

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 70



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang
8. März 2014

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
---------------------------	--------	-------

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 70/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6974 — Metinvest/Lanebrook/Southern GOK) ⁽¹⁾	1
2014/C 70/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.7075 — Cintra/Abertis/Itinere/BIP & Drive JV) ⁽¹⁾	2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 70/03	Euro-Wechselkurs	3
--------------	------------------------	---

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 70/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.7193 — Gores/Premier Foods/Hovis) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	4
--------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 70/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	6
--------------	--	---



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.6974 — Metinvest/Lanebrook/Southern GOK)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 70/01)

Am 5. Februar 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M6974 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache COMP/M.7075 — Cintra/Abertis/Itinere/BIP & Drive JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 70/02)

Am 18. Februar 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7075 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

7. März 2014

(2014/C 70/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3894	CAD	Kanadischer Dollar	1,5261
JPY	Japanischer Yen	143,02	HKD	Hongkong-Dollar	10,7820
DKK	Dänische Krone	7,4630	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6341
GBP	Pfund Sterling	0,82850	SGD	Singapur-Dollar	1,7552
SEK	Schwedische Krone	8,8590	KRW	Südkoreanischer Won	1 475,83
CHF	Schweizer Franken	1,2191	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,7777
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,5109
NOK	Norwegische Krone	8,2780	HRK	Kroatische Kuna	7,6565
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 821,42
CZK	Tschechische Krone	27,333	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5246
HUF	Ungarischer Forint	310,00	PHP	Philippinischer Peso	61,570
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	50,4997
PLN	Polnischer Zloty	4,1920	THB	Thailändischer Baht	44,833
RON	Rumänischer Leu	4,4973	BRL	Brasilianischer Real	3,2387
TRY	Türkische Lira	3,0483	MXN	Mexikanischer Peso	18,2956
AUD	Australischer Dollar	1,5216	INR	Indische Rupie	84,8382

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.7193 — Gores/Premier Foods/Hovis)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 70/04)

1. Am 3. März 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen Gores Group LLC („Gores“, USA) und Premier Foods plc. („Premier Foods“, Vereinigtes Königreich) erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das neu gegründete Gemeinschaftsunternehmen Hovis Limited („Hovis“, Vereinigtes Königreich).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Gores: Beteiligungsgesellschaft, die in erster Linie in den Vereinigten Staaten und Westeuropa tätig ist,

— Premier Foods: Herstellung und Lieferung von Lebensmittelprodukten, unter anderem Brot- und Backwaren, Mehl, Kuchen, Convenience-Produkten, Suppen, Kochsoßen, Desserts, Brühen und Bratensoßen, hauptsächlich im Vereinigten Königreich,

— Hovis: Herstellung und Lieferung von Mehl und Backwaren.

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 ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ in Frage.

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.7193 — Gores/Premier Foods/Hovis per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 70/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES**über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ⁽²⁾****„ФИЛЕ ЕЛЕНА“ (FILET ELENA)****EG-Nr.: BG-TSG-0007-01017-23.07.2012****1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung**

Name der Vereinigung oder Organisation (ggf.): Sdruschenie „Tradizionni surowo-suscheni mesni produkti“ (Verband „Traditionelle roh getrocknete Fleischerzeugnisse“ (STSSMP))
Anschrift: Blv. Schiptschenski prochod, Block 240, Eingang A, App. 6, 3. Et.
1111 Sofia
BULGARIA
Tel. +359 29712671
Fax +359 29713069
E-Mail: office@amb-bg.com

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Bulgarien

3. Produktspezifikation**3.1. Einzutragende(r) Name(n) (Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)**

„Филе Елена“ (Filet Elena)

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der selbst besondere Merkmale aufweist (die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt)

„Filet Elena“ ist eine besondere roh getrocknete Delikatesse aus Schweinefilet. Der Name leitet sich von der an den Ausläufern des waldreichen „Elenski Balkan“ in Nordbulgarien gelegenen Stadt Elena ab. Der Name weist selbst besondere Merkmale auf, weil er im ganzen Land bekannt ist und diese Bekanntheit erlangt hat, ohne dass das geografische Gebiet einen Einfluss auf die Qualität und die Merkmale des Erzeugnisses gehabt hätte.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
- Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission)

„Filet Elena“ ist ein gepresstes roh getrocknetes Fleischerzeugnis, das aus gekühltem oder gefrorenem Schweinefilet, Hilfsstoffen und natürlichen Gewürzen bereitet wird. Es ist zum unmittelbaren Verbrauch durch alle Verbrauchergruppen geeignet.

Physikalische Eigenschaften — Form und Abmessungen

— Oval-zylindrische, flach-längliche Form, ohne festgelegte Abmessungen.

Chemische Eigenschaften

- Wassergehalt in % der Gesamtmasse von nicht mehr als 55,
- Speisesalz in % der Gesamtmasse von nicht mehr als 3,5,
- Nitrite (Rückstandsgehalt im Enderzeugnis) von nicht mehr als 50 mg/kg,
- PH-Gehalt nicht unter 5,4.

Sensorische Eigenschaften

- Aussehen und Farbe: saubere, gut durchgetrocknete, mit Bohnenkraut und schwarzem Pfeffer bedeckte Oberfläche von grünlicher Farbe (aufgrund des Bohnenkrauts).
- Schnittfläche: das Muskelgewebe ist rosa bis rot, an den Rändern etwas dunkler, das Fettgewebe blassrosa bis cremefarben.
- Geschmack und Geruch: charakteristisch, angenehm, mäßig salzig, mit dem Aroma der verwendeten Gewürze, ohne ungewöhnlichen Beigeschmack und Geruch.
- Konsistenz: festelastisch.

„Filet Elena“ kann im Ganzen, in Stücken oder in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, in Folie oder unter Schutzatmosphäre verpackt vermarktet werden.

3.6. Beschreibung der Erzeugungsmethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

Zusammensetzung:

- 100 kg gekühltes oder gefrorenes Schweinefilet,
- Pökelmischung für 100 kg Schweinefilet: 3,5 kg Speisesalz, 40 g Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure (E300)), 100 g Kaliumnitrat oder 85 g Natriumnitrat, 500 g raffinierter Kristallzucker,
- Gewürzmischung für 100 kg Schweinefilet: 2 kg Bohnenkraut und 200 g gemahlener schwarzer Pfeffer.
- Garn, zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen.

Erzeugungsmethode:

Zur Herstellung von „Filet Elena“ wird gekühltes oder gefrorenes Schweinefilet mit einem pH-Wert von 5,6 bis 6,2 verwendet. Mit Hilfe eines Messers wird das Filet entlang des Rippenbogens, von oben

nach unten entlang der Wirbelsäule sowie entlang der Querfortsätze gelöst. Danach wird das Muskelgewebe zwischen den Dornfortsätzen der Brustwirbel gelöst. Die ausgelösten Schweinefilets werden von Fett und Sehnen befreit und zum Pökeln in saubere Behältnisse gelegt. Für eine bessere Verteilung der Bestandteile der Pökelmischung werden zuerst die Nitrate und das Speisesalz vermischt und erst danach die übrigen Zutaten hinzugefügt. Das Pökeln erfolgt nach der Trockenmethode, bei der jedes Filet per Hand oder maschinell mit der Pökelmischung eingerieben wird. Die so eingesalzene Stücke werden in geeigneten Behältnissen in Kühlräumen mit einer Lufttemperatur von 0 bis 4 °C in mehreren Schichten angeordnet. Nach 5 Tagen werden die Stücke in umgekehrter Reihenfolge angeordnet, d. h. die oberen mit den unteren Stücken vertauscht, und mindestens noch einmal 5 Tage lang unter den gleichen Bedingungen gelagert. Nach dem Pökelprozess wird jedes Filet mit einer Garnschlinge versehen. Die so vorbereiteten Filets werden an Profilen/Stöcken aus Holz und/oder Metall aufgehängt, die in Wurstwagen aus Edelstahl angeordnet werden. Die Stücke dürfen einander nicht berühren. Bei einer Lufttemperatur von nicht mehr als 12 °C tropfen die in den Wurstwagen hängenden Stücke nun bis zu 24 Stunden lang ab. Danach kommen die abgetropften Filets in natürliche oder klimaregulierte Trockenkammern, in denen Temperatur und Feuchtigkeit separat reguliert werden können. Das Trocknen erfolgt bei einer Lufttemperatur von 12-17 °C und einer relativen Feuchtigkeit von 70-85 %. Während des Trocknens wird das Erzeugnis in Pressen mit Holzplatten gepresst, wobei die Filets 12 bis 24 Stunden in den Pressen verbleiben. Die Filets werden das erste Mal in die Presse gelegt, wenn die Stücke bereits leicht getrocknet sind und beim Berühren ihrer Oberfläche die durch das Trocknen bereits leicht herausgebildete Rinde zu fühlen ist. Der Pressvorgang wird mehrmals wiederholt, bis das Erzeugnis gut durchgetrocknet ist und die Stücke die richtige Form haben. Da die Pressen auch die abgesonderte Feuchtigkeit aufnehmen müssen, sind sie aus einem natürlichen Material (Holz), gefertigt, welches gereinigt und getrocknet werden kann. Durch das Pressen erhält das Erzeugnis sein endgültiges Aussehen. Nach dem letzten Pressvorgang werden die Filets gemäß Rezeptur in einer im Voraus homogenisierten Mischung aus gemahlenem schwarzen Pfeffer und gerebeltem Bohnenkraut gewälzt.

Der gesamte Trockenvorgang dauert in Abhängigkeit von der Größe der Stücke bis zum Erreichen der festelastischen Konsistenz 25-30 Tage.

3.7. *Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

Die besonderen Eigenschaften des „Filet Elena“ sind auf folgende Merkmale zurückzuführen:

- Ausgangsstoff: Ein qualitativ hochwertiger Teil des Schweineschlachtkörpers mit hohem Nährwert (Filetstück);
- Oberfläche des Erzeugnisses: Gemäß Rezeptur im entsprechenden Verhältnis mit Bohnenkraut und gemahlenem schwarzen Pfeffer bedeckt, wodurch das Erzeugnis seine spezifische, für andere roh getrocknete Delikatessen aus Fleisch der gleichen Gruppe untypische, grünliche Färbung erhält;
- Geschmack und Geruch: Der für das Erzeugnis charakteristische Geschmack und Geruch ergibt sich aus der Gesamtheit des sorgfältig ausgewählten und verarbeiteten Ausgangsstoffes, der speziellen Bedingungen während des Trocken- und Pressvorgangs sowie der gelungenen Auswahl der Gewürze. Dabei spielt insbesondere das Bohnenkraut eine große Rolle, da es dem Erzeugnis einen charakteristischen und besonderen Geschmack verleiht.

3.8. *Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

„Filet Elena“ ist eine roh getrocknete Fleischdelikatesse aus nicht zerkleinertem Fleisch. Aufgrund der im bulgarischen Volk seit Jahrhunderten gebräuchlichen traditionellen Art der Zubereitung von Delikatessen aus Rind-, Kalb-, Schaf- und Ziegenfleisch waren gute Voraussetzungen geschaffen, um diese Technologie auch bei Schweinefleisch anzuwenden. In einer Reihe von Gebieten des Landes, in denen Schweinehaltung möglich war, wurden in den Haushalten solche Erzeugnisse hergestellt. Aus religiösen Gründen war jedoch der Verkauf von Erzeugnissen aus Schweinefleisch während der Zeit, in der Bulgarien Teil des Osmanischen Reichs war, beinahe unmöglich. Die ersten bekanntgewordenen Fälle der Herstellung eines ähnlichen Erzeugnisses aus Schweinefleisch gehen auf das Jahr 1855 zurück, als Stojan Arnaudow aus Gabrowo in seiner Werkstatt roh getrocknetes Schweinefleisch für 2 090 Groschen herstellte, was für die damalige Zeit eine bedeutende Summe war (Zonzew, Petar: *Is stopanskoto minalo na Gabrowo*, Verlag Chudoschnik, Sofia, 1929).

Die erste Rechtsvorschrift für das Erzeugnis „Filet Elena“ ist die Branchennorm (Ostralowa normala) ON 18 64338-73, Roh getrocknetes Schweinefilet „Elena“, Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, Sofia, 1973, die von den Ingenieuren Iwan Konowski und Trendafil Ignatow erstellt wurde. Zu Beginn der 80er Jahre des vergangenen Jahrhunderts setzte sich das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses unter den Bedingungen der staatlich geleiteten fleischverarbeitenden Industrie und aufgrund der langjährigen Erfahrung der Fachleute in den Betrieben im Gebiet der Stadt Elena,

endgültig durch. Infolgedessen entstand die jüngste staatliche Rechtsvorschrift TU 22/18.5.1983 *Technicheski uslovija sa file swinsko surowo-suscheno* „Elena“ (Technische Voraussetzungen für roh getrocknetes Schweinefilet „Elena“), NAPS, Sofia, 1983, mit technologischen Anleitungen zur Herstellung von roh getrocknetem „Filet Elena“ aus Schweinefleisch im Anhang, Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, Sofia, 1983. Nach diesen Vorschriften wird „Filet Elena“ bis heute hergestellt.

Das Herstellungsverfahren und die Rezeptur des Erzeugnisses sind auch in der „Sammlung technologischer Anleitungen zur Herstellung von Fleischerzeugnissen — Technologische Anleitungen zur Herstellung von Delikatessen aus Schweinefilet“ (*Sbornik technologitscheski instrukzii sa proiswodstwo na mesni proiswedenija — Technologitschna instrukzija sa proiswodstwo na delikatesi ot swinski fileta* — (S. 319) „Filet Elena“, NAPS — DSO „Rodopa“, „Institut für Fleischindustrie, Sofia, 1980) sowie im „Technologischen Handbuch für Produktion und Verarbeitung von Fleisch von Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen“ (*Technologitscheski naratschnik sa prerabotka na meso ot swine, edar i dreben rogat dobitnak* (S. 98), *Darschawno stopansko obedinenie „Rodopa“, „Institut für Fleischindustrie“, Sofia, 1984*) aufgeführt. Im Jahr 2003 erstellte die Vereinigung der Fleischverarbeiter in Bulgarien (*Asoziazija na mesoprerabotwatelite w Balgarija — AMB*) eine „Sammlung mit traditionellen Rezepturen und Verfahren“ (*Sbornik s tradizionni balgarski rezepturi i tehnologii*) für roh getrocknete Delikatessen aus nicht zerkleinertem Fleisch, in der auf den Seiten 88 und 89 auch Rezeptur und Verfahren für „Filet Elena“ veröffentlicht sind.

Der traditionelle Charakter des „Filet Elena“ kommt zum Ausdruck in

- der unveränderten Zusammensetzung der Rezeptur,
- den im Herstellungsverfahren angewandten Methoden und
- dem traditionellen Geschmack.

Der traditionelle Charakter der Rezeptur hat sich im Laufe der Jahre nicht verändert. Der traditionelle Charakter der Rezeptur zeigt sich in der Hauptzutat, in der Zusammensetzung der Pökelmischung sowie der Zusammensetzung der Gewürzmischung (in Abschnitt 3.6 beschrieben). Diese Rezeptur geht auf die ersten Beschreibungen des Erzeugnisses in den obengenannten bis heute bewahrten *Dokumenten Ostralowa normala ON 18 64338-73* und *TU 22/18.5.1983* zurück.

Die im Herstellungsprozess angewandten und für „Filet Elena“ charakteristischen traditionellen Methoden wurden von dem Ingenieur Christo Sawatow, einem Spezialisten mit langjähriger Erfahrung im Fleischkombinat Rodopa in der Stadt Weliko Tarnowo, erwähnt und aufgeschrieben.

Zu den traditionellen Methoden gehören: die Methoden des Pökeln, des Pressens, des Trocknens sowie die Methoden für das Aufbringen der Gewürzmischung.

- Das Pökeln erfolgt nach der Trockenpökelmethode, bei der jedes Filet per Hand oder maschinell mit der Pökelmischung eingerieben wird. Während der Pökelzeit, die mindestens 10 Tage beträgt, beginnt der Reifeprozess des Fleisches.
- Ein traditionell typisches Merkmal des Erzeugnisses ist auch die durch das Pressen gewährleistete gleichmäßige Verteilung der Feuchtigkeit. Das Pressen ermöglicht das gleichmäßige Durchtrocknen des Fleisches, das eine Voraussetzung für den richtigen Verlauf des Reifeprozesses ist. Für den Pressvorgang werden Pressen aus Naturholz verwendet. Das Holz sorgt für eine stabilen Druck und nimmt teilweise die vom Erzeugnis abgesonderte Feuchtigkeit auf, was eine wichtige Voraussetzung sowohl für die Form des Erzeugnisses als auch für die natürliche Entwicklung der speziellen Mikroflora ist.
- Das Trocknen des Erzeugnisses erfolgt mit konkreten Parametern für Lufttemperatur und Luftfeuchtigkeit, um die spezielle Mikroflora zu selektieren, die zu den charakteristischen sensorischen, geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften des fertigen Erzeugnisses beiträgt. Für das traditionelle Verfahren müssen die Räume, in denen die Trocknung und die Reifung erfolgen, so beschaffen sein, dass die spezielle bulgarische Milchsäuremikroflora entstehen und erhalten bleiben kann. Diese Feinjustierung der Natur, die Teil des traditionellen Trocknungsverfahrens ist, beruht auf dem Wirken und Wissen von Generationen bulgarischer Fachleute und findet sich bereits im ersten Dokument zum Herstellungsverfahren aus dem Jahr 1973.
- Charakteristisch für das Aufbringen der Gewürzmischung sind deren Zubereitung sowie die Art des Auftragens. Das Traditionelle der Zubereitung besteht darin, dass das getrocknete Bohnenkraut gerebelt und nicht gemahlen wird und dass das Filet zum Auftragen der Gewürzmischung in dieser gewälzt wird. Durch diese traditionellen Methoden der Zubereitung (Rebeln des Bohnenkraus) und des Aufbringens (Wälzen) der Gewürzmischung bleiben die in dem Gewürz enthaltenen ätherischen Öle erhalten, die beim Verzehr für einen noch intensiveren Geschmack sorgen. Auf diese Weise bleibt auch die frische grüne Färbung der Gewürzmischung erhalten, in der das Erzeugnis gewälzt wird.

Der Geschmack des Erzeugnisses hat sich im Laufe der langen Jahre der Herstellung und Vermarktung von „Filet Elena“ nicht verändert.

Die Herausbildung des traditionellen Geschmacks

Durch die in den traditionellen Verfahren des Trocknens und Pressens selektierte natürliche Mikroflora und die sorgfältig ausgewählten und ausgewogenen Gewürze bildet sich die bis heute erhaltene charakteristische aromatisch-schmackhafte Note heraus.

Bei der Herstellung von „Filet Elena“ laufen laut Prof. Boschkowa während des Pökeln, Reifens, Trocknens und Pressens im Fleisch komplizierte mikrobiologische, physikalisch-chemische und biochemische Prozesse ab. (Boschkowa, Kalinka: *Mikrobiologija na mesoto, ribata i jajzata* („Mikrobiologie von Fleisch, Fisch und Eiern“), Plowdiw, 1994). Diese Prozesse sind die Voraussetzung für die Herausbildung einer stabilen Färbung, einer guten Struktur sowie eines angenehmen Aromas und Geschmacks des fertigen „Filet Elena“. Der Grund dafür liegt in der Zusammensetzung der Arten in der natürlichen Mikroflora sowie deren Entwicklung in den Fleischstücken. Die Mikroflora besteht vor allem aus Mikrokokken (*M. varians*) und Milchsäurebakterien (*L. plantarum*, *L. casei*). Darum geht es auch in den Untersuchungen von B. Peneva, S. Bratschkowa, G. Stoewa und S. Kunewa: „Nitritgehalt in Fleischerzeugnissen“, Zweites internationales Symposium „Nitrite und die Qualität der Fleischerzeugnisse“ (*Sadarschanie na nitriti w mesni produkti*, Wtori meschdunaroden simposium Nitritite i katschestwoto na mesnite produkti), S. 115, Sbornik, Warna, 1984, sowie von P. Kisewa: „Vervollkommnung der Herstellungstechnologie für roh getrocknete Fleischprodukte aus nichtzerkleinerten Rohstoffen. Dissertation“ (*Usawarschenstwuwane na tehnologijata sa proiswodstwo na surowo-suscheni mesni produkti ot nerasdrobeni surowini*. Disertazija), Institut für Fleischindustrie, Sofia, 1985.

„Filet Elena“ ist ein Erzeugnis, das auf Messen und Ausstellungen in Bulgarien und im Ausland mehrfach Auszeichnungen erhalten hat. Urkunden und Goldmedaillen von: der 57. Internationalen Ausstellung, Brüssel, 1986; dem Wettbewerb „Das Geheimnis des bulgarischen Geschmacks“ (*Tajnata na balgarskija wkus*) während der Internationalen Ausstellung für Fleisch und Fleischerzeugnisse *Mesomania* in Sofia (Jubiläumsausgabe „10 Jahre AMB — 1994-2003“, S. 22-30) sowie der Internationalen Messe IFFA 2010 und 2013 in Deutschland. Außerdem erhielt das Erzeugnis im Jahr 2007 im Wettbewerb für traditionelle bulgarische Erzeugnisse, der von der Botschaft des Königreichs Belgien in Sofia organisiert wurde, die Urkunde mit dem Prädikat „ausgezeichnet“.

3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale (Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

Während und nach Abschluss des Herstellungsverfahrens wird Folgendes kontrolliert:

- ob die verwendeten Fleischzutaten den in Abschnitt 3.6. genannten Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen;
- ob die in der Rezeptur angegebenen Mengenanteile von Fleischzutaten und Pökelmischung eingehalten werden. Die Kontrolle wird während des Dosierens der Pökelmischung und während des Mischens der Pökelmischung mit den Fleischzutaten durchgeführt, indem die Menge der Zutaten und Zusatzstoffe mit der Rezeptur verglichen werden;
- ob das Herstellungsverfahren während des Pökeln der ausgelösten Filets gemäß Abschnitt 3.6 eingehalten wird;
- Temperatur und Feuchtigkeit während des Abtropfens und Trocknens des Erzeugnisses sowie visuelle Prüfung des Erzeugnisses;
- ob Aussehen und Farbe des Erzeugnisses den Anforderungen entsprechen (durch visuelle Prüfung des Erzeugnisses nach dem Trocknungsprozess);
- ob das Erzeugnis die in Abschnitt 3.5. aufgeführten Anforderungen an Schnittfläche, Konsistenz, Aroma und Geschmack erfüllt (durch sensorische Prüfung des fertigen Erzeugnisses);
- ob das Erzeugnis die geforderten physikalisch-chemischen Eigenschaften der Produktspezifikation gemäß Abschnitt 3.5. aufweist (durch anerkannte Laborverfahren).

Die obengenannten Parameter müssen einmal jährlich kontrolliert werden. Werden in einer bestimmten Phase des Herstellungsverfahrens Unregelmäßigkeiten entdeckt, erfolgt die Kontrolle künftig halbjährlich.

4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen4.1. *Name und Anschrift*

Name: Q Certificazioni S.r.l.
Anschrift: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel./Fax +359 32649228
Mobil +359 897901680
E-Mail: office@qci.bg

Öffentlich Privat

4.2. *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die unter 4.1. aufgeführte Kontrollbehörde überprüft und bescheinigt die Übereinstimmung mit allen in der Produktspezifikation festgelegten Kriterien.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE