

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

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

Postanschrift:

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

C/2025/339

15.1.2025

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/2025/339)

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

„Pastel de Tentúgal“

EU-Nr.: PGI-PT-0938-AM02 – 15. Oktober 2024

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pastel de Tentúgal“

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

Portugal

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

Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung

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

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

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

Die Änderungen gelten nicht als Unionsänderungen im Sinne des Artikels 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, geändert durch die Verordnung (EU) 2021/2117, weil sie

a) keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen;

b) nicht das Risiko in sich tragen, dass die Zusammenhänge verloren gehen, die belegen, dass, im Fall geschützter geografischer Angaben, die Qualität oder die Merkmale des Erzeugnisses überwiegend auf bestimmte geografische Verhältnisse einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse zurückzuführen sind;

c) sie keine garantiert traditionelle Spezialität betreffen;

d) sie keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

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

1. Änderung der Nummerierung – Spezifikation

Die Reihenfolge und die Bezeichnung der einzelnen Nummern wurden im Einklang mit Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 wie folgt geändert:

„I – Einführung“ wurde als „Anhang XI“ aufgenommen; „II – Name des Erzeugnisses“ wurde geändert in „1. Name“; „III – Beschreibung des Erzeugnisses“ wurde geändert in„2. Beschreibung des Erzeugnisses“; „IV – Abgrenzung des geografischen Gebiets“ wurde geändert in „3. Abgrenzung des geografischen Gebiets“; „V – Besonderheit des geografischen Gebiets“ wurde geändert in „6. Zusammenhang“; „VI – Garantie des geografischen Ursprungs von ‚Pastel de Tentúgal‘“ wurde geändert in „4. Nachweise, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“; „VII – Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses“ wurde geändert in „4. Nachweise, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“; „VIII – Herstellungsverfahren für ‚Pastel de Tentúgal‘“ wurde geändert in „5. „Beschreibung der Herstellungsmethode“; „IX – Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften“ wurde gestrichen; „X – Besondere Angaben zur Kennzeichnung“ wurde geändert in „7. Besondere Angaben zur Kennzeichnung“.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. Fotografien des Erzeugnisses

Die Fotografien wurden durch neuere Aufnahmen von besserer Qualität ersetzt, die nur die relevanten Aspekte der Aufmachung und die relativen Abmessungen des Erzeugnisses zeigen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. Einreihung des Erzeugnisses

Die Einreihung in die Kombinierte Nomenklatur wurde hinzugefügt. 19 – Zubereitungen aus Getreide, Mehl, Stärke oder Milch; Backwaren

1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. Eigenschaften der Rohstoffe

Unter Nummer 2.5 (vormals III.2) – Verwendete Rohstoffe und ihre Eigenschaften – wurden folgende Parameter geändert:

— Die Fallzahl des Mehls wurde gestrichen, da sie sich nicht auf die Eigenschaften des Teigs für das Erzeugnis mit der g. g. A. „Pastel de Tentúgal“ auswirkt.

— Es wurde festgelegt, dass das Fett ausschließlich aus einer Mischung aus 90 % Pflanzenmargarine und 10 % Butter bestehen darf und keine anderen Fette verwendet werden dürfen. Dadurch wird die Verwendung eines bereits erprobten Fetts als Standardverfahren festgelegt und die Verwendung anderer Fette ausgeschlossen.

— Für die halbmondförmige Variante des Gebäcks – die einzige mit Mandeln – dürfen nur Mandeln ohne Schale (*Prunus dulcis*) verwendet werden. Die Anforderung, wonach Mandelsplitter oder gemahlene Mandeln verwendet werden müssen, wurde gestrichen, da dies für die Eigenschaften des Gebäcks nicht relevant ist.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. Nummer 2.6 (vormals III.4) – Eigenschaften des Teigs

Es wurde präzisiert, dass die Dicke des Teigs in Millimetern gemessen wird.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. Nummer 2.3 (vormals III.5.1) – Physikalische Eigenschaften

Es wurde klargestellt, dass „Pastel de Tentúgal“ in fünf verschiedenen Formen angeboten wird: als Stange sowie als Ministange und Riesenstange (in Form eines leicht abgeflachten Zylinders) und in Form eines Halbmonds oder Minihalbmonds.

Tabelle 1 wurde dahin gehend geändert, dass die verwendeten Maßeinheiten präzisiert, bestimmte Abmessungen des Gebäcks korrigiert, die Abmessungen für die Form der Riesenstange aufgenommen und die zulässigen Wertebereiche für jede einzelne Variante des Gebäcks präzisiert wurden.

Demnach ergeben sich folgende Wertebereiche:

Stange: Gewicht zwischen 70 und 100 g

Halbmond: Gewicht zwischen 80 und 120 g

Ministange: Gewicht zwischen 30 und 70 g

Minihalbmond: Gewicht zwischen 40 und 80 g

Riesenstange: Gewicht zwischen 500 und 2 000 g, Breite zwischen 10 und 15 cm, Länge zwischen 25 und 40 cm und Höhe zwischen 5 und 9 cm

Diese Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses. Sie dienen dazu, den Wünschen der Verbraucher entgegenzukommen, die ein Gebäckstück bevorzugen, das größer ist als die ursprünglichen Varianten. Die Form der Riesenstange wurde aufgenommen. Diese ist bei Festivals und Veranstaltungen sehr beliebt, und die Tatsache, dass sie im ursprünglichen Schutzantrag nicht berücksichtigt wurde, ist sicherlich auf einen Fehler zurückzuführen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7. Nummer 2.4 (vormals III.5.2) – Chemische Eigenschaften

— Der Parameter Wasseraktivität (Aw-Wert) wurde gestrichen, da er für die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht relevant ist.

— Der Bereich der Mittelwerte für den Feuchtigkeitsgehalt wurde geändert:

Stange: zwischen 24 % und 31 %

Halbmond: zwischen 22 % und 32 %

Durch diese Werte werden die Eigenschaften des Erzeugnisses genauer beschrieben, da die im geografischen Gebiet gemessene Luftfeuchtigkeit schwankt und dies Auswirkungen auf den Feuchtigkeitsgehalt des Enderzeugnisses hat.

— Der Bereich der Mittelwerte für den Eiweißgehalt wurde geändert:

Stange: zwischen 4 und 10 %

Halbmond: zwischen 4 und 12,5 %

Diese Änderungen entsprechen den aktuellen Gegebenheiten und wurden vorgenommen, da der Eiweißgehalt der verwendeten Eier schwankt. Dies wiederum ist auf das jeweilige Futter der Hühner zurückzuführen und entzieht sich somit dem Einflussbereich der Konditoren und hat auch keine Auswirkungen auf die übrigen Eigenschaften des Erzeugnisses.

— Der Bereich der Mittelwerte für den Fettgehalt wurde geändert:

Stange: zwischen 6 und 13 %

Halbmond: zwischen 8 und 23 %

Mit dieser Änderung wird den Wünschen der Verbraucher entsprochen, die Erzeugnisse mit einem geringeren Fettgehalt bevorzugen.

— Der Bereich der Mittelwerte für den Kohlenhydratgehalt wurde geändert:

Stange: zwischen 48 und 60 %

Halbmond: zwischen 48 und 70 %

Diese Änderung ist auf die Änderung des Gewichts von „Pastel de Tentúgal“ zurückzuführen.

— Der Bereich der Mittelwerte für den Gesamtaschegehalt wurde geändert:

Stange: zwischen 0,2 und 0,8 %

Halbmond: zwischen 0,2 und 1,2 %

Die neuen Werte spiegeln die Eigenschaften des Erzeugnisses genauer wider.

— Der Bereich der Mittelwerte für den Kaloriengehalt wurde geändert:

Stange: 280 bis 358 kcal/100 g

Halbmond: zwischen 320 und 420 kcal/100 g

Mit dieser Änderung wird den Wünschen der Verbraucher entsprochen, die Erzeugnisse mit einem geringeren Kaloriengehalt bevorzugen.

In allen Fällen bleiben die sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses unverändert, da diese weitgehend vom Know-how der Konditoren im abgegrenzten geografischen Gebiet abhängen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. Nummer 2.2 (vormals III.5.4) – Sensorische Eigenschaften

Die Form der Riesenstange wurde aufgenommen. Außerdem wurde die Beschreibung des inneren Aussehens des stangenförmigen Gebäcks (für alle drei Größen) durch folgende Formulierung präzisiert: „Der Teig umhüllt eine gelbe Füllung mit unregelmäßigem Erscheinungsbild und fester Konsistenz. Die Füllung tritt beim Aufschneiden des Gebäcks nicht aus; sie ist cremig und leicht verzehrbar. Beim Verzehr vereinen sich der knusprige Blätterteig und die im Mund zergehende, samtige Creme.“ Die Beschreibung des inneren Aussehens des halbmond- sowie des minihalbmondförmigen Gebäcks wurde durch folgende Formulierung präzisiert: „Der Teig umhüllt eine (aufgrund von Zimt und gerösteten Mandeln) gelbe bis gelblichbraune Füllung mit unregelmäßigem Erscheinungsbild (kann kleine Luftblasen aufweisen) und fester Konsistenz. Die Füllung tritt beim Aufschneiden des Gebäcks nicht aus; sie ist leicht verzehrbar und zergeht im Mund.“

Die vorherige Beschreibung, wonach die Füllung der stangenförmigen Variante aufgrund von Zimt eine dunkelbraune Farbe haben könne, wurde korrigiert, da nur die halbmondförmige Variante Zimt enthält. In beiden Beschreibungen heißt es nun ausdrücklich, dass die Füllung im Mund zergeht, nicht, dass sie sich im Mund auflöst.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

9. Nummer 2.7 – Kommerzielle Aufmachung

In Anbetracht der verschiedenen Formen der kommerziellen Aufmachung wurden die Bestimmungen der ursprünglichen Spezifikation unter einer einzigen Nummer zusammengefasst, wenn auch in verstreuter und unvollständiger Form. Die Anforderung, dass „Pastel de Tentúgal“ nur in Kisten mit je sechs Einheiten verpackt werden darf, wurde gestrichen, wodurch die Verbraucher mehr Flexibilität und Wahlmöglichkeiten erhalten. Das Erzeugnis kann nun auch in Form einer normal großen Stange, einer Ministange oder einer Riesenstange angeboten werden. Die entsprechenden Vorschriften wurden somit folgendermaßen formalisiert:

Unter Nummer 2.7.1 – Kommerzielle Aufmachung und Verpackung von „Pastel de Tentúgal“ – gebacken:

„Pastel de Tentúgal“ kann einzeln vertrieben oder in ordnungsgemäß gekennzeichneten Packungen verpackt werden.

Das gebackene Erzeugnis muss so verpackt werden, dass die mit Zucker bestreute Variante bis zu 12 Tage und die nicht mit Zucker bestreute Variante bis zu 15 Tage lang aufbewahrt werden kann.

Das Gebäck darf erst verpackt werden, wenn es abgekühlt ist, damit kein Schimmel entsteht und sich die Textur des Teiges nicht ändert.

Unter Nummer 2.7.2 – Kommerzielle Aufmachung und Verpackung von „Pastel de Tentúgal“ – roh oder gebacken, eingefroren:

„Pastel de Tentúgal“, das in rohem oder gebackenem Zustand eingefroren wurde, muss in Verpackungen verpackt werden, die für die Beförderung gefrorener Erzeugnisse geeignet und ordnungsgemäß gekennzeichnet sind.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

10. Nummer 3 (vormals IV) – Abgrenzung des geografischen Gebiets

Es wurde klargestellt, dass das Einfrieren (sowohl des Teiglings als auch des gebackenen Erzeugnisses) im geografischen Gebiet erfolgen muss, da ein rasches Einfrieren für die Qualität des Enderzeugnisses entscheidend ist. Daher muss das Erzeugnis unmittelbar nach der Herstellung des Teiglings oder nach dem Backen eingefroren werden.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

11. Nummer 5.1.4 (vormals VI.1) – Aufnahme des Teiges

Folgender Absatz wurde hinzugefügt: „Kleine Teigstücke, die am Tuch haften geblieben sind, werden mit einer Bürste entfernt. Nur auf diese Weise kann verhindert werden, dass die Elastizität des nächsten Teigs beeinträchtigt wird."

Mit diesem Absatz wird die traditionelle Praxis des Bürstens zum Entfernen kleiner Teigstücke aufgenommen, damit diese Tradition ohne Probleme fortgeführt werden kann.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

12. Nummer 5.2.1 (vormals VI.2) – Zubereitung der Füllung

Die Angabe einer Temperatur von 108 °C bis 110 °C, die beim Aufkochen des Zuckers erreicht werden muss, wurde gestrichen. Dabei handelt es sich nämlich um einen der Arbeitsschritte, bei denen das Know-how der Konditoren entscheidend ist, da die Feststellung des „optimalen" Zustands der Füllung auf Erfahrungswerten beruht.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

13. Nummer 5.3.2 (vormals VI.3) – Ausformung der halbmondförmigen Variante von „Pastel de Tentúgal"

Es wurde präzisiert, dass die zu verwendenden Mandeln ohne Schale sein müssen, und der Verweis auf die Dauer der Röstung wurde gestrichen, da diese vom anfänglichen Feuchtigkeitsgehalt abhängt und von den Konditoren anhand ihrer Erfahrung bestimmt wird.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

14. Nummer 5.4.1 (vormals VI.4a) – Vorbereitung des Gebäcks zum sofortigen oder kurzfristigen Verkauf

Es wurde klargestellt, dass das Gebäck in einem Backofen bei geeigneter Temperatur gebacken wird.

Das Erfordernis der Verwendung eines rein elektrischen Backofens und die Anforderung, wonach der Teig bei einer bestimmten Temperatur mit einer bestimmten Backzeit gebacken werden muss, wurden gestrichen, da die Temperatur und die Backzeit in hohem Maße von der Art und Beschaffenheit des verwendeten Ofens abhängen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

15. Nummer 5.4.2 (vormals VI.4b) – Vorbereitung des Gebäcks zum Verkauf zu einem späteren Zeitpunkt

Die bestehenden Bestimmungen wurden wie folgt präzisiert:

— „Pastel de Tentúgal", als Teigling

Das Erzeugnis kann als Teigling an andere Marktteilnehmer (Wiederverkäufer) vermarktet werden, die dann die verbleibenden Schritte zur Herstellung des Gebäcks übernehmen. Der Teigling muss vor dem Backen in einer geeigneten Verpackung und bei ständiger Kühlung auf 2 bis 6 °C aufbewahrt werden, und zwar für einen Zeitraum von höchstens acht Tagen.

— „Pastel de Tentúgal", roh oder gebacken, tiefgefroren

Das Gebäck kann als Teigling oder gebacken tiefgefroren werden. Für das Tiefgefrieren müssen geeignete Geräte verwendet werden. Sensorische Tests haben ergeben, dass durch das Einfrieren weder die physikalischen oder sensorischen Eigenschaften noch die mikrobiologischen Eigenschaften des unter Nummer 2 beschriebenen Erzeugnisses beeinträchtigt werden, sofern das Einfrieren und das anschließende Backen des Teiglings bzw. das Auftauen des gefrorenen gebackenen Erzeugnisses in geeigneter Weise erfolgt und entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ordnungsgemäß überwacht wird.

Deshalb wurde klargestellt, dass das Gebäck für die Kühllagerung ordnungsgemäß verpackt werden muss und dass es unter diesen Bedingungen seine Eigenschaften über einen längeren Zeitraum von bis zu acht Tagen beibehält.

Untersuchungen haben außerdem ergeben, dass das gebackene Erzeugnis tiefgefroren werden kann, sofern das Tiefgefrieren unter geeigneten Bedingungen erfolgt, die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt werden und die Konditoren, die das gebackene Erzeugnis tiefgefrieren, regelmäßig kontrolliert werden.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

16. Nummer 5 (vormals VI) – Vermarktung des gebackenen Erzeugnisses

Die bestehenden Bestimmungen wurden wie folgt präzisiert:

a) – Verpackung des gebackenen Erzeugnisses

Das gebackene Erzeugnis muss so verpackt werden, dass die mit Zucker bestreute Variante bis zu 12 Tage und die nicht mit Zucker bestreute Variante bis zu 15 Tage lang aufbewahrt werden kann.

Das Gebäck darf erst verpackt werden, wenn es abgekühlt ist, damit kein Schimmel entsteht und sich die Textur des Teiges nicht ändert.

Die Haltbarkeitsdauer wurde aufgrund von Erfahrungen in der Praxis von 10 auf 12 Tage verlängert.

b) – Verpackung des Teiglings oder des gebackenen Erzeugnisses

„Pastel de Tentúgal", das in rohem oder gebackenem Zustand eingefroren wurde, muss in Verpackungen verpackt werden, die für die Beförderung gefrorener Erzeugnisse geeignet und ordnungsgemäß gekennzeichnet sind.

Nach dem Einfrieren ist der gefrorene Teigling sechs Monate und das gefrorene gebackene Erzeugnis drei Monate haltbar.

Im Zuge der Aufnahme des Verweises auf das gefrorene gebackene Erzeugnis wurde die Anforderung, wonach das Gefriergut in Plastikbeuteln verpackt werden muss, geändert, da es modernere und weniger umweltschädliche Verpackungssysteme gibt. Die Kennzeichnung dieser Verpackungsmaterialien wurde verbindlich vorgeschrieben und die Haltbarkeitsdauer wurde auf der Grundlage der durchgeführten Untersuchungen verlängert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

17. Nummer 6.2.2 – Derzeitiger Ruf des Erzeugnisses

Folgende Absätze wurden eingefügt:

In der Ausgabe der Zeitung „Diário de Coimbra" vom 20. März 2023 wurden sowohl der Konditorenverband (Associação dos Pasteleiros de Tentúgal) als auch das Erzeugnis „Pastel de Tentúgal" selbst ausdrücklich erwähnt.

Der Rat des Gemeindeverbands Montemor-o-Velho (dem die Gemeinde Tentúgal angehört) hat „Pastel de Tentúgal" als seinen „Botschafter" gewählt. Und als solches wird das Gebäck in den Prospekten mit historischen und allgemeinen Informationen zum kulturellen Erbe sowie in der Box, die Besucher bei feierlichen Anlässen vom Gemeinderat erhalten, ausführlich beworben.

Ein weiterer Beleg für das derzeitige Ansehen des Erzeugnisses besteht darin, dass „Pastel de Tentúgal" und die Geschichte des Gebäcks in dem von Maria Helena de Matos Rocha Marques verfassten und 2023 von der „Associação Corvo e Pinho" herausgegebenen Buch mit dem Titel „Tentúgal – a história local nas histórias de José Craveiro" (Tentúgal – die Geschichte des Ortes in den Erzählungen von José Craveiro) ausführlich beschrieben werden.

Der Absatz über den nationalen Wettbewerb für Süßwaren in Portugal (Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa) wurde durch den Hinweis ergänzt, dass dieser Wettbewerb gemeinsam von der Vereinigung „QUALIFICA/oriGIn Portugal" und dem nationalen Zentrum für Agrarmärkte und -ausstellungen (Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícola, CNEMA) organisiert wird und dass „Pastel de Tentúgal" bei der 12. Auflage des Wettbewerbs im Jahr 2023 mit vier Goldmedaillen und bei der 13. Auflage im Jahr 2024 mit einer Goldmedaille, drei Silbermedaillen und einer Bronzemedaille ausgezeichnet wurde. Diese Ergebnisse wurden von der nationalen und regionalen Presse, auf den Websites der Veranstalter und auch auf den für derartige nationale Wettbewerbe eingerichteten Websites weithin publik gemacht.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

18. Nummer IX

Nummer IX „Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften" wurde in Anbetracht der neuen gesetzlichen Bestimmungen vollständig gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

19. Nummer 7 (vormals X) – Kennzeichnung

Es wurde ein Verweis auf die Kennzeichnung des gefrorenen gebackenen „Pastel de Tentúgal“ aufgenommen. Zudem wurde die Anforderung eingefügt, dass die Vorschriften bezüglich der Größe und der Anbringungsstelle bestimmter Symbole und Angaben einzuhalten sind. Außerdem wurden Kennzeichnungsvorschriften für nicht vorverpackte Gebäckstücke aufgenommen.

In Anbetracht der neuen gesetzlichen Bestimmungen lauten die konkreten Verpflichtungen nun wie folgt:

7.1 „Pastel de Tentúgal“, vorverpackt, roh oder gebacken, eingefroren

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen muss das Etikett folgende Angaben enthalten:

— „Indicação Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) oder „IGP“ (g. g. A.), unmittelbar in Verbindung mit dem geschützten Namen

— das Logo von „Pastel de Tentúgal“

Ungeachtet der Form der Kennzeichnung und mit Ausnahme der Eigenmarken der Erzeuger, der Marken der Händler oder anderer Marken können Abzeichen oder sonstige Angaben und Hinweise auf der Kennzeichnung erscheinen, sofern sie nicht deutlicher als die Angabe „Pastel de Tentúgal“ hervorgehoben oder unmittelbar mit der Verkehrsbezeichnung oder dem Gemeinschaftslogo der g. g. A. verbunden sind.

— den Namen oder die Firma und Anschrift des Herstellers von „Pastel de Tentúgal“

7.2 „Pastel de Tentúgal“, nicht vorverpackt – Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen muss das Etikett folgende Angaben enthalten:

— „Indicação Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) oder „IGP“ (g. g. A.), unmittelbar in Verbindung mit dem geschützten Namen

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Pastel de Tentúgal“

EU-Nr.: PGI-PT-0938-AM02 – 15. Oktober 2024

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

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

„Pastel de Tentúgal“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 19 – ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

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

Süßware klösterlicher Herkunft aus einem dünnen Teig (0,06-0,15 mm), der aus einer Mischung aus Wasser und Mehl hergestellt wird, mit einer cremigen aus einer Mischung aus Eigelb, Eiern und Zuckersirup bestehenden Füllung. Sie wird in Form von Stangen, Ministangen und Riesenstangen sowie als Halbmond oder Minihalbmond mit den nachstehenden physikalischen, chemischen und sensorischen Eigenschaften angeboten.

Tabelle 1

Durchschnittswerte der physikalischen Parameter

	Stange	Halbmond	Ministange	Minihalbmond	Riesenstange
Gewicht (g)	70,0-100,0	80,0-120,0	30,0-70,0	40,0-80,0	500-2 000
Breite (cm)	4,0-6,0	6,0-7,5	3,0-4,0	4,5-5,5	10-15
Länge (cm)	13,0-15,0	10,0-14,0	9,0-12,0	7,5-10,0	25-40
Höhe (cm)	2,5-4,0	3,0-6,0	1,5-2,5	3,0-4,0	5-9

Tabelle 2

Durchschnittswerte der chemischen Parameter

	Stange	Halbmond
Feuchtigkeit (g/100 g)	24,0-31,0	22,0-32,0
Eiweiß (g/100 g)	4,0-10,0	4,0-12,5
Fett (g/100 g)	6,0-13,0	8,0-23,0
Kohlenhydrate (g/100 g)	48,0-60,0	48,0-70,0
Gesamtasche (g/100 g)	0,2-0,8	0,2-1,2
Brennwert (kcal/100 g)	280,0-358,0	320,0-420,0

Tabelle 3

Sensorische Eigenschaften

	Stange oder Ministange oder Riesenstange	Halbmond oder Minihalbmond
Äußeres Aussehen	Gebäck aus Blätterteig in Rechteckform mit einem „Kamm“ an jedem Ende und einer Füllung, deren Farbe von strohgelb bis goldgelb reicht. Bisweilen mit Puder- oder Kristallzucker bestreut.	Gebäck aus dünn ausgerolltem Blätterteig mit einer Füllung, deren Farbe von strohgelb bis goldgelb reicht, in Halbmondform mit mehr oder weniger stark ausgeformten „Kämmen“. Bisweilen mit Puder- oder Kristallzucker und Zimt bestreut.
Inneres Aussehen	Der Teig umhüllt eine gelbe Füllung mit unregelmäßigem Erscheinungsbild und fester Konsistenz. Die Füllung tritt beim Aufschneiden des Gebäcks nicht aus; sie ist cremig und leicht verzehrbar. Beim Verzehr vereinen sich der knusprige Blätterteig und die im Mund zergehende, samtige Creme.	Der Teig umhüllt eine (aufgrund von Zimt und gerösteten Mandeln) gelbe bis gelblichbraune Füllung mit unregelmäßigem Erscheinungsbild (kann kleine Luftblasen aufweisen) und fester Konsistenz. Die Füllung tritt beim Aufschneiden des Gebäcks nicht aus; sie ist leicht verzehrbar und zergeht im Mund.
Textur	Blättrig, zart und knusprig zugleich	Blättrig, zart und knusprig zugleich
Konsistenz	Cremige, aber feste Konsistenz	Cremige, aber feste Konsistenz

	Stange oder Ministange oder Riesenstange	Halbmond oder Minihalbmond
Geschmack	Süßer Geschmack nach Eiern, Zucker und Zimt	Süßer Geschmack nach Eiern, Zucker, gerösteten Mandeln und Zimt

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Nur folgende Rohstoffe dürfen verwendet werden:

a) Weizenmehl Typ 55 oder 45 mit folgenden Merkmalen: Feuchtigkeitsgehalt (%): 14,5 (+ 0,5); Aschegehalt (Trockenmasse (%): 0,45-0,60; Säure (g/100g) (Schwefelsäure): höchstens 0,120 g; Trockengluten (%): mindestens 8,00 (– 0,5)

b) Wasser

c) Eigelb – flüssig, pasteurisiert oder frisch, oder von unverarbeiteten Eiern, frisch, Güteklasse A, Gewichtsklasse L, mit einer Dotterfarbe zwischen 12 und 14 auf der Roche-Skala

d) Eier – unverarbeitet, frisch, Güteklasse A, Gewichtsklasse L, mit einer Dotterfarbe zwischen 12 und 14 auf der Roche-Skala

e) raffinierter Weißzucker, industriell aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben gewonnen, kristallisiert, weiß, charakteristisch, geruchlos und frei von Klumpen

f) Fett – ausschließlich bestehend aus einer Mischung aus 90 % Pflanzenmargarine und 10 % Butter; andere Fette sind nicht zulässig

g) Zimtpulver oder Zimtstangen

h) Mandeln ohne Schale (*Prunus dulcis*) – nur bei der halbmondförmigen Variante

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

Das gesamte Herstellungsverfahren für das Erzeugnis mit der g. g. A. „Pastel de Tentúgal“ (Teigherstellung, Zubereitung der Füllung, Ausformung des Gebäcks und Einfrieren) muss in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden.

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

„Pastel de Tentúgal“, gebacken – Nach dem Abkühlen wird das Erzeugnis wie folgt angeboten:

— für den sofortigen Verkauf am Erzeugungsort: auf Tabletts;

— für den Verkauf außerhalb des Erzeugungsortes: auf Tabletts für den Transport, die zum Schutz des Erzeugnisses auf geeignete Weise umwickelt oder in geeigneten Verpackungen verpackt und stets ordnungsgemäß gekennzeichnet sind.

„Pastel de Tentúgal“, roh oder gebacken, eingefroren – Das Erzeugnis muss in Verpackungen verpackt werden, die für die Beförderung gefrorener Erzeugnisse geeignet und ordnungsgemäß gekennzeichnet sind.

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

„Pastel de Tentúgal“, vorverpackt, roh oder gebacken, eingefroren:

— „Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida“ oder „Pastel de Tentúgal IGP“

— Logo von „Pastel de Tentúgal“:

— Name oder Firma und Anschrift des Herstellers des „Pastel de Tentúgal“

Ungeachtet der Form der Kennzeichnung und mit Ausnahme der Eigenmarken der Erzeuger, der Marken der Händler oder anderer Marken können Abzeichen oder sonstige Angaben und Hinweise auf der Kennzeichnung erscheinen, sofern sie nicht deutlicher als die Angabe „Pastel de Tentúgal“ hervorgehoben oder unmittelbar mit der Verkehrsbezeichnung oder dem Gemeinschaftslogo der g. g. A. verbunden sind.

Pastel de Tentúgal, nicht vorverpackt:

1. – „Indicação Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) oder „IGP“ (g. g. A.), unmittelbar in Verbindung mit dem geschützten Namen

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet beschränkt sich auf die Kleinstadt Tentúgal und wird im Osten durch die Stadt Lamarosa (Kreis Coimbra), im Norden durch das Dorf Portela, im Westen durch das Dorf Póvoa de Santa Cristina (Gemeinde Tentúgal) und die Stadt Meãs (Kreis Montemor-o-Velho) und im Süden durch den Kanal Vala Real begrenzt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Pastel de Tentúgal“ und dem geografischen Gebiet beruht auf der Qualität des Erzeugnisses, seinen Eigenschaften und seinem Ansehen – damals wie heute.

Vom 16. Jahrhundert bis heute hat das mit der Herstellung von „Pastel de Tentúgal“ verbundene Know-how die Stadtgrenzen nicht verlassen.

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Herstellung von „Pastel de Tentúgal“ beschränkt sich ausschließlich auf die Stadt Tentúgal. Dies ist auf die Bedeutung der klimatischen Faktoren – insbesondere die milden Temperaturen und die hohe relative Luftfeuchtigkeit – und auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Bezeichnung des Produkts mit dem des abgegrenzten Gebiets, in dem der Ruf des Produkts begründet wird, übereinstimmt. Das ergibt sich unmittelbar aus der Tatsache, dass über den Ursprung des Erzeugnisses Gewissheit herrscht: So haben die Schwestern des Karmeliter-Ordens, die zwischen 1565 und 1898 im Kloster Nossa Senhora da Natividade lebten, die Süßware in Handarbeit hergestellt.

Die Nähe Tentúgals zum atlantischen Ozean (bei der Stadt Figueira da Foz) und der Verlauf des Flusses Mondego nur wenige Kilometer entfernt führen zu solchen natürlichen Gegebenheiten wie milde Temperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit, die entscheidend zur Zubereitung und Weiterverarbeitung eines sehr dünnen, knusprigen, fast durchsichtigen, lediglich aus Wasser und Mehl hergestellten Teigs beitragen.

Die Nähe des Meeres und des Flusses üben eine regulierende Wirkung auf die Temperaturwerte aus, sodass Tentúgal während des ganzen Jahres in den Genuss von milderen Temperaturen kommt, wobei die Temperaturen im Winter nicht so tief fallen (Monatsmittel zwischen 10 °C und 20 °C.) und im Sommer nicht so stark ansteigen (durchschnittliche Höchsttemperatur: 26 °C). Die relative Luftfeuchtigkeit ist im Allgemeinen hoch und liegt im Durchschnitt zwischen 70 % (Frühling und Sommer) und 87 % (Herbst und Winter).

Diese klimatische Besonderheit erleichtert sowohl die Zubereitung des Teigs (eine niedrige Luftfeuchtigkeit beeinträchtigt das Ausziehen des Teigs, da er bereits bei den ersten Bewegungen reißen könnte) als auch seine Weiterverarbeitung (da es ohne Feuchtigkeit nicht möglich wäre, den Teig zu Gebäck auszuformen).

Aufgrund des Verkaufs von Gebäckstücken im Umfeld des Karmelitinnenklosters lassen sich historische Referenzen für „Pastel de Tentúgal“ finden, von denen die älteste aus dem Jahr 1860 stammt.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die Besonderheit von „Pastel de Tentúgal“ ergibt sich in erster Linie aus dem Verfahren zur Herstellung des zarten und dünnen Teigs mit einer Dicke zwischen 0,06 und 0,15 mm. Dieser nur aus Wasser und Weizenmehl bestehende Teig durchläuft verschiedene Phasen, in denen die Herstellungsbräuche – einschließlich des Mischens der Zutaten – eine wichtige Rolle spielen, bis er dann in Handarbeit von den Konditorinnen bis zum Erreichen der gewünschten Dicke ausgezogen wird. Diese Herstellungsmethode hängt voll und ganz vom dem in der Stadt Tentúgal entwickelten Know-how ab, da die Eigenschaften des Mehls oder klimatische Bedingungen bisweilen zu Beeinträchtigungen führen können.

Nach der Zubereitung wird der Teig auf ein Holzbrett, das auf dem mit weißen Tüchern bedeckten Fußboden liegt, gelegt, wo er, um eine dünne, fast transparente Lage zu erhalten, maximal ausgezogen wird. Dies ist der kritischste Moment bei der Herstellung, da besonderes Know-how, Sensibilität und praktische Erfahrung erforderlich sind, damit der Teig nicht reißt, bevor die gewünschte Dicke erreicht wird.

Nachdem der Teig so lange getrocknet wurde, bis er den gewünschten Feuchtigkeitsgehalt aufweist, wird er in Form von Kreisen aufgeschnitten und mit den Händen aufgenommen. Danach wird er auf Tabletts aus geeignetem Material gelegt und mit einem trockenen weißen Tuch abgedeckt. Um zu verhindern, dass der Teig austrocknet, wird ein feuchtes Tuch über dieses Tuch gelegt. In dieser Phase hat der Teig eine ähnliche Textur wie Pergamentpapier, ist aber sogar noch dünner.

Das bei der Verarbeitung dieses Teigs genutzte Know-how ist von entscheidender Bedeutung bei der Ausformung des Gebäcks; sodass eine Süßware entsteht, bei der die dünnen Lagen so zusammengelegt werden, dass die Füllung nicht austreten kann.

Der äußerst dünne, fast durchsichtige Teig zusammen mit der cremigen Füllung auf Eibasis verleiht dem Gebäck das äußere und innere Aussehen, die Konsistenz, den Geschmack und die Textur, die es zu einem einzigartigen Erzeugnis machen.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.):*

Neben der Bedeutung der klimatischen Faktoren sollte auch darauf hingewiesen werden, dass der Name des Erzeugnisses den Namen des abgegrenzten Gebiets, in dem es hergestellt wird, umfasst. Das ergibt sich unmittelbar aus der Gewissheit, dass diese Süßware ihren Ursprung in dem Kloster Nossa Senhora da Natividade hat. Verschiedenen Quellen ist zu entnehmen, dass das Know-how, das dieses einzigartige Erzeugnis hervorgebracht hat, seit dem späten 16. Jahrhundert in diesem Kloster entwickelt wurde. So schreibt beispielsweise Augusto Fonseca in seinem Buch „Velharias de Coimbra“, dass „die hoch geschätzten ‚Pastéis de Tentúgal‘“ bereits vor 1860 in Coimbra verkauft wurden. António Nobre erwähnt sie in seinem Gedicht „Carta a Manuel“. Im „Conimbricense“ wurde im Jahr 1891 auf „os ‚afamados‘ pastéis de Tentúgal“, also auf die „berühmten“ Gebäckstücke aus Tentúgal verwiesen. In Veröffentlichungen über die Exposicão Districtal de Coimbra (Bezirksausstellung von Coimbra) des Jahres 1884 werden die „wohlschmeckenden ‚Pastéis de Tentúgal‘“ ebenfalls erwähnt. Im Werk „O Doceiro Moderno“ von J. M. Sousa Monteiro aus dem späten 19. Jahrhundert heißt es, dass „diese Art von Gebäck nach einem speziellen Rezept des Ortes hergestellt wird“. Carlos Bento da Meia schreibt in seinem 1904 erstmals erschienenen Werk „O Tratado Completo de Cozinha e de Copa“, dass der Teig so lange geknetet werden muss, bis er so dünn und durchsichtig wie Seidenpapier ist, und dass „durch die Beschreibung des Verfahrens deutlich wird, dass weniger geübte Hände ihn nicht richtig zubereiten können“. António Maria de Oliveira Belo schreibt in seinem Werk „Culinária Portuguesa“ (1936), dass die Herstellung von „Pastéis de Tentúgal“ sehr aufwendig ist, da die schwierige Zubereitung des Teigs nur mit einer sehr langen Erfahrung gelingt.

Auch heute noch genießt „Pastel de Tentúgal“ einen ausgezeichneten Ruf und ist in ganz Portugal in allen Arten von Einzelhandelsgeschäften zu finden (von kleinen lokalen Bäckereien über große Einzelhandelsgeschäfte und Einkaufszentren bis hin zu Tankstellen an den Hauptverkehrsstraßen). Die Konditoren und deren Verband sind häufig eingeladen zu

— prestigeträchtigen Süßwarenmessen (unter anderem in Portalegre, Coimbra oder Alcobaça);

— weiteren prestigeträchtigen Veranstaltungen (darunter das nationale Gastronomiefestival von Santarém, die nationale Landwirtschaftsmesse von Santarém, das Reis- und Welsfest und das alljährliche Festival von Montemor-o-Velho, die Handwerksmesse von Maia, die Veranstaltung „POIARTES“ in Vila Nova de Poiares, die „EXPOFACIC“ in Cantanhede, die Honig- und Kastanienmesse in Lousã, der Markt von Bolhão, der Markt von Porto oder die Tourismusmesse von Lissabon).

In den Jahren 2023 und 2024 wurde „Pastel de Tentúgal“ bei der 12. und 13. Auflage des nationalen Wettbewerbs für Süßwaren in Portugal, der gemeinsam von der Vereinigung „QUALIFICA/oriGIn Portugal“ und dem nationalen Zentrum für Agrarmärkte und -ausstellungen (Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícola, CNEMA) organisiert wird, mit fünf Goldmedaillen, drei Silbermedaillen und einer Bronzemedaille ausgezeichnet. Zahlreiche weitere Verweise auf das Gebäck finden sich in der Presse (in der Ausgabe der Zeitung „Diário de Coimbra“ vom 20. März 2023 und der Ausgabe der Zeitung „Diário das Beiras“ vom 27. Februar 2024), im Leitfaden für Qualitätserzeugnisse („Guias dos Produtos de Qualidade“) und in anderen renommierten Veröffentlichungen, etwa auf der Website „Produtos Tradicionais Portugueses“ für traditionelle portugiesische Erzeugnisse, der zugehörigen PTPT-App und der offiziellen Website des Landwirtschaftsministeriums.

Auch bei Touristen steht Tentúgal nach wie vor als Ausflugsziel hoch im Kurs; besonders beliebt sind Besuche in den Herstellungsbetrieben, bei denen gezeigt wird, wie der Teig zubereitet und das Gebäckstück anschließend ausgeformt wird. Der Rat des Gemeindeverbands Montemor-o-Velho (dem die Gemeinde Tentúgal angehört) hat „Pastel de Tentúgal“ als seinen „Botschafter“ gewählt. Und als solches wird das Gebäck in den Prospekten mit historischen und allgemeinen Informationen zum kulturellen Erbe sowie in der Box, die Besucher bei feierlichen Anlässen vom Gemeinderat erhalten, ausführlich beworben.

Vertreter von Konditoreien und Herstellungsbetrieben treten in beliebten Fernsehsendungen auf verschiedenen Kanälen (etwa bei „Praça da Alegria“, „Domingão“, „Esta Manhã“ oder „Mesa Nacional“) auf und sind auf Messen und Märkten im ganzen Land vertreten.

Ein weiterer Beleg für das derzeitige Ansehen des Erzeugnisses besteht darin, dass „Pastel de Tentúgal“ und die Geschichte des Gebäcks in dem von Maria Helena de Matos Rocha Marques verfassten und 2023 von der „Associação Corvo e Pinho“ herausgegebenen Buch mit dem Titel „Tentúgal – a história local nas histórias de José Craveiro“ (Tentúgal – die Geschichte des Ortes in den Erzählungen von José Craveiro) ausführlich beschrieben werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/doces/docs/CE_Pastel_Tentugal_150924.pdf

C/2025/354

15.1.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11802 – TTE / AES / ADRE)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/354)

1. Am 8. Januar 2025 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— TotalEnergies S.E. („TTE“, Frankreich),

— The AES Corporation („AES“, USA),

— AES Dominicana Renewable Energy, S.A. („ADRE“, Dominikanische Republik), kontrolliert von AES.

TTE und AES werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ADRE erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— TTE ist ein breit aufgestelltes und internationales integriertes Energieunternehmen. TTE hat Geschäftstätigkeiten in allen Bereichen der Öl- und Gasindustrie, sowohl auf vorgelagerten Märkten (Kohlenwasserstoffexploration, -erschließung und -förderung) als auch auf nachgelagerten Märkten (Raffination, Petrochemie, Spezialchemikalien, Handel mit und Beförderung von Rohöl und Mineralölerzeugnissen sowie Marketing),

— AES ist ein weltweit aufgestelltes Energieunternehmen, das Strom aus thermischen und erneuerbaren Quellen erzeugt und verteilt.

3. ADRE ist in folgenden Geschäftsbereichen tätig: ADRE entwickelt und betreibt eigene Anlagen in den Bereichen Onshore-Windenergie, Solarenergie (einschließlich dezentraler Erzeugung) und Energiespeicherung, darunter bereits in Betrieb genommene und noch in Entwicklung befindliche Projekte. Das Zielunternehmen ADRE ist ausschließlich in der Dominikanischen Republik tätig.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen ([2]) infrage.

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

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).
([2]) ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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

M.11802 – TTE / AES / ADRE

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

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

Postanschrift:

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

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/361

15.1.2025

Verbindliche Ursprungsauskunft

(C/2025/361)

Liste der von den Mitgliedstaaten und vom Vereinigten Königreich in Bezug auf Nordirland benannten Behörden, bei denen Anträge auf verbindliche Ursprungsauskünfte eingehen oder die verbindliche Ursprungsauskünfte erteilen

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
BELGIEN			
Nichtpräferenzieller Ursprung	Service Public Fédéral Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie Direction générale des Analyses économiques et de l'Economie internationale bâtiment Atrium C Rue du Progrès 50 1210 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie Algemene Directie Economische Analyses en Internationale Economie City Atrium C Vooruitgangsstraat 50 1210 Brussel België	+32 22778467 +32 22776522 +32 22776211	Origine.oorsprong@economie.fgov.be
Präferenzursprung	Service Public Fédéral Finances Service Public Fédéral Finances Administration générale des Douanes et Accises OPERATIONS Composante Centrale-Douane 1 North Galaxy — Tour A/11 Boulevard du Roi Albert II, 33 — boîte 372 1030 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Financiën Algemene Administratie van de Douane en Accijnzen OPERATIES Centrale Component-Douane 1 North Galaxy — Toren A11 Koning Albert II — laan 33, bus 372 1030 Brussel België	+32 25760295 +32 25786794	Da.ops.douane1@minfin.fed.be

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
BULGARIEN	National Customs Agency Central Customs Directorate 47, G.S.Rakovski street BG-1040 Sofia	+359 298594148 +359 298594036	origin@customs.bg
KROATIEN	Customs Directorate of the Ministry of Finance of the Republic of Croatia Central Office Sector for customs Systems Carinska uprava Ministarstva financija Republike Hrvatske Središnji ured Sektor za carinsku sustav Služba za carinsku vrijednost i podrijetlo Alexandera Von Humboldta 4a, 10000 Zagreb	+385 16211308 +385 16211321	podrijetlo@carina.hr origin@carina.hr
TSCHECHISCHE REPUBLIK	Celní úřad pro Olomoucký kraj Oddělení – Závazných informací Blanická 19 772 71 Olomouc	+420 585111111	podatelna580000@cs.mfcr.cz
DÄNEMARK	Toldstyrelsen Toldbodvej 8 DK-6330 Padborg	+45 72221212 +45 72382641	oprindelse@toldst.dk
DEUTSCHLAND			
Präferenzursprung und nichtpräferenzieller Ursprung, sofern die letzte Be- oder Verarbeitung außerhalb der EU stattfand oder wenn es sich um Waren handelt, für die es gemeinsame Marktorganisationen gibt, denen zufolge die Gewährung von Vorteilen von der Feststellung des nichtpräferenziellen Ursprungs abhängt.	Hauptzollamt Hannover Waterloostraße 5 30169 Hannover	+49 5111012480	poststelle.vzta-hza-hannover@zoll.bund.de

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
Nichtpräferenzieller Ursprung sofern die Waren in der EU vollständig gewonnen oder hergestellt oder in der EU be- oder verarbeitet werden. Gilt nicht, wenn es sich um Waren handelt, für die es gemeinsame Marktorganisationen gibt, denen zufolge die Gewährung von Vorteilen von der Feststellung des nichtpräferenziellen Ursprungs abhängt.	Industrie- und Handelskammern Deutscher Industrie- und Handelskammer Breite Straße 29 10178 Berlin	+49 30203082321	behm.steffen@dihk.de info@dihk.de
IRLAND	Office of the Revenue Commissioners Classification, Origin and Valuation Section Customs Division St Conlon's Road Nenagh County Tipperary	+353 6744260	origin&valuationsection@revenue.ie
ESTLAND	Maksu-ja Tolliamet Lõõtsa 8A 15176 Tallinn		emta@emta.ee
GRIECHENLAND	Hellenic Republic Independent Authority for Public Revenue General Directorate of Customs and Excise Directorate of Tariff Issues, Special Procedures and Reliefs Section B Tariff Preferential Regimes & Origin 10, Karageorgi Servias Str. 101 84 Athens Ελληνική Δημοκρατία Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & Ε.Φ.Κ. Διεύθυνση Δασμολογικών Θεμάτων Ειδικών Καθεστώτων και Απαλλαγών Τμήμα Β Προτιμησιακών Δασμολογικών Καθεστώτων και Καταγωγής Καρ. Σερβίας 10 101 84 Αθήνα	+30 2106987487 +30 2106987493 +30 2106987541 +30 2106987513 +30 2106987486	d17-c@2001.syzefxis.gov.gr

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
SPANIEN	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 28071 Madrid	+34 9172898545535	gestionaduanera@correo.aeat.es
FRANKREICH	Direction Régionale des Douanes Service de l'Origine 8, rue de Rabanesse BP 10430 63012 Clermont-Ferrand Cedex 1	+33 970272863	somif-rco@douane.finances.gouv.fr
ITALIEN	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Dogane Ufficio origine e valore Via Mario Carucci, 71 00143 Roma	+39 0650245093	dir.dogane.origine@adm.gov.it
ZYPERN	Department of Customs and Excise Ministry of Finance M. Karaoli Str. 1096 Nicosia Postal address: Customs Headquarters 1440 Nicosia Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Μ. Καραολή 1096 Λευκωσία Ταχυδρομική Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία	+357 22601665 +357 22601703	headquarters@customs.mof.gov.cy
LETTLAND	State Revenue Service of the Republic of Latvia National Customs Board Talejas Street 1 Riga, LV-1978 Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde Talejas iela 1, Riga, LV-1978	+371 67121007 +371 67121011	MP.lietvediba@vid.gov.lv

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
LITAUEN	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos A. Jakšto g. 1 01105 Vilnius	+370 52666067 +370 52327480	muitine@lrmuitine.lt
LUXEMBURG	Direction des douanes et accises Division TAXUD BP 1605 1016 Luxembourg	+352 28182325 +352 28182347	TAXUD@do.etat.lu
UNGARN	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Hősök fasora 20-24 1163 Budapest	+36 14022233	szi@nav.gov.hu
MALTA	Customs Department Lascaris Wharf Valletta. CMR02	+356 25685186	saviour.grima@gov.mt
NIEDERLANDE	Douane Arnhem Landelijk Oorsprong Team PB 3070 6401 DN HEERLEN The Netherlands	+31 881534780	helpdesk.oorsprongszaken@douane.nl
ÖSTERREICH	Bundesministerium für Finanzen Johannesgasse 5 1010 Wien	+43 151433/504189	origin@bmf.gv.at
POLEN	Krajowa Informacja Skarbowa ul. Warszawska 5 43-300 Bielsko-Biała	+48 334727994	wip.kis@mf.gov.pl
PORTUGAL	Autoridade Tributária e Aduaneira Direcção de Serviços de Tributação Aduaneira Rua de Alfãndega nº 5 r/c 1149-006 Lisboa	+351 218813765	dsta@at.gov.pt
RUMÄNIEN	Ministerul Finanțelor Autoritatea Vamală Română Str. Alexandru Ivasiuc nr. 34-40, bloc 5, sector 6 București, CP 060305	+40 213155858 +40 213155859 +40 213137969 +40 213141170	origine@customs.ro

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
SLOWENIEN	Ministrstvo za finance Finančna uprava republike Slovenije Generalni finančni urad p.p. 631 Šmartinska cesta 55 1001 Ljubljana	+386 14783921	gfu.fu@gov.si
SLOWAKEI	Colný úrad Bratislava Miletičova 42 824 59 Bratislava 26	+421 250263963 +421 250263960	zavazky@financnasprava.sk
FINNLAND	Tulli PL 512 FI-00101 Helsinki Tullen PB 512 FI-00101 Helsingfors	+358 2955200	origin@tulli.fi
SCHWEDEN	Tullverket Box 27311 102 54 Stockholm	+46 771520520	tullverket@tullverket.se
VEREINIGTES KÖNIGREICH (in Bezug auf Nordirland)	HM Revenue & Customs Excise, Customs, Stamps and Money Duty Liability Team 10th Floor South-East Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA		dutyliability.policy@hmrc.gov.uk

C/2025/411

15.1.2025

Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union

Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

SA.113458

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/411)

Datum der Annahme der Entscheidung	21.10.2024	
Nummer der Beihilfe	SA.113458	
Mitgliedstaat	Polen	
Region	Miasto Warszawa	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Pomoc dla Muzeum Historii Polski w Warszawie	
Rechtsgrundlage	Uchwała nr 118/2015 Rady Ministrów z dnia 21 lipca 2015 r. w sprawie ustanowienia programu wieloletniego „Budowa Muzeum Historii Polski w Warszawie" (RM-111-115-15), zmieniona uchwałą nr 165/2017 Rady Ministrów z dnia 17 października 2017 r. (RM-111-169-17), uchwałą nr 55/2018 Rady Ministrów z dnia 20 marca 2018 r. (RM-111-50-18), uchwałą nr 17/2021 Rady Ministrów z dnia 1 lutego 2021 r. (RM-06111-17-21), uchwałą nr 117/2023 Rady Ministrów z dnia 29 czerwca 2023 r. (RM-06111-126-23) oraz uchwałą nr 147/2023 Rady Ministrów z dnia 16 sierpnia 2023 r. (RM-06111-156-23). W uzupełnieniu zob. Załącznik nr 2.	
Art der Beihilfe	Ad-hoc-Beihilfe	Museum of Polish History
Ziel	Kultur	
Form der Beihilfe	Zuschuss	
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 362 268 000 PLN	
Beihilfehöchstintensität		
Laufzeit	ab 01.01.2016	
Wirtschaftssektoren	Museen	
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego ul. Krakowskie Przedmieście 15, 00-071 Warszawa	
Sonstige Angaben		

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind, finden Sie unter: https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/412

15.1.2025

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11711 — JWL / ASIA PULP & PAPER GROUP)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/412)

Am 17. Dezember 2024 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (https://competition-cases.ec.europa.eu/search). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32024M11711 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

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

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/413

15.1.2025

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11779 — OAKTREE/ APOLLO)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/413)

Am 18. Dezember 2024 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (https://competition-cases.ec.europa.eu/search). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32024M11779 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

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

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/439

15.1.2025

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/2025/439)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Cornas“

PDO-FR-A0697-AM02

Datum der Mitteilung: 16.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Anbaumethoden

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Cornas“ wird in Abschnitt VI (Reberziehung) eine Agrarumweltbestimmung aufgenommen, die darauf ausgerichtet ist, die physikalischen und biologischen Gegebenheiten des Gebiets zu bewahren:

— Die nicht mechanische Unkrautbeseitigung auf den Vorgewenden und Böschungen ist verboten.

Diese Vorschrift wird im Abschnitt „Weinbereitungsverfahren“ in das Einzige Dokument eingefügt.

2. Aufbinderegeln

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Cornas“ wird Abschnitt XI (Übergangsmaßnahmen) geändert, indem eine obsolet gewordene Übergangsregelung gestrichen wird, der zufolge bestimmte Aufbinderegeln sowie Vorschriften zur Laubwandhöhe und zur Höhe der Rebpfähle ab der Lese im Jahr 2016 für Rebflächen galten, die am 31. Juli 2009 bereits bestanden.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Änderung unberührt.

3. Kennzeichnung

In Kapitel I Abschnitt XII (Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung) der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Cornas“ wird Nummer 2 – Besondere Bestimmungen – ergänzt, um die Kennzeichnungsvorschriften für die Angabe der übergeordneten geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ gemäß den in der Vereinbarung zwischen den einzelnen beteiligten Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Bedingungen aufzunehmen. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

4. Meldepflichten

Kapitel II der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Cornas“ wird aktualisiert, um die Meldepflichten der Akteure gegenüber der Schutz- und Verwaltungsvereinigung mit dem Kontrollplan für die Bezeichnung in Einklang zu bringen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

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

5. **Verweis auf die Kontrollstelle**

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Abschnitt II (Verweis auf die Kontrollstelle) aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt und Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Cornas

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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 Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Die Ursprungsbezeichnung „Cornas" ist stillen Rotweinen vorbehalten.

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % auf.

Bei der Abfüllung liegt der Apfelsäuregehalt der Weine bei höchstens 0,4 Gramm pro Liter.

Der Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) der Weine beträgt bei der Abfüllung:

— maximal 3 Gramm pro Liter bei Weinen mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von höchstens 13,5 %,

— maximal 4 Gramm pro Liter bei Weinen mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von über 13,5 %.

Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13,5 % nicht überschreiten.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an jeglichen flüchtigen Säuren und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Bei den Weinen handelt es sich ausschließlich um Rotweine. Die Ursprungsbezeichnung „Cornas" ist unter sämtlichen Bezeichnungen aus dem Gebiet „Côtes du Rhône septentrionales", dem nördlichen Teil des Weinbaugebiets „Côtes du Rhône", die einzige kontrollierte Ursprungsbezeichnung, bei der der Wein nur aus der Rebsorte Syrah N erzeugt wird.

Die Weine haben stets eine charakteristische, sehr dunkle Robe, die granatfarben bis fast schwarz sein kann; mit der Reifung können sich bernsteinfarbene Töne entwickeln. Sie sind kräftig, gut strukturiert und am besten nach langer Lagerung. Aufgrund der Struktur werden sie häufig als kernig bezeichnet.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

— Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 400 Stöcken pro Hektar auf.

— Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,30 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit den Abständen zwischen den Rebstöcken derselben Zeile.

— Der Abstand zwischen den Rebzeilen beträgt höchstens 2,50 m.

Die Reben werden nach einem der folgenden Verfahren so geschnitten, dass höchstens 8 Augen am Stock bleiben:

— kurzer Zapfenschnitt (Gobelet-, einarmiger oder zweiarmiger Cordon-de-Royat-Schnitt),

— einfacher oder doppelter Guyot-Schnitt.

Der Kordon befindet sich auf einer Höhe von höchstens 0,60 Metern. Gemessen wird der Abstand vom Boden bis zu den unteren Armen des Stocks.

— Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt. Die Trauben werden an den Rispen zum Ort der Weinbereitung transportiert.

Ab dem 1. Januar 2020 werden die Rebpflanzungen und das Ersetzen von Pflanzen mit Pflanzenmaterial durchgeführt, das einer Heißwasserbehandlung oder einer anderen vom Landwirtschaftsministerium anerkannten Behandlung zur Bekämpfung der Goldgelben Vergilbung unterzogen wurde.

— Die Bekämpfung des spontanen Pflanzenwuchses erfolgt vom 1. September bis zum 1. Februar entweder mechanisch oder mithilfe von Geräten, die eine zielgenaue Anwendungen der Behandlungsprodukte gewährleisten.

— Das Abdecken der Rebpflanzen mit Kunststofffolie ist verboten.

— Die nicht mechanische Unkrautbeseitigung auf den Vorgewenden und Böschungen ist verboten.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

— Bei der thermischen Behandlung des Leseguts ist eine Temperatur von mehr als 40 °C untersagt.

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen aus dem Unionsrecht und dem französischen Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

5.2. *Höchsterträge*

1. 46 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und der Weinausbau finden auf dem Gebiet der Gemeinde Cornas im Departement Ardèche statt (Gebiet nach dem amtlichen Gemeindeschlüssel des Jahres 2019).

7. **Keltertraubensorte(n)**

Syrah N – Shiraz

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

Unter den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen aus dem Rhone-Tal wird die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cornas“ als „Crus des Côtes du Rhône“ eingestuft.

Im nördlichen Teil des Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône“ ist das Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Cornas“ das südlichste, in dem Rotwein erzeugt wird.

Das Weinbaugebiet befindet sich am rechten Rhone-Ufer, gegenüber der Stadt Valence zwischen den geografischen Gebieten der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Saint-Péray“ und „Saint-Joseph“.

Das abgegrenzte geografische Gebiet beschränkt sich auf die Gemeinde Cornas im Departement Ardèche.

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Cornas“ formt ein natürliches, überwiegend aus Granitgestein gebildetes Amphitheater mit günstiger Exposition, das vor Wind geschützt und warm ist; die terrassierten Hänge werden von Mäuerchen gestützt, die die Weinbaugemeinschaft in stetiger Arbeit aufgebaut hat und weiterhin pflegt, um sowohl das Produktionspotenzial als auch die zugehörige Landschaft zu erhalten.

Indem sie die Tradition der Handlese der Trauben fortführen, leisten die Weinbauern des Gebiets „Cornas“ einen Beitrag zur Erhaltung der Ursprünglichkeit und der Eigenschaften dieser Weinberge in Hanglage.

Das Mesoklima ist möglicherweise ausschlaggebend für den Namen der Gemeinde, die das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung bildet, denn „Cornas“ bedeutet im keltischen „verbrannte Erde“. Diese milden klimatischen Bedingungen ermöglichen eine frühzeitige Reifung; das erklärt, warum im Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Cornas“, das nur zwölf Kilometer südlich des Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Hermitage“ liegt, die Lese oft eine Woche früher beginnt.

Die Gesamtheit der natürlichen Bedingungen ermöglichten es, hier die Rebsorte Syrah N anzupflanzen, die nach wie vor typisch für dieses Gebiet ist, auch wenn sie sich in andere Regionen ausgebreitet hat. Die Trauben, die aus sorgfältig abgegrenzten Parzellen stammen, werden früh reif; sie ergeben kernige Weine, die sich durch eine fast schwarze Robe, reiche und doch seidige Tannine und kräftige Aromen auszeichnen. Aufgrund ihrer Struktur sind sie lagerfähig; ihre hohe Qualität ist unbestritten und weltweit anerkannt und wird, wie aus zahlreichen Archiven hervorgeht, seit Jahrhunderten in den höchsten Tönen gelobt.

Die Bekanntheit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cornas“ beruht ausschließlich auf Rotwein, analog zu „Saint-Péray“, der geschützten Ursprungsbezeichnung des Nachbargebiets, die nur Weißwein umfasst.

Neben den organoleptischen Eigenschaften, der geringen Größe des Weinbaugebiets und dem dortigen Klima sind die Originalität und Identität der Ursprungsbezeichnung „Cornas“ auf die Einheitlichkeit zurückzuführen (eine einzige Gemeinde, eine einzige Rebsorte, hauptsächlich Granitböden).

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

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

— es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt;

— diese in der Erntemeldung angegeben ist.

b) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung können die übergeordneten geografischen Einheiten „Cru des Côtes du Rhône“ oder „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Die Bedingungen für die Verwendung der übergeordneten geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ sind in der Vereinbarung zwischen den beteiligten Schutz- und Verwaltungsvereinigungen (Organismes de Défense et de Gestion – ODG) festgelegt. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Angabe nicht größer sein darf als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, in dem in Abweichung von den Bestimmungen die Weinbereitung zugelassen ist, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 1. Januar 2019:

— Departement Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion;

— Departement Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaunes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence;

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

— Departement Isère: Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;

— Departement Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin;

— Departement Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe, Tupin-et-Semons.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-82bbd754-fa64-4042-a458-948a4465737b