



C/2025/792

19.2.2025

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

18. Februar 2025

(C/2025/792)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,0447	CAD	Kanadischer Dollar		1,4844
JPY	Japanischer Yen		158,55	HKD	Hongkong-Dollar		8,1235
DKK	Dänische Krone		7,4582	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,8338
GBP	Pfund Sterling		0,83025	SGD	Singapur-Dollar		1,4036
SEK	Schwedische Krone		11,2115	KRW	Südkoreanischer Won		1 506,32
CHF	Schweizer Franken		0,9425	ZAR	Südafrikanischer Rand		19,2608
ISK	Isländische Krone		146,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,6056
NOK	Norwegische Krone		11,6590	IDR	Indonesische Rupiah		17 067,58
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit		4,6442
CZK	Tschechische Krone		25,098	PHP	Philippinischer Peso		60,846
HUF	Ungarischer Forint		401,54	RUB	Russischer Rubel		
PLN	Polnischer Zloty		4,1660	THB	Thailändischer Baht		35,222
RON	Rumänischer Leu		4,9773	BRL	Brasilianischer Real		5,9576
TRY	Türkische Lira		37,8958	MXN	Mexikanischer Peso		21,1919
AUD	Australischer Dollar		1,6466	INR	Indische Rupie		90,8500

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



C/2025/1144

19.2.2025

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/2025/1144)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„San Gimignano“

PDO-IT-A1464-AM02

Datum der Mitteilung: 20.11.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Streichung des Anhangs 1 und der entsprechenden Verweise

Beschreibung:

Anhang 1 der Produktspezifikation mit der Liste der Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, wurde gestrichen. Folglich wurden auch die Verweise auf diesen Anhang im Text der Produktspezifikation gestrichen.

Begründung:

Da bereits in der ampelografischen Grundlage auf die zusätzlichen Rebsorten verwiesen wird, die in das Verzeichnis der Region Toskana aufgenommen wurden, erschien es sinnvoller, die Liste in Anhang 1 zu streichen, um zu vermeiden, dass diese fortlaufend aktualisiert werden muss.

Die Änderung betrifft Anhang 1 und Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation.

2. Aktualisierung von Rechtsvorschriften

Beschreibung:

Mehrere Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert oder durch einen allgemeinen Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften ersetzt.

Begründung:

Aktualisierung der einschlägigen Rechtsvorschriften

Die Änderung betrifft Artikel 5 (Absatz 1), Artikel 7 (Absatz 4) und den ehemaligen Artikel 7 (Absatz 3) der Produktspezifikation.

3. Streichung des Absatzes über die Vorschriften für die Verwendung der Angabe „Riserva“

Beschreibung:

Es wurde der Absatz gestrichen, in dem die Vorschriften für die Verwendung der Angabe „Riserva“ festgelegt wurden.

Begründung:

Der Absatz wird als überflüssig angesehen.

Die Änderung betrifft Artikel 5 (Absatz 8). Der entsprechende Absatz wurde vollständig gestrichen.

4. Hinzufügung des Begriffs „trocken“ in die Eigenschaften beim Genuss

Beschreibung:

Es wurde der Begriff „trocken“ in die Beschreibung des Geschmacks aller Weinsorten der g. U. „San Gimignano“ hinzugefügt, bei denen dieser Begriff fehlte. Infolgedessen wurde auch die Angabe des Restzuckers gestrichen.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung:

Der Text wurde entsprechend geändert, um ihn an die geltenden einschlägigen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften anzupassen.

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

5. Änderung der Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo**Beschreibung:**

Es wurden die Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo dahin gehend geändert, dass das Wort „kräftig“ durch „intensiv“ und das Wort „lieblich“ durch „süß“ ersetzt wurden. Es wurde außerdem der Wert für den minimalen zuckerfreien Extrakt von 21,0 auf 23,0 g/l erhöht und der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wurde in meq/l anstatt in g/l angegeben.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um einheitliche Begriffe zu verwenden und die Beschreibung und die Werte zu aktualisieren.

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

6. Änderung der Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice**Beschreibung:**

Es wurden die Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice in Bezug auf die Farbe geändert und der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wurde in meq/l anstatt in g/l angegeben.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um die Beschreibung und die Werte zu aktualisieren.

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

7. Aufnahme der Verpflichtung, den geografischen Begriff „Toscana“ auf dem Etikett anzugeben**Beschreibung:**

Es wurde die Verpflichtung hinzugefügt, den geografischen Begriff „Toscana“ auf dem Etikett anzugeben, und es wurden die entsprechenden Vorschriften für die Verwendung festgelegt.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um eine bessere Identifizierung der Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung mit dem Erzeugungsgebiet zu ermöglichen und den geschützten Namen zu stärken, da der Name „Toscana“ einer der bedeutendsten und weltweit geschätzten Begriffe ist. Darüber hinaus soll den Weinen aus der Toskana auf gemeinschaftlicher Ebene mehr Anerkennung auf den ausländischen Märkten verschafft werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, dem der entsprechende Absatz 7.2 hinzugefügt wurde, sowie den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

8. Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet**Beschreibung:**

Der Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde aktualisiert und durch die Anmerkungen in Bezug auf die Änderungen der Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice ergänzt.

Begründung:

Die Änderung dieses Artikels war infolge der Aktualisierung der Eigenschaften beim Genuss der Weinsorte Vin Santo Occhio di Pernice notwendig. Außerdem wurde es für notwendig erachtet, den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments umzuformulieren, um ihn an den Wortlaut der Produktspezifikation anzugleichen. Diese Umformulierung ist rein formeller Art.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigigen Dokuments.

9. **Korrektur der Anschrift der Kontrollstelle**

Beschreibung:

Es wurde die Anschrift des Rechtssitzes der Kontrollstelle aktualisiert.

Begründung:

Änderung der Adresse.

Die Änderung betrifft Artikel 10 (Absatz 1) der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

San Gimignano

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 der Weine**

1. „San Gimignano“ Rosso und „San Gimignano“ Rosso Riserva

KURZBESCHREIBUNG

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

Geruch: wenig, delikat.

Geschmack: trocken, harmonisch, körperreich, angenehm tanninhaltig.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 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): 20,00

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

2. „San Gimignano“ Sangiovese und „San Gimignano“ Sangiovese Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, nach langer Reifung mit granatroten Reflexen.

Geruch: wenig, intensiv und elegant.

Geschmack: trocken und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

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): 20,0
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. „San Gimignano“ Merlot und „San Gimignano“ Merlot Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatroten.

Geruch: wenig mit Noten von Beeren.

Geschmack: trocken, harmonisch und vollmundig.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 23,0 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): 20,00
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. „San Gimignano“ Cabernet Sauvignon und „San Gimignano“ Cabernet Sauvignon Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot, nach der Reifung mit granatroten Reflexen.

Geruch: intensiv, charakteristisch und würzig.

Geschmack: trocken, vollmundig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 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): 20,00
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. „San Gimignano“ Pinot Nero und „San Gimignano“ Pinot Nero Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot.

Geruch: intensiv und weinig mit möglichen Noten von Zitrusfrüchten.

Geschmack: trocken, vollmundig und charakteristisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 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): 2,00
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. „San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice bzw. Vin Santo Occhio di Pernice

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: blassrosa bis rosa bis hin zu orangefarben.

Geruch: mild, warm und charakteristisch.

Geschmack: weich, rund und samtig.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,50 % vol, davon mindestens 14,50 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 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: 4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30,00
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. „San Gimignano“ Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rosa von unterschiedlicher Intensität.

Geruch: mild, frisch und fruchtig.

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch und fruchtig.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 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): 18,00
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

8. „San Gimignano“ Vinsanto bzw. Vin Santo

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv gelb bis goldgelb.

Geruch: ätherisch, intensiv und charakteristisch.

Geschmack: trocken bis süß, harmonisch und samtig mit langem Abgang.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,50 % vol, davon mindestens 14,50 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 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: 4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30,00
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

9. „San Gimignano“ Syrah und „San Gimignano“ Syrah Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: zinnoberrot.

Geruch: charakteristisch und elegant mit Noten von Waldbeeren.

Geschmack: trocken und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol.

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): 20,00
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezielle önologische Verfahren

1. San Gimignano - Weinbereitung, Reifung, Ausbau und Abfüllung

Spezielles önologisches Verfahren

Die Verfahren für die Weinbereitung, die Reifung, den Ausbau und die Abfüllung sowie das Eintrocknen der Trauben müssen im Verwaltungsgebiet der Provinzen Siena und Florenz erfolgen.

Bei den Weinen „San Gimignano“ Rosso, „San Gimignano“ Sangiovese, „San Gimignano“ Cabernet Sauvignon, „San Gimignano“ Merlot, „San Gimignano“ Syrah und „San Gimignano“ Pinot Nero, die mindestens 24 Monate gereift sind, davon mindestens 7 Monate in Holzfässern, darf die Angabe „Riserva“ verwendet werden.

5.2. Höchsterträge

1. San Gimignano Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot Nero

56 Hektoliter je Hektar

2. San Gimignano Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot Nero

8 000 kg Trauben pro Hektar

3. „San Gimignano“ Vinsanto bzw. Vin Santo und Vin Santo Occhio di Pernice bzw. Vinsanto Occhio di Pernice
35 Hektoliter je Hektar

4. „San Gimignano“ Vinsanto bzw. Vin Santo und Vin Santo Occhio di Pernice bzw. Vinsanto Occhio di Pernice
10 000 kg Trauben pro Hektar

5. „San Gimignano“ Rosato
70 Hektoliter je Hektar

6. „San Gimignano“ Rosato
10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet, in dem die Trauben für die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ erzeugt werden, liegt in der Region Toskana, insbesondere in der Provinz Siena, und umfasst die für einen Qualitätsanbau geeigneten Flächen im gesamten Verwaltungsgebiet der Gemeinde San Gimignano.

7. **Keltertraubensorten**

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisie

Merlot N.

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N. – Sangiovese

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano Toscano B. – Procanico

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

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das gesamte Erzeugungsgebiet liegt in der Gemeinde San Gimignano im nordwestlichen Teil der Provinz Siena im Herzen der Toskana – auf halbem Weg zwischen der tyrrhenischen Küste und der Gebirgskette des Apennins. Das hügelige Gebiet liegt auf einer Höhe zwischen 67 und 629 m über dem Meeresspiegel. Die Böden sind im Pliozän vor 6,8 bis 1,8 Millionen Jahren entstanden.

Die Böden, auf denen die Trauben zur Erzeugung aller Weinsorten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ angebaut werden, haben sich auf marinen Sedimenten aus dem Pliozän gebildet und bestehen aus gelbem Sand (Tuff) und gelbem und grauem Lehm, die sich vielfach auf tiefer liegenden kompakten, Lehmschichten gebildet haben. Zudem sind die Böden vor allem durch das Vorhandensein von Sand mit grobkörnigen Bestandteilen und Tonschiefer gekennzeichnet, deren Kombination günstige Bedingungen für die Durchwurzelung der Reben schafft. Die Böden verfügen in der Regel über organische Substanz, was auch auf die wiederholten Bearbeitungen und die Fruchtfolgen im Laufe der Jahrhunderte zurückzuführen ist. Die unterschiedliche anteilmäßige Zusammensetzung aus Sand, Lehm, organischer Substanz und grobkörnigen Bestandteilen, die die einzelnen Böden kennzeichnen, ist aus önologischer und weinbaulicher Sicht der entscheidende bodenkundliche Faktor, um den würzigen Geschmack und die Lagerfähigkeit zu verbessern - Eigenschaften, die die verschiedenen Weinsorten der g. U. „San Gimignano“ gemeinsam haben.

Die Rebflächen liegen auf einer Höhe zwischen 70 und 500 m über dem Meeresspiegel, an Hängen mit unterschiedlich starker Neigung und Sonneneinstrahlung.

Im Erzeugungsgebiet herrscht submediterranes Klima mit eher trockenen Sommermonaten, ziemlich kalten Wintermonaten und Niederschlägen, die sich auf die zwei Zeiträume vom Spätherbst bis zum Winterbeginn und vom Winterende bis zum Frühlingsbeginn konzentrieren.

Es herrschen für die entsprechende Klimazone typische Temperaturen. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 700 mm, die durchschnittlich auf 83 Regentage verteilt ist, mit relativen Tiefstwerten im Sommer und Höchstwerten im Herbst. Das Gebiet weist ganzjährig eine gute Durchlüftung auf. Phasen mit Nebel sind selten.

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

Von entscheidender Bedeutung sind die menschlichen Faktoren im Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, die aufgrund der langen Tradition dazu beigetragen haben, Rotweine in San Gimignano zu erzeugen: Die Anfänge des Weinbaus im Gebiet von San Gimignano reichen bis zur Etruskerzeit zurück, was durch zahlreiche archäologische Funde belegt ist. Über Jahrhunderte hinweg waren die Erzeugung und der Verkauf von Wein die wichtigsten landwirtschaftlichen und wirtschaftlichen Tätigkeiten, wobei nicht nur der berühmte „Vernaccia di San Gimignano“, sondern

auch Rotweine erzeugt wurden. Es wurde sogar schon immer mehr Rotwein als Weißwein erzeugt.

In der Zeit zwischen dem Mittelalter und der Renaissance wurde in den Weinbergen von San Gimignano sowohl Weißwein als auch der „Vermiglio“ erzeugt, ein körperreicher Rotwein, der bereits damals geschätzt wurde.

Auch die Erzeugung des Vin Santo in San Gimignano blickt auf eine alte Tradition zurück: Die ersten historischen Belege stammen aus dem Jahr 1348, als ein Franziskanermönch versuchte, die Qualen der Pestkranken mit einem süßen Wein zu lindern, der so den Namen „Vin Santo“ (heiliger Wein) erhielt.

Die Landgüter von San Gimignano sind den Weinhändlern wegen der Qualität und des Charakters der erzeugten Rotweine seit jeher bekannt. Im zwanzigsten Jahrhundert wurden dank des Engagements der Winzer und ihres Forschergeistes eine Reihe an Versuchen durchgeführt, die dazu geführt haben, dass auf den Hügeln um San Gimignano internationale rote Rebsorten wie Merlot, Cabernet, Syrah und Pinot Nero ständig angebaut werden und die traditionellen Weinbereitungsverfahren mit der Verwendung von Holzbehältnissen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verbessert wurden.

Ausgehend von dieser Realität wurde 1996 eine erste Produktspezifikation verfasst, um den in diesem Gebiet erzeugten Rotweinen und dem Vinsanto mehr Sichtbarkeit und einen besonderen Status zu verleihen, indem die Verfahren der Weinbereitung verbessert und die Möglichkeit eingeführt wurde, zusätzlich zur Rebsorte Sangiovese auch andere rote Rebsorten zu verwenden. Dies alles hat schließlich zur heutigen Realität geführt, die in der geltenden Produktspezifikation beschrieben ist. Sie ist das Ergebnis von Tradition und Innovation, deren Ziel es ist, Weine von höchster Qualität zu erzeugen.

Die Produktspezifikation sieht weitreichende Freiheit bei der Verwendung der traditionellen toskanischen Formen der Reberziehung vor, mit Ausnahme von extensiven Anbauformen, die in hügeliger Umgebung mit submediterrane Klima nicht vereinbar sind.

Die Weinbereitung erfolgt nach Verfahren, die sich in diesem Gebiet bei der Bereitung von Rotwein, Roséwein und Vinsanto bewährt haben, wobei entsprechend zwischen den Weinsorten differenziert wird.

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

Die beschützte Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ gilt für sechs Rotweinsorten (einschließlich Riserva), einen Roséwein und zwei Sorten Vinsanto, die aus analytischer und organoleptischer Sicht sehr ausgeprägte und besondere Merkmale aufweisen, die in Artikel 6 der Produktspezifikation beschrieben sind und eine klare Identifizierung mit dem geografischen Gebiet ermöglichen.

Insbesondere die Farbe: bei Rotweinen rubinrot von unterschiedlicher Intensität mit violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter eher granatrot, bei Roséweinen rosa von unterschiedlicher Intensität, bei den Weinsorten San Gimignano Vinsanto intensiv gelb bis goldgelb und beim „San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice „San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice bzw. Vin Santo Occhio di Pernice blassrosa bis rosa bis hin zu orangefarben. In der Nase entfalten sich milde, intensive und je nach Weintyp sortentypische Aromen. Alle Weine haben einen trockenen und harmonischen Geschmack, bis auf die Weinsorten Vinsanto, die samtig und weich schmecken.

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

Die zur Erzeugung des Rotweins und des Vinsanto verwendeten Traubenmischungen wie auch die Verfahren der Weinbereitung sind die gleichen, die im Laufe der Zeit in den toskanischen Hügeln größtenteils angewandt wurden.

Die besonderen Boden- und Klimabedingungen in San Gimignano ermöglichen jedoch die Erzeugung von Trauben mit besonderen Eigenschaften, die sich von den Trauben aus den angrenzenden Gebieten unterscheiden, wie zum Beispiel der Phenolgehalt der Rotweine und der würzige Geschmack, die sich dann auf die Weine übertragen, wodurch sie im Panorama der toskanischen Weine einzigartig und unverkennbar sind. Die unterschiedliche anteilmäßige Zusammensetzung aus Sand, Lehm, organischer Substanz und grobkörnigen Bestandteilen, die die einzelnen Böden kennzeichnen, ist aus önologischer und weinbaulicher Sicht der entscheidende bodenkundliche Faktor, um den würzigen Geschmack und die Lagerfähigkeit zu verbessern - Eigenschaften, die die verschiedenen Weinsorten der g. U. „San Gimignano“ gemeinsam haben.

Den Weinhandlern sind die Landgüter von San Gimignano wegen der Qualität und des Charakters der erzeugten Weine seit jeher bekannt, die sich ständig weiterentwickelt haben, sodass im letzten Jahrhundert dank des Forschergeistes der Winzer eine Reihe an Versuchen durchgeführt wurden, die dazu geführt haben, dass auf den Hügeln um San Gimignano internationale rote Rebsorten wie Merlot, Cabernet, Syrah und Pinot Nero ständig angebaut werden und die traditionellen Weinbereitungsverfahren mit der Verwendung von Holzbehältnissen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verbessert wurden.

Ausgehend von dieser Realität wurde 1996 eine erste Produktspezifikation verfasst, um den in diesem Gebiet erzeugten Rotweinen und dem Vinsanto mehr Sichtbarkeit und einen besonderen Status zu verleihen, indem die Verfahren der Weinbereitung verbessert und die Möglichkeit eingeführt wurde, zusätzlich zur Rebsorte Sangiovese auch andere rote Rebsorten zu verwenden. Dies alles hat schließlich zur heutigen Realität geführt, die in der geltenden Produktspezifikation beschrieben ist. Sie ist das Ergebnis von Tradition und Innovation, deren Ziel es ist, Weine von höchster Qualität zu erzeugen, die im Panorama der toskanischen Weine einzigartig und unverkennbar sind.

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

Verpflichtung, auf dem Etikett den geografischen Begriff „Toscana“ anzugeben

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett muss der geografische Begriff „Toscana“ angegeben werden.

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ müssen folgende Angaben vollständig und in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge angebracht werden:

San Gimignano

„Denominazione di Origine Controllata“ (oder die Abkürzung DOC)

Weinsorte (falls zutreffend mit der Angabe „Riserva“)

Toscana

Die Schriftzeichen des Namens „Toscana“ müssen dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität wie die Schriftzeichen der Bezeichnung „San Gimignano“ aufweisen. Der Name „Toscana“ muss außerdem in einheitlichen Schriftzeichen in Groß- und Kleinbuchstaben vor einem einheitlichen Hintergrund in der gesamten Abfolge der im vorstehenden Absatz genannten Angaben erscheinen, die höchstens 2/3 (zwei Drittel) so groß sein dürfen wie die für die Bezeichnung „San Gimignano“ verwendeten Buchstaben.

Die Pflicht laut dem vorangegangenen Absatz gilt unbeschadet des Verbrauchs von Etiketten ohne die Angabe „Toskana“, die sich zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Entscheidung über die Änderung der Produktspezifikation noch im Besitz der betreffenden Erzeugerbetriebe befinden, für die Abfüllung von Weinpartien, die aus dem Weinlesejahr 2024 und früherer Ernten stammen, bis die Bestände erschöpft sind.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22156>



C/2025/1146

19.2.2025

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/2025/1146)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Vernaccia di San Gimignano“

PDO-IT-A1292-AM02

Datum der Mitteilung: 20.11.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Klarstellung in Bezug auf die Rebsorte Sauvignon

Beschreibung:

Bei den zusätzlichen Rebsorten, die bis zu einem Anteil von höchstens 10 % in der Rebsortenmischung verwendet werden dürfen, wurde der Begriff „Blanc“ als spezielle Eigenschaft der Rebsorte Sauvignon hinzugefügt.

Begründung:

Mit dieser Änderung wird klargestellt, welche zusätzliche Rebsorte bis zu einem Anteil von höchstens 10 % verwendet werden darf.

Die Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation.

2. Streichung des Anhangs 1 und der entsprechenden Verweise

Beschreibung:

Anhang 1 der Produktspezifikation mit der Liste der Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, wurde gestrichen. Folglich wurden auch die Verweise auf diesen Anhang im Text der Produktspezifikation gestrichen.

Begründung:

Da bereits in der ampelografischen Grundlage auf die zusätzlichen Rebsorten verwiesen wird, die in das Verzeichnis der Region Toskana aufgenommen wurden, erschien es sinnvoller, die Liste in Anhang 1 zu streichen, um zu vermeiden, dass diese fortlaufend aktualisiert werden muss.

Die Änderung betrifft Anhang 1 und Artikel 2 (Absatz 3) der Produktspezifikation.

3. Korrektur des Absatzes über den Höchstertag

Beschreibung:

Der Absatz über den Höchstertag wurde dahin gehend berichtigt, dass das italienische Wort „presente“ (vorliegende) durch die genauen Verweise auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation ersetzt wurde.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um auf das Datum der Veröffentlichung der Produktspezifikation hinzuweisen, auf das sich der Höchstertag der Rebflächen bezieht, der im Durchschnitt nicht mehr als 4,0 kg pro Rebstock betragen darf.

Die Änderung betrifft Artikel 4 (Absatz 7) der Produktspezifikation.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Aktualisierung von Rechtsvorschriften**

Beschreibung:

Mehrere Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert oder durch einen allgemeinen Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften ersetzt.

Begründung:

Aktualisierung der einschlägigen Rechtsvorschriften

Die Änderung betrifft Artikel 5 (Absatz 9), Artikel 5 (Absatz 10), Artikel 7 (Absatz 4) und den ehemaligen Artikel 7 (Absatz 3) der Produktspezifikation.

5. **Streichung des Absatzes über die Möglichkeit der Region, eine geringere Ertragsgrenze festzulegen als in der Produktspezifikation vorgesehenen**

Beschreibung:

Es wurde der Absatz gestrichen, laut dem die Region Toskana auf Vorschlag des Schutzkonsortiums und nach Anhörung der betreffenden Berufsverbände jedes Jahr vor der Weinlese mit einer entsprechenden Anordnung eine geringe Ertragsgrenze festsetzen kann als in dieser Produktspezifikation vorgesehen, und diese Anordnung der Kontrollstelle und dem italienischen Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft unverzüglich mitgeteilt wird.

Begründung:

Diese Bestimmung ist überholt.

Die Änderung betrifft Artikel 4 (Absatz 9). Der entsprechende Absatz wurde vollständig gestrichen.

6. **Streichung des Absatzes über die Möglichkeit des Ministeriums, die Mindestwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt zu ändern**

Beschreibung:

Es wurde der Absatz gestrichen, laut dem das Ministerium die in der Produktspezifikation vorgesehenen Mindestwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt ändern kann.

Begründung:

Diese Bestimmung ist überholt.

Die Änderung betrifft Artikel 6 (Absatz 2). Der entsprechende Absatz wurde vollständig gestrichen.

7. **Aufnahme der Verpflichtung, den geografischen Begriff „Toscana“ auf dem Etikett anzugeben**

Beschreibung:

Es wurde die Verpflichtung hinzugefügt, den geografischen Begriff „Toscana“ auf dem Etikett anzugeben. Darüber hinaus wurden die Vorschriften für die Verwendung und den Verbrauch der Etiketten festgelegt.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um eine bessere Identifizierung der Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung mit dem Erzeugungsgebiet zu ermöglichen und den geschützten Namen zu stärken, da der Name „Toscana“ einer der bedeutendsten und weltweit geschätzten Begriffe ist. Darüber hinaus soll den Weinen aus der Toskana auf gemeinschaftlicher Ebene mehr Anerkennung auf den ausländischen Märkten verschafft werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, dem der entsprechende Absatz 7.2 hinzugefügt wurde, sowie den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

8. **Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet**

Beschreibung:

Der Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde nicht geändert, jedoch wurde es für notwendig erachtet, den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments umzuformulieren.

Begründung:

Die bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Angaben wurden nun auch in das Einzige Dokument aufgenommen. Diese Umformulierung ist rein formeller Art.

Die Änderung betrifft den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

9. **Formale Änderungen**

Beschreibung:

Es wurden formale Änderungen vorgenommen, um den Namen des Ministeriums und die Anschrift des Rechtssitzes der Kontrollstelle zu korrigieren.

Begründung:

Korrekturen aufgrund der Änderung des Namens des Ministeriums und des Rechtssitzes der Kontrollstelle.

Die Änderung betrifft Artikel 10 (Absatz 1) der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Vernaccia di San Gimignano“

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 der Weine**

Vernaccia di San Gimignano, auch mit der Angabe „Riserva“

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen, die mit zunehmendem Alter intensiver werden.

Geruch: mild und fein mit anfänglichen fruchtigen Noten, die sich mit zunehmendem Alter und Ausbau in mineralische Noten entwickeln.

Geschmack: trocken, harmonisch, würzig, manchmal mit charakteristischem mandelartigem Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol

Zuckerfreier 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): 18,00
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezielle önologische Verfahren

1. Vernaccia di San Gimignano - Weinbereitung, Reifung, Ausbau und Abfüllung

Spezielles önologisches Verfahren

Die Verfahren für die Weinbereitung, die Reifung, den Ausbau und die Abfüllung müssen im Gebiet der Gemeinde San Gimignano erfolgen.

Die Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ muss mindestens 11 Monate reifen, wobei die Reifungszeit ab dem 1. Januar des Jahres nach dem Erzeugungsjahr der Trauben beginnt.

Vor dem Inverkehrbringen muss der Wein drei Monate in der Flasche reifen.

5.2. Höchsterträge:

1. Vernaccia di San Gimignano, auch mit der Angabe „Riserva“

9 000 kg Trauben pro Hektar

2. Vernaccia di San Gimignano, auch mit der Angabe „Riserva“

67,50 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ müssen in der Toskana auf Weinbergen in Hügellagen erzeugt werden, die in der Gemeinde San Gimignano in der Provinz Siena liegen.

7. Keltertraubensorten

Vernaccia di San Gimignano B. - Vernaccia

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. A) Angaben zum geografischen Gebiet

1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das gesamte Erzeugungsgebiet liegt in der Gemeinde San Gimignano im nordwestlichen Teil der Provinz Siena im Herzen der Toskana – auf halbem Weg zwischen der tyrrhenischen Küste und der Gebirgskette des Apennins. Das hügelige Gebiet liegt auf einer Höhe zwischen 67 und 629 m über dem Meeresspiegel. Die Böden sind im Pliozän vor 6,8 bis 1,8 Millionen Jahren entstanden.

Die Böden, auf denen die Trauben zur Erzeugung des Weins mit der g. U. „Vernaccia di San Gimignano“ angebaut werden, haben sich auf marinen Sedimenten aus dem Pliozän gebildet und bestehen aus gelbem Sand (Tuff) und gelbem und grauem Lehm, die sich vielfach auf tiefer liegenden kompakten Lehmschichten gebildet haben. Zudem sind die Böden vor allem durch das Vorhandensein von Sand mit grobkörnigen Bestandteilen und Tonschiefer gekennzeichnet, deren Kombination günstige Bedingungen für die Durchwurzelung der Reben schafft. Die Böden verfügen in der Regel über organische Substanz, was auch auf die wiederholten Bearbeitungen und die Fruchtfolgen im Laufe der Jahrhunderte zurückzuführen ist. Die unterschiedliche anteilmäßige Zusammensetzung aus Sand, Lehm, organischer Substanz und grobkörnigen Bestandteilen, die die einzelnen Böden kennzeichnen, ist aus önologischer und weinbaulicher Sicht der entscheidende bodenkundliche Faktor, um den würzigen Geschmack, die Frische und die Lagerfähigkeit zu verbessern - Eigenschaften, die die einzelnen Vernaccia-Weine gemeinsam haben und die sie zugleich unterscheiden.

Die Rebflächen liegen auf einer Höhe zwischen 70 und 500 m über dem Meeresspiegel, an Hängen mit unterschiedlich starker Neigung und Sonneneinstrahlung.

Im Erzeugungsgebiet herrscht submediterranes Klima mit eher trockenen Sommermonaten, ziemlich kalten Wintermonaten und Niederschlägen, die sich auf die zwei Zeiträume vom Spätherbst bis zum Winterbeginn und vom Winterende bis zum Frühlingsbeginn konzentrieren.

Es herrschen für die entsprechende Klimazone typische Temperaturen. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 700 mm, die durchschnittlich auf 83 Regentage verteilt ist, mit relativen Tiefstwerten im Sommer und Höchstwerten im Herbst. Das Gebiet weist ganzjährig eine gute Durchlüftung auf. Phasen mit Nebel sind selten.

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

Von entscheidender Bedeutung sind die menschlichen Faktoren im Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, die aufgrund der langen Tradition dazu beigetragen haben, die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ zu erzeugen.

Die Anfänge des Weinbaus im Gebiet von San Gimignano reichen bis zur Etruskerzeit zurück, was durch zahlreiche archäologische Funde belegt ist. Über Jahrhunderte hinweg waren die Erzeugung und der Verkauf von Wein die wichtigsten landwirtschaftlichen und wirtschaftlichen Tätigkeiten. Historische Aufzeichnungen über die Erzeugung und den Handel mit dem Vernaccia di San Gimignano finden sich bereits in den Steuerelementen der „Ordinamenti delle Gabelle“ der Gemeinde aus dem Jahr 1276.

Die Rebsorte Vernaccia wurde im 12. Jahrhundert im Gebiet von San Gimignano eingeführt. Äußerst interessant ist in diesem Zusammenhang eine Studie, die vom Unternehmen Serge Genomics, einem Spin-off der Universität Siena, durchgeführt wurde, das vom Konsortium für den Schutz der Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ damit beauftragt worden war, das Genom der Rebsorte Vernaccia di San Gimignano zu bestimmen. Diese Studie kam zu dem Ergebnis, dass eine wesentliche genetische Uniformität der heute angebauten Reben besteht, was darauf zurückzuführen ist, dass alle Reben eine gemeinsame Wurzel haben, ohne dass sich diese im Laufe der Jahrhunderte mit Rebsorten aus anderen Regionen vermischt haben: „Anhand der erhaltenen Daten war es möglich, das genotypische Profil der in der Gemeinde San Gimignano angebauten Vernaccia-Reben eindeutig zu ermitteln, wobei sich bestätigt hat, dass diese mit der Rebsorte übereinstimmen, die in den entsprechenden offiziellen Sammlungen (des landwirtschaftlichen und weinbaulichen Forschungszentrums C.R.A. in Conegliano Veneto) aufbewahrt werden.“

Im Laufe der Jahrhunderte hat der Mensch durch seine Arbeit die Landschaft geprägt, die Formen der Reberziehung und die Pflanzdichte festgelegt und die Weinbereitungsverfahren verbessert. Zudem wurden zusätzlich zur Rebsorte Vernaccia di San Gimignano auch andere weiße Rebsorten verwendet. Dies alles hat schließlich zur heutigen Realität geführt, die in der geltenden Produktspezifikation beschrieben ist. Sie ist das Ergebnis von Tradition und Innovation, deren Ziel es ist, Weine von höchster Qualität zu erzeugen.

Die Produktspezifikation sieht weitreichende Freiheit bei der Verwendung der traditionellen toskanischen Formen der Reberziehung vor, mit Ausnahme von extensiven Anbauformen, die in hügeliger Umgebung mit submediterrane Klima nicht vereinbar sind.

Es werden die in dem Gebiet bewährten traditionellen Verfahren für die Bereitung von stillen Weißweinen angewendet, wobei angemessen zwischen den Sorten differenziert wird. Der Vernaccia di San Gimignano ist einer der wenigen italienischen Weißweine, der auch als Riserva-Wein erzeugt wird: Der Riserva ist strukturierter, bei dessen Erzeugung die in Artikel 5 Absatz 6 der Produktspezifikation festgelegte Reifungszeit vorgesehen ist.

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

Die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ gilt für zwei Weißweinsorten (Basissorte und Riserva), die aus analytischer und organoleptischer Sicht sehr ausgeprägte und besondere Merkmale aufweisen, die in Artikel 6 der Produktspezifikation beschrieben sind und eine klare Identifizierung mit dem geografischen Gebiet ermöglichen. Insbesondere die strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, die mit zunehmendem Alter und Ausbau intensiver werden. In der Nase entfalten sich milde und feine Aromen mit anfänglich fruchtigen Noten, die mit zunehmendem Alter in mineralische Noten übergehen. Der Geschmack aller Weine ist trocken, harmonisch und würzig, manchmal mit charakteristischem mandelartigem Nachgeschmack.

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

Vernaccia di San Gimignano ist die autochthone Rebsorte par excellence. Aus dieser sehr wuchskräftigen und ertragreichen Sorte wird einer der ältesten Weine Italiens erzeugt, dessen Geschichte eng mit der Vergangenheit der Stadt und des Gebiets um San Gimignano verknüpft ist: Nachdem der Wein im Mittelalter in großen Mengen erzeugt wurde, erfuhr die Weinproduktion genau wie die Stadt eine Zeit des Niedergangs, bis es den Winzern in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts gelang, dank innovativer Ansätze neue Erfolge zu verzeichnen.

Die Rebsorte stammt wahrscheinlich aus Ligurien (aus der Gemeinde Vernazza, daher der Name Vernaccia) und wurde um 1200 von einem gewissen Vieri de' Bardi eingeführt, allerdings ist ihre Herkunft nicht eindeutig geklärt. Andere sind der Meinung, dass sich der Name vom lateinischen Wort „vernaculum“ ableitet, was „lokal“ oder „einheimisch“ bedeutet, mit dem typische Erzeugnisse eines Gebietes bezeichnet wurden, was die Verwendung des Namens Vernaccia auch für andere, vollkommen unterschiedliche Rebsorten wie Vernaccia di Oristano und Vernaccia di Serrapetrona erklären würde.

Die ersten historischen Aufzeichnungen über den Vernaccia stammen aus den Anfängen des 13. Jahrhunderts: Im Jahr 1276 wird in den Steuerelementen der „Ordinamenti delle Gabelle“ der Gemeinde San Gimignano die Erhebung einer Steuer von drei Soldi für jedes außerhalb des Gemeindegebiets verkaufte Ohm Vernaccia-Wein erwähnt, woraus sich schließen lässt, dass der Wein bereits über die Stadtmauern hinweg bekannt war, was auch die zahlreichen literarischen Erwähnungen zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert belegen.

Am bekanntesten ist wahrscheinlich die Erwähnung in der Göttlichen Komödie von Dante Alighieri, der Papst Martin III. in das Fegefeuer schickte, um für die Sünden der Völlerei zu büßen, vor allem wegen seiner Vorliebe für Aale aus dem See bei Bolsena, die er in Vernaccia-Wein ertränkte: „[...] Des Arme dort die heil'ge Kirch' umfassten. Er war von Tours und büßt hier manchen Schmaus von weinersäuften Aal mit schwerem Fasten [...], Fegefeuer, Gesang XXIV.

Um welchen Wein es sich dabei handelte, deutet Michelangelo Buonarroti (der Jüngere) an, der ihn als einen Wein beschreibt, der „küsst, leckt, beißt, brennt und sticht“, der süß, aber tanninhaltig und adstringierend ist; dieser unterscheidet sich sehr vom heutigen Wein, auch wenn man anhand der wissenschaftlichen Untersuchungen der DNA der Vernaccia-Reben darauf schließen kann, dass der erhebliche Unterschied auf die Anbautechniken und die Verfahren der Weinbereitung und nicht auf den Unterschied der Rebsorte Vernaccia zurückzuführen ist.

Eine Expertenmeinung über die Qualität des Weins stammt aus dem Jahr 1541 von Sante Lancerio, dem Kellermeister von Papst Paul III, der die Gemeinde um achtzig Korbflaschen Vernaccia bat und daraufhin in einem Brief schrieb, er würde die Tatsache bedauern, dass man in San Gimignano die Kunst und Wissenschaft zu sehr auf Kosten des Vernaccia pflegen würde, der „ein perfektes Getränk für die Herrschaft“ sei und er es „sehr bedauerte“, dass „der Wein an diesem Ort nicht in größeren Mengen erzeugt“ werden würde.

Es ist somit eine historische Tatsache, dass der Vernaccia di San Gimignano untrennbar mit dem Gebiet verbunden ist, ebenso wie die Tatsache, dass die Weinerzeugung über Jahrhunderte hinweg ein wichtiger Wirtschaftsfaktor war und der Anbau der Reben das Erscheinungsbild der Landschaft geprägt hat. Fest steht auch, dass sich die Rebsorte in keiner anderen Gegend in Italien verbreitet hat, wie im Gebiet von San Gimignano, auch wenn die Händler seit dem Mittelalter versucht haben, die Rebsorte angesichts ihres Rufs in andere Länder zu exportieren, jedoch ohne dauerhaften Erfolg.

Nach der Blütezeit im Mittelalter und in der Renaissance gingen die Spuren der Vernaccia-Rebe beinahe verloren, bis die Winzer von San Gimignano in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg den Wert der antiken Rebsorte wiederentdeckten und begannen, die Reben erneut anzubauen, was 1966 schließlich zur Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung geführt hat: Der Vernaccia di San Gimignano war zudem der erste italienische Wein, der den Status der geschützten Ursprungsbezeichnung (DOC) erhielt, worauf 1993 die Anerkennung als kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (DOCG) folgte.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Verpflichtung, auf dem Etikett den geografischen Begriff „Toscana“ anzugeben.

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett muss der geografische Begriff „Toscana“ angegeben werden.

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ müssen folgende Angaben vollständig und in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge angebracht werden:

„Vernaccia di San Gimignano“

„Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (oder die Abkürzung DOCG)

Riserva (falls es sich um diese Weinsorte handelt)

Toscana

Die Schriftzeichen des Namens „Toscana“ müssen dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität wie die Schriftzeichen der Bezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ aufweisen. Der Name „Toscana“ muss außerdem in einheitlichen Schriftzeichen in Groß- und Kleinbuchstaben vor einem einheitlichen Hintergrund in der gesamten Abfolge der im vorstehenden Absatz genannten Angaben erscheinen, die höchstens $\frac{2}{3}$ (zwei Drittel) so groß sein dürfen wie die für die Bezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ verwendeten Buchstaben.

Die Pflicht laut dem vorangegangenen Absatz gilt unbeschadet des Verbrauchs von Etiketten ohne die Angabe „Toscana“, die sich zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Entscheidung über die Änderung der Produktspezifikation noch im Besitz der betreffenden Erzeugerbetriebe befinden, für die Abfüllung von Weinpartien, die aus dem Weinlesejahr 2024 und früherer Ernten stammen, bis die Bestände erschöpft sind.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22157>



C/2025/1172

19.2.2025

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11906 – BLACKROCK / VITRONET)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1172)

1. Am 7. Februar 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:

- BlackRock, Inc. (USA),
- Vitronet Holding GmbH (Deutschland), kontrolliert von DBAG Expansion Capital Fund International GmbH & Co. KG (Deutschland).

BlackRock, Inc. wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Vitronet Holding GmbH erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- BlackRock, Inc. erbringt weltweit Dienstleistungen in den Bereichen Anlageverwaltung, Risikomanagement und Beratung für institutionelle Kunden und Privatkunden. Das Unternehmen verwaltet weltweit Vermögen für institutionelle und private Anleger.
- Vitronet Holding GmbH bietet Lösungen und erbringt Dienstleistungen auf dem Gebiet der Errichtung von Infrastruktur, insbesondere in den Bereichen Energie, Wasser und Telekommunikation.

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

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

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

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

M.11906 – BLACKROCK / VITRONET

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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/2025/1173

19.2.2025

**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.116586

(C/2025/1173)

Datum der Annahme der Entscheidung	10.01.2025
Nummer der Beihilfe	SA.116586
Mitgliedstaat	Polen
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Dopłaty do składek z tytułu ubezpieczeń upraw rolnych i zwierząt gospodarskich oraz częściowe refinansowanie odszkodowań należnych producentom rolnym z tytułu szkód spowodowanych przez suszę (reasekuracja)
Rechtsgrundlage	Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o ubezpieczeniach upraw rolnych i zwierząt gospodarskich (Dz.U. z 2019 r. poz. 477). Projekt zmiany w/w ustawy - druk sejmowy nr 804 z 2024 r.
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Naturkatastrophen oder sonstige außergewöhnliche Ereignisse, Landwirtschaft, Forstwirtschaft, ländliche Gebiete
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 6 000 000 000 PLN Jährliche Mittel: 1 200 000 000 PLN
Beihilfehöchstintensität	65.0%
Laufzeit	bis zum 31.12.2027
Wirtschaftssektoren	Landwirtschaft, Jagd und damit verbundene Tätigkeiten
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Warszawa ul. Wspólna 30
Sonstige Angaben	

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind,
finden Sie unter:

<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>



C/2025/1177

19.2.2025

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11837 – KPS / INEOS COMPOSITES)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1177)

1. Am 12. Februar 2025 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- KPS Capital Partners, LP (USA) („KPS“),
- INEOS Composites Holdings Company (UK) Limited (UK), INEOS Enterprises US Holdco LLC (USA), INEOS Composites International Holdings LLC (USA), INEOS Composites Finland Oy (Finnland) (zusammen „INEOS Composites“), Teil der Unternehmensgruppe INEOS Enterprises Holdings Limited.

KPS wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von INEOS Composites erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- KPS ist eine weltweit tätige Private-Equity-Gesellschaft, die Wachstumsunternehmen mit besonderem Schwerpunkt auf dem verarbeitenden Gewerbe Kapital und strategische Unterstützung anbietet,
- INEOS Composites ist ein weltweit tätiger Hersteller von ungesättigten Polyesterharzen, Vinylesterharzen und Gelcoat-Schutzschichten, die bei der Herstellung von Kunststoffverbundwerkstoffen für ein breites Spektrum von Anwendungen in allen Endmärkten verwendet werden. INEOS Composites verkauft eine breite Palette von Harzen, mit denen die Kunden bestimmte Eigenschaften ihrer Produkte optimieren können, wie Korrosionsbeständigkeit, feuerhemmende Wirkung, Beständigkeit gegen Ultraviolettbestrahlung, Wasser- und Chemikalienbeständigkeit, Wärmeisolierung und elektrische Isolierung, Widerstandsfähigkeit bei Aufprall und Kratzbeständigkeit sowie hohe Festigkeits-Gewichts-Verhältnisse.

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

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

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

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

M.11837 – KPS / INEOS COMPOSITES

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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/2025/1178

19.2.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11833 – ABB / WM / JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1178)

1. Am 11. Februar 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:

- ABB AB („ABB“, Schweden), kontrolliert von ABB Ltd (Schweiz), der obersten Muttergesellschaft der ABB-Gruppe,
- Wallenius Marine AB („WM“, Schweden), kontrolliert von Rederi AB Soya (Schweden), der obersten Muttergesellschaft der Soya-Gruppe.

ABB und WM werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Oversea Fleet Support AB („Oversea JV“, Schweden) erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ABB gehört zur ABB-Gruppe, die in den Bereichen Elektrifizierung und Automatisierung tätig ist.
- WM bietet umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Schiffsdesign, -bau und -management an.

3. Oversea JV wird in folgenden Geschäftsbereichen tätig sein: Erbringung vernetzter Dienstleistungen zur Verbesserung der Flottenleistung.

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.

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

M.11833 – ABB / WM / JV

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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/2025/1179

19.2.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11835 – ABC TECHNOLOGIES / TI FLUID SYSTEMS)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1179)

1. Am 10. Februar 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:

- ABC Technologies Inc. („ABC Technologies“, Kanada), kontrolliert von Investmentfonds, die von Tochtergesellschaften von Apollo Global Management, Inc. („AGM“, USA) verwaltet werden,
- TI Fluid Systems plc („TI Fluid Systems“, Vereinigtes Königreich).

ABC Technologies wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von TI Fluid Systems erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines am 29. November 2024 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ABC Technologies ist ein Hersteller und Lieferant von kundenspezifischen, hochtechnischen Kunststoffen, Bauteilen und Leichtbau-Innovationen für die Automobilindustrie mit besonderem Schwerpunkt auf Nordamerika. AGM ist ein auf wachstumsstarke weltweite alternative Vermögenswerte spezialisierter Vermögensverwalter, der Dienstleistungen in den Bereichen Anlageverwaltung und Finanzplanung für Privatpersonen und institutionelle Anleger anbietet.
- TI Fluid Systems ist ein weltweit tätiger Hersteller von Wärme- und Flüssigkeitssystemlösungen für das gesamte Spektrum derzeitiger und in der Entwicklung befindlicher Fahrzeugarchitekturen.

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

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

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

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

M.11835 – ABC TECHNOLOGIES / TI FLUID SYSTEMS

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

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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



C/2025/1180

19.2.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11907 – AURELIUS / LERNIA)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1180)

1. Am 12. Februar 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:

- AURELIUS Investment Lux One S.à r.l. („Aurelius“, Luxemburg), Teil der Aurelius-Gruppe (Luxemburg),
- Lernia AB („Lernia“, Schweden).

Aurelius wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Lernia erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Aurelius ist Teil der als Private-Equity-Gesellschaft und Vermögensverwalter tätigen Aurelius-Gruppe, deren Portfoliounternehmen in folgenden Bereichen aktiv sind: Industrie, Chemie, Einzelhandel, Unternehmensdienstleistungen, Medien, IT und Bordverpflegungsdienste für Fluggesellschaften. Die Aurelius-Gruppe ist weltweit tätig.
- Lernia ist im Personal- und Rekrutierungsbereich tätig, insbesondere im Segment der Arbeiter. Außerdem bietet das Unternehmen in Zusammenarbeit mit der schwedischen öffentlichen Arbeitsverwaltung berufsbildenden Tertiärunterricht sowie Unterstützung und Coaching für Arbeitslose (Matching) an. Lernia ist ausschließlich in Schweden tätig.

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

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

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

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

M.11907 – AURELIUS / LERNIA

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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/2025/1181

19.2.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11849 – APOLLO / CPP INVESTMENTS / NOVOLEX / PACTIV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1181)

1. Am 11. Februar 2025 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Apollo Capital Management L.P. („ACM“, USA), kontrolliert von Apollo Global Management, Inc. („AGM“, USA),
- Canada Pension Plan Investment Board („CPP Investments“, Kanada),
- Novolex Holdings, LLC („Novolex“, USA), kontrolliert von Investmentfonds, die von Tochtergesellschaften von AGM verwaltet werden,
- Pactiv Evergreen Inc. („Pactiv“, USA).

ACM und CPP Investments werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Novolex und Pactiv erwerben. In einem ersten Schritt wird Novolex die alleinige Kontrolle über Pactiv erwerben. Parallel zum ersten Schritt und in rechtlicher Abhängigkeit von diesem werden ACM und CPP Investments die gemeinsame Kontrolle über Novolex (einschließlich Pactiv) erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ACM ist eine hundertprozentige indirekte Tochtergesellschaft von Apollo, einem weltweit aufgestellten wachstumsstarken Verwalter alternativer Vermögenswerte, der Privatkunden und institutionellen Anlegern weltweit Dienstleistungen in den Bereichen Anlageverwaltung und Finanzplanung anbietet,
- CPP Investments ist eine professionelle Anlageverwaltungsgesellschaft, die die ihr von der kanadischen Rentenversicherung „Canada Pension Plan“ (CPP) übertragenen Mittel weltweit anlegt.

3. Novolex und Pactiv sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig: i) Novolex entwickelt und produziert verschiedene Verpackungsprodukte für diverse Branchen in den Bereichen Gastronomie, Lieferung und Mitnahme von Speisen, Lebensmittelverarbeitung und Industrie; und ii) Pactiv ist hauptsächlich in Nordamerika in der Herstellung und im Vertrieb von Produkten für Dienstleistungen im Zusammenhang mit frischen Lebensmitteln und dem Handel mit Lebensmitteln sowie von Kartons für frische Getränke 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.11849 – APOLLO / CPP INVESTMENTS / NOVOLEX / PACTIV

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/2025/1193

19.2.2025

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.11858 — DEUTSCHE BÖRSE / LINDNER / DIGITAL VAULT SERVICES)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1193)

Am 12. Februar 2025 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 32025M11858 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2025/1194

19.2.2025

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2020/1999 des Rates und der Verordnung (EU) 2020/1998 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen schwere Menschenrechtsverletzungen und -verstöße unterliegen

(C/2025/1194)

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

Die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung sind der Beschluss (GASP) 2020/1999 des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2025/346 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) 2020/1998 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2025/345 des Rates ⁽⁵⁾.

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

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

Der Datenschutzbeauftragte des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter
data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss (GASP) 2020/1999, geändert durch den Beschluss (GASP) 2025/346, und der Verordnung (EU) 2020/1998, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2025/345, über restriktive Maßnahmen gegen schwere Menschenrechtsverletzungen und -verstöße restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss (GASP) 2020/1999 und der Verordnung (EU) 2020/1998 erfüllen.

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

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

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

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

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

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 410 I vom 7.12.2020, S. 13.

⁽³⁾ ABl. L, 2025/346, 19.2.2025, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2025/346/oj>.

⁽⁴⁾ ABl. L 410 I vom 7.12.2020, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. L, 2025/345, 19.2.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2025/345/oj.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



C/2025/1256

19.2.2025

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.11831 — BNPP LCTIEF / MET 6 / ARKOLIA)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1256)

Am 10. Februar 2025 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 Französisch 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 32025M11831 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2025/1258

19.2.2025

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11844 — EFMS / LEIGH / CALISEN MIDCO I)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1258)

Am 7. Februar 2025 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 32025M11844 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2025/1259

19.2.2025

Öffentliche Konsultation

in Bezug auf mögliche Maßnahmen zur Beschränkung des Zugangs von Wirtschaftsteilnehmern und Medizinprodukten mit Ursprung in der Volksrepublik China zum EU-Markt für öffentliche Aufträge im Bereich Medizinprodukte gemäß Artikel 6 des Instruments betreffend das internationale Beschaffungswesen ⁽¹⁾

(C/2025/1259)

Warum führt die Kommission diese Konsultation durch?

Am 24. April 2024 leitete die Europäische Kommission (im Folgenden „Kommission“) gemäß Artikel 5 Absatz 1 des Instruments betreffend das internationale Beschaffungswesen eine Untersuchung mutmaßlicher Maßnahmen und Praktiken der Volksrepublik China (im Folgenden „VR China“) ein, die deren Markt für öffentliche Aufträge im Bereich Medizinprodukte beeinträchtigen ⁽²⁾.

Nach dem Abschluss ihrer Untersuchung veröffentlichte die Kommission am 14. Januar den Untersuchungsbericht gemäß Artikel 5 Absatz 4 des IPI ⁽³⁾. In ihrem Bericht gelangte die Kommission erstens zu dem Schluss, dass die im Zuge der Untersuchung ermittelten Maßnahmen und Praktiken der VR China in Bezug auf die Beschaffung von Medizinprodukten tatsächlich bestehen, im gesamten Hoheitsgebiet der VR China angewandt werden und alle Kategorien von Medizinprodukten betreffen. Zweitens führen diese Maßnahmen und Praktiken im Endeffekt eindeutig zu einer schwerwiegenden und wiederholten Behinderung des Zugangs von Wirtschaftsteilnehmern der Union und in der Union hergestellten Medizinprodukten zum Markt für öffentliche Aufträge für Medizinprodukte in der VR China. Folglich prüft die Kommission nun, ob die Bedingungen von Artikel 6 des IPI für die Einführung von Maßnahmen, die den Zugang von Wirtschaftsteilnehmern und Medizinprodukten mit Ursprung in der VR China zum EU-Markt für öffentliche Aufträge im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 Buchstabe j der IPI-Verordnung beschränken (IPI-Maßnahmen), gegeben sind.

Mit dieser Konsultation möchte die Kommission die Meinungen von Einrichtungen einholen, die von möglichen Maßnahmen gemäß Artikel 6 des IPI, die den Zugang von Wirtschaftsteilnehmern und Medizinprodukten mit Ursprung in der VR China zum EU-Markt für öffentliche Aufträge im Bereich Medizinprodukte beschränken, betroffen sein könnten. Die Kommission ist interessiert an Stellungnahmen zu solchen Maßnahmen von Einrichtungen, die davon möglicherweise betroffen sind.

Frist für die Übermittlung von Informationen:

3. März 2025, 23:59 (MEZ)

Wer wird konsultiert?

Die Kommission fordert alle Einrichtungen, die von den unten erläuterten möglichen IPI-Maßnahmen betroffen sein könnten, zur Abgabe einer Stellungnahme auf.

Kontext und mögliche IPI-Maßnahmen im vorliegenden Fall:

Gemäß Artikel 6 Absatz 3 des IPI sind bei der Bestimmung von IPI-Maßnahmen folgende Kriterien heranzuziehen:

- die Verhältnismäßigkeit der IPI-Maßnahme gegenüber der Maßnahme oder Praxis des Drittlands und
- die Verfügbarkeit alternativer Bezugsquellen für die betreffenden Waren und Dienstleistungen, um erhebliche negative Auswirkungen auf die öffentlichen Auftraggeber und die Auftraggeber zu vermeiden oder auf ein Mindestmaß zu reduzieren.

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2022/1031 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2022 über den Zugang von Wirtschaftsteilnehmern, Waren und Dienstleistungen aus Drittländern zum Unionsmarkt für öffentliche Aufträge und Konzessionen und über die Verfahren zur Unterstützung von Verhandlungen über den Zugang von Wirtschaftsteilnehmern, Waren und Dienstleistungen aus der Union zu den Märkten für öffentliche Aufträge und Konzessionen von Drittländern (Instrument betreffend das internationale Beschaffungswesen — IPI) (ABl. L 173 vom 30.6.2022, S. 1).

⁽²⁾ Siehe Bekanntmachung der Einleitung einer Untersuchung gemäß dem Instrument betreffend das internationale Beschaffungswesen in Bezug auf Maßnahmen und Praktiken der Volksrepublik China auf dem Markt für öffentliche Aufträge im Bereich Medizinprodukte (ABl. C, C/2024/2973, 24.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2024/2973/oj>).

⁽³⁾ Bericht der Kommission nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2022/1031 über die Untersuchung im Rahmen des Instruments betreffend das internationale Beschaffungswesen in Bezug auf Maßnahmen und Praktiken der Volksrepublik China auf dem Markt für öffentliche Aufträge im Bereich Medizinprodukte, COM(2025)5, sowie die dazugehörige Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen „Factual findings of the IPI investigation on the procurement market for medical devices in the People's Republic of China Accompanying the document Report from the Commission pursuant to Article 5(4) of Regulation (EU) 2022/1031 on the investigation under the International Procurement Instrument concerning measures and practices of the People's Republic of China in the public procurement market for medical devices“, SWD(2025)2 – abrufbar unter: [https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=COM\(2025\)5&lang=de](https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=COM(2025)5&lang=de).

Gemäß Artikel 6 Absatz 9 des IPI wählt die Kommission bei der Bestimmung möglicher IPI-Maßnahmen die Art von Maßnahmen, die verhältnismäßig ist und mit der der Grad der Beeinträchtigung des Zugangs von Wirtschaftsteilnehmern aus der Union im Bereich Medizinprodukte und von Medizinprodukten aus der Union zum Markt für öffentliche Aufträge in der VR China am wirksamsten abgestellt werden kann.

Gemäß Artikel 6 Absatz 6 des IPI zieht die Kommission im vorliegenden Fall in Erwägung, in allen Kategorien von Medizinprodukten mit einem geschätzten Wert von mindestens 5 000 000 EUR ohne Mehrwertsteuer den Zugang von Wirtschaftsteilnehmern aus der VR China zu öffentlichen Vergabeverfahren in der EU zu beschränken, indem sie alle öffentliche Auftraggeber und Auftraggeber in der EU verpflichtet, a) bei Angeboten von Wirtschaftsteilnehmern aus der VR China eine Bewertungsanpassung vorzunehmen oder b) Angebote von Wirtschaftsteilnehmern aus der VR China auszuschließen.

Falls IPI-Maßnahmen eingeführt werden, wären öffentliche Auftraggeber und Auftraggeber aus der EU auch verpflichtet, die in Artikel 8 Absatz 1 des IPI dargelegten Verpflichtungen in die einschlägigen Vergabeunterlagen aufzunehmen.

In diesem Kontext möchte die Kommission die Meinungen von Einrichtungen, die von möglichen IPI-Maßnahmen der Kommission betroffen sein könnten, zu den Auswirkungen solcher Maßnahmen einholen.

Verwendung der Informationen und Vertraulichkeit:

Im Interesse einer gebührenden Berücksichtigung sollten Ihre Stellungnahmen möglichst ausführlich und durch Belege untermauert sein. Senden Sie sie bitte vorzugsweise per E-Mail an TRADE-EU-INTERNATIONAL-PROCUREMENT-INSTRUMENT@ec.europa.eu oder alternativ per Post an folgende Anschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Handel
Direktion E/Referat E4
Büro: CHAR 05/052
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Die im Zuge dieser Konsultation eingegangenen Beiträge können nur zu dem Zweck verwendet werden, zu dem sie eingeholt wurden.

Wenn berechtigte Gründe für vertrauliche Behandlung vorliegen, behandelt die Kommission erhaltene Informationen vertraulich. Wenn Sie einen vertraulichen Umgang mit Informationen und Belegen wünschen, geben Sie dies bitte ausdrücklich und mit Begründung an. Informationen oder Belege, die vertrauliche Angaben enthalten, müssen als „Confidential/Vertraulich“ gekennzeichnet sein.

Sämtlichen vertraulichen Informationen ist eine nichtvertrauliche Zusammenfassung beizufügen. Diese Zusammenfassung muss hinreichend ausführlich sein, sodass sie ein angemessenes Verständnis des wesentlichen Inhalts der vertraulich übermittelten Informationen ermöglicht. Wenn sich ergibt, dass ein Antrag auf vertrauliche Behandlung nicht gerechtfertigt ist oder wenn keine nichtvertrauliche Zusammenfassung beigefügt wird, kann die Kommission die betreffenden Informationen unberücksichtigt lassen.

Angaben, die der Kommission vorgelegt werden, müssen frei von Urheberrechten sein. Bevor sie der Kommission Angaben und/oder Daten vorlegen, für die Urheberrechte Dritter gelten, müssen die betreffenden Einrichtungen vom Urheberrechtshaber eine spezifische Genehmigung einholen, die es der Kommission ausdrücklich gestattet, die Angaben und Daten für die beabsichtigten Zwecke zu verwenden.

Für weitere Informationen oder bei Schwierigkeiten beim Ausfüllen des Formulars wenden Sie sich bitte an:

TRADE-EU-INTERNATIONAL-PROCUREMENT-INSTRUMENT@ec.europa.eu.

FORMULAR FÜR DIE BEITRÄGE

1. ANGABEN ZU IHRER PERSON:

1.1. Vorname:

1.2. Nachname:

1.3. E-Mail:

- 1.4. Telefon (einschließlich Ländervorwahl)
- 1.5. Postanschrift:
- 1.6. In welcher Eigenschaft geben Sie die Stellungnahme ab?
- als natürliche Person
 - als Unternehmen (d. h. gewerbliche Einrichtung)
 - als Unternehmensvereinigung
 - als eine der wichtigsten branchenübergreifenden Organisationen, die die Sozialpartner vertreten
 - sonstige (bitte erläutern)
- 1.7. Falls Sie Ihre Stellungnahme als Unternehmen/Vereinigung/Organisation/sonstige abgeben, geben Sie bitte Folgendes an:
- Name des Unternehmens/der Vereinigung/der Organisation/sonstige und Einzelheiten
 - seine(n)/ihre(n) gesetzlichen Vertreter
 - seine/ihre Geschäftstätigkeit
 - Falls die Einrichtung Interessen von Wirtschaftsteilnehmern/Branchen vertritt, beschreiben Sie bitte, welche Wirtschaftsteilnehmer/Branchen Sie vertreten.
- 1.8. Bitte geben Sie an, ob Sie damit einverstanden sind, dass die Kommission Ihre Identität offenlegt. Falls nicht, geben Sie bitte die Gründe an.

2. BEITRAG ZUR KONSULTATION

Bitte geben Sie Ihre Beiträge und Stellungnahmen ab.

Wenn Sie zusätzlich Belege einreichen möchten, fügen Sie sie bitte Ihrem Beitrag bei und geben Sie an, welche Teile der Stellungnahme sie betreffen.
