

Amtsblatt der Europäischen Union

C 75



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang
14. März 2014

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

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 75/01	Euro-Wechselkurs	1
2014/C 75/02	Neue nationale Seiten von Euro-Umlaufmünzen	2
2014/C 75/03	Verwaltungskommission für die Koordinierung der Systeme der Sozialen Sicherheit	3

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 75/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.7151 — BNP Paribas/Certain Assets of Royal Bank of Scotland) ⁽¹⁾	8
--------------	---	---

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 75/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	9
2014/C 75/06	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	16

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

13. März 2014

(2014/C 75/01)

1 Euro =

Währung			Kurs			Währung			Kurs		
USD	US-Dollar		1,3942			CAD	Kanadischer Dollar		1,5428		
JPY	Japanischer Yen		143,30			HKD	Hongkong-Dollar		10,8260		
DKK	Dänische Krone		7,4635			NZD	Neuseeländischer Dollar		1,6238		
GBP	Pfund Sterling		0,83545			SGD	Singapur-Dollar		1,7627		
SEK	Schwedische Krone		8,8495			KRW	Südkoreanischer Won		1 488,44		
CHF	Schweizer Franken		1,2160			ZAR	Südafrikanischer Rand		14,9577		
ISK	Isländische Krone					CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		8,5566		
NOK	Norwegische Krone		8,2575			HRK	Kroatische Kuna		7,6595		
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558			IDR	Indonesische Rupiah		15 887,41		
CZK	Tschechische Krone		27,355			MYR	Malaysischer Ringgit		4,5646		
HUF	Ungarischer Forint		311,70			PHP	Philippinischer Peso		62,099		
LTL	Litauischer Litas		3,4528			RUB	Russischer Rubel		50,8100		
PLN	Polnischer Zloty		4,2231			THB	Thailändischer Baht		45,061		
RON	Rumänischer Leu		4,5059			BRL	Brasilianischer Real		3,2680		
TRY	Türkische Lira		3,1030			MXN	Mexikanischer Peso		18,3895		
AUD	Australischer Dollar		1,5372			INR	Indische Rupie		85,2972		

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

Neue nationale Seiten von Euro-Umlaufmünzen

(2014/C 75/02)

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission alle neuen Gestaltungsmerkmale von Euro-Münzen ⁽¹⁾.

Belgien hat anlässlich des Wechsels an der Spitze der Monarchie die nationalen Seiten seiner Euromünzen, die ab 2014 geprägt werden, neu gestaltet. Die Münzen der Vorjahre mit den alten nationalen Seiten Belgiens bleiben weiterhin gültig.



1 EURO CENT



2 EURO CENT



5 EURO CENT



10 EURO CENT



20 EURO CENT



50 EURO CENT



1 EURO



2 EURO

Ausgabestaat: Belgien**Ausgabedatum:** März 2014**Beschreibung der Münzmotive:**

Alle Münznominale zeigen das Porträt des neuen Staatsoberhauptes, Seiner Majestät Philippe, König der Belgier, im Profil von rechts. Links des Porträts ist der Ausgabestaat „BE“ angegeben und darüber das königliche Monogramm. Unterhalb des Porträts sind von links nach rechts das Münzmeisterzeichen, das Ausgabejahr und das Münzzeichen zu sehen.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Die Randprägung der 2-Euro-Münze lautet 2 **, in sechsfacher Wiederholung, abwechselnd von der einen und von der anderen Seite zu lesen.

⁽¹⁾ Zu den nationalen Seiten der anderen Euro-Umlaufmünzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1, ABl. C 254 vom 20.10.2006, S. 6, und ABl. C 248 vom 23.10.2007, S. 8.

VERWALTUNGSKOMMISSION FÜR DIE KOORDINIERUNG DER SYSTEME DER SOZIALEN SICHERHEIT

(2014/C 75/03)

DURCHSCHNITTSKOSTEN FÜR SACHLEISTUNGEN — 2011

(Für Island, Liechtenstein, Norwegen und die Schweiz für 2011)

In den jährlichen Durchschnittskosten ist die Kürzung um 20 v. H. nach Artikel 94 Absatz 2 und Artikel 95 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 des Rates ⁽¹⁾ nicht berücksichtigt.

Die monatlichen Nettodurchschnittskosten sind um 20 v. H. gekürzt.

I. Anwendung des Artikels 94 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72

Zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die Familienangehörigen nach Artikel 19 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1408/71 ⁽²⁾ im Jahr 2011 gewährt wurden, sind nachstehende Durchschnittskosten heranzuziehen:

Artikel 94	Jährlich	Netto monatlich
Belgien	1 852,35 EUR	123,49 EUR
Bulgarien (pro Kopf) — Familienangehörige (unter 65) der Erwerbstätigen	295,23 BGN	19,68 BGN
Bulgarien (pro Kopf) — Familienangehörige (ab 65) der Erwerbstätigen	557,55 BGN	37,17 BGN
Griechenland	1 449,27 EUR	96,62 EUR
Frankreich	2 441,38 EUR	162,76 EUR
Zypern	877,17 EUR	58,48 EUR
Luxemburg	2 761,52 EUR	184,10 EUR
Niederlande (pro Kopf) — Familienangehörige der Erwerbstätigen (unabhängig vom Alter)	2 213,77 EUR	147,58 EUR
Polen (pro Kopf) — Familienangehörige (unter 65) der Erwerbstätigen	1 235,12 PLN	82,34 PLN
Polen (pro Kopf) — Familienangehörige (ab 65) der Erwerbstätigen	3 891,58 PLN	259,44 PLN
Slowenien (pro Kopf — pro Familienangehörigen einer/eines Erwerbstätigen)	735,77 EUR	49,05 EUR
Vereinigtes Königreich	2 147,56 GBP	143,17 GBP

II. Anwendung des Artikels 95 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72

Zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2011 nach den Artikeln 28 und 28a der Verordnung (EWG) Nr. 1408/71 gewährt wurden, sind folgende Durchschnittskosten (ab 2002 nur pro Kopf) heranzuziehen:

Artikel 95	Jährlich	Netto monatlich
Belgien	5 706,22 EUR	380,41 EUR

⁽¹⁾ ABl. L 74 vom 27.3.1972, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 149 vom 5.7.1971, S. 2.

Artikel 95	Jährlich	Netto monatlich
Bulgarien	295,23 BGN	19,68 BGN
— Personen im Ruhestand unter 65 Jahren		
— Familienangehörige (unter 65) der Personen im Ruhestand		
Bulgarien	557,55 BGN	37,17 BGN
— Personen im Ruhestand ab 65 Jahren		
— Familienangehörige (ab 65) der Personen im Ruhestand		
Griechenland	2 839,91 EUR	189,33 EUR
Frankreich	5 645,06 EUR	376,34 EUR
Zypern	1 165,67 EUR	77,71 EUR
Luxemburg	9 724,46 EUR	648,30 EUR
Niederlande	2 213,77 EUR	147,58 EUR
— Personen im Ruhestand unter 65 Jahren		
— Familienangehörige (unter 65) der Personen im Ruhestand		
Niederlande	10 366,68 EUR	691,11 EUR
— Personen im Ruhestand ab 65 Jahren		
— Familienangehörige (ab 65) der Personen im Ruhestand		
Polen	1 235,12 PLN	82,34 PLN
— Personen im Ruhestand unter 65 Jahren		
— Familienangehörige (unter 65) der Personen im Ruhestand		
Polen	3 891,58 PLN	259,44 PLN
— Personen im Ruhestand ab 65 Jahren		
— Familienangehörige (ab 65) der Personen im Ruhestand		
Slowenien	1 879,07 EUR	125,27 EUR
Vereinigtes Königreich	4 065,74 GBP	271,05 GBP

DURCHSCHNITTSKOSTEN FÜR SACHLEISTUNGEN — 2011

(Für EU-Mitgliedstaaten für das Jahr 2011)

I. Anwendung des Artikels 94 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 ⁽³⁾

Für die EU-Mitgliedstaaten gilt, dass zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2011 Familienangehörigen gewährt wurden, die nicht im selben Mitgliedstaat wohnen wie die versicherte Person (gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004), folgende Durchschnittskosten heranzuziehen sind:

Artikel 94	Jährlich	Netto monatlich X = 0,20
Vereinigtes Königreich	2 147,56 GBP	143,17 GBP

⁽³⁾ Gemäß Artikel 64 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 können die Mitgliedstaaten für die Berechnung des Pauschalbetrags bis 1. Mai 2015 weiterhin Artikel 94 und 95 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 anwenden.

II. Anwendung des Artikels 95 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 ⁽⁴⁾

Für die EU-Mitgliedstaaten gilt, dass zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2011 nach den Artikeln 24 Absatz 1, 25 und 26 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 gewährt wurden, folgende Durchschnittskosten (ab 2002 nur pro Kopf) heranzuziehen sind:

Artikel 95	Jährlich	Netto monatlich X = 0,20	Netto monatlich X = 0,15 ⁽¹⁾
Vereinigtes Königreich	4 065,74 GBP	271,05 GBP	287,99 GBP

⁽¹⁾ Im Hinblick auf Artikel 64 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 beträgt die auf den monatlichen Pauschalbetrag angewendete Kürzung 15 % (x = 0,15) für Personen im Ruhestand und ihre Familienangehörigen, wenn der zuständige Mitgliedstaat nicht in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 aufgeführt ist.

DURCHSCHNITTSKOSTEN FÜR SACHLEISTUNGEN — 2012

(Für die Schweiz für den Zeitraum 1. Januar 2012-31. März 2012)

(Für Island, Liechtenstein und Norwegen für den Zeitraum 1. Januar 2012-31. Mai 2012)

In den jährlichen Durchschnittskosten ist die Kürzung um 20 v. H. nach Artikel 94 Absatz 2 und Artikel 95 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 des Rates nicht berücksichtigt.

Die monatlichen Nettodurchschnittskosten sind um 20 v. H. gekürzt.

I. Anwendung des Artikels 94 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72

Zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die Familienangehörigen gemäß Artikel 19 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1408/71 im Jahr 2012 ⁽⁵⁾ gewährt wurden, sind folgende Durchschnittskosten heranzuziehen:

Artikel 94	Jährlich	Netto monatlich
Tschechische Republik (pro Kopf) — Familienangehörige (unter 65) der Erwerbstätigen	15 801,12 CZK	1 053,41 CZK
Tschechische Republik (pro Kopf) — Familienangehörige (ab 65) der Erwerbstätigen	48 453,08 CZK	3 230,21 CZK
Deutschland (pro Kopf – pro Familienangehörige(n) einer/eines Erwerbstätigen)	1 396,91 EUR	93,13 EUR
Estland (pro Kopf) — Familienangehörige (unter 63) der Erwerbstätigen	433,47 EUR	28,90 EUR
Estland (pro Kopf) — Familienangehörige (ab 63) der Erwerbstätigen	1 082,08 EUR	72,14 EUR
Spanien	1 163,28 EUR	77,55 EUR
Italien	2 534,21 EUR	168,95 EUR
Liechtenstein	4 284,33 CHF	285,62 CHF
Schweiz	2 804,70 CHF	186,98 CHF

⁽⁴⁾ Siehe vorhergehende Fußnote.

⁽⁵⁾ Für die Schweiz gilt dieser Betrag für Sachleistungen, die vom 1. Januar 2012 bis 31. März 2012 gewährt wurden. Für Island, Liechtenstein und Norwegen gilt dieser Betrag für Sachleistungen, die vom 1. Januar 2012 bis 31. Mai 2012 gewährt wurden.

II. Anwendung des Artikels 95 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72

Zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2012 ⁽⁶⁾ nach den Artikeln 28 und 28a der Verordnung (EWG) Nr. 1408/71 gewährt wurden, sind folgende Durchschnittskosten (ab 2002 nur pro Kopf) heranzuziehen:

Artikel 95	Jährlich	Netto monatlich
Tschechische Republik	15 801,12 CZK	1 053,41 CZK
— Personen im Ruhestand unter 65 Jahren		
— Familienangehörige (unter 65) der Personen im Ruhestand		
Tschechische Republik	48 453,08 CZK	3 230,21 CZK
— Personen im Ruhestand ab 65 Jahren		
— Familienangehörige (ab 65) der Personen im Ruhestand		
Deutschland	5 503,77 EUR	366,92 EUR
Estland	433,47 EUR	28,90 EUR
— Personen im Ruhestand unter 63 Jahren		
— Familienangehörige (unter 63) der Personen im Ruhestand		
Estland	1 082,08 EUR	72,14 EUR
— Personen im Ruhestand ab 63 Jahren		
— Familienangehörige (ab 63) der Personen im Ruhestand		
Spanien	3 706 EUR	247,07 EUR
Italien	2 947,70 EUR	196,51 EUR
Liechtenstein	9 176,29 CHF	611,75 CHF
Schweiz	7 255,98 CHF	483,73 CHF

DURCHSCHNITTSKOSTEN FÜR SACHLEISTUNGEN — 2012

(Für EU-Mitgliedstaaten für das Jahr 2012)

(Für die Schweiz für den Zeitraum 1. April 2012-31. Dezember 2012)

(Für Island, Liechtenstein und Norwegen für den Zeitraum 1. Juni 2012-31. Dezember 2012)

I. Anwendung des Artikels 94 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 ⁽⁷⁾

Für die EU-Mitgliedstaaten gilt, dass zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2012 ⁽⁸⁾ Familienangehörigen gewährt wurden, die nicht im selben Mitgliedstaat wohnen wie die versicherte Person (gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004), folgende Durchschnittskosten heranzuziehen sind:

Artikel 94	Jährlich	Netto monatlich X = 0,20
Spanien	1 163,28 EUR	77,55 EUR
Italien	2 534,21 EUR	168,95 EUR

⁽⁶⁾ Siehe vorhergehende Fußnote.

⁽⁷⁾ Gemäß Artikel 64 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 können die Mitgliedstaaten für die Berechnung des Pauschalbetrags bis 1. Mai 2015 weiterhin Artikel 94 und 95 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 anwenden.

⁽⁸⁾ Für die Schweiz gilt dieser Betrag für Sachleistungen, die vom 1. April 2012 bis 31. Dezember 2012 gewährt wurden. Für Island, Liechtenstein und Norwegen gilt dieser Betrag für Sachleistungen, die vom 1. Juni 2012 bis 31. Dezember 2012 gewährt wurden.

II. Anwendung des Artikels 95 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 ⁽⁹⁾

Für die EU-Mitgliedstaaten gilt, dass zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2012 ⁽¹⁰⁾ nach den Artikeln 24 Absatz 1, 25 und 26 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 gewährt wurden, folgende Durchschnittskosten (ab 2002 nur pro Kopf) heranzuziehen sind:

Artikel 95	Jährlich	Netto monatlich X = 0,20	Netto monatlich X = 0,15 ⁽¹⁾
Spanien	3 706 EUR	247,07 EUR	262,51 EUR
Italien	2 947,70 EUR	196,51 EUR	208,80 EUR

⁽¹⁾ Im Hinblick auf Artikel 64 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 beträgt die auf den monatlichen Pauschalbetrag angewendete Kürzung 15 % (x = 0,15) für Personen im Ruhestand und ihre Familienangehörigen, wenn der zuständige Mitgliedstaat nicht in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 aufgeführt ist.

⁽⁹⁾ Siehe vorhergehende Fußnote.

⁽¹⁰⁾ Siehe vorhergehende Fußnote.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.7151 — BNP Paribas/Certain Assets of Royal Bank of Scotland)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 75/04)

1. Am 6. 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 Gesellschaft BNP Paribas SA („BNPP“, Frankreich) erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Vermögenswerten die alleinige Kontrolle über bestimmte Vermögenswerte („Zielvermögenswerte“) der Unternehmen The Royal Bank of Scotland plc. und The Royal Bank of Scotland NV (zusammen „RBS“, Vereinigtes Königreich).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- BNPP: Bank- und Finanzdienstleistungen, insbesondere Privat- und Firmenkundengeschäft und Investmentbanking, sowie Emission von Wertpapieren wie Optionsscheine, Zertifikate und Schuldverschreibungen (weltweit),
- RBS: Bank- und Finanzdienstleistungen insbesondere Privat- und Geschäftskundenbereich (hauptsächlich im Vereinigten Königreich, in den USA und in Irland) sowie Investmentbanking, Vermögensverwaltung und Zahlungssysteme (Europa, Mittlerer Osten, Nord- Mittel- und Südamerika sowie Asien),
- Zielvermögenswerte: verschiedene von der RBS gehaltene oder abgeschlossene Finanzinstrumente, u a. strukturierte Anlageprodukte, Eigenkapitalderivate und damit verbundene Absicherungen, sonstige Vermögenswerte wie geistiges Eigentum, Software und Informationen über Eigenindizes sowie die mit den obengenannten Produkten betrauten Mitarbeiter.

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

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.7151 — BNP Paribas/Certain Assets of Royal Bank of Scotland 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

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2014/C 75/05)

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.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК“ (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)

EG-Nr.: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

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

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis
- ☒ Herstellungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Etikettierung
- ☐ Einzelstaatliche Vorschriften
- ☐ Sonstiges (zu präzisieren)

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

2. Art der Änderung(en)

- ☒ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- ☐ Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- ☐ Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en)

3.1 Beschreibung des Erzeugnisses

In Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments — Rohstoffe ändert sich die Begriffsbestimmung „Frisches Rindfleisch von gesunden, gepflegten Tieren mit einem Schlachtagter über 18 Monate“, indem das Schlachtagter der Rinder auf 12 Monate gesenkt und weitere Merkmale gestrichen werden, die eine Vermutung sind („von gesunden, gepflegten Tieren“).

Die Änderung ist erforderlich, weil die für die Vermarktung des von den Betrieben verwendeten Rohmaterials (entbeintes Fleisch) geltenden Bedingungen für die Kennzeichnung, Einstufung und Verwendung von Verkehrsbezeichnungen für Fleisch von ausgewachsenen Rindern geändert wurden.

Mit Artikel 113b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 (geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 361/2008 des Rates vom 14. April 2008) wurden die Vorschriften für die Kennzeichnung von Rindfleisch je nach Schlachtagter der Tiere geändert, indem vorgeschrieben wurde, dass für Fleisch von höchstens 12 Monate alten Rindern und für Fleisch von mehr als 12 Monate alten Rindern verschiedene Verkehrsbezeichnungen zu verwenden sind.

Nach den Artikeln 6 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission vom 10. Dezember 2008 sind Erzeuger von Fleisch ausgewachsener Tiere nicht verpflichtet, an den Schlachtkörpern, von denen das entbeinte Fleisch stammt, eine Markierung anzubringen, die die Angabe der Kategorie sowie der Fleischigkeits- und Fettgewebeklasse enthält.

Dass das Fleisch von gepflegten Tieren gewonnen wird, wird durch die Definition in Anhang III Teil IV Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sichergestellt: „ausgewachsene Rinder“ werden definiert als „Rinder mit einem Lebendgewicht von über 300 Kilogramm“. Dass das Fleisch von gesunden Tieren gewonnen wird, wird durch die Kennzeichnungen gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates gewährleistet, die für das Rohmaterial und die Bescheinigungen über den Ursprungsbetrieb gelten.

Nach den oben genannten Vorschriften geben die Erzeuger von entbeintem Fleisch auf den Etiketten und den Begleitdokumenten nur die Verkehrsbezeichnung „Rindfleisch“ an, ohne die Schlachtkörper der Gruppe der Tiere, von denen es gewonnen wurde, zu kennzeichnen und einzustufen und ohne das Schlachtagter der Tiere anzugeben. Infolgedessen wird das Rohmaterial von „Gornooryahovski Sudzhuk“ als „frisches Rindfleisch“ definiert, d. h. das Fleisch wurde von gesunden, wohlgenährten ausgewachsenen Rindern mit einem Schlachtagter von mehr als 12 Monaten gewonnen.

Die Verwendung von Fleisch von Rindern, die bei der Schlachtung zwischen 12 und 18 Monate alt waren, berührt nicht die Spezifität des Erzeugnisses und ändert seine organoleptischen und physisch-chemischen Eigenschaften nicht, denn die Einheitlichkeit und die Qualität der Fleischfüllung wird durch die geeignete Auswahl des Fleisches und die Entfernung von Sehnen und Fett sichergestellt. Die spezifischen Eigenschaften wie Farbe, Textur, Struktur und Geschmack des Enderzeugnisses werden durch die spezifische Herstellungsart erreicht (Reifung bei hoher Temperatur und Trocknung unter Bedingungen, die das Wachstum einer Mikroflora ermöglichen, die für die geografische Umgebung charakteristisch ist).

3.2 Herstellungsverfahren

In Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments „Besondere Erzeugungsschritte“ im Absatz mit der Überschrift „Vorverarbeitung des Hauptrohstoffs“ wird in dem Satz „Das Fleisch wird in Stücke mit einem Gewicht von jeweils 100 g bis 150 g geschnitten“ die Gewichtsangabe gestrichen, weil sie sich nur auf den Zeitpunkt des Auftauens bezieht. Das Gewicht hängt von den technischen Merkmalen der Ausrüstung ab und berührt nicht die qualitativen Eigenschaften des Enderzeugnisses.

Außerdem wird präzisiert, dass der Fleischwolf, mit dem das Fleisch gehackt wird, mit einem System von Scheiben mit Durchlässen in Nieren- oder anderer Form ausgestattet ist, von denen die letzte Fleischstückchen mit einem Durchmesser von etwa 4 mm durchlässt.

Im Absatz mit der Überschrift „Füllen und Formen der Sudschuks“ besteht in dem Satz „Unmittelbar nach dem Füllen wird der Darm alle 45 cm entlang der Achse verdreht“ keine Notwendigkeit, die genaue Länge der zu verdrehenden Wurst anzugeben, da sie sich bei der folgenden Formung mehrfach ändert, so dass die ursprüngliche Längenmessung zwecklos ist. Das Verdrehen, Schneiden und Formen wird von Hand vorgenommen, die Enden der Umhüllung, die die Füllung enthält, werden abgebunden, und aus den freien Enden der Umhüllung wird die Füllung entfernt. Für jedes Stück gilt je nach Gesamtlänge der Umhüllung ein Toleranzwert von ± 2 cm. Auch wenn angegeben wird, dass die Wurststücke in Abständen von etwa 45 cm verdreht werden, gilt Punkt 3.2 unverändert, nach dem die Länge des Enderzeugnisses nach der Trocknung 35-40 cm betragen muss.

3.3 Verpackung und Etikettierung

In Punkt 3.7 des Einziges Dokuments „Besondere Vorschriften für die Etikettierung“ wird der Wortlaut wie folgt geändert.

Dem Satz „Jedes Stück wird mit einem Etikett mit folgender Aufschrift versehen: geschützte geographische Angabe ‚Gornooryahovski Sudzhuk‘ in großer Schrift; Name, Anschrift und Logo des jeweiligen Erzeugers; Identifikationsnummer des Erzeugnisses und Symbol für g.g.A.“

- werden die Wörter „oder Paket“ hinzugefügt, so dass der Satz nun lautet: „Jedes Stück oder Paket wird mit einem Etikett mit folgender Aufschrift versehen: ...“. Das Etikett verpackter Erzeugnisse wird direkt auf der Verpackung angebracht, damit die Kennungsangaben im gleichen Sichtfeld erscheinen;
- der Begriff „Identifizierungsnummer“ wird zur Präzisierung durch „Bezugsnummer der Partie“ ersetzt;
- die Vorschrift, das Logo des Herstellers anzugeben, wird gestrichen, um Platz für die obligatorischen Angaben zu schaffen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽³⁾

„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК“ (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)

EG-Nr.: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

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

1. Name

„Горнооряховски суджук“ (Gornooryahovski Sudzhuk)

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Republik Bulgarien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

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

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

„Gornooryahovski Sudzhuk“ ist ein gepresstes, haltbares, roh getrocknetes, in Naturdärme gefülltes Erzeugnis aus maschinell zerkleinertem Rindfleisch. Es ist zum direkten Verzehr bestimmt.

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Das Erzeugnis ist von einer sauberen, glatten Umhüllung umgeben, die frei von Flecken, Beschädigungen und untypischen Unebenheiten, von Fettbelag und Hohlräumen darunter ist und eng an der Füllung anliegt; die Oberfläche ist gleichmäßig von trockenem weißem pulverförmigem Edelschimmel bedeckt, der nicht in das Innere des Erzeugnisses eindringt. Das Erzeugnis hat die Form eines abgeflachten, hufeisenförmig gebogenen Zylinders, die Enden sind mit Garn verschlossen und zusammengebunden; die Länge beträgt 35 bis 40 cm und der Durchmesser bis zu 40 mm. Das Erzeugnis ist von fester, elastischer, durchgehend homogener Konsistenz; die Schnittfläche ist oval und von gleichmäßiger, grobkörniger Struktur. Die Fleischmasse ist frei von Hohlräumen, Sehnen und Bändern, marmoriert, von für Rindfleisch typischer roter bis dunkelbrauner sowie weißer Färbung der Fettanteile, ohne dunkel gefärbten Rand und ohne graue Flecken im Innern der Schnittfläche. Das Erzeugnis hat einen typischen, angenehm pikanten, mäßig salzigen Geschmack ohne artfremden Beigeschmack. Das Aroma ist markant und von ausgeprägter Note durch eine spezifische Kombination aus pflanzlichen Gewürzen (Pfeffer, Kümmel und Winter-Bohnenkraut). Typische physikalisch-chemische Eigenschaften: Wassergehalt: nicht über 45 % der Gesamtmasse; Fettgehalt: nicht über 65 % der Trockenmasse; Kochsalz: nicht über 4,5 % der Gesamtmasse; Nitrite: nicht über 50 mg/kg; pH-Wert: ≤ 6 und $\geq 5,1$; aW-Wert: $\leq 0,88$.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Frisches Rindfleisch

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Spezielle Anforderungen an die Qualität des Futters oder Einschränkungen hinsichtlich seines Ursprungs bestehen nicht.

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

Die besonderen Erzeugungsschritte für das Erzeugnis „Gornooryahovski Sudzhuk“, die auf traditionellen Fertigkeiten der örtlichen Bevölkerung und typischen Erzeugungsbedingungen beruhen und innerhalb der Stadt Gorna Orjachowiza erfolgen müssen, sind:

Vorverarbeitung des Hauptrohstoffs: Für die Erzeugung von „Gornooryahovski Sudzhuk“ wird Fleisch mit einer Temperatur von nicht mehr als minus -5°C verwendet. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten. Es wird maschinell zerkleinert und durch eine Scheibe mit nierenförmigen Löchern gewolft, wodurch gleichzeitig Sehnen bis auf einen Bindegewebsanteil unter 10 % entfernt werden.

Füllen und Formen der Sudschuks: Die Naturdärme werden unter fließendem Leitungswasser ausgewaschen, entsalzt und in Wasser eingeweicht, bis ihre Elastizität wiederhergestellt ist. Die Därme werden unter Druck mit dem Brät gefüllt. Unmittelbar nach dem Füllen wird der Darm alle 45 cm entlang der Achse verdreht. An den Verdrehstellen wird der Darm mit einem Messer in Stücke geschnitten, die von Hand geformt werden, indem beide Enden straff mit Garn zugebunden und zu einem Ring zusammengebunden werden. Aus den freien Darmenden wird das Brät entfernt. Die Sudschuks werden an den Garnschlaufen auf Holzstöcke aufgefädelt, die in Rollwagen eingehängt werden.

Reifen: Die auf Holzstöcken in Gestellen aufgehängten Sudschuks lässt man ca. 48 Stunden unter ständiger Belüftung in Trockenkammern bei einer Temperatur von 22°C bis 25°C und einer Luftfeuchtigkeit von 100 % bis 85 % reifen, bis die Fleischmasse fest geworden ist und eine rote Färbung angenommen hat.

Trocknen: Die in Gestellen auf Holzstöcken aufgehängten Sudschuks werden 10 bis 20 Tage lang bei einer Temperatur von 15°C bis 18°C und einer Luftfeuchtigkeit von 85 % bis 70 % in Trockenkammern unter ständiger Belüftung getrocknet. In dieser Zeit werden die Sudschuks ein- oder zweimal mit auf Holzbohlen angebrachten Metallpressen zusammengedrückt. Während des Trocknungsvorgangs überzieht sich die Oberfläche der Sudschuks gleichmäßig mit weißem Edelschimmel, der sich in den Trockenkammern auf natürliche Weise bildet.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Das Erzeugnis „Gornooryahovski Sudzhuk“ wird unzerteilt, entweder unverpackt oder einzeln in Vakuumfolie verpackt, angeboten.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Jedes Stück oder Paket wird mit einem Etikett mit folgender Aufschrift versehen: geschützte geografische Angabe „Gornooryahovski Sudzhuk“ in großer Schrift; Name und Anschrift des jeweiligen Erzeugers; Bezugsnummer der Partie des Erzeugnisses und Symbol für g.g.A.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Erzeugung von „Gornooryahovski Sudzhuk“ entspricht dem Verwaltungsgebiet der Stadt Gorna Orjachowiza.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Relief des geografischen Gebiets der Erzeugung ist eben bis hügelig, die Höhe über dem Meeresspiegel beträgt bis zu 199 m. Es herrscht gemäßigtes Kontinentalklima mit einem Jahresdurchschnitt der Luftfeuchtigkeit von 71 % und der Temperatur von + 11,5 °C. Die durchschnittliche Windgeschwindigkeit beträgt 2,2 m/s, der Wind kommt überwiegend aus Nordost und Nordwest. Die klimatischen Verhältnisse haben eine für die Region typische Kombination der Schimmelarten *Penicillium* und *Aspergillus* in einem spezifischen Verhältnis hervorgebracht, welche sich auf der Oberfläche der Hülle von „Gornooryahovski Sudzhuk“ als trockener, weißer, pulverförmiger Belag absetzt.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Markante organoleptische Eigenschaften des Erzeugnisses: Geschmack, Aroma, Farbe und Konsistenz resultieren aus den Qualitätsmerkmalen des Rohstoffs, den über die Jahre von Generation zu Generation weitergegebenen Erfahrungen der örtlichen Bevölkerung und der besonderen Art der Herstellung (Reifen bei hoher Temperatur und Trocknen unter Bedingungen, bei denen sich die für das geografische Milieu typische Mikroflora vermehrt).

„Gornooryahovski Sudzhuk“ wird ausschließlich aus frischem Rindfleisch mit einem hohen Gehalt an Glykogen erzeugt, bei dessen Abbau die Sudschuks saftig werden und ihren markanten Geschmack und ihre rote bis bräunliche Färbung annehmen. Der Rohstoff wird so ausgewählt und verarbeitet, dass der Bindegewebsgehalt unter 10 % und der Fettgehalt unter 30 % liegt, was dem Endprodukt seine typische zarte Struktur und eine besonders feinkörnige Schnittfläche verleiht.

Der pikante Geschmack von „Gornooryahovski Sudzhuk“ ist das Ergebnis einer traditionellen Kombination pflanzlicher Gewürze — Pfeffer, Kümmel und Winter-Bohnenkraut, die nach einem althergebrachten Rezept dosiert werden.

Von wesentlicher Bedeutung für das ansprechende Aussehen, die typische Hufeisenform und die Konsistenz der Sudschuks sind vor allem die Fertigkeiten der Erzeuger. Die Elastizität der Därme wird vom Technologen routinemäßig anhand des Quellgrads und der Volumenzunahme bestimmt. Nach dem Füllen der Därme werden die Sudschuks von Hand geformt, indem die gefüllten Därme auf besondere Weise verdreht, das Brät verdichtet und die Sudschuks mit Garn abgebunden werden.

Das Besondere an dem Erzeugnis ist der Reifeprozess, durch den das Brät zarter und saftiger wird, was Konsistenz, Geschmackseigenschaften und Farbe der Sudschuks ausmacht. Unter dem Einfluss denitrifizierender Mikroorganismen, die sich unter den für die Region charakteristischen Erzeugungsbedingungen (Temperatur von 22 °C bis 25 °C) natürlich vermehren, und der als Folge des anaeroben Glykogenabbaus unter Einwirkung der Fleischenzyme entstehenden Milchsäure wird der zugesetzte Salpeter nacheinander in Nitrite, salpetrige Säure und Stickstoffmonoxid umgewandelt. Das Stickstoffmonoxid reagiert mit dem Myoglobin im Muskelgewebe und dem Hämoglobin im Blut, wodurch Nitrosomyoglobin bzw. Nitrosohämoglobin entstehen, die dem gereiften Fleisch seine typische rötliche Färbung verleihen. Der Farbumschlag ins Rotbraune, das Aufquellen und Verdichten der Fleischmasse und der markante Geruch sind Anzeichen dafür, dass die anaeroben Prozesse abgebrochen werden müssen. Von der Routine der Erzeuger hängt die Entscheidung ab, wann der Prozess abzubrechen ist, damit sich keine Substanzen bilden, die das Erzeugnis ungenießbar machen. Aus früheren Zeiten ist der ursprüngliche Reifeprozess überliefert, bei dem die Sudschuks zu Haufen aufgeschichtet und mit Matten abgedeckt wurden, sodass die Temperatur anstieg. Der gleiche Effekt tritt als Folge der in dem Erzeugnis ablaufenden physikalisch-chemischen Veränderungen auch heute ein, nach Modernisierung des technologischen Ablaufs durch Erwärmen der Luft und unter ständiger Belüftung, wodurch die Raumfeuchte bis unter 85 % sinkt.

Unter den relativ konstanten Trocknungsbedingungen (Temperatur zwischen 15 °C und 18 °C und ca. 75 % Luftfeuchte) entwickelt sich in den Räumen der für die Region typische Edelschimmel, der das Ranzigwerden der Fette und die Bildung eines grauen Rands verhindert, für ein gleichmäßiges Trocknen der Erzeugnisse sorgt und das Aroma der pflanzlichen Gewürze verstärkt. Die Därme platzen beim

Zusammenpressen nicht und erhalten gleichzeitig die typische Hufeisenform und den ovalen Querschnitt bei gleichbleibender Dicke, indem dank der Routine der Erzeuger der Pressdruck gleichmäßig verteilt und allmählich verstärkt wird. Von den Bohlen, auf denen die Sudschuks während des Pressvorgangs liegen, überträgt sich der Schimmel auf die Sudschuks; durch den leichten Luftstrom breiten sich die Sporen im Raum aus und das Schimmelmmyzel überzieht die gesamte Oberfläche der Sudschuks. Die typischen klimatischen Verhältnisse in der Erzeugungsregion zwischen September und Mai (trockene, kalte Luft und schwache Winde) und die spezifische Mikroflora sind ideale Voraussetzungen für den Trocknungsprozess bei der Herstellung von „Gornooryahovski Sudzhuk“. In früheren Zeiten fädelt man die Sudschuks auf langen Holzstöcken auf, die unter den Vordächern an der Nordseite der Wurstmanufakturen zum Trocknen aufgehängt wurden. Heute können diese klimatischen Verhältnisse durch Belüftungssysteme, die die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte der Luft regeln und konstant halten, ganzjährig aufrechterhalten werden.

Die Reife- und Trockenkammern sind mit Aufzeichnungsgeräten für die Erfassung der Temperatur- und Feuchtigkeitswerte ausgestattet, was eine kontinuierliche Überwachung der Erzeugungsbedingungen ermöglicht, bis der Wassergehalt im Produkt 45 % der Gesamtmasse erreicht hat.

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

Die relativ konstanten klimatischen Verhältnisse und die schwachen Windströmungen in der Stadt Gorna Orjachowiza, die Vermehrung einer spezifischen Kombination von Edelschimmeln (*Penicillium* und *Aspergillus*) auf der Oberfläche der Sudschuks und die Idee der Einwohner von Gorna Orjachowiza, Fleisch zu konservieren, indem sie es pökeln, bei hohen Temperaturen reifen und anschließend trocknen lassen, bildeten die Voraussetzung für die Entstehung des Produkts „Gornooryahovski Sudzhuk“.

In vielen Familien wurde das Rezept immer wieder vom Vater an den Sohn weitergegeben und die Erzeugung von Sudschuks diente als Haupterwerb. Voraussetzungen für die Ausübung dieses Handwerks waren ein Meisterbrief und eine besondere Zulassung.

Der Antrag zum Schutz von geografischen Angaben gründet sich vor allem auf das Ansehen, das „Gornooryahovski Sudzhuk“ bereits seit der Bulgarischen Wiedergeburt (dem beginnenden 18. Jahrhundert) genießt, und die spezifischen Bedingungen der Erzeugung.

Seit Menschengedenken werden in der Stadt Gorna Orjachowiza die verschiedensten Formen der Fleischerzeugung gepflegt: das Mästen, das Metzgerhandwerk, die Erzeugung von Sudschuks, Dörrfleisch u. a. m. Bereits im 19. Jahrhundert erkannten die Behörden den Nutzen, den die ortsansässigen Kaufleute und Erzeuger brachten, und förderten sie. So entwickelte sich die Stadt mit ihren Märkten allmählich zu einem der größten Handelszentren des damaligen Osmanischen Reiches. Durch einen Erlass aus dem Jahr 1538 überließ Süleyman I. (auch Süleyman der Prächtige genannt) die Ländereien und die Steuern auf die Sudschuk-Erzeugung in Rachovitsche-i gebr (der heutigen Stadt Gorna Orjachowiza) der Stiftung des Rüstem Pascha.

1861 wurden die Sudschuks des Fleischers und Kaufmanns Michail Nikolow auf einer internationalen Ausstellung in Italien mit einer Medaille ausgezeichnet. Während der Wiedergeburtsepoche wurden die in Gorna Orjachowiza erzeugten Sudschuks als „Sara“ und „Smarlama“ bezeichnet. Nach der Befreiung Bulgariens von der Türkenherrschaft wurden sie als Sudschuk „Gornoorjachowski“ und als „Trockene Rindswurst“ bekannt. Der österreichisch-ungarische Ethnograf Felix Philipp Kanitz beschreibt in seinem Werk „Donau-Bulgarien und der Balkan“ (1882) die Traditionen der Bürger von Gorna Orjachowiza auf dem Gebiet der Rindermästung und Sudschuk-Erzeugung. 1911 findet sich im „Bulgarischen Almanach“ der erste Werbeeintrag zur Sudschuk-Erzeugung durch eine Familie Nedew aus Gorna Orjachowiza. Der in der Region weit verbreitete Markthandel mit Sudschuks war einer der Anlässe für die Veranstaltung der ersten internationalen Mustermesse in Gorna Orjachowiza (von 1922 bis 1932). 1931 entstand die „Betriebs- und Verwaltungsordnung des ‚Überdachten Marktes‘ in Gorna Orjachowiza“, durch welche die staatliche Überwachung mit allen Pflichten im Zusammenhang mit dem Sudschuk-Handel den örtlichen Erzeugern übertragen wurde. Nach 1940 setzte sich das Erzeugnis aufgrund seines markanten Geschmacks und der ihm eigenen hohen Qualität auf dem bulgarischen Markt mit seinem heutigen Namen „Gornooryahovski Sudzhuk“ durch.

Entscheidend für den Ablauf des Reifungs- und Trocknungsprozesses ist der Standort der Sudschuk-Manufakturen. Über einen längeren Zeitraum wurde deshalb nach einem klimatisch günstigen Standort im Stadtgebiet von Gorna Orjachowiza gesucht. Während „Gornooryahovski Sudzhuk“ anfangs — im 19. Jahrhundert — in speziellen Manufakturen in unmittelbarer Nähe des im Südwesten von Gorna Orjachowiza gelegenen Stadtteils „Sar pasar“ erzeugt wurde, wurden die Sudschuk-Manufakturen im letzten Jahrzehnt des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts allmählich an den östlichen Stadtrand verlagert. Dafür ausschlaggebend waren die von den Sudschuk-Erzeugern entdeckten günstigen Windströmungen, die sich als wichtigster Faktor für die Trocknung des Erzeugnisses „Gornooryahovski Sudzhuk“ und für die Bildung des spezifischen Edelschimmelbelags auf den Sudschuks erwiesen hatten.

Die große Nachfrage und das reiche Angebot auf dem Markt, aber auch der Bekanntheitsgrad des Erzeugnisses veranlassten die staatlichen Überwachungsbehörden, spezielle Erzeugungsvorschriften einzuführen, die in einer 1975 erschienenen „Sammlung technologischer Anweisungen“ für die Erzeugung von „Gornooryahovski Sudzhuk“ und in einem 1983 erschienenen Handbuch mit den Anforderungen an die zu vertreibenden Sudschuks veröffentlicht wurden.

Die bis ins 19. Jahrhundert zurückreichenden Angaben zu dem Erzeugnis „Gornooryahovski Sudzhuk“ wurden in den meisten Fällen mündlich an Personen weitergegeben, die direkt oder indirekt mit der Erzeugung, dem Vertrieb und dem Konsum von „Gornooryahovski Sudzhuk“ zu tun hatten. Wegen des hohen Ansehens, welches das Erzeugnis genießt, haben sich zahlreiche Autoren und Wissenschaftler diesem Themenkreis gewidmet. Pionierarbeit haben hierbei die namhaften Heimatforscher, Historiker und Publizisten Zani Gintschew und Swesdelin Zonew geleistet. In neuerer Zeit hat sich Elsa Garabedjan, Autorin eines 2003 erschienenen Buches mit dem Titel „Gornooryahovski Sudzhuk“, der Geschichte der Erzeugung dieses Produkts gewidmet, in welchem authentische Quellen aus zwei staatlichen Institutionen, dem Staatsarchiv in Weliko Tarnowo und dem Historischen Museum in Gorna Orjachowiza, ausgewertet wurden.

Im Jahr 2001 erhielt das von dem Unternehmen Rodopa 96 EOOD mit Sitz in Gorna Orjachowiza erzeugte Produkt „Gornooryahovski Sudzhuk“ auf der internationalen Frühjahrmesse in Plowdiw eine Goldmedaille. Im Jahr 2007 griff die Stadtverwaltung von Gorna Orjachowiza eine alte Tradition wieder auf: Anlässlich des alljährlichen Stadtfestes findet nunmehr eine dem „Gornooryahovski Sudzhuk“ gewidmete Messe statt.

Das Erzeugnis dient traditionell als Gastgeschenk und als Speise beim Empfang von Gästen in der Stadt. So hat es Symbolkraft für die Stadt erlangt und der Name der Stadt ist fester Namensbestandteil geworden. Das einmalige Rezept, die typischen Herstellungsbedingungen, der markante Schimmelbelag und das Können der örtlichen Erzeuger haben das Erzeugnis zu einem Musterbeispiel für hohe Qualität werden lassen. Im Laufe der Zeit ist das Lebensmittel „Gornooryahovski Sudzhuk“ bei den Bulgaren zu einer begehrten Delikatesse auf einer jeden Festtafel geworden. Wegen des großen Verbraucherkreises und des hohen Verkaufspreises ist es von beträchtlicher wirtschaftlicher Bedeutung für die Stadt Gorna Orjachowiza.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<http://www.mzh.government.bg/MZH/bg/ShortLinks/ZashiteniNaimenovania/Gornoorahowskisudjuk/Zaqvlenie.aspx>

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 3.

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 75/06)

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⁾

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EG-Nr.: BG-TSG-0007-01018-23.07.2012

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, Et. 3
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)

„Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya)

3.2 Es handelt sich um einen Namen, der

☒ selbst besondere Merkmale aufweist

☐ die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt

Erstmals eingeführt wird der Name „Kayserovan vrat Trakiya“ im Jahr 1980 mit einem die Herstellung des Erzeugnisses betreffenden Normungsdokument, nämlich der von den beiden bulgarischen Wissenschaftlern Dschewisow und Kisewa ausgearbeiteten Branchennorm (Ostralowa normala) 18-71996-80. Das Erzeugnis erlangte schnell Popularität und wird unter diesem Namen traditionell nun bereits seit mehr als 30 Jahren im ganzen Land hergestellt. Der Name weist auch deshalb selbst besondere Merkmale auf, weil in ihm die in Abschnitt 3.6. beschriebenen Hauptzutaten des Erzeugnisses aufgeführt werden.

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.)

⁽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.

3.5 *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)*

„Kajserowan wrat Trakija“ ist eine roh getrocknete Delikatesse aus nicht zerkleinertem Fleisch. Sie wird aus frischem entbeintem Schweinenackenfleisch hergestellt. Während des Trocknens wird sie mehrfach gepresst und mit einer „Kajserowan“ genannten Mischung aus natürlichen Gewürzen und Weißwein eingerieben. Sie ist zum unmittelbaren Verbrauch durch alle Verbrauchergruppen geeignet.

Physikalische Eigenschaften — Form und Abmessungen

— Länglich-zylindrische, flache Form mit einer Dicke der Stücke von 3 bis 4 cm.

Chemische Eigenschaften

- Wassergehalt in % der Gesamtmasse von nicht mehr als 40,0,
- Speisesalz in % der Gesamtmasse von nicht mehr als 5,0,
- Nitrite (Rückstandsgehalt im Enderzeugnis) von nicht mehr als 50 mg/kg,
- pH-Gehalt nicht unter 5,4.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen und Farbe

- Die Oberfläche ist mit einer „Kajserowan“ genannten Mischung von braunroter Farbe bedeckt, gut durchgetrocknet, mit gut ausgebildeter Rinde.

Schnittfläche

- Das Muskelgewebe hat eine frische rote Färbung, das Fettgewebe dagegen ist blassrosa und hat eine Dicke von nicht mehr als 1 cm.

Konsistenz: festelastisch

Geschmack und Geruch: charakteristisch, angenehm, mäßig salzig, mit dem deutlichen Aroma der verwendeten Gewürze, ohne ungewöhnlichen Beigeschmack.

„Kajserowan wrat Trakija“ 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)*

Zur Herstellung von „Kajserowan wrat Trakija“ sind die folgenden Ausgangs- und Hilfsstoffe erforderlich:

Fleisch: 100 kg Schweinenacken

Pökelmischung für 100 kg Schweinenacken: 3,35 kg Speisesalz, 40 g Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure (E300)), 100 g Kaliumnitrat (E252) oder 85 g Natriumnitrat (E251), 500 g raffinierter Kristallzucker.

„Kajserowan“-Mischung für 100 kg Schweinenacken:

- 4,0 kg schwarzer Pfeffer
- 3,0 kg Bockshornklee
- 2,0 kg Knoblauch
- 12,0 l Weißwein
- Garn (Hanfgarn)

Erzeugungsmethode

Zur Herstellung von „Kajserowan wrat Trakija“ wird frisches, gut gereiftes Fleisch vom Schweinenacken mit einem pH-Wert von 5,6 bis 6,2 verwendet. Das Fleisch wird vorsichtig entbeint, ohne den Verbund der Muskelgruppen zu beschädigen. Die vordere Begrenzung verläuft zwischen dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel, die hintere zwischen dem fünften und dem sechsten Brustwirbel und am fünften Zwischenrippenbereich hinunter. Die untere Begrenzung verläuft durch die ersten fünf Rippen (horizontaler Schnitt). Das entbeinte Fleisch wird von blutigen Bestandteilen gesäubert und zurechtgeschnitten/in Form gebracht. Das in Form gebrachte Nackenfleisch wird zum Pökeln in geeignete

Behältnisse gelegt. Per Hand oder maschinell wird die Mischung aus Speisesalz, Ascorbinsäure, Kalium- oder Natriumnitrat und raffiniertem Kristallzucker aufgetragen. Die eingesalzenen Nackenfleischstücke werden zum Reifen dicht an dicht in Kunststoff- oder Edelstahlbehältern geschichtet und in Kühlanlagen bei Temperaturen von 0 bis 4 °C gelagert. Nach 3 bis 4 Tagen werden die Stücke in umgekehrter Reihenfolge angeordnet, d. h. die oberen mit den unteren Stücken vertauscht, und mindestens noch einmal 10 Tage lang unter den gleichen Bedingungen gelagert, bis sie vollständig und gleichmäßig gepökelt sind. Jedes gepökelte Nackenfleischstück wird mit einer Garnschlinge versehen und 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 und Reifens werden die Stücke mehrmals gepresst, wobei die Presszeit 12 bis 24 Stunden beträgt. Die Stücke „Kajserowan wrat Trakija“ werden erst 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. Vor dem Pressen müssen die Stücke nach ihrer Dicke sortiert werden. Der gesamte Trockenvorgang dauert so lange, bis die festelastische Konsistenz und ein Wassergehalt von nicht mehr als 40 % der Gesamtmasse erreicht sind. Nach dem letzten Pressvorgang werden die Stücke gemäß Rezeptur mit der „Kajserowan“-Mischung aus Gewürzen, Wasser und Weißwein eingerieben, die gut verstrichen wird, um eine 2 bis 3 mm dicke Schicht zu erhalten, und so lange zum Trocknen aufgehängt, bis die Mischung zu einer Kruste getrocknet ist. Vorher wird der Bockshornklee gut gemahlen und 24 Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht.

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

Geschmacklich-aromatische Eigenschaften des Erzeugnisses

Die sorgfältig ausgewählten und sortierten Fleischzutaten (frisches Fleisch vom Schweinenacken) und die „Kajserowan“-Mischung verleihen dem „Kajserowan wrat Trakija“ seinen unnachahmlichen Geschmack und sein Aroma.

Im Unterschied zu mit innovativen Technologien hergestellten Erzeugnissen werden bei der Herstellung des traditionellen „Kajserowan wrat Trakija“ keine Starterkulturen (Gärkulturen) und pH-Wert-Regler eingesetzt.

Besondere flache Form der Stücke

Die charakteristische Form wird durch das mehrmalige Pressen während des Trocknens erzielt.

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

„Kajserowan wrat Trakija“ gehört zur Gruppe der roh getrockneten Fleischdelikatessen aus nicht zerkleinertem Schweinefleisch. Das Erzeugnis ist Teil des umfangreichen Sortiments von Fleischerzeugnissen, die seit Jahrzehnten in Bulgarien hergestellt werden. Seine Herstellung hat in Bulgarien eine mehr als dreißigjährige Tradition.

Historische Daten zum Herstellungsverfahren und zur Rezeptur von „Kajserowan wrat Trakija“ sind in dem die Produktanforderungen enthaltenden Normungsdokument ON 18-71996-80: *Pastarma* (Trockenfleisch) „Plowdiw“, *Pastarma* „Rodopa“, *Kajserowan wrat Trakija*, Nationaler agroindustrieller Verband (Nazionalen agro-promischlen sojus — NAPS), Sofia, 1980, zu finden. Das Herstellungsverfahren wird in der Technologischen Anleitung Nr. 326 vom 20. Oktober 1980 zur Herstellung von *Pastarma* „Plowdiw“, *Pastarma* „Rodopa“ und „Kajserowan wrat Trakija“, Nationaler agroindustrieller Verband, Sofia, 1980, vorgestellt, die von den Wissenschaftlern Dschewisow und Kisewa in Plowdiw erstellt wurde.

Bei der traditionellen Methode müssen während des Trocknens des „Kajserowan wrat Trakija“ bestimmte Parameter (Temperatur und Feuchtigkeit) eingehalten werden. Außerdem werden im Rahmen der Ausnahmeregelung nach Artikel 10 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates Pressen mit Holzplatten verwendet. Dadurch werden günstige Bedingungen für die natürliche Entwicklung der gewünschten Mikroflora während des Trocknens geschaffen. Durch das Pressen entstehen die spezielle flache Form des Erzeugnisses und seine besonderen, traditionellen, bis heute unveränderten Geschmackseigenschaften.

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

Während und nach Abschluss des Verfahrens zur Herstellung von „Kajserowan wrat Trakija“ wird Folgendes kontrolliert:

- ob das verwendete Fleisch den in Abschnitt 3.6. genannten Anforderungen der Produktspezifikation entspricht;
- ob das im Rezept angegebene Mengenverhältnis von Fleisch und Pökelmischung eingehalten wird. Die Kontrolle wird während des Dosierens der Pökelmischung und während des Mischens der Pökelmischung mit dem Fleisch durchgeführt, indem die Menge der Zutaten und Zusatzstoffe mit der Rezeptur verglichen werden;
- ob das Herstellungsverfahren während des Pökeln der in Form gebrachten Fleischstücke gemäß Abschnitt 3.6 eingehalten wird;
- Temperatur und Feuchtigkeit während des Abtropfens und Trocknens des Erzeugnisses sowie visuelle Prüfung des Erzeugnisses;
- ob das im Rezept angegebene Mengenverhältnis von Fleisch und „Kajserowan“-Mischung eingehalten wird. Die Kontrolle wird während des Dosierens der „Kajserowan“-Mischung und während des Mischens der Mischung mit dem Fleisch durchgeführt, indem die Menge der Zutaten und Gewürze mit dem Rezept verglichen werden;
- Der zu der breiigen „Kajserowan“-Mischung zugegebene Weißwein wird überprüft auf: Reinheit, Mindesthaltbarkeit und Übereinstimmung der zugefügten Menge mit dem Rezept unter 3.6;
- ob Aussehen und Farbe des Erzeugnisses den Anforderungen entsprechen (durch visuelle Prüfung des Erzeugnisses), einschließlich der Feststellung, in welchem Maße die breiige „Kajserowan“-Mischung auf der Oberfläche des Erzeugnisses eingetrocknet ist;
- ob das Erzeugnis die 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 überprüfen**

4.1 *Name und Anschrift*

Nachname: 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
Mobiltelefon: +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