



C/2025/3115

26.6.2025

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

25. Juni 2025

(C/2025/3115)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1598	CAD	Kanadischer Dollar	1,5928
JPY	Japanischer Yen	169,07	HKD	Hongkong-Dollar	9,1044
DKK	Dänische Krone	7,4604	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,9272
GBP	Pfund Sterling	0,85260	SGD	Singapur-Dollar	1,4853
SEK	Schwedische Krone	11,0600	KRW	Südkoreanischer Won	1 581,45
CHF	Schweizer Franken	0,9361	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,6388
ISK	Isländische Krone	142,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,3210
NOK	Norwegische Krone	11,7820	IDR	Indonesische Rupiah	18 914,13
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9158
CZK	Tschechische Krone	24,780	PHP	Philippinischer Peso	65,794
HUF	Ungarischer Forint	401,18	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2478	THB	Thailändischer Baht	37,850
RON	Rumänischer Leu	5,0582	BRL	Brasilianischer Real	6,4170
TRY	Türkische Lira	46,0876	MXN	Mexikanischer Peso	22,0357
AUD	Australischer Dollar	1,7854	INR	Indische Rupie	99,8590

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

Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/3357)

Beschluss zur die Erteilung einer Zulassung im Rahmen einer Überprüfung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Aufgehobener Beschluss	Begründung des Beschlusses
C(2025) 3764	19. Juni 2025	Chromtrioxid (EG-Nr. 215-607-8, CAS-Nr. 1333-82-0)	Circuit Foil Luxembourg SARL, Industriegebiet C. Salzbaach, 9559 Wiltz, Luxemburg	REACH/25/34/0/R1	Industrielle Verwendung von Chromtrioxid zur Behandlung von Kupferfolie zur Herstellung von Leiterplatten und Li-Ionen-Batterien	21. November 2034	C(2018) 8564	In Übereinstimmung mit Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen die Risiken, die sich aus der Verwendung des Stoffes für die menschliche Gesundheit und die Umwelt ergeben, und es gibt keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien.

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: Zulassung (europa.eu – nur in englischer Sprache verfügbar).



⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/3360)

Beschluss zur Erteilung einer Zulassung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungs-nummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2025) 3814	19. Juni 2025	Chromtrioxid (EG-Nr. 215-607-8, CAS-Nr. 1333-82-0)	Safran Aircraft Engines, 2, Boulevard du Général-Martial-Valin, 75724 Paris Cedex 15, Frankreich	REACH/25/32/0	Chromtrioxid enthaltende Suspensionen für die Oberflächenbehandlung von Kompressoren oder Turbinen als Teile von Luftfahrzeugmotoren	31. Dezember 2030	In Übereinstimmung mit Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen die Risiken, die sich aus der Verwendung des Stoffes für die menschliche Gesundheit und die Umwelt ergeben, und es gibt keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien.

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: Zulassung (europa.eu – nur in englischer Sprache verfügbar).



C/2025/3360

26.6.2025

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/3365)

Beschluss zur die Erteilung einer Zulassung im Rahmen einer Überprüfung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeit-raums	Begründung des Beschlusses
C(2025) 3760	19. Juni 2025	Natriumdichromat (EG-Nr. 234-190-3, CAS-Nr. 10588-01-9)	AD International BV, Markweg Zuid 27, 4794 SN Heijningen, Noord-Brabant, Niederlande	REACH/25/35/0/R1	Formulierung von Gemischen, die allein für gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zugelassene Verwendungen bestimmt sind	21. September 2036	In Übereinstimmung mit Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen die Risiken, die sich aus der Verwendung des Stoffes für die menschliche Gesundheit und die Umwelt ergeben, und es gibt keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien.

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: Zulassung (europa.eu – nur in englischer Sprache verfügbar).

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.





C/2025/3452

26.6.2025

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

(C/2025/3452)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Roma“

PDO-IT-A0759-AM03 — 8.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Roma“

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**

Italien

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

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen. Darüber hinaus entspricht diese Änderung der Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht zu den in Artikel 24 Absatz 3 dieser Verordnung genannten Fällen gehört.

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

1. *Aufnahme und Umbenennung einiger Arten von Wein und Schaumwein*

Zu den derzeit unter die g.U. „Roma“ fallenden Kategorien werden drei neue Arten von Weinbauerzeugnissen hinzugefügt:

— „Bianco riserva“ und „Classico bianco riserva“ (Kategorie Wein);

— „Spumante rosato“ (Kategorie Schaumwein).

Darüber hinaus wird „Romanella spumante“ (Kategorie Schaumwein) in „Spumante“ umbenannt.

(¹) 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).

Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7 und 9 der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung der Weine“ des einzigen Dokuments.

2. *Die ampelografische Zusammensetzung der Rebflächen*

Es wird eine Beschreibung der ampelografischen Zusammensetzung der Rebflächen unter Verweis auf die neue Art „Spumante rosato“ (Kategorie Schaumwein) aufgenommen.

Darüber hinaus wird bezüglich der rebsortenreinen Arten „Malvasia puntinata“ und „Bellone“ (Kategorie Wein) klargestellt, dass sich der Mindestprozensatz von 85 % der Rebsorten Malvasia puntinata oder Bellone auf die Zusammensetzung der Rebflächen der Betriebe (und somit nicht auf die Zusammensetzung einer einzelnen Rebfläche) bezieht.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation, aber nicht das einzige Dokument.

3. *Traubenhöchstertrag pro Hektar, natürlicher Mindestalkoholgehalt in Volumenprozent der Trauben und Pflanzdichten auf den Rebflächen*

Für die neue Art „Spumante rosato“ (Kategorie Schaumwein) werden der Traubenhöchstertrag pro Hektar und der natürliche Mindestalkoholgehalt in Volumenprozent der Trauben hinzugefügt.

Darüber hinaus wird für alle Weinbauerzeugnisse mit der g.U. „Roma“ die derzeitige Mindestpflanzdichte auf den Rebflächen je nach Pflanzabstand von 3 000 auf 4 000 Rebstöcke pro Hektar erhöht, sofern nur Reben angebaut werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 „Weinbereitungsverfahren“ – „Höchststränge“ des einzigen Dokuments.

4. *Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet*

Im Einklang mit Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 sind die Weinbereitung, die Verarbeitung zu Schaumwein und die Abfüllung in der Gemeinde Aprilia in der Provinz Latina derzeit erlaubt. Aufgrund der Änderung der Produktspezifikation sind diese Verfahren (Weinbereitung, Verarbeitung zu Schaumwein und Abfüllung) auch in der Gemeinde Cisterna di Latina in der Provinz Latina erlaubt, die – gemäß den nationalen Vorschriften – eine dem abgegrenzten geografischen Gebiet benachbarte Verwaltungseinheit darstellt.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des einzigen Dokuments.

5. *Spezifizierung der Verfahren zur Erzeugung von Schaumweinen*

Für die Erzeugung von Schaumweinen werden die Verfahren verwendet, die nach den geltenden Rechtsvorschriften für diese Kategorie zulässig sind. Es wird daher klargestellt, dass Schaumweine durch Gärung in Autoklaven („Martinotti- oder Charmat-Verfahren“) oder in der Flasche („klassisches Verfahren“) erzeugt werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, aber nicht das Einzige Dokument.

6. *Reifungsdauer für die Weine „Rosso riserva“ und „Bianco riserva“*

Derzeit beträgt die Mindestreifungsdauer für „Rosso riserva“ (Kategorie Wein) 24 Monate ab der Ernte. Im Rahmen der Änderung wird festgelegt, dass der Wein während dieses Zeitraums mindestens neun Monate in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von mindestens 499 Litern reifen muss.

Darüber hinaus wird für die neue Art „Bianco riserva“ (Kategorie Wein) eine Mindestreifungsdauer von 12 Monaten (davon mindestens 4 Monate in der Flasche) ab der Ernte festgelegt.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, aber nicht das Einzige Dokument.

7. Datum des Inverkehrbringens

Die Vorschriften über die Daten für das Inverkehrbringen von Weinbauerzeugnissen mit der g.U. „Roma“ werden gestrichen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des einzigen Dokuments.

8. Merkmale der Weine beim Verzehr

Die Merkmale beim Verzehr werden für die neuen Arten „Bianco riserva“, „Classico bianco riserva“ (Kategorie Wein) und „Spumante rosato“ (Kategorie Schaumwein) festgelegt.

Die Mindestwerte für den zuckerfreien Extrakt werden für die folgenden Weinarten erhöht: Bianco (auch „Classico“), Bellone (auch „Classico“), Malvasia puntinata (auch „Classico“), Rosso (auch „Classico“) und Rosso riserva (auch „Classico“).

Die Geschmacksmerkmale werden für die folgenden Weinarten geändert (die Angabe „trocken“ wird durch „trocken bis halbtrocken“ ersetzt): Bianco (auch „Classico“), Bellone (auch „Classico“), Malvasia puntinata (auch „Classico“), Rosso (auch „Classico“), Rosso riserva (auch „Classico“) und Rosato (auch „Classico“).

Die Geschmacksmerkmale für „Spumante“ werden geändert (die Angabe „brut“ wird durch „naturherb“ ersetzt).

Bei Weinen wird ein Hinweis auf mögliche Holznoten und bei Schaumweinen ein Hinweis auf eine mögliche Trübung hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und beinhaltet eine Änderung von Punkt 4 des einzigen Dokuments („Beschreibung des Weines/der Weine“).

9. Kennzeichnung und Aufmachung

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung von „Spumante“ darf der Begriff „Romanella“ verwendet werden.

Des Weiteren ist die Verwendung der Begriffe „trocken“, „lieblich“ und „halbtrocken“ für folgende Weinarten untersagt: Bianco (auch „Classico“), Bianco riserva (auch „Classico“), Malvasia puntinata (auch „Classico“), Bellone (auch „Classico“), Rosso (auch „Classico“), Rosso riserva (auch „Classico“) und Rosato.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, aber nicht das einzige Dokument.

10. Verpackung

Die Fassungsvermögen der Glasflaschen für Weinbauerzeugnisse mit der g.U. „Roma“ werden festgelegt.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, aber nicht das einzige Dokument.

11. Angaben und Kontaktdaten der beauftragten Stelle

Die Angaben und Kontaktdaten der beauftragten Stelle, die für die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation zuständig ist, werden geändert.

Diese Änderung betrifft Artikel 10 der Produktspezifikation, aber nicht das einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Roma

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
4. Schaumwein

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. *Roma bianco* (auch „Classico“)

KURZBESCHREIBUNG

Frischer, ausgewogener Wein.

Farbe: strohgelb, bisweilen mit grünlichen Reflexen;

Geruch: delikater, ätherischer;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, aromatisch, harmonisch, bisweilen mit blumigen und fruchtigen Noten;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

2. *Roma Bianco Amabile* (auch „Classico“)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, bisweilen mit grünlichen Reflexen;

Geruch: fruchtig, delikater, fein;

Geschmack: lieblich, aromatisch, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %;

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

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

3. *Roma Rianco Riserva* (auch „Classico“)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: delikater, ätherischer;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

4. *Roma Bellone* (auch „Classico“)

KURZBESCHREIBUNG

Frischer, ausgewogener Wein.

Farbe: strohgelb, bisweilen mit grünlichen Reflexen;

Geruch: charakteristisch, fein, angenehm, mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, ausgewogen, aromatisch, angenehm;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

5. *Roma Malvasia Puntinata* (auch „Classico“)

KURZBESCHREIBUNG

Frischer, ausgewogener Wein.

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: charakteristisch, angenehm, fein, mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, ausgewogen, geschmeidig;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

6. *Roma Rosso (auch „Classico“)*

KURZBESCHREIBUNG

Gut strukturiert, mit einem hohen Anteil an Polyphenolen und polymerisierten Tanninen, die den Wein zu einem körperreichen, aber dennoch sanften Wein machen.

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen, die sich mit zunehmendem Alter zu Granatrot wandeln;

Geruch: charakteristisch, intensiv;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch, gut strukturiert und anhaltend;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 27,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

7. *Roma Rosso Amabile (auch „Classico“)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen;

Geruch: harmonisch, fruchtig und intensiv;

Geschmack: lieblich, anhaltend, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %;

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

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

8. *Roma Rosso Riserva* (auch „Classico“)

KURZBESCHREIBUNG

Gut strukturiert, mit einem hohen Anteil an Polyphenolen und polymerisierten Tanninen, die den Wein zu einem körperreichen, aber dennoch sanften Wein mit langer Haltbarkeit machen.

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen, die sich mit zunehmendem Alter zu Granatrot wandeln;

Geruch: intensiv und charakteristisch mit fruchtigen und/oder würzigen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch, gut strukturiert und anhaltend;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 27,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

9. *Roma Rosato* (auch „Classico“)

KURZBESCHREIBUNG

Leicht, frisch, lebendig.

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa;

Geruch: delikat, fein, mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, frisch, fruchtig, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

10. *Roma Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und flüchtig;

Farbe: hell strohgelb;

Geruch: charakteristisch, delikater, fein, mit Hefenoten;

Geschmack: frisch und ausgewogen, von naturherb bis extra trocken;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %;

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

Der Wein kann während der Gärung oder der zweiten Gärung in der Flasche trüb erscheinen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

11. *Roma Spumante Rosato*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und flüchtig;

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa;

Geruch: delikater, fein;

Geschmack: naturherb bis extra trocken;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %;

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

Der Wein kann während der Gärung oder der zweiten Gärung in der Flasche trüb erscheinen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

—

5.2. Höchsterträge:

1. Roma Bianco (auch „Classico“ und „Riserva“), Roma Bianco Amabile (auch „Classico“)
12 000 kg Trauben pro Hektar
2. Roma Bellone (auch „Classico“), Roma Malvasia Puntinata (auch „Classico“)
12 000 kg Trauben pro Hektar
3. Roma Spumante
12 000 kg Trauben pro Hektar
4. Roma Rosso („Classico“ und „Riserva“), Roma Rosso Amabile (auch „Classico“)
10 000 kg Trauben pro Hektar
5. Roma Rosato (auch „Classico“)
10 000 kg Trauben pro Hektar
6. Roma Spumante Rosato
10 000 kg Trauben pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Anbaugebiet der Trauben für Weine, die den Namen „Roma“ tragen dürfen, erstreckt sich über das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Rom: — Affile, Albano Laziale, Allumiere, Anguillara Sabazia, Anzio, Arcinazzo Romano, Ardea, Ariccia, Bracciano, Campagnano di Roma, Canale Monterano, Capena, Castel Gandolfo, Castelnuovo di Porto, Cave, Cerveteri, Ciampino, Civitavecchia, Colonna, Fiano Romano, Fonte Nuova, Formello, Frascati, Galliciano nel Lazio, Genazzano, Genzano di Roma, Grottaferrata, Guidonia Montecelio, Ladispoli, Lanuvio, Lariano, Manziana, Marcellina, Marone, Mentana, Monte Compatri, Monte Porzio Catone, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Morlupo, Nemi, Nerola, Nettuno, Olevano Romano, Palestrina, Palombara Sabina, Pomezia, Rocca di Papa, Rocca Priora, Roiate, San Cesareo, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Santa Marinella, Sant'Angelo Romano, Tolfa, Trevignano Romano, Velletri und Zagarolo und Teile der folgenden Gemeinden: — Artena für den einheitlichen Verwaltungsbereich, der Lariano, Velletri und die Provinz Roma/Latina umfasst; — Fiumicino, mit Ausnahme des Gebiets Sacra; — Rom, mit Ausnahme des Gebiets in der Nähe der Autobahn Grande Raccordo Anulare (GRA) und des Gebiets zwischen dem Abschnitt der GRA, der sich in der Nähe des Kreuzes Via del Mare mit dem Tiber kreuzt und entlang des Flusslaufs bis zum Abzweig des Kanals von Porto verläuft, der eine Verbindung zur tyrrhenischen Küste darstellt. Von hier aus verläuft die Abgrenzung nach Süden entlang der Küste bis zur Verwaltungsgrenze der Gemeinde Pomezia; sie folgt der oben genannten Grenze, bis sie die Via Laurentina kreuzt; von dort aus verläuft sie nach Norden, wo sie die GRA kreuzt. Das Anbaugebiet der Trauben für Weine mit dem Zusatz „Classico“ umfasst ausschließlich den vorgenannten Teil des Gebiets der Gemeinde Rom.

7. Keltertraubensorten

- Bellone (W) – Cacchione
- Bombino Bianco (W) – Bonbino
- Bombino Bianco (W) – Bonvino
- Bombino Bianco (W) – Ottenese
- Cabernet Franc (R) – Cabernet
- Cabernet Sauvignon (R) – Cabernet
- Cesanese Comune (R) – Cesanese
- Cesanese d’Affile (R) – Cesanese

Greco (W) – Asprinio Bianco (W)
Malvasia del Lazio (W) – Malvasia
Malvasia del Lazio (W) – Malvasia Puntinata
Montepulciano (R)
Sangiovese (R) – Sangiovese
Syrah (R) – Shiraz
Trebbiano Giallo (W) – Rossetto
Trebbiano Giallo (W) – Trebbiano
Verdicchio Bianco (W) – Trebbiano verde

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. DOC „Roma“, Kategorie WEIN

Das von Ebenen und Hügeln gekennzeichnete Erzeugungsgebiet umfasst die Küstengebiete Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini sowie einen Teil der Campagna Romana. Der westliche, südwestliche und südliche Teil ist hell und weitläufig. Der Boden, der sich besonders gut für die Bewirtschaftung von Weinbaugebieten für den Wein „Roma“ eignet, wird auf natürliche Weise drainiert.

Darüber hinaus wird der Weinbau maßgeblich durch die chemische und physikalische Beschaffenheit und Struktur der Böden beeinflusst, die dazu beitragen, dass der Wein „Roma“ seine charakteristischen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften erhält.

Insbesondere bestehen die Böden sedimentären und vulkanischen Ursprungs aus angeschwemmten und marinen Sedimenten, zu denen Travertin, Sand, Kies und Schlamm gehören. Bisweilen sind sie von jüngeren angeschwemmten Sedimenten oder von Ablagerungen aus Fluss- oder Sumpfgebieten bedeckt, die sich aus abwechselnden Schichten folgenden Materials zusammensetzen: Sand, sandiger Ton, Ton aus dem Bathyal oder Circalitoral, Sand und Kalkstein aus den Infralitoral, Sand aus Küstenregionen, der mit Vulkangestein und Sand aus einer windigen Flusslandschaft durchsetzt ist („Duna Antica“). Ebenfalls vorhanden sind Puzzolane, die lokal als „terranelle“ bekannt sind. Dabei handelt es sich um Vulkanasche, die keinen Härtingsprozess durchlaufen hat. Sie bilden tiefe, sandige Böden, die wasserdurchlässig sind und kein stehendes Wasser halten, weder an der Oberfläche noch in der Tiefe. Zu finden sind zudem Schluffe und gelber Sand, vermischt mit kalk- und siliziumhaltigem Kiesel in mehr oder weniger hohen Konzentrationen, sowie blauer und grauer Ton aus Seenlandschaften und Landgebieten mit roten tonigen oder lehmigen Böden, die im Allgemeinen recht fein sind und über einen konsistenten Unterboden verfügen. Die Beschaffenheit der Böden macht sie ideal für die Qualitätsweinerzeugung.

Das Klima im Erzeugungsgebiet kann mit einer Niederschlagsmenge von 1 065 mm als sehr regenreich beschrieben werden. Im Sommer fällt jedoch nur wenig Regen (105 mm) und in den niedrigeren Lagen ist es im Juli und August komplett trocken, wobei die Trockenheit auch im Juni und vereinzelt im Mai ausgeprägt sein kann. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei mäßigen 14,2 °C. Die Monate September und Oktober sind geprägt von relativ hohen Temperaturen und optimalem Sonnenschein. Am Ende der Reifezeit ändert sich das Wetter wesentlich und es kühlt sich nachts erheblich ab. Dadurch reifen die Trauben langsam und vollständig, was entscheidend zu den besonderen organoleptischen Eigenschaften des Weins „Roma“ beiträgt.

Der Boden ist vulkanischen Ursprungs und im Allgemeinen gekennzeichnet durch eine leichte Säure (pH-Wert 5,5/6), mit einem hohen Gehalt an Mineralsalzen (der Kaliumgehalt beträgt in der Regel mehr als 500 ppm). Insbesondere in steileren Gebieten herrschen starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht von rund 10 °C. Die Kombination von Boden und Klima ist im Hinblick insbesondere auf den Apfelsäuregehalt der Trauben förderlich. Dies ist entscheidend für die Produktion der Terpene, die für das charakteristische Aroma der Rebsorte maßgeblich sind. Insbesondere bei den Weißweinen ergibt sich daraus ein frischer, ausgewogener Wein. Die angeschwemmten Böden vulkanischen Ursprungs weisen einen Tongehalt von 15 % bis 30 % sowie einen hohen Kaliumgehalt auf, was in Verbindung mit dem niedrigen Traubenertrag pro Hektar steht: höchstens zehn Tonnen pro Hektar. Zwischen Tag und Nacht treten Temperaturschwankungen von etwa 13 °C auf. Im Oktober herrscht üblicherweise optimaler Sonnenschein („ottobrate romane“). Bei den Rotweinen tragen all diese Faktoren zusammen dazu bei, dass die Trauben langsam und vollständig reifen können. Das Ergebnis des sehr guten Verhältnisses von Zucker und Säure in Kombination mit der phenolischen Reifung ist ein aromatischer, ausgewogener und körperreicher Wein mit guter Struktur.

Wie unzählige Dokumente belegen, reicht die lange Geschichte des Weinbaus in dem Erzeugungsgebiet des Weins „Roma“ von der Römerzeit über das Mittelalter bis zur Gegenwart. Dies ist der allgemeine, grundlegende Beweis für die enge Verbindung und Wechselwirkung zwischen menschlichen Einflüssen und der Qualität und den besonderen Merkmalen des Weins „Roma“.

Anders ausgedrückt: Es zeugt davon, wie die Menschen in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte die traditionellen Anbautechniken und önologischen Verfahren weitergegeben haben, die in der heutigen Zeit, dank der unbestreitbaren wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte, verbessert und verfeinert werden konnten, um den renommierten Wein „Roma“ herzustellen.

8.2. DOC „Roma“, Kategorie SCHAUMWEIN

Das von Ebenen und Hügeln gekennzeichnete Erzeugungsgebiet umfasst die Küstengebiete Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini sowie einen Teil der Campagna Romana. Der westliche, südwestliche und südliche Teil ist hell und weitläufig. Der Boden, der sich besonders gut für die Bewirtschaftung von Weinbaugebieten für den Wein „Roma“ eignet, wird auf natürliche Weise drainiert.

Darüber hinaus wird der Weinbau maßgeblich durch die chemische und physikalische Beschaffenheit und Struktur der Böden beeinflusst, die dazu beitragen, dass der Wein „Roma“ seine charakteristischen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften erhält.

Insbesondere bestehen die Böden sedimentären und vulkanischen Ursprungs aus angeschwemmten und marinen Sedimenten, zu denen Travertin, Sand, Kies und Schlamm gehören. Bisweilen sind sie von jüngeren angeschwemmten Sedimenten oder von Ablagerungen aus Fluss- oder Sumpfbereichen bedeckt, die sich aus abwechselnden Schichten folgenden Materials zusammensetzen: Sand, sandiger Ton, Ton aus dem Bathyal oder Circalitoral, Sand und Kalkstein aus den Infralitoral, Sand aus Küstenregionen, der mit Vulkangestein und Sand aus einer windigen Flusslandschaft durchsetzt ist („Duna Antica“). Ebenfalls vorhanden sind Puzzolane, die lokal als „terrinate“ bekannt sind. Dabei handelt es sich um Vulkanasche, die keinen Härungsprozess durchlaufen hat. Sie bilden tiefe, sandige Böden, die wasserdurchlässig sind und kein stehendes Wasser halten, weder an der Oberfläche noch in der Tiefe. Zu finden sind zudem Schluffe und gelber Sand, vermischt mit kalk- und siliziumhaltigem Kiesel in mehr oder weniger hohen Konzentrationen, sowie blauer und grauer Ton aus Seenlandschaften und Landgebieten mit roten tonigen oder lehmigen Böden, die im Allgemeinen recht fein sind und über einen konsistenten Unterboden verfügen. Die Beschaffenheit der Böden macht sie ideal für die Qualitätsweinerzeugung.

Das Klima im Erzeugungsgebiet kann mit einer Niederschlagsmenge von 1 065 mm als sehr regenreich beschrieben werden. Im Sommer fällt jedoch nur wenig Regen (105 mm) und in den niedrigen Lagen ist es im Juli und August ist es komplett trocken, wobei die Trockenheit auch im Juni und vereinzelt im Mai ausgeprägt sein kann. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei mäßigen 14,2 °C. Die Monate September und Oktober sind geprägt von relativ hohen Temperaturen und optimalem Sonnenschein. Am Ende der Reifezeit ändert sich das Wetter wesentlich und es kühlt sich nachts erheblich ab. Dadurch reifen die Trauben langsam und vollständig, was entscheidend zu den besonderen organoleptischen Eigenschaften des Weins „Roma“ beiträgt.

Insbesondere verleiht die Kombination aus Bodenbeschaffenheit und Klimafaktoren dem Schaumwein eine natürliche Säure, einen guten mineralischen Geschmack, eine aromatische Fülle und einen Grundanteil an Polyphenolen, die frische, strukturierte und langlebige Schaumweine garantieren.

Wie unzählige Dokumente belegen, reicht die lange Geschichte des Weinbaus in dem Erzeugungsgebiet des Weins „Roma“ von der Römerzeit über das Mittelalter bis zur Gegenwart. Dies ist der allgemeine, grundlegende Beweis für die enge Verbindung und Wechselwirkung zwischen menschlichen Einflüssen und der Qualität und den besonderen Merkmalen des Schaumweins „Roma“.

Anders ausgedrückt: Es zeugt davon, wie die Menschen in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte die traditionellen Anbautechniken und önologischen Verfahren weitergegeben haben, die in der heutigen Zeit, dank der unbestreitbaren wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte, verbessert und verfeinert werden konnten, um den renommierten Wein „Roma“ herzustellen.

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

DOC „Roma“ – Abweichung in Bezug auf die Weinherstellung in der Nähe des abgegrenzten Gebiets

Rechtsrahmen:

EU-Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Nach den geltenden Rechtsvorschriften sind die Weinbereitung, die Verarbeitung zu Schaumwein und die Abfüllung in den Gemeinden Aprilia und Cisterna di Latina (Provinz Latina), die dem Weinbaugebiet benachbarte Verwaltungseinheiten darstellen, erlaubt.

DOC „Roma“ – Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Bestimmungen über die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets werden im Einklang mit dem EU-Recht (Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009) festgelegt. Gemäß der vorgenannten Verordnung muss die Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, damit für Qualität, Ruf und Herkunft des Weins „Roma“ sowie die Wirksamkeit der entsprechenden Kontrollen garantiert werden kann. Die besonderen Merkmale und Eigenschaften des Weins „Roma“, die mit dem geografischen Ursprungsgebiet zusammenhängen, sowie das Ansehen des Namens können besser gewährleistet werden, wenn der Wein im Erzeugungsgebiet abgefüllt wird, da mit der Anwendung und Beachtung aller technischen Vorschriften für den Transport und die Abfüllung Betriebe in dem Gebiet betraut werden, die über die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten verfügen und auch ein Interesse daran haben, das verdiente Ansehen zu erhalten. Darüber hinaus stellt diese Vorschrift sicher, dass die Weinerzeuger bei der Abfüllung wirksamen Kontrollen durch die zuständigen Stellen unterliegen, sodass alle potenziellen Risiken vermieden werden, die mit dem Transport außerhalb des Gebiets einhergehen. Diese Vorschrift kommt daher den Weinerzeugern selbst entgegen, denen daran gelegen ist, die Qualität und das Ansehen der Bezeichnung zu schützen, und die dafür die Verantwortung übernehmen.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22811>



C/2025/3465

26.6.2025

**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.115201

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/3465)

Datum der Annahme der Entscheidung	13.1.2025
Nummer der Beihilfe	SA.115201
Mitgliedstaat	Frankreich
Region	Frankreich
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Aide au sauvetage à la société LCS International SAS
Rechtsgrundlage	Décret prêt FDES
Art der Beihilfe	Ad-hoc-Beihilfe
Ziel	Rettung von Unternehmen in Schwierigkeiten, Umstrukturierung von Unternehmen in Schwierigkeiten
Form der Beihilfe	Kredite/rückzahlbare Vorschüsse
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 12 500 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	100.0%
Laufzeit	16.7.2024 - 16.1.2025
Wirtschaftssektoren	Herstellung von Bekleidung
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi 12 rue Villiot 75012 -Paris
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/2025/3468

26.6.2025

BESCHLUSS DES RATES

vom 19. Juni 2025

zur Ersetzung eines Mitglieds (Polen) des Verwaltungsrates der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz

(C/2025/3468)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2019/126 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Januar 2019 zur Errichtung der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (EU-OSHA) und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 2062/94 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit Beschluss vom 28. März 2023 ⁽²⁾ hat der Rat die Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder des Verwaltungsrates der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz für den Zeitraum vom 1. April 2023 bis zum 31. März 2027 ernannt.
- (2) Infolge des Ausscheidens von Frau Agnieszka WOLSKA ist der Sitz eines Mitglieds in der Gruppe der Regierungsvertreter frei geworden.
- (3) Die Regierung Polens hat eine Kandidatin für den frei gewordenen Sitz vorgeschlagen —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Frau Katarzyna BUSZKIEWICZ-SEFERYŃSKA wird als Nachfolgerin von Frau Agnieszka WOLSKA für ihre verbleibende Amtszeit, d. h. bis zum 31. März 2027, zum Mitglied des Verwaltungsrates der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz ernannt.

Artikel 2

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Annahme in Kraft.

Geschehen zu Luxemburg am 19. Juni 2025.

Im Namen des Rates

Die Präsidentin

A. DZIEMIANOWICZ-BAK

⁽¹⁾ ABl. L 30 vom 31.1.2019, S. 58.

⁽²⁾ Beschluss des Rates vom 28. März 2023 zur Ernennung von Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern des Verwaltungsrates der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (EU-OSHA) (ABl. C 116 vom 31.3.2023, S. 19).



C/2025/3481

26.6.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11956 — UMG / DOWNTOWN)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/3481)

1. Am 16. Juni 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:

- Universal Music Group N.V. („UMG“, Niederlande),
- Downtown Music Holdings LLC A („Downtown“, Vereinigte Staaten von Amerika), letztlich kontrolliert von The Myers Business Trust, Britisches Überseegebiet von Bermuda.

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

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

Der Zusammenschluss wurde nach Artikel 22 Absatz 3 der Fusionskontrollverordnung von der niederländischen Wettbewerbsbehörde an die Kommission verwiesen.

Die österreichische Bundeswettbewerbsbehörde hat sich dieser Verweisung angeschlossen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- UMG besitzt und betreibt weltweit Unternehmen, die in den Bereichen Tonträger, Musikverlag, Merchandising und audiovisuelle Inhalte tätig sind.
- Downtown ist ein weltweit tätiges Musikunternehmen, das Artist- und Label-Services sowohl für unabhängige Plattenfirmen als auch für Künstler*innen direkt anbietet. Darüber hinaus bietet das Unternehmen Dienstleistungen als Musikverlag sowie im Bereich der Einhebung von Tantiemen und Lizenzierung an.

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.11956 — UMG / DOWNTOWN

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

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/2025/3566

26.6.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11901 — HIG CAPITAL / KANTAR MEDIA)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/3566)

1. Am 17. Juni 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:

- H.I.G. Europe Middle Market Holdings, L.P. („H.I.G. EU MM“, Kanada), kontrolliert von H.I.G. Capital, LLC („H.I.G. Capital“, Vereinigte Staaten von Amerika),
- Kantar Media Intelligence SAS (Frankreich), Kantar Media France SAS (Frankreich), Kantar Media Netherlands Holdings B.V. (Niederlande) und Kantar Media Netherlands TGI Holdings B.V. (Niederlande) (zusammen „Kantar Media“).

H.I.G. EU MM wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Kantar Media erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- H.I.G. EU MM ist ein Investmentfonds, der vor allem in kleine und mittlere Unternehmen in Europa investiert, die (je nach Branche) in der Regel einen Umsatz von bis zu 1 Mrd. USD erzielen und hochwertige Produkte mit hohem Mehrwert und attraktive Wachstumsaussichten aufweisen. H.I.G. EU MM wird von H.I.G. Capital, LLC verwaltet, einer weltweit tätigen Investmentgesellschaft für Private Equity und alternative Vermögenswerte mit Sitz in Miami, Vereinigte Staaten von Amerika.
- Kantar Media ist ein weltweit tätiger Anbieter von Medienmessungen und -analysen in Bezug auf das Nutzerverhalten, die Wirksamkeit der Werbung und das Medienkonsumverhalten in Europa, Asien, den Vereinigten Staaten von Amerika und in Südamerika. Kantar Media bietet datengesteuerte Lösungen für Marken, Agenturen und Medieneigentümer an, um deren Marketingstrategien zu optimieren und messbare Ergebnisse zu erzielen.

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.11901 — HIG CAPITAL / KANTAR MEDIA

⁽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/2025/3567

26.6.2025

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(C/2025/3567)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	12. März 2025
Nummer der Beihilfesache	93520
Nummer der Entscheidung	020/25/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Region	Alle
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	Änderung der Steuerregelung für Mitarbeiteranteilsoptionen bei Start-up-Unternehmen und Wachstumsunternehmen
Rechtsgrundlage	Norwegisches Steuergesetz § 5-14
Art der Maßnahme	Beihilferegulung
Ziel	Verbesserung der Fähigkeit von Start-up- und Wachstumsunternehmen, Schlüsselpersonal einzustellen und zu halten
Form der Beihilfe	Steuerbefreiung
Mittelausstattung	Durchschnittlich 20 Mio. NOK jährlich während der Laufzeit der Regelung
Laufzeit	2022-2031
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Finanzministerium P.O. Box 8008 Dep. 0030 Oslo NORWEGEN

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>.



C/2025/3568

26.6.2025

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/2025/3568)

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

„Spreewälder Gurken“

EU-Nr.: PGI-DE-0561-AM01

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

1. Name des Erzeugnisses

„Spreewälder Gurken“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Deutschland

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Bundesministerium der Justiz, Referat IIIB5

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

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

Der Antrag auf Änderung für die g. g. A. „Spreewälder Gurken“ 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.

und ist daher als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen.

Der Antrag der Vereinigung, zu dem am 17.06.2024 eine positive Entscheidung des Deutschen Patent- und Markenamts ergangen ist, erfüllt nach Auffassung der Bundesregierung die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Standardänderung

Es werden zwei Änderungen vorgesehen:

1. Regelungen zum kontrollierten-integrierten Anbau

Der Text der Produktspezifikation, Abschnitt b) Beschreibung, 1. Absatz

„Das unverarbeitete Erzeugnis wird im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß der Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Einführung kontrollierter-integrierter Produktionsverfahren im Obst- und Gemüseanbau vom 18.05.1995 des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (MELF) des Landes Brandenburg erzeugt.“

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

erhält folgende Fassung:

„Das unverarbeitete Erzeugnis wird im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß den Grundsätzen der kontrollierten integrierten Produktion gärtnerischer Kulturen im Land Brandenburg in der jeweils geltenden Fassung des Kontrollrings für integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V. erzeugt.“

Begründung:

Nachdem die Regelungen zur Gewährung von Zuwendungen des Landes Brandenburg aufgehoben wurden, wurden die materiellen Inhalte und Kontrollen der bisherigen Regelungen unverändert in die Grundsätze der kontrollierten integrierten Produktion gärtnerischer Kulturen im Land Brandenburg übernommen. Lediglich die Fördertatbestände bzw. die Bezugnahme auf die Förderung wurden gestrichen. Der Kontrollring für integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V. überwacht die Einhaltung der Regelungen. Insoweit ergeben sich keine Veränderungen, die die Produktspezifikation der g.g.A. betreffen.

2. Ergänzung der Zutaten, Zulassung von Zusatzstoffen

Der Text der Produktspezifikation, Abschnitt b) Beschreibung, 2. Absatz

„Das verarbeitete Erzeugnis besteht zu mehr als 70 % aus Gurken, die im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß genannter Richtlinie erzeugt worden sind und in dem als Zutaten – je nach Geschmacksrichtung – frische Zwiebeln, frischer Dill und Kräuter sowie Meerrettich verwendet werden. Bei Erzeugnissen in Gläsern bis einschließlich 1.700 ml Nennvolumen erfolgt die Süßung ausschließlich durch Saccharose. Die Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) aus Gärungssessig im Endprodukt ist kleiner als 1 %. Salzdillgurken (saure Gurken) enthalten lediglich einen Kochsalzgehalt von maximal 3 % im Endprodukt.“

erhält folgende Fassung:

„Das verarbeitete Erzeugnis besteht zu mehr als 70 % aus Gurken, die im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß den genannten Grundsätzen erzeugt worden sind und in dem als Zutaten Wasser, Speisesalz und – differenziert nach Erzeugnissen – Gärungssessig, frische Zwiebeln, frischer Dill, Kräuter, Gewürze, Meerrettich, Kräuter- und Gewürzauszüge (natürliche Aromen) sowie ein kleiner Teil von sauer einlegbarem Gemüse als dekorative oder würzende Gemüsestücke verwendet werden. Bei Erzeugnissen in Verpackungsgrößen bis einschließlich 1.700 ml Nennvolumen erfolgt die Süßung ausschließlich durch Saccharose. Bei der Herstellung von Spreewälder Gurken in Verpackungsgrößen größer 1.700 ml Nennvolumen ist auch die Süßung mit Süßstoffen zugelassen. Bei der Herstellung von Spreewälder Gurken als Rohkonserve sind größenunabhängig auch die Süßung mit Süßstoffen und der Einsatz von Konservierungsmitteln zugelassen. Die Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) aus Gärungssessig im Endprodukt ist kleiner als 1 %. Salz-Dill-Gurken (Saure Gurken) enthalten lediglich einen Speisesalzgehalt von maximal 3 % im Endprodukt.“

Begründung:

— Änderungen im 2. Absatz, Satz 1: Ergänzung der Zutaten

In die Liste der Zutaten sollen Wasser und Speisesalz und - differenziert nach Erzeugnissen - Gärungssessig, Gewürze, Kräuter- und Gewürzauszüge (natürliche Aromen), sowie ein kleiner Teil von sauer einlegbarem Gemüse als dekorative oder würzende Gemüsestücke ergänzend aufgenommen werden.

Dass Wasser, Speisesalz, Essig und Gewürze, wie z.B. Pfeffer- oder Senfkörner, schon immer essentielle Zutaten auch der „Spreewälder Gurken“ waren, ist durch die vorgelegten Unterlagen hinreichend belegt. Aus diesen Unterlagen geht auch hervor, dass bereits in den 1980iger Jahren die Zugabe von Gewürzauszügen sowie von Gemüse, wie Zwiebeln, Paprika oder Meerrettich, üblich war.

— Änderungen im 2. Absatz, Satz 2 - 4: Zulassung von Zusatzstoffen

Bei Verpackungsgrößen größer als 1.700 ml Nennvolumen ist auch die Süßung mit Süßstoffe zugelassen.

Auch nach der bisherigen Fassung der Spezifikation ist nur bei Erzeugnissen in Gläsern bis einschließlich 1.700 ml Nennvolumen die Süßung ausschließlich durch Saccharose vorgeschrieben und damit der Einsatz von Süßstoffen bei der Herstellung von „Spreewälder Gurken“ in größeren Behältnissen nicht ausgeschlossen.

Die Aufgabe der Beschränkung der Behältnisse mit maximal 1.700 ml auf Gläser entspricht dem Umstand, dass „Spreewälder Gurken“ zunehmend auch in Behältnisse aus anderen Materialien abgefüllt werden.

Bei der Herstellung als Rohkonserve sind größenunabhängig auch die Süßung mit Süßstoffen und der Einsatz von Konservierungsmitteln zugelassen, weil dies der traditionellen Praxis der Hersteller von Spreewälder Gurken entspricht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Spreewälder Gurken“

EU-Nr.: PGI-DE-0561-AM01

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

1. Name(n) (der g. U. Oder der g. g. A.)

„Spreewälder Gurken“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Kombiniertes Nomenklaturcode

— 20 — ZUBEREITUNGEN VON GEMÜSE, FRÜCHTEN, NÜSSEN ODER ANDEREN PFLANZENTEILEN

2001 — Gemüse, Früchte, Nüsse und andere genießbare Pflanzenteile, mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht

2001 10 - Gurken und Cornichons

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

Das unverarbeitete Erzeugnis wird im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß den Grundsätzen der kontrollierten integrierten Produktion gärtnerischer Kulturen im Land Brandenburg in der jeweils geltenden Fassung des Kontrollrings für integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e.V. erzeugt.

Das verarbeitete Erzeugnis besteht zu mehr als 70 % aus Gurken, die im Wirtschaftsraum Spreewald nach kontrolliertem-integriertem Anbau gemäß den genannten Grundsätzen erzeugt worden sind und in dem als Zutaten Wasser, Speisesalz und – differenziert nach Erzeugnissen – Gärungssessig, frische Zwiebeln, frischer Dill, Kräuter, Gewürze, Meerrettich, Kräuter- und Gewürzauszüge (natürliche Aromen) sowie ein kleiner Teil von sauer einlegbarem Gemüse als dekorative oder würzende Gemüsestücke verwendet werden.

Bei Erzeugnissen in Verpackungsgrößen bis einschließlich 1.700 ml Nennvolumen erfolgt die Süßung ausschließlich durch Saccharose. Bei der Herstellung von Spreewälder Gurken in Verpackungsgrößen größer 1.700 ml Nennvolumen ist auch die Süßung mit Süßstoffen zugelassen. Bei der Herstellung von Spreewälder Gurken als Rohkonserve sind größenunabhängig auch die Süßung mit Süßstoffen und der Einsatz von Konservierungsmitteln zugelassen. Die Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) aus Gärungssessig im Endprodukt ist kleiner als 1 %. Salz-Dill-Gurken (Saure Gurken) enthalten lediglich einen Speisesalzgehalt von maximal 3 % im Endprodukt.

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*

Soweit das Erzeugnis verarbeitet wird, erfolgt dies unter Verwendung traditioneller, über die Generationen weitergereicher Rezepturen und nach traditionellen, auf die jeweilige Geschmacksrichtung abgestimmten Herstellungs- und Konservierungsverfahren.

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

—

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

Vorgeschriebene Angabe: „Spreewälder Gurken“ – geographische Angabe (zusätzlich zu den gesetzlichen Pflichtangaben)

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Angesichts der boden- und sonstigen klimatischen Bedingungen, des besonderen Charakters des unverarbeiteten Erzeugnisses und der traditionellen Rezepturen und Verarbeitungsmethoden, ist das geographische Gebiet beschränkt auf den Wirtschaftsraum Spreewald.

Dieser erstreckt sich im Norden entlang der Dahme- Spreewald-Kreisgrenze von der Grenze Landkreises des Spree-Neiße bis zur nördlichen Gemarkungsgrenze von Münchehofe, den Landkreis Dahme-Spreewald durchquerend an den nördlichen Grenzen der Gemarkung Münchehofe, Märkisch-Buchholz, Halbe und Freidorf entlang bis zur westlichen Kreisgrenze des Landkreises Dahme-Spreewald;

im Westen ist der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch Abschnitte der Grenze des Landkreises Dahme-Spreewald und des Landkreises Oberspreewald-Lausitz, von der Gemarkung Freidorf bis zur Gemarkung Bronkôw;

im Süden verläuft die Grenze entlang der Südgrenzen der Amtsbezirke Calau und Altdöbern (Landkreis Ostspreewald-Lausitz) und den Amtsbezirken Drebkau und Neuhausen des Landkreises Spree-Neiße;

im Osten wird der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch die östliche Begrenzung der Amtsbezirke Neuhausen und Peitz und der westlichen Grenze des Amtsbezirkes Schenkendöbern, die gleichzeitig auch der Kreisgrenze des Landkreises Spree-Neiße entspricht.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Wirtschaftsraum Spreewald bietet mit seiner besonderen Bodenstruktur (moorige Grundsubstanz, eingelagerte Ton- und Feinstschluffbestandteile, relativ hohe und gleichbleibende Feuchte) sowie durch sein besonderes Mikroklima spezielle Bedingungen für den Anbau von Gurken. Schon seit Jahrhunderten werden Gurken im Wirtschaftsraum Spreewald angebaut und von dort ansässigen Betrieben als Rohware verkauft und/oder nach überlieferten Rezepturen konserviert und in so verarbeiteter Form vertrieben. Die „Spreewälder Gurken“ zeichnen sich daher durch besondere geschmackliche Merkmale aus, die sie unverwechselbar als aus der Wirtschaftsregion Spreewald stammend charakterisieren und den guten Ruf bei den Verbrauchern ausmachen.

Besondere Bedeutung kommt daher auch der Verarbeitung im Wirtschaftsraum Spreewald zu, da dort die traditionellen Konservierungs- und Verarbeitungsmethoden gewährleistet werden können. Die im Wirtschaftsraum Spreewald ansässigen Gurkenanbauer und -verarbeiter haben sich entsprechenden qualitätssichernden Verarbeitungsrichtlinien unterworfen, die durch unabhängige Prüfeinrichtungen überwacht werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.detailtabelle.pdfdownload/42439>



C/2025/3569

26.6.2025

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

(C/2025/3569)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Fronsac“

PDO-FR-A1103-AM01 — 10.4.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Fronsac“

2. Art der geografischen Angabe

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

Lebensmittel

Wein

Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Frankreich

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Conseil des vins de Fronsac (Rat für Wein mit der g.U. Fronsac)

6. Einstufung als Standardänderung

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) Nr. 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

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

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) weitere Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses. Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

(¹) 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).

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

1. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet wurde auf der Grundlage des vom Institut national de la statistique et des études économiques (Nationales Institut für Statistik und Wirtschaftsstudien, INSEE) herausgegebenen amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssels in der Fassung von 2024 aktualisiert.

Das geografische Gebiet der g.U. „Fronsac“ wurde berichtigt, indem die in der Gemeinde Galgon gelegenen Parzellen BM Nr. 42 und BM Nr. 68 einbezogen wurden, die in der ursprünglichen Fassung der durch das Dekret Nr. 2009-1274 vom 20. Oktober 2009 genehmigten Produktspezifikation der g.U. „Fronsac“ nicht berücksichtigt wurden.

Diese Änderung wirkt sich auf den folgenden Punkt des Einzigsten Dokuments aus: Abgegrenztes geografisches Gebiet.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

Ein Datumsfehler wurde berichtigt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

3. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Einige Parzellen von Galgon liegen im geografischen Gebiet der g.U. „Fronsac“ und gehören demzufolge nicht zu dem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft. Der Wortlaut betreffend das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft wurde dahin gehend geändert, dass „Galgon“ durch die Formulierung „ein Teil des Gebiets der Gemeinde Galgon“, mit Ausnahme einiger Parzellen, die in dem geografischen Gebiet liegen ersetzt wurde.

Diese Änderung wirkt sich auf den folgenden Punkt des Einzigsten Dokuments aus: Weitere wesentliche Bedingungen.

4. Rebsortenbestand

Mit dieser Änderung sollen die Erzeugnisse an den Klimawandel angepasst werden. Die Rebsorte Malbec eignet sich hervorragend für den in der Gironde festgestellten Temperaturanstieg. Diese spätreifende Rebsorte profitiert von den günstigeren Reifebedingungen in der Nachsaison und kann so den durch den Klimawandel bedingten Anstieg des Alkoholgehalts der Rebsorte Merlot ausgleichen.

Durch jährliche Verkostungen konnte sichergestellt werden, dass diese Änderung keine wesentlichen Veränderungen der organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse zur Folge hat.

Der Abschnitt über den Zusammenhang wird ebenfalls geändert.

Diese Änderung wirkt sich auf die folgenden Punkte des Einzigsten Dokuments aus: „Keltertraubensorten“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

5. Erziehungsform

Es wurde eine Verpflichtung zur Entfernung von toten Rebstöcken aus den Parzellen eingeführt.

Die Formulierung betreffend die Fläche, auf der eine chemische Unkrautbekämpfung zulässig ist, wurde geändert. Sie wird nunmehr durch die Angabe „30 cm auf beiden Seiten der Rebzeile“ ausgedrückt.

Eine Verpflichtung zur Berechnung des Behandlungshäufigkeitsindex wurde hinzugefügt.

Diese Änderungen ermöglichen es, den gesellschaftlichen und ökologischen Herausforderungen gerecht zu werden. Durch diese Änderungen können bewährte Umweltschutzmaßnahmen der Marktteilnehmer gefördert werden.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

6. Verschnitt

Die Angaben in Bezug auf den Verschnitt werden geändert, um eine Wiederholung zu streichen. Durch diese Änderung soll die Verständlichkeit der Produktspezifikation verbessert werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. Analysestandards

Die Analysestandards für abgefüllte Weine (Gehalt an flüchtiger Säure und Gesamtschwefeldioxidgehalt) werden gestrichen, um die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Standards anzuwenden.

Diese Änderung wirkt sich auf den folgenden Punkt des Einzigsten Dokuments aus: Beschreibung des Weines/der Weine.

8. *Ausbau*

Die Dauer des Ausbaus wurde um 2,5 Monate verkürzt und endet nun am 1. Juni des auf die Ernte folgenden Jahres.

Diese Änderung zielt darauf ab, fruchtigere Weine zu erzeugen. Durch diese Weine wird es möglich, den Markt auch in den Sommermonaten zu beliefern und das Angebot zu diversifizieren, indem neben Cuvées, die mindestens ein Jahr im Barrique gereift sind, auch fruchtige Weine, die im Stahltank ausgebaut wurden, angeboten werden. So kann einerseits der Großhandel beliefert und andererseits die steigende Nachfrage durch den Tourismus in der Region gedeckt werden.

Durch jährliche Verkostungen konnte sichergestellt werden, dass diese Änderung nur eine geringfügige Veränderung der organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse zur Folge hat.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

9. *Zeitpunkt der Abgabe an die Verbraucher*

Am Ende der Ausbauphase werden die Weine ab dem 30. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres an die Verbraucher abgegeben.

Diese Änderung ergibt sich aus der Verkürzung der Ausbaudauer und wirkt sich nicht auf das Erzeugnis aus.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

10. *Zeitpunkt der Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern*

Diese Bestimmung wurde aus der Produktspezifikation gestrichen, um die Verbringung der Weine zwischen allen Marktteilnehmern zu ermöglichen und jedwede Gefahr eines unlauteren Wettbewerbs auszuschließen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

11. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Es wurde ein Satz hinzugefügt, der mit der Änderung der Vorschriften für den Verschnitt und mit der Umstufung von Cot N von einer Neben- zu einer Hauptrebsorte in Einklang steht.

Zudem wurde die Dauer des Ausbaus geändert.

Diese Änderungen wirken sich auf den folgenden Punkt des Einzigen Dokuments aus: Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

12. *Übergangsmaßnahmen*

Die ausgelaufenen Übergangsmaßnahmen für Tätigkeiten außerhalb bestimmter Gebiete, den Rebsortenbestand und die Erziehungsformen wurden gestrichen.

Durch diese Änderung soll die Lektüre der Produktspezifikation vereinfacht werden.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

13. *Verweise*

Die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) wurden aktualisiert.

Die Bestimmung über die Kontrolle der Produktspezifikation wurde geändert.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Fronsac

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**

Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Rotweine. Sie weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol auf. Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten. Jede Partie Wein, die als Fasswein oder abgefüllt in Verkehr gebracht wird, weist einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,30 g/l auf. Jede Partie Wein, die als Fasswein oder abgefüllt in Verkehr gebracht wird, weist einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf. Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein weist einen Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 13,26 Milliäquivalent pro Liter auf, d. h. 0,79 g/l ausgedrückt als Essigsäure (bzw. 0,65 g/l ausgedrückt als H₂SO₄). Jede in Verkehr gebrachte Partie Fasswein weist einen Gesamtschwefeldioxidgehalt von höchstens 140 mg/l auf. Der Gesamtsäuregehalt entspricht den EU-Rechtsvorschriften. Die Weine werden aus der Rebsorte Merlot N gewonnen, die häufig mit den Rebsorten Cabernet franc N und Cabernet-Sauvignon N kombiniert wird, die den Weinen Frische und Struktur verleihen, wodurch sich ihr Alterungspotenzial verbessert und ihre aromatische Komplexität zunimmt. Nach Merlot, Cabernet franc und Cabernet-Sauvignon entfällt der viertgrößte Anteil des Bestands auf die Rebsorte Malbec. Auch sie entfaltet ihr Potenzial auf Kalksteinböden sowie tonig-kiesigen oder ton- und kalkhaltigen Böden sehr gut. Im Verschnitt mit Merlot und den Cabernet-Rebsorten verleiht sie dem Wein eine größere Tanninfülle mit Aromen von schwarzen Beeren und Lakritze. Die Weine haben eine intensive Farbe mit purpurroten oder rubinroten Reflexen. Sie zeichnen sich durch ein kräftiges Bukett mit Aromen von roten Früchten aus, das häufig Trüffelnoten sowie manchmal Noten von Wild oder Mineralien – je nach Bodenart – aufweist. Ihre Textur vereint Robustheit und Eleganz und sorgt für eine ausgezeichnete Alterungsfähigkeit. Die übrigen Analysewerte entsprechen den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einem Konzentrationsgrad von 15 % zulässig. Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Vorschriften auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) genügen.

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 2,00 m betragen und darf zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht kleiner als 0,80 m sein.

Der Rebschnitt erfolgt spätestens im Stadium des Knospenaufbruchs (Stadium 9 nach Lorenz) nach den folgenden Verfahren: einfacher oder doppelter Guyot-Schnitt oder Zapfenschnitt („taille à cots“ bzw. „taille à coursons“) mit Kordon- oder Fächererziehung oder langer Schnitt („taille à astes“ bzw. „taille à long bois“) mit höchstens 12 Augen je Stock. In keinem Fall dürfen sich die Strecker („astes“ bzw. „long bois“) überschneiden.

Während der Vegetationsperiode der Reben ist eine Bewässerung nur im Fall anhaltender Dürre und nur dann zulässig, wenn diese die ordnungsgemäße physiologische Entwicklung der Reben und eine gute Traubenreife beeinträchtigt.

5.2. Höchsterträge

65 hl/ha

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Gironde auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen vom 20. Februar 2024 statt: Fronsac, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Michel-de-Fronsac und der Teil des Gebiets der Gemeinde Galgon, der den Katasterparzellen BM 42, BM 67, BM 68, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 und BN 87 entspricht.

7. Keltertraubensorte(n)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N – Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

a) Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ liegt am rechten Ufer der Dordogne an deren Zusammenfluss mit der Isle. Das Gebiet liegt im Nordosten des Departements Gironde und ist im Osten durch das Tal der Isle von Libourne getrennt.

Das an der Atlantikküste gelegene Departement zeichnet sich insgesamt durch ein für den Weinbau günstiges gemäßigtes Meeresklima mit moderaten Temperaturschwankungen aus. Das wechselhafte Meeresklima sorgt in manchen Jahren für herbstliche Regentiefs und in anderen für warme, sehr sonnige Saisonauskünfte. Diese Schwankungen bringen sehr unterschiedliche Weinjahrgänge hervor.

Die relativ steilen Hänge und die Nähe der beiden Flüsse Dordogne und Isle schützen die Reben vor Frost und kalten Luftmassen. Das Relief ist zerklüftet und durch mehrere Felsvorsprünge, die als „Tertres“ (kleine Anhöhen) bezeichnet werden, geprägt. Die höchste Erhebung mit dem Namen „Tertre de Fronsac“, von der aus die nur wenige Kilometer entfernten Orte Pomerol und Saint-Emilion zu sehen sind, ist 76 m hoch und dominiert das Tal der Isle und der Dordogne.

Die für die Traubenernte bestimmten Parzellen liegen in einem genau abgegrenzten Gebiet, das die Schwemmlandgebiete im unteren Tal der Isle und der Dordogne ausschließt und nur aus Rebflächen in Hanglage besteht. Das Weinbaugebiet befindet sich hauptsächlich auf Molassehängen (Molassen des „Fronsadais“), die durch mehr oder weniger groben Sand – manchmal begleitet von Sandstein oder sandigem Lehm – geprägt sind, auf denen sich kalkhaltige braune Böden gebildet haben, und auf dem Plateau aus Kalkstein mit fossilen Meeresablagerungen (Calcaire à Astéries), auf dem sich ton- und kalkhaltige oder sandig-lehmige Böden gebildet haben. Der Kalkstein von „Castillon“ bildet einen meist bewaldeten Vorsprung, der an den Hängen der Plateaus entlang der Dordogne hervorragt.

Das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ erstreckt sich somit über das Gebiet von sechs Gemeinden des Departements Gironde sowie einige Parzellen der Gemeinde Galgon.

Die Landschaft gehört zu den Weinbaugebieten des Libournais und besteht aus mit Reben bepflanzten Hängen, die teilweise terrassenförmig angelegt sind und von einem bewaldeten Felsvorsprung aus weißem Kalkstein geprägt werden, der sich über die Dordogne und die Isle erhebt. Inmitten der Weinberge befinden sich Dörfer mit Häusern aus Kalkstein mit Ziegeldächern und romanischen Kirchen, die zum Teil im 11. und 12. Jahrhundert erbaut wurden. Auf den Hügeln über dem Tal der Dordogne thronen wunderschöne Weinschlösser, die von der geschichtlichen Dynamik der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zeugen.

b) Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Weinbau wurde unter der römischen Besatzung eingeführt. Später errichtete KARL DER GROßE, der von der militärstrategischen Lage des Tertre de Fronsac überzeugt war, dort eine der mächtigsten Festungen der Region, „Franciacus“ (Lager der Franken), auf den alten gallo-römischen Befestigungsanlagen, auf die der Name der Region zurückzuführen ist.

Im 18. Jahrhundert erbt Louis-François ARMAND du PLESSIS, der auch „Fronsac“ genannt wurde und ein Urgroßneffe von Kardinal RICHELIEU und Marschall Herzog von RICHELIEU war, das Herzogtum Fronsac und setzte sich dafür ein, dass diese Weine am Hof von Versailles getrunken wurden. Er errichtete auf dem Gipfel von Tertre de Fronsac ein Lustschlösschen, das man auch heute noch bewundern kann.

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ließen sich Angehörige der Oberschicht aus dem benachbarten Libourne an den Hängen über der Dordogne nieder, verbesserten die Weinbaupraktiken und brachten anerkannte Weine hervor, durch die diese Hänge laut Professor Henri Enjalbert zur „historischen Wiege der großen Weine des Libournais“ wurden (ENJALBERT, H., *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac* (Die großen Weine von Saint-Emilion, Pomerol und Fronsac), 1983). Wie bei allen Weinen aus dem Libournais trugen der Hafen von Libourne und seine Handelstätigkeit in dieser Zeit und während des gesamten 19. Jahrhunderts aktiv zur Vermarktung und Verbreitung der Weine aus dem Gebiet „Fronsac“ bei.

Für die Rotweine dieses Gebiets, für die erstmalig durch das Dekret vom 4. März 1937 die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes de Fronsac“ anerkannt wurde, erfolgte auf Antrag des Weinbauverbands durch das Dekret vom 21. September 1976 die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“.

Die landwirtschaftlichen Flächen der Gemeinde werden seit mehreren Jahrzehnten überwiegend für den Weinbau genutzt. Die Erzeugung erfolgt in Familienbetrieben, die im Durchschnitt eine Fläche von etwa 6 ha bewirtschaften. Im Jahr 2009 umfasste das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ eine Fläche von 818 ha mit einer durchschnittlichen jährlichen Erzeugung von 40 000 hl. In diesem Weinbaugebiet werden stille Rotweine aus der Rebsorte Merlot N gewonnen, die gut für ton- und kalkhaltige Hanglagen geeignet ist und dort einen hohen Reifegrad erreicht. Sie wird häufig mit den Rebsorten Cabernet franc N und Cabernet-Sauvignon N kombiniert, die den Weinen Frische und Struktur verleihen, wodurch sich ihr Alterungspotenzial verbessert und ihre aromatische Komplexität zunimmt. Nach Merlot, Cabernet franc und Cabernet-Sauvignon entfällt der viertgrößte Anteil des Bestands auf die Rebsorte Malbec. Auch sie entfaltet ihr Potenzial auf Kalksteinböden sowie tonig-kiesigen oder ton- und kalkhaltigen Böden sehr gut. Im Verschnitt mit Merlot und den Cabernet-Rebsorten verleiht sie dem Wein eine größere Tanninfülle mit Aromen von schwarzen Beeren und Lakritze. Die Weine haben eine intensive Farbe mit purpurroten oder rubinroten Reflexen. Sie zeichnen sich durch ein kräftiges Bukett mit Aromen von roten Früchten aus, das häufig Trüffelnoten sowie manchmal Noten von Wild oder Mineralien – je nach Bodenart – aufweist. Ihre Textur vereint Robustheit und Eleganz und sorgt für eine ausgezeichnete Alterungsfähigkeit. Der Rebsortenbestand kann durch Carmenère N und Petit Verdot N (jeweils bis zu einer Grenze von 10 %), bei denen es sich um alte Rebsorten aus dem Bordelais handelt, ergänzt werden.

„Fronsac“ ist ein Weinbaugebiet, das seit Jahrhunderten für seine Qualität bekannt ist. Da es sich am Zusammenfluss der beiden Flüsse Dordogne und Isle befindet, ist Wasser dort allgegenwärtig. Diese Präsenz von Wasser trägt zur Entstehung eines Mesoklimas bei, das das Risiko von Nachtfrost im Frühjahr verringert und gleichzeitig die Hitze im Sommer mildert.

Traditionell umfasst das abgegrenzte Parzellengebiet nur Parzellen, die entweder auf Kalksteinplateaus, deren Durchlässigkeit für eine gute Entwässerung sorgt, oder auf Molassehängen, deren Hangneigung den Abfluss des Wassers erleichtert, gelegen sind. Parzellen auf jungem Schwemmland („Palus“) am Flussufer sind ausgenommen.

Um die Bodeneigenschaften zu erhalten, die ein grundlegendes Element darstellen, sind wesentliche Änderungen der Geländemorphologie und der natürlichen Bodensequenz der Parzellen, die für die Erzeugung von Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung genutzt werden, sowie die Einbringung von fremder Erde auf Parzellen innerhalb des abgegrenzten Parzellegebiets verboten. Darüber hinaus ist eine Begrünung auf den „Vorgewenden“ – einem begrünten Streifen um die Parzelle herum – vorgeschrieben, um die Erosion und die Abschwemmung zu begrenzen, die in Hanglagen bedeutend sind. Diese abgegrenzten Parzellen ermöglichen eine optimale Entfaltung der im Laufe der Zeit ausgewählten heimischen Rebsorten und insbesondere der Rebsorte Merlot N, die besonders gut für ton- und kalkhaltige Hanglagen geeignet ist. Die in einem Meeresklima angebauten Rebsorten mussten bereits seit dem 17. und 18. Jahrhundert durch Pfähle gestützt werden. Später wurde die Spalierziehung allgemein üblich und es wurden strenge Schnittmethoden angewandt, um eine gute Verteilung des Leseguts sicherzustellen und dafür zu sorgen, dass die Blattfläche für die Photosynthese für eine optimale Reife ausreichend war. Die Mindestpflanzdichte ist hoch, um eine zufriedenstellende Ernte ohne Überlastung der Rebstöcke zu erreichen, was eine Voraussetzung für die Reife und optimale Konzentration der Trauben ist.

Infolge des Zusammenspiels aus gezielter Steuerung der Erzeugung, optimalen Reifebedingungen und der seit jeher geforderten Eignung für lange Transportwege verfügen die Weine über eine Struktur, die für eine lange Haltbarkeit sorgt, und somit über eine hervorragende Alterungsfähigkeit. Der Ausbau, der mindestens bis zum 1. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, ermöglicht eine Verbesserung der Weine und sorgt für ihre Stabilisierung und die Kombination von Tanninen und Anthocyanen, die den Weinen einen runderen Geschmack und eine bessere Ausdruckskraft verleihen, bevor sie an die Verbraucher abgegeben werden.

Dieses inmitten der Landschaft des Libournais gelegene Gebiet hat sich trotz schwieriger Weinbaukrisen im Laufe der Geschichte einen guten Ruf erworben. Durch die strenge Abgrenzung der Parzellen und die Beibehaltung traditioneller Anbaumethoden, bewahren die Erzeuger die Originalität und den guten Ruf der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fronsac“ unter den großen Bordeaux-Weinen.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten, in Prospekten und auf Behältnissen jedweder Art kann die größere geografische Einheit „Vin de Bordeaux“ oder „Grand Vin de Bordeaux“ angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die Angabe der größeren geografischen Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden im Département Gironde auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen vom 20. Februar 2024: Libourne, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Villegouge und ein Teil des Gebiets der Gemeinde Galgon, mit Ausnahme der Katasterparzellen BM 42, BM 67, BM 68, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 und BN 87.

Link zur produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ec889b8c-f274-4bd1-bcb4-76af5a0f9621



C/2025/3580

26.6.2025

BESCHLUSS DES RATES

vom 16. Juni 2025

zur Festlegung des Standpunkts des Rates zum Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 1 der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2025

(C/2025/3580)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 314, in Verbindung mit dem Vertrag zur Gründung der Europäischen Atomgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 106a,

gestützt auf die Verordnung (EU, Euratom) 2024/2509 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. September 2024 über die Haushaltsordnung für den Gesamthaushaltsplan der Union (Neufassung) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 44,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- Der Haushaltsplan der Union für das Haushaltsjahr 2025 wurde am 27. November 2024 endgültig festgestellt ⁽²⁾.
- Die Kommission hat am 9. April 2025 einen Vorschlag mit dem Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 1 zum Gesamthaushaltsplan für das Haushaltsjahr 2025 vorgelegt —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Einziges Artikel

Der Standpunkt des Rates zum Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 1 der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2025 wurde am 16. Juni 2025 festgelegt.

Der vollständige Text ⁽³⁾ kann über die Website des Rates unter <https://www.consilium.europa.eu/de/documents/public-register/public-register-search> eingesehen oder heruntergeladen werden.

Geschehen zu Luxemburg am 16. Juni 2025.

Im Namen des Rates

Die Präsidentin

P. HENNIG-KLOSKA

⁽¹⁾ ABl. L, 2024/2509, 26.9.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/2509/oj>.

⁽²⁾ ABl. L, 2025/31, 27.2.2025, ELI: <http://data.europa.eu/eli/budget/2025/31/oj>.

⁽³⁾ Dok. 9619/25 + ADD 1.