



C/2025/1506

12.3.2025

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

11. März 2025

(C/2025/1506)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0912	CAD	Kanadischer Dollar	1,5731
JPY	Japanischer Yen	161,52	HKD	Hongkong-Dollar	8,4784
DKK	Dänische Krone	7,4587	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,9130
GBP	Pfund Sterling	0,84374	SGD	Singapur-Dollar	1,4535
SEK	Schwedische Krone	10,9815	KRW	Südkoreanischer Won	1 586,56
CHF	Schweizer Franken	0,9608	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,9287
ISK	Isländische Krone	146,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8929
NOK	Norwegische Krone	11,6340	IDR	Indonesische Rupiah	17 937,42
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8155
CZK	Tschechische Krone	24,963	PHP	Philippinischer Peso	62,518
HUF	Ungarischer Forint	401,78	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2003	THB	Thailändischer Baht	36,855
RON	Rumänischer Leu	4,9771	BRL	Brasilianischer Real	6,3688
TRY	Türkische Lira	39,9270	MXN	Mexikanischer Peso	22,2142
AUD	Australischer Dollar	1,7357	INR	Indische Rupie	95,1455

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



C/2025/1600

12.3.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3
der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(C/2025/1600)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Kőszeg / Kőszegi“

PDO-HU-02804

Datum der Antragstellung: 4.10.2021

1. **Einzutragender Name**

„Kőszeg / Kőszegi“

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**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: Grünlich-gelb bis tief zitronengelb.

Geruch: Es dominieren frische, lebendige Noten, die hauptsächlich an Zitrusfrüchte und weißfleischige Früchte erinnern, ergänzt durch dezente würzige Anklänge von frischem Grün.

Geschmack: Es dominieren trockene oder halbtrockene, frische, knackige Säuren und vorrangig fruchtige Noten (von Zitrusfrüchten und Steinobst), mineralisch ergänzt, mit leichtem oder mittlerem Körper, aber fester Struktur.

Analysestandards:

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

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

2. Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: Violett bis rubinrot.

Geruch: Es dominieren rote Früchte und würzige Noten. Eine dezente, süße Würze aus der Reifung in Holzfässern, wie auch blumige Noten, können ebenfalls auftreten.

Geschmack: Vorrangig rote Früchte und frische, grüne Würze, in geringerem Maße dezente Würze (Zeder) aus der Reifung in Holzfässern und eine feste Struktur.

Analysestandards:

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

3. Superior Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: Von mäßig kräftigem Violett oder Rubinrot bis hin zu tief rubin- oder granatroten Farbtönen.

Geruch: Es dominieren würzige Noten neben einem Aroma roter und schwarzer Beeren.

Geschmack: Neben trockenen Tanninen mittlerer Präsenz lassen sich rote und schwarze Beeren herauschmecken und es ist eine gewisse Würze vorhanden, mineralisch ergänzt und mit Noten aus der Reifung im Fass (Zeder). Der Wein hat eine feste Struktur. Er ist zudem komplex und lang im Abgang.

Analysestandards:

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

4. *Grand superior vörös (Grand Superior Rotwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: Von mäßig kräftigem Violett oder Rubinrot bis hin zu tief rubin- oder granatroten Farbtönen.

Geruch: Es dominieren würzige Noten neben einem Aroma roter und schwarzer Beeren.

Geschmack: Neben trockenen Tanninen mittlerer Präsenz lassen sich rote und schwarze Beeren herauschmecken und es ist eine gewisse Würze (Zeder) vorhanden, mineralisch ergänzt und mit Noten aus der Reifung im Fass. Er ist komplex, lang im Abgang und hat eine feste Struktur.

Analysestandards:

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	-

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

1. *Wesentliche önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

1. Weißwein

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden.

— Nebensorten dürfen nicht mehr als 15 % ausmachen.

2. Rotwein

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden.

— Die Traubenmaische muss mindestens 8 Tage lang auf der Schale gegoren werden.

3. Superior Rotwein
 - Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden.
 - Die Traubenmaische muss mindestens 14 Tage lang auf der Schale gegoren werden.
 - Malolaktische Gärung.
 - Der Wein muss bis zum 24. April (Georgstag) des zweiten Jahres nach der Ernte gereift sein und darf nicht vor diesem Zeitpunkt vermarktet werden.
 - Nebensorten dürfen nicht mehr als 15 % aller verwendeten Sorten ausmachen.
4. Grand Superior Rotwein
 - Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden.
 - Die Traubenmaische muss mindestens 14 Tage lang auf der Schale gegoren werden.
 - Malolaktische Gärung.
 - Der Wein muss bis zum 24. April (Georgstag) des zweiten Jahres nach der Ernte gereift sein und darf nicht vor diesem Zeitpunkt vermarktet werden.

2. Nicht zugelassene önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

1. Weißwein
 - Verwendung von Eichenholzstücken
 - Zusatz von Tanninen
 - Süßung von Weinen
2. Rotwein
 - Verwendung von Eichenholzstücken
 - Zusatz von Tanninen
 - Süßung von Weinen
 - Versauerung
3. Superior Rotwein
 - Verwendung von Eichenholzstücken
 - Zusatz von Tanninen
 - Süßung des Mostes und des Weins
 - Versauerung
4. Grand Superior Rotwein
 - Verwendung von Eichenholzstücken
 - Zusatz von Tanninen
 - Süßung des Mostes und des Weins
 - Versauerung

3. Vorschriften für die Traubenerzeugung

Anbauverfahren

1. Erziehungsform:

- a) Für vor dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen: Die Trauben können unabhängig von der Erziehungsform auf jeder beliebigen Rebfläche geerntet werden, solange der Anbau auf der Rebfläche fortgesetzt wird.
- b) Für nach dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen:
 - i. Schirmerziehung;
 - ii. Gobeleterziehung;
 - iii. niedriger Kordon;
 - iv. mittelhoher Kordon;
 - v. hoher Kordon;
 - vi. Guyot-Erziehung.

2. Pflanzdichte:

- a) Für vor dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen: alle
- b) Für nach dem 1. August 2021 angelegte Rebflächen: min. 3 500 Rebstöcke/ha, max. 20 % Rebstockverlust

3. Weinlesemodus: maschinelle oder manuelle Lese

4. Die Erzeugung entspricht den Vorschriften über die Höchstertäge.

5. Qualität der Trauben (Mindestzuckergehalt gemäß Klosterneuburger Mostwaage (KMW) und potenzieller Mindestalkoholgehalt):

- Für Weiß- und Rotweine: 17 KMW, 10,6 % vol
- Für Superior und Grand Superior Rotweine: 19 KMW, 12,08 % vol

b) *Höchstertäge*

1. Weißwein

9 000 kg Trauben je Hektar

2. Rotwein

9 000 kg Trauben je Hektar

3. Superior Rotwein

7 000 kg Trauben je Hektar

4. Grand Superior Rotwein

5 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I oder II eingestufte Gebiete in den Gemeinden Bozsok, Cák, Kőszeg und Kőszegdorozsló.

7. **Keltertraubensorten(n)**

blauburger

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet
cabernet franc - gros cabernet
cabernet franc - gros vidur
cabernet franc - kaberne fran
cabernet sauvignon
chardonnay - chardonnay blanc
chardonnay - kereklevelű
chardonnay - morillon blanc
chardonnay - ronci bilé
cserszegi fűszeres
furmint - furmint bianco
furmint - moslavac bijeli
furmint - posipel
furmint - som
furmint - szigeti
furmint - zapfner
kékfrankos - blauer lemlberger
kékfrankos - blauer limberger
kékfrankos - blaufränkisch
kékfrankos - limberger
kékfrankos - moravka
merlot
olasz rizling - grasevina
olasz rizling - nemes rizling
olasz rizling - olaszrizling
olasz rizling - riesling italien
olasz rizling - risling vlassky
olasz rizling - taljanska grasevina
olasz rizling - welschrieslig
pinot blanc - fehér burgundi
pinot blanc - pinot beluj
pinot blanc - pinot bianco

pinot blanc - weissburgunder
pinot noir - blauer burgunder
pinot noir - kisburgundi kék
pinot noir - kék burgundi
pinot noir - kék rulandi
pinot noir - pignula
pinot noir - pino csernűj
pinot noir - pinot cernii
pinot noir - pinot nero
pinot noir - pinot tinta
pinot noir - rulandski modre
pinot noir - savagnin noir
pinot noir - spätburgunder
rajnai rizling - johannisberger
rajnai rizling - rheinriesling
rajnai rizling - rhine riesling
rajnai rizling - riesling
rajnai rizling - riesling blanc
rajnai rizling - weisser riesling
sauvignon - sauvignon bianco
sauvignon - sauvignon bijeli
sauvignon - sauvignon blanc
sauvignon - sovinjon
zenit
zweigelt - blauer zweigeltrebe
zweigelt - rotburger
zweigelt - zweigeltrebe

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Wein

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

a) Natürliche Faktoren:

Das Günser Gebirge (ungarisch: Kőszegi-hegység) und sein Vorland bilden die ersten Hänge der Alpen, wo seit Jahrhunderten Trauben angebaut werden. Die natürlichen Merkmale des Gebiets werden sowohl von der Bodenbeschaffenheit her als auch klimatisch weitgehend von der Nähe zu den Alpen bestimmt. Die Rebflächen liegen in einer Höhe von bis zu 450 m über dem Meeresspiegel.

Das Günser Gebirge bildet ein tektonisches Fenster, in dem aufgrund der Erosion späterer Schichten ältere Gesteine an die Oberfläche getreten sind. Beim Gestein des Gebirges handelt es sich um metamorphes Gestein sedimentären Ursprungs, kristallinen Schiefer (Glimmerschiefer, Quarzphyllit, Kalkschiefer, Kalkphyllit, Grünschiefer), Argillit, Sandstein und Gneis. Saure nicht podsolierte verbrauchte Waldböden haben sich auf dem verwitterten Grundgestein (Argillit, Gneis) abgesetzt, während an anderer Stelle tonig-schluffige Braunerdeböden zu finden sind. Im Vorland haben sich Sedimentgestein, Lehm aus dem Pliozän und Löss aus dem Pleistozän abgesetzt.

Das Günser Gebirge gehört klimatisch betrachtet zum Alpenostrand (ungarisch: Alpokalja). Das Klima dort ist ausgewogen und mäßig kühl und feucht. Die jährlichen Niederschlagsmengen liegen in einem Durchschnittsjahr über 700-800 mm, dabei fallen 60-70 % des Niederschlags im Sommer. Die Jahresmitteltemperatur beträgt 9,2 °C. In der Regel hält der Frühling spät Einzug, die Sommer sind kühl und der Herbst ist oft lang, was die Reifung der Trauben begünstigt. Die Wärmesumme während der Vegetationsperiode beträgt 2 900-3 000 °C, und die Anzahl der Sonnenstunden pro Jahr ist fast die niedrigste im Land (weniger als 1 800 Stunden), da die durchschnittliche jährliche Wolkenabdeckung 60 % übersteigt.

Das Erzeugungsgebiet ist eins der ältesten geografischen Gebiete Ungarns mit einzigartigen historischen Traditionen. Die Geschichte, die Wirtschaft, der wirtschaftliche Aufschwung und Niedergang sowie die Kultur der Stadt Kőszeg und der Umgebung wurden weitgehend vom Wein bestimmt.

b) Menschliche Faktoren:

Bei der Auswahl der in dem Gebiet verwendeten Sorten wird Sorten der Vorzug gegeben, die sich durch eine frische Fruchtigkeit und eine gute Säurestruktur auszeichnen. Das über Generationen weitergegebene Know-how – wie die Sorten des geografischen Gebiets angebaut und die Erträge maximiert werden und sich die für die Ernte erforderliche Reife erreichen lässt – bestimmt grundsätzlich die wesentlichen Merkmale des Weins. Der Ausbau der Rotweine auf der Schale und die Festlegung der Reifezeit für die verschiedenen Rotweinsorten erfordern ebenfalls umfangreiches Fachwissen. Die Kellereien kombinieren die traditionelle Technik (moderate Fassreifung) mit einer Reifung in Tanks, wodurch der Wein seinen frischen Charakter behält. Das verhindert, dass Tannine aus dem Holz der Fässer den Wein dominieren.

2. Beschreibung der Weine

Der Charakter der Kőszeg-Weine bestimmt sich weitgehend durch die Nähe zu den Alpen, die Gesteinsbildung in dem Gebiet und das allgemein kühle, aber ausgewogene Klima, das durch große Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen geprägt ist.

Neben der Erzeugung von leichten, fruchtigen Weinen mit frischer Säure eignet sich das Erzeugungsgebiet auch für die Erzeugung eleganter Weiß- und Rotweine mit langem Abgang, die gut altern. Das kühle Klima und die Qualität des Grundgesteins liefern die Säuren, die das Rückgrat dieser Weine bilden, und die späte Lese verleiht den Premium-Weinen ihre Reichhaltigkeit im Geschmack. Alle Weine zeichnen sich durch eine salzige Mineralität aus, die vom Grundgestein herrührt.

3. Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs

Die Qualität und die Merkmale der Kőszeg-Weine sind auf das geografische Umfeld und die damit verbundenen natürlichen und menschlichen Einflüsse zurückzuführen.

Die Merkmale der Kőszeg-Weine werden weitgehend durch das voralpine Klima, den Einfluss der Alpen und die in Bezug auf die Berge exponierte Lage dieser Flächen, die Höhenlage der Rebflächen (die Stadt selbst liegt etwa 300 m über dem Meeresspiegel) – was bedeutet, dass die Nächte auch nach heißen Sommertagen kühl sind – und die geringe Zahl der Sonnenstunden bestimmt.

Das Klima des geografischen Gebiets, die aufgrund des kühlen Klimas lange Vegetationsperiode und die Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen machen die Erzeugung fester, fruchtiger Weine mit geschmacklicher Komplexität und frischer Säure möglich.

Die Rebflächen der Klasse I der Stadt Kőszeg liegen auf Hügeln über der Stadt, unterhalb der Wälder und in einer Höhe von bis zu 450 m über dem Meeresspiegel. Nach Süden gerichtete Weinlagen oder Sublagen sind hier selten (eine Ausnahme sind Kálvária-hegy und Római-domb); häufiger sind nach Südosten oder nach Osten gerichtete Rebflächen. Höher gelegene Rebflächen sind in der Regel steil. In tieferen Lagen sind ferner verschiedene nach Westen gerichtete Hänge zu finden. Die Rebflächen liegen entweder an den ersten Hängen der Alpen oder auf den Hügeln vor dem Günsler Gebirge.

Die topografischen Bedingungen begünstigen zudem die Erzeugung fester, eleganter Weine mit guter Säure.

Der Boden, insbesondere das Grundgestein, spielt in die Besonderheit der Kőszeg-Weine mit hinein. Neben dem kühlen voralpinen Klima trägt auch das Grundgestein aus Quarzphyllit dazu bei, dass Weine mit fester Säurestruktur entstehen. Der quarzhaltige Boden sorgt für eine gute Entwässerung, was auch ein Faktor für einen höheren Säuregehalt und fruchtige Aromen sein kann. Die hellen Böden halten Wärme gut zurück, was der Reifung zuträglich ist und zur Entwicklung der fruchtigen Aromen beiträgt. Dank der guten Entwässerungskapazität des Bodens können die darin enthaltenen Mineralien einen frischen, fruchtigen Säuregeschmack hervorrufen und sogar gelegentlich zu mineralischen Noten führen.

Die Weine haben höchstens einen mittleren Körper, was zum Teil an den klimatischen Bedingungen (voralpiner Einfluss und höhere Lagen) und der Sortenstruktur (z. B. Furmint, Olaszrizling oder Kékfrankos Blauburger) liegt. Kőszeg-Weine zeichnen sich in der Regel durch einen festen, knackigen Fruchtgeschmack, lebendige, frische Säuren und eine schlanke mineralische Struktur aus. Dies ist auch auf die vorstehend genannten natürlichen Faktoren, d. h. Höhenlage, Quarz, Schiefer und metamorphes Gestein, zurückzuführen.

Dank der moderaten Fassreifung behalten die Weine eine feste Struktur, wobei – vor allem je nach Stil – bei den Weißweinen Zitrusnoten und bei den Rotweinen rote Früchte sowie würzige Noten dominieren.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

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

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Vorschriften für Verschnittweine: Bei Verschnittweinen dürfen die Begriffe „küvé“, „cuvée“ oder als Synonym „házasítás“ (Verschnitt) verwendet werden. Der vorstehende Begriff darf für alle Kategorien mit Ausnahme der Premiumkategorie verwendet werden.

Andere zugelassene traditionelle Begriffe, andere Beschränkungen unterliegende Begriffe, Begriffe, die das Herstellungsverfahren angeben, und Begriffe, deren Verwendung geregelt ist:

- Begriffe, die für Weißweine verwendet werden dürfen: Die traditionellen Begriffe „Első szüret“ (Erste Lese), „Újbor – primőr“ (Neuer Wein – Primeur), „Szűretlen“ (ungefiltert), „Késői szüretelésű“ (Spätlese)
- Begriffe, die für Rotweine verwendet werden dürfen: Die traditionellen Begriffe „Első szüret“ (Erste Lese), „Újbor – primőr“ (Neuer Wein – Primeur), „Szűretlen“ (ungefiltert), „Siller“ (Schillerwein)
- Begriffe, die für Superior Rotweine verwendet werden dürfen: „Szűretlen“ (ungefiltert)
- Begriffe, die für Grand Superior Rotweine verwendet werden dürfen: „Szűretlen“ (ungefiltert)

Spezifische Bestimmungen zur Abgrenzung und Angabe kleinerer geografischer Einheiten:

- i. Namen von Gemeinden und Gemeindeteilen: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdorozsló

ii. Gemeinden, Bezeichnungen von Lagen (Sublagen):

— Cák:

Botosok, Cseri-dűlő, Kecse-irtás

— Kőszeg:

Borsmonostori-dűlő, Csói út melléke, Guba-hegy, Günser, Kálvária-hegy (Rosenberger, Schern/Kopasz-hegy, Schönandre, UntereTavachten/Alsó-Figyelő), Napos-tető (Burger/Polgár-szőlők, Gern, Klemmer/Szoros-dűlő, Kulm/Tető, Reiter/Lovas-hát, Rosstauscher/Lócserező, Römer/Római-domb, ObereTavachten/Felső-Figyelő, Schaugrom/Ördög-árok, Steiner/Kövi-szőlő, Szultán-domb (Ganser/Liba-szőlő, Knappeln, König/Király-szőlő), Tekeson / Arnyékos-tető,

— Kőszegdoroszló:

Borókás-dűlő, Pogányok

iii. Bedingungen für die Angabe der Bezeichnungen von Lagen und Sublagen:

— nur in der Kategorie Grand Superior Rotweine;

— wenn die Trauben vollständig innerhalb des von der Lage abgegrenzten Erzeugungsgebiets angebaut werden (bei Sublagen vollständig innerhalb der Sublage);

— der Name der Gemeinde ist neben der Bezeichnung der Lage/Sublage anzugeben;

— aus Trauben, die die Bedingungen der Produktspezifikation erfüllen.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zusätzlich zu den in Punkt IV aufgeführten Gemeinden dürfen Kőszeg-Weine auch in den Bezirken Kőszeg und Szombathely erzeugt werden.

Gemeinden des Bezirks Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátsidány, Iklandberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. (Gebiete innerhalb derselben Verwaltungseinheit – Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission)

Gemeinden des Bezirks Szombathely: Acsád, Balogunyom, Bozzai, Bucus, Csempezkopács, Dozmat, Felsőcsatár, Gencsapáti, Gyanógeregye, Horvátlövő, Ják, Kisunyom, Meszlen, Narda, Nárai, Nemesbőd, Nemeskolta, Perenye, Pornóapáti, Rábatöttös, Rum, Salköveskút, Sé, Sorkifalud, Sorkikápolna, Sorokpolány, Söpte, Szentpéterfa, Szombathely, Tanakajd, Táplánszentkereszt, Torony, Vasasszonyfa, Vaskeresztes, Vassurány, Vasszécseny, Vasszilvágy, Vát, Vép, Zsennye. (Gebiete innerhalb derselben Verwaltungseinheit – Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission)

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

Zur Beschreibung der Merkmale des Erzeugnisses: „Siller“ (Schillerwein), „késői szüretelésű“ (Spätlese).

Verwendung von Synonymen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die auf der Website boraszat.kormany.hu aufgeführten zulässigen Synonyme dürfen auf Weinetiketten verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/download/9/e0/f2000/K%C5%91szeg%20OEM%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%20COM1v%C3%A1lasz_verzi%C3%B3_kn.pdf



C/2025/1601

12.3.2025

**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.114440

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1601)

Datum der Annahme der Entscheidung	9.12.2024
Nummer der Beihilfe	SA.114440
Mitgliedstaat	Estland
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	TCTF: scheme to support offshore wind
Rechtsgrundlage	
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Energie
Form der Beihilfe	
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 2 600 000 000 EUR Jährliche Mittel: 1 30 000 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	
Laufzeit	bis zum 31.12.2025
Wirtschaftssektoren	Elektrizitätserzeugung
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Elering Kadaka tee 42, Tallinn Estonia
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/2025/1613

12.3.2025

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/2025/1613)

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

„Colatura di alici di Cetara“

EU-Nr.: PDO-IT-02440-AM01 – 7. Januar 2025

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

1. Name des Erzeugnisses

„Colatura di alici di Cetara“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Italien

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Die Änderungen der Produktspezifikation der g. U. „Colatura di Alici di Cetara“ umfassen keine Änderung des Namens der geschützten

Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieser Bezeichnung;

sie tragen kein Risiko in sich, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen oder der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b für geschützte geografische Angaben verloren geht bzw.

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

Änderung des Artikels 2

Änderung

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments, den Teil der Tabelle, in dem die Referenzwerte angegeben werden:

„FETT 0,1 bis 3 g pro 100 g des Erzeugnisses“

wird wie folgt umformuliert:

„FETT 0 bis 3 g pro 100 g des Erzeugnisses“

Beschreibung: Die Änderung sieht eine Änderung des Fettgehalts des Fertigerzeugnisses vor. Danach ist auch der Wert 0 zulässig.

⁽¹⁾ ABL L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Begründung: Die Änderung des Mindestfettgehalts des Erzeugnisses von 0,1 g/100 g auf null hängt mit der Beobachtung der Fettwerte der im Erzeugungsgebiet der g. U. gefangenen Sardellen zusammen, hat jedoch keinerlei Auswirkungen auf die Merkmale der g. U. „Colatura di Alici di Cetara“ und ändert diese nicht.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

„Colatura di alici di Cetara“

EU-Nr.: PDO-IT-02440-AM01 – 7. Januar 2025

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

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

„Colatura di alici di Cetara“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 03 – FISCHE UND KREBSTIERE, WEICHTIERE UND ANDERE WIRBELLOSE WASSERTIERE

— 16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

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

Die „Colatura di Alici di Cetara“ ist eine Würzsauce aus eingesalzenen und gereiften Sardellen (*Engraulis encrasicolus* L.), die zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen muss: Aussehen der Flüssigkeit: klar und glänzend; Farbe: bernsteinfarben mit Tendenz zu Mahagonibraun; Geruch: kräftiger und lang anhaltender Geruch, der an frische und an eingesalzene Sardellen und Salzlake erinnert; Geschmack: kräftiger und sehr würziger Umami-Geschmack, der durch die Sardellen und das Salz entsteht, die als Rohstoffe verwendet werden.

Die „Colatura di Alici di Cetara“ ist ein Extrakt mit hohem Eiweißgehalt, der freie Aminosäuren enthält, die der Körper sofort aufnehmen kann. Das enthaltene Fett entsteht durch die Zellzersetzung während der Reifung der Sardellen, die in Fässern oder Bottichen aus Holz (den sogenannten „Terzigni“) in Meersalz eingelegt werden.

In der folgenden Tabelle sind die Referenzwerte der „Colatura di Alici di Cetara“ nach dem Einlegen in Salz und der anschließenden Reifung angegeben.

Parameter	Referenzwert
SALZ	≥ 20 g pro 100 g des Erzeugnisses
EIWEIß	≥ 8 g pro 100 g des Erzeugnisses
FETT	0 g bis 3 g pro 100 g des Erzeugnisses
pH-Wert	5 bis 7

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

Sardellen (*Engraulis encrasicolus*), die in der vor der Provinz Salerno liegenden Meeresbucht gefischt werden; halbgrobes oder grobes Meersalz.

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

Der Fischfang der Sardellen erfolgt in der vor der Provinz Salerno gelegenen Meeresbucht höchstens zwölf Meilen von der Küste entfernt. Die zur Erzeugung der Würzsauce mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colatura di Alici di Cetara“ notwendigen Schritte wie Verarbeitung, Reifung, Veredelung und das Auffangen der Flüssigkeit müssen in den Verarbeitungsbetrieben innerhalb des unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiets erfolgen. Die Veredelung und das Auffangen der Flüssigkeit dürfen auch in Gastronomiebetrieben erfolgen, die ihren Sitz in der Gemeinde Cetara haben.

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

Die Würzsauce mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colatura di Alici di Cetara“ wird in geeigneten Behältnissen aus klarem Glas mit einem Fassungsvermögen von mindestens 50 ml bis höchstens 1 000 ml in den Handel gebracht.

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

Auf dem Etikett der Glasbehältnisse muss in deutlich lesbaren und unverwischbaren Druckbuchstaben der Schriftzug „Colatura di Alici di Cetara“, gefolgt von der Abkürzung DOP. (g. U.) angegeben sein, der sich eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett unterscheiden muss. Das Etikett muss außerdem folgende Angaben enthalten: a) das Logo der g. U.; b) das EU-Logo; c) die Merkmale des Behältnisses: Bottich oder Fass.

Falls die Sardellen der Veredelung unterzogen werden, ist die Angabe „invecchiata“ (gereift) auf dem Etikett zulässig, gefolgt von der Anzahl der Monate/Jahre der Veredelung.

Das Logo der g. U. „Colatura di Alici di Cetara“ besteht aus vier stilisierten Elementen: ein Holzfass, in dem der Turm von Cetara zu erkennen ist, im Vordergrund eine Sardelle mit einem fallenden Tropfen.



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

Das Fischfanggebiet liegt im Golf von Salerno in der gleichnamigen Provinz in einer Entfernung von höchstens 12 Meilen von der Küste je nach Fangtiefe (Bathymetrie 50 bis 200 m). Alle Phasen der Erzeugung, Verarbeitung, Veredelung sowie das Auffangen der Flüssigkeit dürfen ausschließlich im Gebiet der Provinz Salerno erfolgen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die „Colatura di Alici di Cetara“ wird wegen ihres Aromas und Geschmacks als Würze und natürlicher Geschmacksverstärker für Nudelgerichte, andere einfache Speisen oder raffinierte Rezepte verwendet.

Der lang anhaltende und kräftige Geruch erinnert an eingesalzene Sardellen und salzige Meeresluft. Der Geschmack ist kräftig und besonders würzig.

Die geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften der „Colatura di Alici di Cetara“ sind auf die besonderen Bedingungen im Fischfanggebiet in der vor der Provinz Salerno gelegenen Bucht sowie auf das Geschick bei der Verarbeitung der Sardellen und der Befüllung der traditionellen Behältnisse, in denen die Sardellen reifen, zurückzuführen.

Das Erzeugungsgebiet weist sehr besondere physische Merkmale auf. Im Norden wird es von der Gebirgskette der Monti Lattari begrenzt, die das Rückgrat der Amalfiküste und der Sorrentinischen Küste bildet, und weist erhebliche Höhenunterschiede auf (von Meereshöhe bis über 1 400 Meter); im Süden umfasst das Gebiet die Küste des Cilento mit ähnlichen physischen Merkmalen. Außerdem ist die große Vielfalt des Meeresgebiets einer der ausschlaggebenden Faktoren für die besonderen Umweltbedingungen, unter denen sich die Fischarten entwickeln, die hier gefangen werden: Bereits wenige Meilen von der Küste entfernt trifft man auf sehr tiefe Meeresabschnitte, sodass der Sardellenfang höchstens 12 Meilen von der Küste entfernt bei einer mittleren Fangtiefe von etwa 200 m erfolgt. Dieser Teil des Meeres weist einen hohen Salzgehalt von ca. 38 % mit einer geringen Entwicklung der pflanzlichen Phytoplankton-Komponente auf, was dazu führt, dass die Sardellen weniger stark und langsamer wachsen und somit einen geringeren Fettgehalt haben. Dadurch verbessert sich der Geschmack der eingesalzenen Sardellen und der Flüssigkeit, die sich nach dem Einsalzen der Fische und der längeren Reifung bildet. Durch den geringen Fettgehalt verringert sich das Risiko von chemischen Reaktionen, aufgrund derer die eingesalzene Sardellen während der Reifezeit ranzig werden könnten.

Der in zahlreichen Küstenorten der Provinz Salerno traditionell praktizierte Sardellenfang hat zur Entwicklung von besonderen Fertigkeiten und Geschick bei der Verarbeitung und beim Einsalzen der Sardellen geführt, deren Entwicklung bei den Familien der Fischer begann, dann in den entstandenen kleinen Verarbeitungsbetrieben und später in mittelgroßen Unternehmen fortgeführt wurde. Die Erzeugung der „Colatura di Alici di Cetara“ behält auch in den mittelgroßen Betrieben weiterhin eine besonders handwerkliche Ausprägung, die sich auf das Geschick der örtlichen Mitarbeiter stützt.

Zu den wichtigsten Fertigkeiten der Fachkräfte im Erzeugungsgebiet, vor allem der Frauen, gehört das besondere Geschick, die Sardellen tadellos und schnell zu putzen. Diese werden ausschließlich von Hand geköpft und ausgenommen, um den Kopf und die Innereien vollständig zu entfernen, wodurch sich die Qualität und die geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften der „Colatura di Alici di Cetara“ verbessern und ein möglicher bitterer Beigeschmack vermieden wird.

Diese Verarbeitungsschritte erfolgen sofort nach dem Fang, damit die Sardellen nicht über mehrere Stunden gekühlt oder eingefroren werden müssen, was die Qualität des Rohstoffs beeinträchtigen würde.

Entscheidend ist zudem auch das Geschick der Mitarbeiter beim Befüllen der traditionellen Holzbehälter, in denen die Sardellen in Salz eingelegt werden. Die Verarbeitung erfolgt ausschließlich von Hand, wobei die Sardellen in abwechselnden Schichten von Fisch und von Meersalz angeordnet werden. Nach der Schichtung wird der Behälter mit einer Scheibe abgedeckt, die mit Gewichten beschwert wird, um für den nötigen Druck zu sorgen.

Das korrekte Befüllen des Behälters und das Anordnen der in einzelnen Schichten nah beieinanderliegenden und vollständig mit Salz bedeckten Sardellen sind notwendige Verarbeitungsschritte, um das Risiko von unerwünschten Oxidationsvorgängen durch Sauerstoffblasen zu vermeiden. All diese Bedingungen sind ausschlaggebend, da sich die organoleptischen Eigenschaften der „Colatura di Alici di Cetara“ in Bezug auf Geruch und Geschmack während der Reifung der in Salz eingelegten Sardellen im Inneren des Behältnisses entfalten.

Die „Colatura di Alici di Cetara“ war jahrhundertlang ausschließlich im Gebiet der Amalfiküste verbreitet, vor allem im Fischerdorf Cetara, wo die Würzsauce traditionell fester Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten ist, mit der lange Nudelsorten wie Spaghetti und Linguine gewürzt werden.

Die Beachtung in den Medien hat zu einem höheren Bekanntheitsgrad beigetragen.

Der Handel mit dem Erzeugnis begann Mitte der achtziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Die Würzsauce wurde zunächst auf dem lokalen Markt verkauft und später auch in größerem Umfang vertrieben.

Die „Colatura di Alici di Cetara“ ist eine Würzsauce, die von Gastronomen in ganz Italien hoch geschätzt wird und als besondere Zutat der lokalen Küche der Amalfiküste und insbesondere des Fischerortes Cetara auch über die nationalen Grenzen hinaus Bekanntheit erlangt hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2024/11/25/276/sg/pdf>.



C/2025/1614

12.3.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11851 – UNICREDIT / UNICREDIT ALLIANZ VITA)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1614)

1. Am 4. März 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:

- UniCredit S.p.A. („UniCredit“, Italien),
- UniCredit Allianz Vita S.p.A. („UAV“, Italien), gemeinsam kontrolliert von UniCredit und Allianz S.p.A. („Allianz“, Italien).

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

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- UniCredit ist ein zugelassenes Kreditinstitut, das in der Europäischen Union verschiedene Bank- und Finanzdienstleistungen für Privat- und Firmenkunden, Finanzmarktdienstleistungen und andere Finanzdienstleistungen erbringt.
- UAV ist eine zugelassene Versicherungsgesellschaft, die in Italien Lebensversicherungsprodukte anbietet.

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 geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

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

M.11851 – UNICREDIT / UNICREDIT ALLIANZ VITA

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/2025/1615

12.3.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11746 – DSV / SCHENKER)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1615)

1. Am 4. März 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:

- DSV A/S („DSV“, Dänemark),
- Schenker Aktiengesellschaft („Schenker“, Deutschland), derzeit eine 100 %ige Tochtergesellschaft der Deutschen Bahn Aktiengesellschaft („DB“, Deutschland).

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

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- DSV: Land-, Luft- und Seefrachtbeförderung sowie Kontraktlogistikdienste. Die Dienstleistungstätigkeit von DSV gliedert sich in drei Geschäftsbereiche: i) DSV Air & Sea, ii) DSV Road und iii) DSV Solutions (Vertragslogistikdienstleistungen). DSV ist in Europa, Nord- und Südamerika, im asiatisch-pazifischen Raum, im Nahen Osten und in Afrika tätig.
- Schenker: Land-, Luft- und Seefrachtbeförderung sowie Vertragslogistikdienstleistungen. Schenker ist in Europa, Nord- und Südamerika, im asiatisch-pazifischen Raum, im Nahen Osten und in Afrika tätig. Die DB erwarb Schenker im Jahr 2002 und hält seitdem 100 % der Anteile.

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

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

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

M.11746 – DSV / SCHENKER

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
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

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



C/2025/1616

12.3.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11911 – ETA / SPL / SP MOBILITY)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1616)

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

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Red Hexagon Energy Transition Asia Fund SCSp („ETA“, Luxemburg), kontrolliert von HSBC Holdings plc (Vereinigtes Königreich),
- Singapore Power Limited („SPL“, Singapur), Teil der Unternehmensgruppe Temasek Holdings (Private) Limited („Temasek“, Singapur),
- SP Mobility Pte. Ltd. („SP Mobility“, Singapur), derzeit kontrolliert von SPL.

ETA und SPL übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über SP Mobility.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen und durch einen Vertrag.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ETA ist ein Energiewende-Infrastrukturfonds, der in Unternehmen investiert, die Energiewende-Infrastruktur-Anlagen in Asien entwickeln, besitzen und/oder betreiben,
- SPL ist Teil einer Versorgungsgruppe im asiatisch-pazifischen Raum, die Strom- und Gasfernleitungs- und -verteilungsunternehmen in Singapur und Australien sowie nachhaltige Energieanlagen in Singapur, China, Vietnam und Thailand besitzt und betreibt. Temasek ist eine staatseigene singapurische multinationale Investmentgesellschaft.

3. Das Unternehmen SP Mobility ist in folgenden Geschäftsbereichen tätig: Es besitzt und betreibt ein Ladenetz für Elektrofahrzeuge in Singapur und erbringt Ladedienste für Elektrofahrzeuge an Einzelhandels-, Gewerbe-, Industrie- und Wohnstandorten vor Ort.

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 geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

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

M.11911 – ETA / SPL / SP MOBILITY

⁽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/2025/1617

12.3.2025

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.11849 — APOLLO / CPP INVESTMENTS / NOVOLEX / PACTIV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1617)

Am 5. März 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 32025M11849 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.



C/2025/1672

12.3.2025

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11806 — EFMS / OEM INTERNATIONAL)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/1672)

Am 4. 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 32025M11806 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.