



C/2025/2304

6.5.2025

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>**

**5. Mai 2025**

(C/2025/2304)

**1 Euro =**

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1343	CAD	Kanadischer Dollar	1,5660
JPY	Japanischer Yen	163,19	HKD	Hongkong-Dollar	8,7909
DKK	Dänische Krone	7,4622	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8948
GBP	Pfund Sterling	0,85150	SGD	Singapur-Dollar	1,4619
SEK	Schwedische Krone	10,9355	KRW	Südkoreanischer Won	1 555,49
CHF	Schweizer Franken	0,9336	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,7679
ISK	Isländische Krone	146,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2479
NOK	Norwegische Krone	11,7885	IDR	Indonesische Rupiah	18 640,97
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7641
CZK	Tschechische Krone	24,905	PHP	Philippinischer Peso	63,114
HUF	Ungarischer Forint	404,43	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2733	THB	Thailändischer Baht	37,330
RON	Rumänischer Leu	4,9785	BRL	Brasilianischer Real	6,4019
TRY	Türkische Lira	43,7662	MXN	Mexikanischer Peso	22,2177
AUD	Australischer Dollar	1,7492	INR	Indische Rupie	95,6155

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.



C/2025/2481

6.5.2025

**Veröffentlichung eines am 13. Mai 2024 eingegangenen Löschungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel in Verbindung mit Artikel 7 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften**

(C/2025/2481)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1)</sup> 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.

LÖSCHUNGSANTRAG

**Löschungsantrag gemäß Artikel 54 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

**„Aceite de la Comunitat Valenciana“**

**EU-Nr.: PDO-ES-0720-CANCEL — 20.2.2024**

**g. U (x) g. g. A. ( ) g. t. S ( )**

**1. Eingetragener Name, dessen Löschung beantragt wird**

Aceite de la Comunitat Valenciana

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**3. Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang xi)**

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

**4. Antragstellende Person oder Einrichtung**

Asociación para la promoción de la D.O.P. Aceite de la Comunitat Valenciana  
[Verband zur Förderung der g. U. „Aceite de la Comunitat Valenciana“]  
C/Sagunto, 39  
12400 Segorbe (Castellón)  
ESPAÑA

Tel. +34 964713812

info@aceitevalencia.com

<sup>(1)</sup> 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>).

5. **Art und gründe der Löschung**

- Gemäß Artikel 54 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012
- Buchstabe a
- Buchstabe b
- Gemäß Artikel 54 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Aus der Produktspezifikation geht hervor, dass die g. U. nicht auf sortenreine Öle ausgedehnt werden kann. Angesichts dieser Einschränkung und der organoleptischen Unterschiede zwischen den in der Autonomen Gemeinschaft Valencia angebauten einheimischen Olivensorten ist die Einhaltung der Produktspezifikation schwierig. Daher ist es schwierig für geschützte Öle, den Schutz aufrechtzuerhalten. Das Erzeugnis wurde seit der Einführung der Ursprungsbezeichnung nicht in Verkehr gebracht.

---



C/2025/2611

6.5.2025

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses  
(Sache M.11830 — UNICREDIT / BANCO BPM)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/2611)

1. Am 24. April 2025 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> des Rates bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- UniCredit S.p.A. („UniCredit“, Italien),
- Banco BPM S.p.A. („Banco BPM“, Italien).

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

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines am 28. April 2025 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- UniCredit ist in Italien und weltweit in den Bereichen Retail, Commercial und Private Banking, Investmentbanking, Vermögensverwaltungs- und Versicherungsdienstleistungen tätig.
- Banco BPM ist in den Bereichen Retail und Commercial Banking, Investmentbanking sowie Vermögensverwaltungs- und Versicherungsdienstleistungen 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.

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.11830 — UNICREDIT / BANCO BPM

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Postanschrift:

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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).



C/2025/2613

6.5.2025

**Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission <sup>(1)</sup>**

(C/2025/2613)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Fourme de Montbrison“

EU-Nr.: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Fourme de Montbrison“

2. **Art der geografischen Angabe**

- geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

- Landwirtschaftliche Erzeugnisse
- Wein
- Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

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

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Fourme de Montbrison“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

- a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,
- b) das Risiko einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,
- c) zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

(<sup>1</sup>) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

## 2. *Antragstellende Vereinigung*

Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

Die Zusammensetzung der antragstellenden Vereinigung wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Zusammensetzung: jede natürliche oder juristische Person, die tatsächlich an den in der Produktspezifikation der g.U. ‚Fourme de Montbrison‘ vorgesehenen Erzeugungs-, Verarbeitungs- oder Zubereitungstätigkeiten beteiligt ist.“

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

## 3. *Art des Erzeugnisses*

Der Eintrag zur Art des Erzeugnisses, das zuvor durch seine Klasse definiert wurde, wird in der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

## 4. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse des Käses „Fourme de Montbrison“ wird wie folgt geändert: Der Gehalt von 52 g pro 100 g Käse nach abgeschlossener Trocknung wird auf 50 g pro 100 g Käse nach abgeschlossener Trocknung reduziert.

Seit mehreren Jahren wird dieser Gehalt bei sämtlichen Verarbeitern mehrmals im Jahr punktuell unterschritten, insbesondere während des Weideauftriebs (im Frühjahr und wenn im Sommer Dürre herrscht, manchmal auch im Herbst).

In Studien und Versuchen wurden verschiedene Ursachen dafür festgestellt.

Die erste hängt mit der Entwicklung der Herden zusammen. In den 1990er-Jahren gehörten die Tiere überwiegend der Rasse Prim'Holstein an, heute handelt es sich größtenteils um Montbéliard-Kühe. Ihre Milch weist ein Verhältnis zwischen Fett- und Eiweißgehalt von etwa 1,20 auf (gegenüber 1,28 bei Prim'Holstein-Kühen); dabei ist bekannt, dass ein Verhältnis zwischen Fett- und Eiweißgehalt von mehr als 1,20 angestrebt werden muss, um einen Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses von mehr als 52 % zu erreichen. Die Ausrichtung der nationalen Zuchtprogramme für die Rasse Montbéliard wird auch keiner Verbesserung dieses Verhältnisses dienen.

Eine zweite Erklärung hängt mit der Entwicklung der Futtersysteme zusammen. Immer mehr Betriebe betreiben Umtriebsbeweidung: Insbesondere im Frühjahr fressen die Kühe junges und zartes Gras, während die Heubestände bei Null liegen, was das Verhältnis zwischen Fett- und Eiweißgehalt beeinträchtigt. Dieses Phänomen wird durch die Erderwärmung und insbesondere dadurch verstärkt, dass der Weideauftrieb früher stattfindet und weniger oft günstige Bedingungen für die Heuernte herrschen (sodass die Bestände vorzugsweise feucht konserviert werden). Durch Fütterung von Maissilage verbessert sich der Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses leicht, diese ist jedoch durch die Produktspezifikation begrenzt und kann nicht mit Maiskolbensilage, die häufig als Konzentrat verwendet wird, kumuliert werden. Daher ist es schwierig, den Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses über die Ernährung zu beeinflussen.

Darüber hinaus zeigen die Ergebnisse der organoleptischen Prüfungsausschüsse, dass die Senkung des Fettgehalts in der Trockenmasse des Käses von 52 % auf 50 % keine Auswirkungen auf dessen organoleptische Qualität hat.

Aus diesen Gründen wird vorgeschlagen, den Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses von 52 % auf 50 % zu senken, was dem Gehalt entspricht, der für „Fourme de Montbrison“ ursprünglich in den 1970er-Jahren festgelegt wurde.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

## 5. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Im ersten Satz wird der Wortlaut „zentrales Gebiet der Ursprungsbezeichnung“ durch den präziseren Wortlaut „zentraler Teil des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung“ ersetzt.

Der Satz „Das Gebiet umfasst somit 33 Gemeinden der Departements Loire und Puy-de-Dôme“ wird ersetzt durch „Das vom Institut national de l'origine et de la qualité (französisches Institut für Ursprung und Qualität, INAO) auf der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses am 13. Oktober 2000 genehmigte geografische Gebiet umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen für das Jahr 2024“. Die Liste der Gemeinden in diesem Gebiet wird auf dieser Grundlage aktualisiert, ohne dass dabei die Ausdehnung des Gebiets geändert wird.

Der Satz „Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité eingesehen werden.“ wird anstelle des folgenden Satzes eingefügt: „Die Karte im Anhang zeigt die administrativen Grenzen dieser Abgrenzung (Anhang 1).“ Die Karte im Anhang wird somit entfernt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

Es wird hinzugefügt, dass die in der Produktspezifikation genannten obligatorischen Vorschriften für die Kennzeichnung „Zusätzlich zu den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben“ gelten.

Außerdem wird spezifiziert, dass sich die Angabe des Namens der Ursprungsbezeichnung und das g.U.-Logo der Europäischen Union „im selben Sichtfeld“ befinden.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Verweise auf die Kontrollstellen*

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates und die Angaben zu den Kontrollstellen werden aktualisiert.

Dabei wird der Satz „Das Institut national de l'origine et de la qualité ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht und als zuständige Behörde im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vom 29. April 2004 benannt wurde.“ gestrichen und der Satz „Gemäß den Bestimmungen der Artikel 39 und 40 der Verordnung (EU) 2024/1143 wird die Einhaltung der Produktspezifikation vor dem Inverkehrbringen durch eine Produktzertifizierungsstelle überprüft, deren Namen und Anschriften auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission zu finden sind.“ eingefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Einzelstaatliche Anforderungen*

Die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten wird aktualisiert, um einerseits der Änderung in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ Rechnung zu tragen und andererseits die Bewertungsmethoden erforderlichenfalls im Einklang mit dem Kontrollplan anzupassen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

**Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse**

1. **Name(n)**

„Fourme de Montbrison“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U.  g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

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

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die Käsesorte „Fourme de Montbrison“ wird aus mit Lab versetzter Kuhmilch hergestellt. Der zylindrische Käse ist 17 bis 21 cm hoch und hat einen Durchmesser von 11,5 bis 14,5 cm. Er wiegt zwischen 2,1 und 2,7 kg. Der Teig ist mit Blauschimmel marmoriert, ungepresst, nicht erhitzt, fermentiert und gesalzen; das Salz wird im Kessel vor dem Einfüllen in die Formen zugegeben.

Der Fettgehalt beträgt mindestens 50 g pro 100 g Käse nach abgeschlossener Trocknung.

Der Gehalt an Trockenmasse darf nicht unter 52 g pro 100 g gereiftem Käse liegen.

Erst ab dem 32. Tag ab Einlabung kann der „Fourme de Montbrison“ die Ursprungsbezeichnung erhalten.

Die trockene, orangefarbene Rinde mit Schimmelflaum kann weiße, gelbe und rote Schimmelflecken aufweisen. Der cremefarbene Teig ist kaum gelocht und mit hellblauem Edelschimmel marmoriert.

Der „Fourme de Montbrison“ hat eine homogene, leicht feste und auf der Zunge schmelzende Textur. Er hat ein feines und duftendes Aroma und einen fruchtigen Milchgeschmack mit einer wenig ausgeprägten Blauschimmeläderung, wodurch er relativ mild ist. Eine leichte Salzigkeit und eine leichte Bitterkeit sind zulässig.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Aus den Bestimmungen geht hervor, dass mindestens 70 % der Trockenmasse der jährlichen Gesamtfuttermenge der Milchkühe in dem geografischen Gebiet erzeugt werden müssen.

Aufgrund des Mittelgebirgsreliefs und des Klimas des geografischen Gebiets ist es technisch nicht möglich, sämtliche Ergänzungsfuttermittel für die Milchkühe vor Ort zu erzeugen.

Da die Basisration der Milchkühe zum großen Teil aus dem geografischen Gebiet stammt und die Ergänzungsfuttermittel streng begrenzt sind, sind die hauptsächlich auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführenden Auswirkungen dieser äußeren Faktoren auf die Eigenschaften begrenzt.

Die Milchkühe bekommen das ganze Jahr hindurch Futter aus dem geografischen Ursprungsgebiet.

Die Zugabe von Ergänzungsfutter und Zusatzstoffen ist für den gesamten Milchkuhbestand auf durchschnittlich 1 800 kg Trockenmasse pro Milchkuh und Jahr beschränkt.

Als Futter zugelassen sind alle Weidemittel außer Kreuzblütlern in Form von Futter.

Der durchschnittliche Anteil an geweidetem, gewelktem, vorgewelktem oder siliertem Gras, bezogen auf die Trockenmasse, ist größer oder gleich 80 % der Futterrationen der Milchkühe für den gesamten Milchkuhbestand und pro Jahr.

Der durchschnittliche Anteil an Silomais, bezogen auf die Trockenmasse, darf 20 % der Basisration der Milchkühe für den gesamten Milchkuhbestand und pro Jahr nicht überschreiten.

Außerhalb der Weidezeit beträgt die durchschnittliche Heumenge für den gesamten Milchkuhbestand mindestens 3 kg Trockenmasse pro Milchkuh und Tag.

Solange frisches Gras zur Verfügung steht und das Wetter es zulässt, müssen die Kühe draußen weiden. Die Weidezeit beträgt mindestens 150 Tage jährlich.

Im Ergänzungsfutter und in den Zusatzstoffen für die Milchkühe sind ausschließlich Rohstoffe und Zusatzstoffe zugelassen, die in einer Positivliste aufgeführt werden.

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

Die Milcherzeugung, die Herstellung, die Reifung und die Lagerung der Käse bis zu 32 Tage ab Einlabung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

Das Schneiden des „Fourme de Montbrison“ ist zulässig, wenn seine Konsistenz dabei nicht verändert wird. Bei Portionen von einem Gewicht über 50 Gramm muss Rinde vorhanden sein.

#### 4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zusätzlich zu den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben umfasst die Kennzeichnung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ im Sichtfeld folgende Angaben:

- den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett;
- das g.U.-Logo der Europäischen Union.

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften darf an den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung keine weitere Zusatzbezeichnung direkt angefügt werden; ausgenommen sind individuelle Fabrik- oder Handelsmarken.

#### 5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet des „Fourme de Montbrison“ umfasst die folgenden Gemeinden:

Departement Loire: Gemeinden Bard, Cervières, Chalmazel-Jeansagnière, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Noirétable, Palogneau, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla-sur-Rochefort, Verrières-en-Forez, Vêtre-sur-Anzon (ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Saint-Julien-la-Vêtre).

Departement Puy-de-Dôme: Gemeinden Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

#### 6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ erstreckt sich hauptsächlich über die Hautes-Chaumes, die die Höhenlagen der Monts du Forez an den Grenzen der Departements Loire und Puy-de-Dôme bilden, sowie über den östlichen Teil der Monts du Forez. Es handelt sich um eine im Wesentlichen in Nord-Süd-Richtung verlaufende Mittelgebirgsregion (höchste Erhebung 1 634 m), die auf einem Granitsockel liegt und von natürlichen Grenzen eingfasst ist. Sie bietet eine gebirgige und subalpine Heidelandschaft, die eine kahle Plateaulandschaft mit runden und sanften Kuppen durchzieht, und ist von bewaldeten Hängen, insbesondere Nadelwäldern, begrenzt. Es gibt zahlreiche Moore und Weideflächen. Die Niederschlagsmenge ist relativ hoch (durchschnittlich über 1 000 mm pro Jahr). Es herrscht ozeanisches Kontinentalklima. Die Jahresdurchschnittstemperaturen sind mit unter 10 °C und häufig sogar unter 5 °C eher niedrig. Die Winter sind lang und kalt mit häufigem Schneefall.

Aufgrund der Höhe und der großen Niederschlagsmengen bilden im Wesentlichen Dauerwiesen die Grundlage der Grünfüttererzeugung.

Die Herstellung von „Fourme de Montbrison“ lässt sich in der Region Haut-Forez bis ins Hochmittelalter zurückverfolgen; bis zum Zweiten Weltkrieg hat sich in dieser Region noch ein agropastorales System erhalten. Die Produktion des Käses fand in den „Jasseries“ statt, Berghütten, die auf beiden Hangseiten der Monts de Forez standen. Der Käse wurde damals in der Sommerweidensaison von Frauen aus der Milch kleinerer Herden hergestellt, während die Männer im Dorf blieben und die Sommerarbeiten auf den Feldern verrichteten. Die natürliche Umwelt lieferte Nadelbaumstämme, die ausgehöhlt wurden und Rinnen darstellten („chéneaux“ genannt), welche sich hervorragend für das Abtropfen der „Fourmes“ während der Herstellung eigneten. Die Käse wurden häufig bis zum Abstieg von der Sommerweide gelagert und anschließend auf den Märkten auf beiden Seiten des Gebirgsmassivs verkauft, wobei der wichtigste Markt der von Montbrison war.

Heute nutzen die Milchviehbetriebe hauptsächlich Dauerweiden. Durch die Produktionsbedingungen für den „Fourme de Montbrison“, vor allem den vorgeschriebenen Weidegang während der gesamten Zeit, in der dies möglich ist, die hauptsächlich aus Gras bestehende Fütteration und den begrenzten Einsatz von Maissilage wird diese natürliche Ressource sehr gut genutzt.

Bei den alten übernommenen Techniken zur Herstellung des „Fourme de Montbrison“ wird lokales Fachwissen eingesetzt:

- das Rühren, das an die geringe Größe des Bruchkorns mit einem Durchmesser von etwa 0,5 bis 1 cm angepasst ist,
- das Salzen im Kessel und leichtes Salzen von außen,
- die sehr spezielle Technik des zusätzlichen Abtropfens auf Rinnen aus Nadelholz.

Als Edelpilzkäse mit feinem und duftendem Aroma in zylindrischer Form, 17 bis 21 cm hoch und mit einem Durchmesser von 11,5 bis 14,5 cm weist der „Fourme de Montbrison“ mit seiner orangefarbenen Rinde einen Teig mit geringer Lochung und wenig ausgeprägter Blauschimmeläderung auf, wodurch er relativ mild ist.

Die spezifischen Eigenschaften des „Fourme de Montbrison“ gehen auf die besonderen Methoden der Milchproduktion und der Herstellung zurück.

Die Milchproduktion nutzt den Reichtum des Weidelandes der Monts du Forez und trägt zum feinen und duftenden Aroma des „Fourme de Montbrison“ bei.

Sein relativ kleines Format ist durch seinen Ursprung bedingt: kleine Herden mit einer geringen Milchproduktion und Herstellung durch weibliche Arbeitskräfte.

Der eher milde Geschmack des „Fourme de Montbrison“ hängt mit dem Zerteilen in feine Bruchkörner zusammen. Durch die geringe Größe der Bruchkörner entstehen kleine Löcher im Teig, die Entwicklung des Schimmelpilzes *Penicillium roqueforti* ist daher eingeschränkt und weniger ausgeprägt als bei anderen Blauschimmelkäsen.

Die besondere orangefarbene Rinde wird durch die Technik des Salzens beeinflusst, die die Entstehung einer Oberflächenflora begünstigt. Die Entwicklung der Oberflächenflora wird auch durch das Abtropfen auf Rinnen aus Nadelholz erhalten. Die Holzzinnen bilden einen Speicher der Oberflächenflora und sind direkt an der Entwicklung dieser Flora beteiligt, indem sie ein zu rasches Austrocknen der Rinde verhindern.

Auch durch die Techniken des Salzens wird der „Fourme de Montbrison“ zu einem weniger salzigen Käse als andere Käse aus der Familie der Blauschimmelkäse.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe**

[https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document\\_administratif-ed0a24fa-0dbd-44b8-8154-591b0b5d271b/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ed0a24fa-0dbd-44b8-8154-591b0b5d271b/telechargement)



C/2025/2614

6.5.2025

**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.104899**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(C/2025/2614)

Datum der Annahme der Entscheidung	13.2.2025	
Nummer der Beihilfe	SA.104899	
Mitgliedstaat	Griechenland	
Region		
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Aid to Motor Oil Hellas for Green Hydrogen Project - RRF	
Rechtsgrundlage	Ministerial Decision, to be adopted by the Ministry of Environment and Energy	
Art der Beihilfe	Ad-hoc-Beihilfe	MOTOR OIL (HELLAS) CORINTH REFINERIES S.A. ("MOH")
Ziel	Erneuerbare Energien, Umweltschutz	
Form der Beihilfe	Zuschuss	
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 111 767 631 EUR	
Beihilfemaximalintensität		
Laufzeit	ab 31.1.2025	
Wirtschaftssektoren	Herstellung von Industriegasen	
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministry of Environment and Energy 119 Mesogeion Av., 101 92 Athens	
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/2025/2618

6.5.2025

**Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission <sup>(1)</sup>**

(C/2025/2618)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)**

**„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“**

**EU-Nr.: PGI-ES-0152-AM01 — 12.2.2025**

**1. Name des Erzeugnisses**

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

**2. Art der geografischen Angabe**

geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

geografischen Angabe (g.A.)

**3. Sektor**

landwirtschaftliche Erzeugnisse

Wein

Spirituosen

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

Spanien

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

Generaldirektion für ländliche Entwicklung – Regierung der Autonomen Gemeinschaft Valencia

**6. Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens des geschützten Erzeugnisses enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine Vermarktungsbeschränkungen zur Folge hat.

**7. 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:*

Es handelt sich um eine Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens des geschützten Erzeugnisses enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine Vermarktungsbeschränkungen zur Folge hat.

(<sup>1</sup>) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

### 1. Einführung neuer, für die Aufnahme geeigneter Sorten

Diese Änderung betrifft Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments und Abschnitt B der Produktspezifikation.

Die Angaben zu Größe, Saftgehalt und Reifeindex der Früchte der Sorten, die im Zuge dieser Änderung aufgenommen wurden, wurden in die Tabelle aufgenommen, in der die Merkmale der Früchte mit der g.g.A. „Cítricos Valencianos“ dargelegt werden und die im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation enthalten ist.

Gründe für die vorgeschlagene Änderung

Der Grund für diese Änderung liegt in den Veränderungen sowohl der klimatischen Bedingungen, die sich nachteilig auf die Pflanzungen auswirken, als auch der Vermarktungsbedingungen, aufgrund derer die Erzeuger die Saison verlängern mussten.

Der Großteil des Ertrags des valencianischen Zitrusfrüchteanbaus entfällt auf den Zeitraum von November bis Februar. Dies hat – in Kombination mit gestiegenen Produktionskosten und Wasserstress infolge veränderter klimatischer Bedingungen in dem Gebiet – zu Stagnation und erheblichen Einkommensverlusten für die Erzeuger geführt.

An diese Umstände muss die Erzeugung angepasst werden. Dazu müssen neue Sorten eingeführt werden, ohne dass die Verbindung zur tief verwurzelten Tradition verloren geht oder die Anbauform verändert wird. Die vorgeschlagenen Sorten fallen unter die Sortengruppen der Hybriden und Clementinen, zu denen einige der bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Sorten gehören.

Die Sorten, deren Aufnahme beantragt wird, sind folgende: Nadorcott, Orri, Leanri, Mandanova, Murina und Valley Gold in der Gruppe der Hybriden sowie Clemensoon, Orogrós, Neufina und Sando in der Gruppe der Clementinen.

Da diese Sorten bereits von zahlreichen landwirtschaftlichen Betrieben angebaut werden, handelt es sich um gängige, an die Umwelt angepasste Sorten, deren Pflanzungen in einem großen Teil des Erzeugungsgebiets zu finden sind. Die neuen Sorten haben sich perfekt an das mediterrane Klima angepasst, was ihnen bestimmte Merkmale verleiht, die sie von denselben, anderswo angebauten Sorten unterscheiden.

Alles in allem führen die Merkmale der vorgeschlagenen Sorten dazu, dass die Erzeuger ihre geschätzte Erzeugungsmenge erhöhen, die Saison verlängern und ihre Erzeugnisse für einen längeren Zeitraum im Jahr anbieten können.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

### 2. Streichung von Abschnitt I „Einzelstaatliche Vorschriften“

Die Änderung betrifft Abschnitt I der Produktspezifikation.

Dieser Abschnitt wurde gestrichen, da die darin genannten Rechtsvorschriften aufgehoben wurden und die Verweise auf einzelstaatliche Rechtsvorschriften entsprechend der in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Struktur der Spezifikation nicht erforderlich sind.

Gründe für die vorgeschlagene Änderung

Der Grund für die vorgeschlagene Änderung liegt darin, dass der Abschnitt „Einzelstaatliche Vorschriften“ Verweise auf Rechtsvorschriften enthält, die aufgrund ihrer Aufhebung nicht mehr in Kraft sind. Darüber hinaus sind Verweise auf einzelstaatliche Rechtsvorschriften im Rahmen des neuen Formats der Produktspezifikation gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht erforderlich.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

#### EINZIGES DOKUMENT

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

„Cítricos Valencianos / Cítrics Valencians“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

- 07 – GEMÜSE, PFLANZEN, WURZELN UND KNOLLEN, DIE ZU ERNÄHRUNGSZWECKEN VERWENDET WERDEN
- 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN
- 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN
  - 0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet
  - 0805 10 – Orangen
  - 0805 10 22 – Navel Orangen
- 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN
  - 0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet
  - 0805 10 – Orangen
  - 0805 10 24 – Blondorangen
- 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN
  - 0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet
  - 0805 10 – Orangen
  - 0805 10 28 – Andere
- 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN
  - 0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet
  - 0805 21 – Mandarinen (einschließlich Tangerinen und Satsumas)
  - 0805 21 10 – Satsumas
- 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN
  - 0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet
  - 0805 22 – Clementinen
- 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN
  - 0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet
  - 0805 29 – Andere
- 08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN
  - 0805 – Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet
  - 0805 50 – Zitronen (*Citrus limon*, *Citrus limonum*) und Limetten (*Citrus aurantifolia*, *Citrus latifolia*)
  - 0805 50 10 – Zitronen (*Citrus limon*, *Citrus limonum*)
- 10 – GETREIDE
- 11 – MÜLLEREIERZEUGNISSE; MALZ; STÄRKE; INULIN; KLEBER VON WEIZEN
- 20 – ZUBEREITUNGEN VON GEMÜSE, FRÜCHTEN, NÜSSEN ODER ANDEREN PFLANZENTEILEN

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

Früchte des Orangenbaums (*Citrus sinensis* L.), des Mandarinenbaums (*Citrus reticulata* Blanco) und des Zitronenbaums (*Citrus limon* L.).

Die durch die g.g.A. „Cítricos Valencianos“ geschützten Zitrusfrüchte sind:

- Orangen: die Gruppen Navels, Blancas und Sanguinas,
- Mandarinen: die Gruppen Satsumas, Clementinen und Hybriden,
- Zitronen: die unten angeführten Sorten. Die geschützten Sorten müssen die nachstehenden Merkmale aufweisen.

GRUPPE	SORTE	DURCHMESSER (mm)	SAFT (GHT) (*)	REIFEINDEX (**)
SATSUMAS	CLAUSELLINA	54-78	40	7
	OKITSU	54-78	40	7
	OWARI	54-78	40	7
	IWASAKI	54-78	40	7
HYBRIDEN	ELLEDALE	54-78	40	7,5
	FORTUNE	54-78	40	8
	KARA	54-78	40	7,5
	NOVA	54-78	40	7,5
	ORTANIQUE	54-78	40	8
	MONCADA	54-78	40	7,5
	NADORCOTT	54-78	40	7,5
	ORRI	54-78	40	7,5
	LEANRI	54-78	40	7,5
	MANDANOVA	54-78	40	7,5
	MURINA	54-78	40	7,5
	VALLEY GOLD	54-78	40	7,5
	CLEMENTINEN	ARRUFATINA	46-78	40
CLEMENTARD		46-78	40	7,5
CLEMENTINA FINA		46-78	40	7,5
CLEMENULES		46-78	40	7,5
ESBAL		46-78	40	7,5
HERNANDINA		46-78	40	7,5
MARISOL		46-78	40	7,5
OROGRANDE		46-78	40	7,5
ORONULES		46-78	40	7,5
OROVAL	46-78	40	7,5	

GRUPPE	SORTE	DURCHMESSER (mm)	SAFT (GHT) (*)	REIFEINDEX (**)
	TOMATERA	46-78	40	7,5
	LORETINA	46-78	40	7,5
	BEATRIZ	46-78	40	7,5
	CLEMENPONS	46-78	40	7,5
	NOUR	46-78	40	7,5
	CAPOLA (MIORO)	46-78	40	7,5
	CLEMENRUBÍ	46-78	40	7,5
	CLEMENSOON	46-78	40	7,5
	OROGRÓS	46-78	40	7,5
	NEUFINA	46-78	40	7,5
	SANDO	46-78	40	7,5
NAVELS	LANE LATE	70-100	35	7
	NAVELATE	70-100	35	7
	NAVELINA	70-100	35	7
	NEWHALL	70-100	35	7
	WASHINGTON NAVEL	70-100	35	7
	CARACARA	70-100	35	7
	POWELL SUMMER	70-100	35	7
	BARNFIELD LATE	70-100	35	7
	CHISLETT SUMMER	70-100	35	7
	FUKUMOTO	70-100	35	7
	ROHDE SUMMER	70-100	35	7
BLANCAS	SALUSTIANA	67-96	35	7
	VALENCIA LATE	67-96	35	7
	V. DELTA SEEDLESS	67-96	35	7
	V. MIDKNIGHT	67-96	35	7
	BARBERINA	67-96	35	7

GRUPPE	SORTE	DURCHMESSER (mm)	SAFT (GHT) (*)	REIFEINDEX (**)
SANGUINAS	SANGUINELLI	60-96	35	7
ZITRONEN	FINO (MESERO)	48-67	25	–
	VERNA	48-67	30	–
	EUREKA	48-67	25	–

(\*) Im Verhältnis zum Fruchtgewicht. Manuelle Pressung.

(\*\*) Mindest-Zucker-Säureverhältnis gemäß Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 7. Juni 2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse.

Die mit dieser g.g.A. versehenen Zitrusfrüchte werden je nach geltender Qualitätsnorm in die Kategorien „Extra“ und „I“ eingeteilt.

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

–

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

Die Zitrusfrüchte müssen in dem geografischen Gebiet angebaut werden.

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

Die Vermarktung erfolgt in Lebensmittelverpackungen.

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

Die Zitrusfrüchte der g.g.A. werden nur in Verpackungen vermarktet, die mit einem nummerierten Kontrolletikett versehen sind. Auf den Etiketten und Kontrolletiketten muss als Ursprungsbezeichnung folgende Angabe vorhanden sein: Indicación Geográfica Protegida „Cítricos Valencianos“ oder „Citrics Valencians“

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

Das Anbaugebiet der Zitrusfrüchte der g.g.A. „Cítricos Valencianos“ setzt sich aus den Bezirken der Provinzen Castellón, Valencia und Alicante zusammen, in denen der Anbau von Zitrusfrüchten der g.g.A. „Cítricos Valencianos“ zulässig ist:

CASTELLÓ/CASTELLÓN

El Baix Maestrat: Alcalà de Xivert, Benicarló, Càlig, Cervera del Maestre, Peñíscola/Peñíscola, Sant Jordi/San Jorge, San Rafael del Río, Santa Magdalena de Pulpis, Traiguera und Vinaròs.

La Plana Alta: Almassora/Almazora, Benicàssim/Benicassim, Borriol, Cabanes, Castelló de la Plana/Castellón de la Plana, Les Coves de Vinromà, Orpesa/Oropesa del Mar, Sant Joan de Moró, Torreblanca und Vilanova d'Alcolea.

La Plana Baixa: Alfonteguilla, Almenara, Alquerias del Niño Perdido, Artana, Betxí, Borriana/Burriana, Xilxes/Chilches, Eslida, La Llosa, Moncofa, Nules, Onda, Ribesalbes, Tales, La Vall d'Uixó, Vilareal und La Vilavella.

L'Alcalatén: l'Alcora.

L'Alt Millars: Argelita, Espadilla, Fanzara, Toga, Torrechiva und Vallat.

L'Alt Palància: Castellnovo, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja und Sot de Ferrer. VALÈNCIA/VALENCIA

El Camp de Morvedre: Albalat dels Tarongers, Alfara de la Baronia, Algar de Palancia, Algimia de Alfara, Benavites, Benifairó de les Valls, Canet d'En Berenguer, Estivella, Faura, Gilet, Petrés, Quart de les Valls, Quartell, Sagunt/Sagunto, Segart und Torres Torres.

L'Horta Nord: Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Foios, Godella, Massalfassar, Massamagrell, Meliana, Moncada, Museros, La Pobla de Farnals, Puçol, Puig, Rafelbunyol/Rafelbuñol, Rocafort, Tavernes Blanques und Vinalesa.

L'Horta Oest: Alaquàs, Aldaia, Manises, Paterna, Picanya, Quart de Poblet, Torrent, Xirivella und València.

L'Horta Sud: Albal, Alcàsser, Alfafar, Beniparrell, Catarroja, Llocnou de la Corona, Massanassa, Paiporta, Picassent, Sedaví und Silla.

El Camp de Túria: Benaguasil, Benisanó, Bétera, Casinos, L'Eliana, Loriguilla, Lliria, Marines, Náquera, Olocau, La Pobla de Vallbona, Riba-roja de Túria, San Antonio de Benagéber, Serra und Vilamarxant.

Els Serrans: Bugarra, Chulilla, Domeño, Gestalgar, Loriguilla, Losa del Obispo, Pedralba, Sot de Chera und Villar del Arzobispo.

La Foia de Bunyol, Alborache, Buñol, Cheste, Chiva, Dos Aguas, Godelleta, Macastre und Yátova.

La Ribera Alta: Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Alzira, Alzira (La Garrofera), Antella, Beneixida, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Càrcer, Carlet, Catadau, Cotes, L'Énova, Gavarda, Guadassuar, Llombai, Manuel, Massalavés, Montserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Rafelguaraf, Real, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sumacàrcer, Tous, Turís und Villanueva de Castellón.

La Ribera Baixa: Albalat de la Ribera, Almussafes, Benicull de Xúquer, Corbera, Cullera, Favara, Fortaleny, Llaurí, Polinyà de Xúquer, Riola, Sollana und Sueca.

La Canal de Navarrés: Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Navarrés und Quesa.

La Costera: L'Alcúdia de Crespins, Barxeta, Canals, Cerdà, Estubeny, Genovés, La Granja de la Costera, Llanera de Ranes, Llocnou d'En Fenollet, La Llosa de Ranes, Moixent/Mogente, Montesa, Novetlè/Novelé, Rotglà i Corberà, Torrella, Vallada, Vallés und Xàtiva (el Realenc).

La Safor: Ador, Alfauir, Almiserà, Almoines, L'Alqueria de la Comtessa, Barx, Bellreguard, Beniarjó, Benifairó de la Valldigna, Beniflà, Benirredrà, Castellonet de la Conquesta, Daimús, La Font d'En Carròs, Gandia, Guardamar de la Safor, Llocnou de Sant Jeroni, Miramar, Oliva, Palma de Gandía, Palmera, Piles, Potriés, Rafelcofer, Real de Gandía, Rótova, Simat de la Valldigna, Tavernes de la Valldigna, Villalonga, Xeraco und Xeresa.

La Vall d'Albaida: Agullent, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Albaida, Alfarrasí, Atzeneta d'Albaida, Bèlgida, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Carrícola, Castelló de Rugat, Llutxent, Montaverner, Montitxelvo/Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Rugat und Terrateig.

#### ALACANT/ALICANTE

La Marina Alta: Adsubia, Alcalalí, Beniarbeig, Benidoleig, Benigembla, Benimeli, Benissa, El Poble Nou de Benitatxell/Benitachell, Calp, Dénia, Gata de Gorgos, Xaló, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreguer, Pego, Els Poblets, El Ràfol d'Almúnia, Sagra, Sanet y Negrals, Senija, La Setla / Mira-rosa / Miraflor, Teulada, Tormos, Vall de Gallinera, La Vall de Laguar, El Verger und Xàbia/Jávea.

La Marina Baixa: L'Alfàs del Pi, Altea, Beniardá, Benidorm, Benimantell, Bolulla, Callosa d'en Sarrià, Confrides, Finestrat, El Castell de Guadalest, La Nucia, Orxeta, Polop, Sella, Tàrbena und La Vila Joiosa/Villajoyosa.

L'Alacantí: Aigües, Alacant/Alicante, El Campello, Mutxamel, Sant Vicent del Raspeig/San Vicente del Raspeig und Sant Joan d'Alacant.

El BaixVinalopó: Crevillent, Elx/Elche und Santa Pola.

El Baix Segura: Albatera, Algorfa, Almoradí, Benejúzar, Benferri, Benijófar, Bigastro, Callosa de Segura, Catral, Cox, Daya Nueva, Daya Vieja, Dolores, Formentera del Segura, Granja de Rocamora, Guardamar del Segura, Jacarilla, Los Montesinos, Orihuela, Pilar de la Horadada, Rafal, Redován, Rojales, San Fulgencio, San Isidro, San Miguel de Salinas und Torreveja.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

#### Geschichte

Die Autonome Gemeinschaft Valencia ist das weltweit älteste Anbaugebiet für Zitrusfrüchte. Überlieferungen bezeugen, dass der Zitrusfrüchteanbau in dem Gebiet von Valencia schon seit mehreren Hundert Jahren betrieben wird. Bereits Francisc Eiximenis (1340-1409) erwähnt in seinem „Regiment de la Cosa Pública“ die Existenz von Orangen- und Zitronengärten, als er die Schönheiten Valencias beschreibt. Müntzer bezeichnet in seiner „Reise durch Spanien und Portugal“ (1494) Valencia als „äußerst reich an Orangen, Zitronen, Pomeranzen und anderen unzähligen Obstbäumen“ und fügt hinzu: „sie führen uns zum fruchtbaren Obstland der Stadt, das üppig mit Zitronenbäumen, Orangen, Pomeranzen und Palmen bepflanzt ist“. Laguna liefert in seiner Übersetzung von Dioscorides „De Materia Medica“ („Tratado de Medicina“, 1570) Angaben über Orangen und Zitronen und schreibt, dass „die Einwohner von Valencia die Orangen ‚toronjas‘ nennen“. Der Botaniker Cabanilles spricht Ende des 18. Jahrhunderts bereits vom „Apfelsinenanbau auf 4 000 „tahullas“ (maurisches Flächenmaß), der mehr Ertrag bringt als andere Ernten.

Die ersten wirtschaftlich genutzten Pflanzungen für die Vermarktung als Frischware gehen auf das Ende des 18. Jahrhunderts zurück und haben sich kontinuierlich ausgedehnt, sodass heute die Anbaufläche für Orangen ca. 85 000 ha, für Mandarinen 83 000 ha und für Zitronen ca. 15 000 ha beträgt. Dies hat die Entwicklung spezieller Techniken und Anbaumethoden ermöglicht, die in der optimalen Anpassung der Pflanzungen an die Boden- und Klimaverhältnisse bestehen und für die hohe Qualität der Erzeugnisse ausschlaggebend sind.

Auf die Bedeutung des Orangenanbaus in der Autonomen Gemeinschaft Valencia weist unter anderem ein Orangenmuseum („Museo de la Naranja“) in Burriana (Castellón) hin.

#### Natürliche Gegebenheiten

In der Autonomen Gemeinschaft Valencia nimmt die Niederschlagsdichte von Norden nach Süden ab, sie reicht von 450 mm im Norden der Provinz Castellón bis zu 300 mm im Süden der Provinz Alicante.

Der Zitrusfrüchteanbau in der Autonomen Gemeinschaft Valencia erstreckt sich auf deren drei Provinzen Alicante, Valencia und Castellón, und obwohl sich die Anbaugebiete wegen der im Binnenland herrschenden Frostgefahr traditionell an den Küsten und in den Flusstälern befanden, sind mittlerweile aufgrund klimatischer Veränderungen auch die Gebiete im Binnenland ideal für den Zitrusfrüchteanbau geeignet – im Wesentlichen aufgrund milder Winter und nicht sehr heißer Sommer, typischerweise deutlicher Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und weder warmer noch trockener Winde.

### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

#### Orangen

Die Fachkenntnis der valencianischen Landwirte, ihre Vertrautheit mit den Pflanzungen sowie die Klima- und Bodenverhältnisse tragen dazu bei, dass sowohl beim Geschmack (Zucker-Säureverhältnis) als auch bei Farbe (intensiveres Orange), Aromen und Saftigkeit besondere organoleptische Eigenschaften erzielt werden.

Die valencianischen Orangen haben eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden.

Kein anderes Anbaugebiet kann so viele Sorten mit eigenen Farben und durchgängig vorhandenen Aromen und Düften aufweisen.

#### Mandarinen

Die Fachkenntnis der valencianischen Landwirte, ihre Vertrautheit mit den Pflanzungen sowie die Klima- und Bodenverhältnisse tragen dazu bei, dass sowohl beim Geschmack (Zucker-Säureverhältnis) als auch bei Farbe (intensiveres Orange), Aromen und Saftigkeit besondere organoleptische Eigenschaften erzielt werden.

Die valencianischen Mandarinen haben eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden.

Kein anderes Anbaugebiet kann so viele Sorten mit eigenen Farben und durchgängig vorhandenen Aromen und Düften aufweisen. Deshalb handelt es sich auch um das weltweit bedeutendste Mandarinenausfuhrgebiet.

#### Zitronen

Die Fachkenntnis der valencianischen Landwirte, ihre Vertrautheit mit den Pflanzungen sowie die Klima- und Bodenverhältnisse tragen dazu bei, dass besondere Eigenschaften wie ein ausgesprochen saftiges Fruchtfleisch mit hoher Säure, eine besondere Farbe (intensiveres Gelb) und ein außergewöhnlicher Duft erzielt werden.

Die valencianischen Zitronen haben eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden.

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

#### Orangen

Aufgrund des Umfelds, in dem der Orangenanbau stattfindet, seit er in Spanien von den Arabern eingeführt wurde, weisen die valencianischen Orangen wesentliche Identitätsmerkmale auf, die anders als bei Erzeugnissen aus anderen Gebieten sind. Dies ist auf verschiedene Faktoren zurückzuführen:

Die valencianischen Orangen reifen ohne die physiologisch-traumatischen Einwirkungen heran, die in anderen Gegenden von heißen und trockenen Winden ausgehen, und bilden daher eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden aus.

Verglichen mit anderen Anbaugebieten befinden sich die valencianischen Anbaugebiete für Zitrusfrüchte in Gegenden, die unter thermischen Gesichtspunkten im Grenzbereich für den Orangenanbau liegen; dies ist aus verschiedenen Gründen ein Qualitätsmerkmal:

1. Die milden Winter und die nicht sehr heißen Sommer bewirken, dass die Orangen langsam heranreifen und sich damit ein ausgewogeneres Zucker-Säureverhältnis hält als bei Orangen aus wärmeren Gegenden (üblicherweise süßlicher und geschmacklich weniger intensiv). Daher sind die valencianischen Orangen angenehmer im Geschmack.
2. Die deutlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen sowohl innen als auch außen für eine stärkere Färbung der Orangen. Die valencianischen Orangen weisen einen charakteristischen Orangeton auf, der üblicherweise intensiver als bei Orangen anderer Herkunft ist.
3. Die milden Temperaturen verstärken auch die Bildung ätherischer Öle in der Schale, die wiederum den Aromaanteil der Frucht beeinflussen.

Dementsprechend werden die mit Geschmack, Farbe und Aromen zusammenhängenden organoleptischen Eigenschaften durch die Temperaturverhältnisse in den valencianischen Anbaugebieten für Zitrusfrüchte beeinflusst.

Darüber hinaus werden die Orangen durch das von nicht sehr heißen Sommern gekennzeichnete Mittelmeerklima mit vorherrschenden feuchten Winden begünstigt, das sich insbesondere auf deren Erscheinungsbild auswirkt.

#### Mandarinen

Aufgrund des Umfelds, in dem der Mandarinenanbau stattfindet, seit er in Spanien von den Arabern eingeführt wurde, weisen die valencianischen Mandarinen wesentliche Identitätsmerkmale auf, die anders als bei Erzeugnissen aus anderen Gebieten sind. Dies ist auf verschiedene Faktoren zurückzuführen:

Die valencianischen Mandarinen reifen ohne die physiologisch-traumatischen Einwirkungen heran, die in anderen Gegenden von heißen und trockenen Winden ausgehen, und bilden daher eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden aus.

Verglichen mit anderen Anbaugebieten befinden sich die valencianischen Anbaugebiete für Zitrusfrüchte in Gegenden, die unter thermischen Gesichtspunkten im Grenzbereich für den Mandarinenanbau liegen; dies ist aus verschiedenen Gründen ein Qualitätsmerkmal:

1. Die milden Winter und die nicht sehr heißen Sommer bewirken, dass die Mandarinen langsam heranreifen und sich damit ein ausgewogeneres Zucker-Säureverhältnis hält als bei Mandarinen aus wärmeren Gegenden (üblicherweise süßlicher und geschmacklich weniger intensiv). Daher sind die valencianischen Mandarinen angenehmer im Geschmack.
2. Die deutlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen sowohl innen als auch außen für eine stärkere Färbung der Mandarinen. Die valencianischen Mandarinen weisen einen charakteristischen Orangeton auf, der üblicherweise intensiver als bei Mandarinen anderer Herkunft ist.
3. Die milden Temperaturen verstärken auch die Bildung ätherischer Öle in der Schale, die wiederum den Aromaanteil der Frucht beeinflussen.

Dementsprechend werden die mit Geschmack, Farbe und Aromen zusammenhängenden organoleptischen Eigenschaften durch die Temperaturverhältnisse in den valencianischen Anbaugebieten für Zitrusfrüchte beeinflusst.

Darüber hinaus werden die Mandarinen durch das von nicht sehr warmen Sommern gekennzeichnete Mittelmeerklima mit vorherrschenden feuchten Winden begünstigt, das sich insbesondere auf deren Erscheinungsbild auswirkt.

### Zitronen

Aufgrund des Umfelds, in dem der Zitronenanbau stattfindet, seit er in Spanien von den Arabern eingeführt wurde, weisen die valencianischen Zitronen wesentliche Identitätsmerkmale auf, die anders als bei Erzeugnissen aus anderen Gebieten sind. Dies ist auf verschiedene Faktoren zurückzuführen:

Die valencianischen Zitronen reifen ohne die physiologisch-traumatischen Einwirkungen heran, die in anderen Gegenden von heißen und trockenen Winden ausgehen, und bilden daher eine dünne Schale mit nur wenigen äußerlichen Flecken und Schäden aus.

Verglichen mit anderen Anbaugebieten befinden sich die valencianischen Anbaugebiete für Zitrusfrüchte in Gegenden, die unter thermischen Gesichtspunkten im Grenzbereich für den Zitronenanbau liegen; dies ist aus verschiedenen Gründen ein Qualitätsmerkmal:

1. Die milden Winter und die nicht sehr heißen Sommer bewirken, dass die Zitronen langsam heranreifen und sich damit eine ausgewogenere Säure hält als bei Zitronen aus wärmeren Gegenden (üblicherweise geschmacklich weniger intensiv).
2. Die deutlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen sowohl innen als auch außen für eine stärkere Färbung der Zitronen. Die valencianischen Zitronen weisen einen charakteristischen Gelbton auf, der üblicherweise intensiver als bei Zitronen anderer Herkunft ist.
3. Die milden Temperaturen verstärken auch die Bildung ätherischer Öle in der Schale, die wiederum den Aromaanteil der Frucht beeinflussen.

Dementsprechend werden die mit Säure, Farbe und Aromen zusammenhängenden organoleptischen Eigenschaften durch die Temperaturverhältnisse in den valencianischen Anbaugebieten für Zitrusfrüchte beeinflusst.

Darüber hinaus werden die Zitronen durch das von nicht sehr heißen Sommern gekennzeichnete Mittelmeerklima mit vorherrschenden feuchten Winden begünstigt, das sich insbesondere auf deren Erscheinungsbild auswirkt.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

<https://breu.gva.es/b/P9euad0GUe>

---



**Berichtigung der Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG)  
Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die  
Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Gemeinwirtschaftliche  
Verpflichtungen im Linienflugverkehr**

(Amtsblatt der Europäischen Union C, C/2025/1364, 20. Februar 2025)

Nach dem Abschnitt „Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können“:

*Anstatt:* „Ab dem 1. Mai 2025 können Dienste auf den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen unterliegenden Strecken im freien Wettbewerb angeboten werden. Reicht kein Luftfahrtunternehmen ein Dienstprogramm ein, das den auferlegten gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen genügt, wird der Zugang im Wege einer öffentlichen Ausschreibung gemäß Artikel 16 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 vom 1. November 2025 bis zum 30. April 2026 auf ein einziges Luftfahrtunternehmen beschränkt.“

*muss es heißen:* „Ab dem 1. Mai 2025 können Dienste auf den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen unterliegenden Strecken im freien Wettbewerb angeboten werden. Reicht kein Luftfahrtunternehmen ein Dienstprogramm ein, das den auferlegten gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen genügt, wird der Zugang im Wege einer öffentlichen Ausschreibung gemäß Artikel 16 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 vom 1. November 2025 bis zum 31. März 2026 auf ein einziges Luftfahrtunternehmen beschränkt.“

\_\_\_\_\_