

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 103



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang

8. April 2014

### Inhalt

#### I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

##### EMPFEHLUNGEN

###### **Europäische Zentralbank**

2014/C 103/01	Empfehlung der Europäischen Zentralbank vom 24. Februar 2014 über die Organisation von Vorbereitungsmaßnahmen für die Erhebung von granularen Daten zu Krediten durch das Europäische System der Zentralbanken (EZB/2014/7) .....	1
---------------	---	---

#### II *Mitteilungen*

##### MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2014/C 103/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.7205 — Extra Holding/Dolphin/IDBD) <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

#### IV *Informationen*

##### INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2014/C 103/03	Euro-Wechselkurs .....	4
---------------	------------------------	---

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

2014/C 103/04	Beschluss der Kommission vom 19 August 2013. über die Anerkennung von „Consorzio Servizi Legno-Sughero“, Italien, C.F. 97331520151, P.IVA04882880962, als Überwachungsorganisation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen .....	5
2014/C 103/05	Beschluss der Kommission vom 19. August 2013 zur Anerkennung von NEPCon, Dänemark, als Überwachungsorganisation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen .....	7
2014/C 103/06	Beschluss der Kommission vom 27. März 2014 über die Anerkennung von Bureau Veritas Certification Holding SAS als Überwachungsorganisation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen .....	9
2014/C 103/07	Beschluss der Kommission vom 27. März 2014 über die Anerkennung von Control Union Certification B.V., Niederlande, als Überwachungsorganisation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen .....	11

---

## V Bekanntmachungen

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2014/C 103/08	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 .....	13
2014/C 103/09	Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 .....	16

## I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

## EMPFEHLUNGEN

## EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

## EMPFEHLUNG DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 24. Februar 2014

**über die Organisation von Vorbereitungsmaßnahmen für die Erhebung von granularen Daten zu Krediten durch das Europäische System der Zentralbanken**

(EZB/2014/7)

(2014/C 103/01)

DER EZB-RAT —

gestützt auf die Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank, insbesondere auf Artikel 5.1 und Artikel 34.1 dritter Gedankenstrich,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2533/98 des Rates vom 23. November 1998 über die Erfassung statistischer Daten durch die Europäische Zentralbank<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß dem Beschluss EZB/2014/6<sup>(2)</sup> kann die Europäische Zentralbank (EZB) bestimmte Vorbereitungsmaßnahmen im Hinblick auf die Schaffung eines langfristigen Rahmenwerks für die Übermittlung von granularen Daten zu Krediten innerhalb des Europäischen Systems der Zentralbanken (ESZB) für bestimmte statistische Zwecke anwenden.
- (2) Die ordnungsgemäße Anwendung dieses langfristigen Rahmenwerks wird von der Zusammenarbeit zwischen allen teilnehmenden Mitgliedern des ESZB und von der Anwendung einheitlicher Standards in Bezug auf die Qualität durch diese Mitglieder abhängen. Die nationalen Zentralbanken (NZBen) von Mitgliedstaaten, deren Währung nicht der Euro ist, und die sich für die Teilnahme an diesem Rahmenwerk vorbereiten, sollten untereinander, mit NZBen von Mitgliedstaaten, deren Währung der Euro ist, und mit der EZB bei der Anwendung der Vorbereitungsmaßnahmen im Einklang mit dem Beschluss EZB/2014/6 zusammenarbeiten —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ERLASSEN:

## I.

**Begriffsbestimmungen**

Für die Zwecke dieser Empfehlung hat der Begriff „granulare Daten zu Krediten“ die gleiche Bedeutung wie im Beschluss EZB/2014/6.

## II.

**Bereitstellung statistischer Daten**

Die Adressaten dieser Empfehlung werden gebeten, die an die NZBen gerichteten, in dem Beschluss EZB/2014/6 enthaltenen Bestimmungen anzuwenden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 318 vom 27.11.1998, S. 8.

<sup>(2)</sup> Beschluss EZB/2014/6 vom 24. Februar 2014 über die Organisation von Vorbereitungsmaßnahmen für die Erhebung von granularen Daten zu Krediten durch das Europäische System der Zentralbanken (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

## III.

**Schlussbestimmung**

Diese Empfehlung ist an die NZBen von Mitgliedstaaten gerichtet, deren Währung nicht der Euro ist, die sich für die Teilnahme am langfristigen Rahmenwerk für die Übermittlung von granularen Daten zu Krediten innerhalb des ESZB vorbereiten.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 24. Februar 2014.

*Der Präsident der EZB*

Mario DRAGHI

---

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.7205 — Extra Holding/Dolphin/IDBD)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 103/02)

Am 28. März 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden 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 32014M7205 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

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

7. April 2014

(2014/C 103/03)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3723	CAD	Kanadischer Dollar	1,5084
JPY	Japanischer Yen	141,65	HKD	Hongkong-Dollar	10,6427
DKK	Dänische Krone	7,4658	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5983
GBP	Pfund Sterling	0,82710	SGD	Singapur-Dollar	1,7314
SEK	Schwedische Krone	8,9733	KRW	Südkoreanischer Won	1 449,08
CHF	Schweizer Franken	1,2202	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,4744
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,5266
NOK	Norwegische Krone	8,2405	HRK	Kroatische Kuna	7,6333
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 510,31
CZK	Tschechische Krone	27,444	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4847
HUF	Ungarischer Forint	306,50	PHP	Philippinischer Peso	61,616
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	48,9978
PLN	Polnischer Zloty	4,1746	THB	Thailändischer Baht	44,581
RON	Rumänischer Leu	4,4655	BRL	Brasilianischer Real	3,0843
TRY	Türkische Lira	2,9103	MXN	Mexikanischer Peso	17,9051
AUD	Australischer Dollar	1,4818	INR	Indische Rupie	82,6010

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

**BESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 19 August 2013.****über die Anerkennung von „Consortio Servizi Legno-Sughero“, Italien, C.F. 97331520151, P.IVA04882880962, als Überwachungsorganisation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen**

(2014/C 103/04)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 995/2010 vom 20. Oktober 2010 über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Europäische Kommission hat am 5. Dezember 2012 von „Consortio Servizi Legno-Sughero“, Italien, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, einen Antrag auf Anerkennung als Überwachungsorganisation in Italien erhalten.
- (2) Die Europäische Kommission hat den Erhalt des Antrags am 5. Dezember 2012 bestätigt.
- (3) In Einklang mit Artikel 2 Absatz 5 der delegierten Verordnung (EU) Nr. 363/2012 der Kommission vom 23. Februar 2012 zu den Verfahrensvorschriften für die Anerkennung und den Entzug der Anerkennung von Überwachungsorganisationen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen<sup>(2)</sup> übermittelte die Europäische Kommission den Antrag am 25. Januar 2013 zur Konsultation an den betreffenden Mitgliedstaat. Es gingen keine Anmerkungen ein.
- (4) Am 14. März 2013 fand in Brüssel eine Sitzung des speziell für die Prüfung der Anträge auf Anerkennung als Überwachungsorganisation eingesetzten Lenkungsausschusses der Kommission statt, in der der Antragsteller seinen Antrag persönlich darlegte.
- (5) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 363/2012 wurde der Antragsteller in einer E-Mail vom 5. April 2013 aufgefordert, zusätzliche Informationen bereitzustellen.
- (6) Der Antragsteller legte die angeforderten zusätzlichen Informationen am 3. Mai 2013 vor und passte seinen Antrag entsprechend an.
- (7) Auf der Grundlage aller vom Antragsteller vorgelegten Unterlagen ist der Lenkungsausschuss am 20. Juni 2013 zu dem Ergebnis gelangt, dass der Antrag die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt und der Antragsteller von der Kommission als Überwachungsorganisation anerkannt werden kann.
- (8) Die Europäische Kommission hat auf der Grundlage aller vorgelegten Unterlagen geprüft, ob der Antragsteller die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt, und ist der Ansicht, dass „Consortio Servizi Legno-Sughero“, Italien, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962 die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt —

BESCHLIESST:

*Artikel 1*

„Consortio Servizi Legno-Sughero“, Italien, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, wird als Überwachungsorganisation gemäß Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 anerkannt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 295 vom 12.11.2010, S. 23.<sup>(2)</sup> ABl. L 115 vom 27.4.2012, S. 12.

*Artikel 2*

Der Generaldirektor der Generaldirektion Umwelt wird beauftragt, dafür Sorge zu tragen, dass der Antragsteller und die zuständigen Behörden in allen Mitgliedstaaten von diesem Beschluss unterrichtet werden und dass dieser Beschluss umgehend auf der Website der Kommission veröffentlicht wird.

Geschehen zu Brüssel am 19 August 2013

*Für die Kommission*

Janez POTOČNIK

*Mitglied der Kommission*

---

**BESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 19. August 2013****zur Anerkennung von NEPCon, Dänemark, als Überwachungsorganisation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen**

(2014/C 103/05)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Oktober 2010 über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Europäische Kommission hat am 22. März 2012 einen Antrag von NEPCon, Dänemark, auf Anerkennung erhalten, in dem die Absicht geäußert wurde, als Überwachungsorganisation für alle Mitgliedstaaten mit Ausnahme Italiens tätig zu sein.
- (2) Die Europäische Kommission hat am 22. März 2012 den Eingang des Antrags bestätigt.
- (3) Gemäß Artikel 2 Absatz 5 der delegierten Verordnung (EU) Nr. 363/2012 der Kommission vom 23. Februar 2012 zu den Verfahrensvorschriften für die Anerkennung und den Entzug der Anerkennung von Überwachungsorganisationen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen<sup>(2)</sup>, hat die Europäische Kommission den betreffenden Mitgliedstaaten am 31. Oktober 2012 den Antrag zwecks Konsultation übermittelt. Innerhalb der vorgegebenen Frist von einem Monat gingen Stellungnahmen von Deutschland, Frankreich, Schweden und den Niederlanden ein.
- (4) Mit einer E-Mail vom 28. Januar 2013 wurde der Antragsteller gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 363/2012 aufgefordert, ergänzende Informationen zu übermitteln.
- (5) Am 7. Februar 2013 übermittelte der Antragsteller die angeforderten ergänzenden Informationen und reichte einen überarbeiteten Antrag ein.
- (6) Am 14. März 2013 fand in Brüssel eine Sitzung eines Leitausschusses der Kommission statt, der speziell für die Prüfung von Anträgen auf Anerkennung als Überwachungsorganisation eingesetzt worden war; in dieser Sitzung erläuterte der Antragsteller seinen Antrag persönlich.
- (7) Mit einer E-Mail vom 26. März 2013 wurde der Antragsteller gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 363/2012 aufgefordert, ergänzende Informationen und Erläuterungen zu übermitteln.
- (8) Der Antragsteller übermittelte die angeforderten ergänzenden Informationen und Erläuterungen sowie den entsprechend überarbeiteten Antrag am 29. April 2013.
- (9) Aufgrund der vom Antragsteller übermittelten Unterlagen kam der Leitausschuss am 20. Juni 2013 zu dem Ergebnis, dass der Antrag den Anforderungen von Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 entspricht und der Antragsteller somit von der Kommission als Überwachungsorganisation anerkannt werden kann.
- (10) Die Europäische Kommission hat anhand aller eingereichten schriftlichen Unterlagen geprüft, ob der Antragsteller die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt, und ist der Auffassung, dass NEPCon, Dänemark, Guldsmødegade 34, 1, 8000 Århus C, den Anforderungen von Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 entspricht —

<sup>(1)</sup> ABl. L 295 vom 12.11. 2010, S. 23.<sup>(2)</sup> ABl. L 115 vom 27.4.2012, S. 12.

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

*Artikel 1*

NEPCon, Dänemark, Guldsmedgade 34, 1, 8000 Århus C, wird als Überwachungsorganisation gemäß Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 anerkannt.

*Artikel 2*

Der Generaldirektor der Generaldirektion Umwelt wird ersucht, dafür zu sorgen, dass der Antragsteller und die zuständigen Behörden in allen Mitgliedstaaten von diesem Beschluss unterrichtet werden und dass dieser Beschluss umgehend auf der Website der Kommission veröffentlicht wird.

Brüssel, den 19. August 2013

*Für die Kommission*

Janez POTOČNIK

*Mitglied der Kommission*

---

**BESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 27. März 2014****über die Anerkennung von Bureau Veritas Certification Holding SAS als Überwachungsorganisation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen**

(2014/C 103/06)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Oktober 2010 über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Europäische Kommission erhielt am 21. Dezember 2012 einen Antrag von Bureau Veritas Certification Holding SAS auf Anerkennung als Überwachungsorganisation in allen Mitgliedstaaten.
- (2) Der Antragsteller hat am 22. Januar 2013 eine Aktualisierung seines Antrags übermittelt.
- (3) Gemäß Artikel 2 Absatz 5 der delegierten Verordnung (EU) Nr. 363/2012 der Kommission vom 23. Februar 2012 zu den Verfahrensvorschriften für die Anerkennung und den Entzug der Anerkennung von Überwachungsorganisationen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen<sup>(2)</sup>, übermittelte die Europäische Kommission den Antrag am 9. Juli 2013 zur Konsultation an die betreffenden Mitgliedstaaten. Innerhalb der vorgeschriebenen Frist gingen keine Stellungnahmen ein.
- (4) Am 12. September 2013 fand in Brüssel eine Sitzung des speziell für die Prüfung der Anträge auf Anerkennung als Überwachungsorganisation eingesetzten Lenkungsausschusses der Kommission statt, in der der Antragsteller seinen Antrag persönlich darlegte.
- (5) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 363/2012 wurde der Antragsteller in einer E-Mail vom 19. Oktober 2013 aufgefordert, ergänzende Informationen zu übermitteln.
- (6) Der Antragsteller übermittelte die ergänzenden Informationen und Klarstellungen am 25. Oktober 2013.

<sup>(1)</sup> ABl. L 295 vom 12.11.2010, S. 23.<sup>(2)</sup> ABl. L 115 vom 27.4.2012, S. 12.

- (7) Auf der Grundlage der vom Antragsteller vorgelegten Unterlagen gelangte der Lenkungsausschuss am 19. Dezember 2013 zu dem Schluss, dass der Antrag die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt und die Kommission den Antragsteller als Überwachungsorganisation anerkennen kann.
- (8) Die Europäische Kommission hat auf der Grundlage aller vorgelegten Unterlagen geprüft, ob der Antragsteller die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt, und ist der Ansicht, dass Bureau Veritas Certification Holding SAS, Frankreich, 67-71 Boulevard du Château, 92200 Neuilly-sur-Seine; Identifizierungsnr. 775 690 621 R.C.S Nanterre, die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt —

BESCHLIESST:

*Artikel 1*

Bureau Veritas Certification Holding SAS, Frankreich, 67-71 Boulevard du Château, 92200 Neuilly-sur-Seine; Identifizierungsnr. 775 690 621 R.C.S. Nanterre, wird als Überwachungsorganisation gemäß Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 anerkannt.

*Artikel 2*

Der Generaldirektor der Generaldirektion Umwelt wird beauftragt, dafür Sorge zu tragen, dass der Antragsteller und die zuständigen Behörden in allen Mitgliedstaaten von diesem Beschluss unterrichtet werden und dass dieser Beschluss umgehend auf der Website der Kommission veröffentlicht wird.

Brüssel, den 27. März 2014

*Für die Kommission*

Janez POTOČNIK

*Mitglied der Kommission*

---

**BESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 27. März 2014****über die Anerkennung von Control Union Certification B.V., Niederlande, als Überwachungsorganisation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen**

(2014/C 103/07)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Oktober 2010 über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Europäische Kommission erhielt am 6. Juni 2012 einen Antrag von Control Union Certification B.V., Niederlande, auf Anerkennung als Überwachungsorganisation in allen Mitgliedstaaten.
- (2) Die Europäische Kommission bestätigte den Erhalt des Antrags am 6. Juni 2012.
- (3) Gemäß Artikel 2 Absatz 5 der delegierten Verordnung (EU) Nr. 363/2012 der Kommission vom 23. Februar 2012 zu den Verfahrensvorschriften für die Anerkennung und den Entzug der Anerkennung von Überwachungsorganisationen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verpflichtungen von Marktteilnehmern, die Holz und Holzzeugnisse in Verkehr bringen<sup>(2)</sup>, übermittelte die Europäische Kommission den Antrag am 31. Oktober 2012 zur Konsultation an die betreffenden Mitgliedstaaten. Innerhalb der vorgeschriebenen Frist von einem Monat gingen Stellungnahmen aus Deutschland, Frankreich, Schweden und den Niederlanden ein.
- (4) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 363/2012 wurde der Antragsteller in einer E-Mail vom 30. Januar 2013 aufgefordert, ergänzende Informationen bereitzustellen.
- (5) Der Antragsteller übermittelte die angeforderten ergänzenden Informationen und reichte am 25. Februar 2013 einen überarbeiteten Antrag ein.
- (6) Am 14. März 2013 fand in Brüssel eine Sitzung des speziell für die Prüfung der Anträge auf Anerkennung als Überwachungsorganisation eingesetzten Lenkungsausschusses der Kommission statt, in der der Antragsteller seinen Antrag persönlich darlegte.
- (7) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 363/2012 wurde der Antragsteller in einer E-Mail vom 5. April 2013 aufgefordert, ergänzende Informationen und Klarstellungen zu übermitteln.
- (8) Der Antragsteller übermittelte die ergänzenden Informationen und Klarstellungen am 3. Mai 2013.
- (9) Mit E-Mail vom 18. Juli 2013 wurde dem Antragsteller eine dritte Aufforderung zur Übermittlung ergänzender Informationen und Klarstellungen gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 363/2012 übermittelt.
- (10) Der Antragsteller beantwortete die Fragen und übermittelte die ergänzenden Informationen mit E-Mail vom 3. September 2013.
- (11) Mit E-Mail vom 4. Dezember 2013 wurde dem Antragsteller eine letzte Aufforderung zur Übermittlung ergänzender Informationen und Klarstellungen gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 363/2012 übermittelt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 295 vom 12.11.2010, S. 23.<sup>(2)</sup> ABl. L 115 vom 27.4.2012, S. 12.

- (12) Der Antragsteller beantwortete die Fragen und übermittelte die betreffenden Informationen mit entsprechenden Belegen mit E-Mail vom 4. Dezember 2013.
- (13) Auf der Grundlage der vom Antragsteller vorgelegten Unterlagen gelangte der Lenkungsausschuss am 19. Dezember 2013 zu dem Schluss, dass der Antrag die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt und die Kommission den Antragsteller als Überwachungsorganisation anerkennen kann.
- (14) Die Europäische Kommission hat auf der Grundlage aller vorgelegten Unterlagen geprüft, ob der Antragsteller die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt, und ist der Ansicht, dass Control Union Certification B.V., Niederlande, Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, die Anforderungen nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 erfüllt —

BESCHLIESST:

*Artikel 1*

Control Union Certification B.V., Niederlande, Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, wird als Überwachungsorganisation gemäß Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 995/2010 anerkannt.

*Artikel 2*

Der Generaldirektor der Generaldirektion Umwelt wird beauftragt, dafür Sorge zu tragen, dass der Antragsteller und die zuständigen Behörden in allen Mitgliedstaaten von diesem Beschluss unterrichtet werden und dass dieser Beschluss umgehend auf der Website der Kommission veröffentlicht wird.

Brüssel, den 27. März 2014

*Für die Kommission*

Janez POTOČNIK

*Mitglied der Kommission*

---

## V

(Bekanntmachungen)

## 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 103/08)

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

## EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

„PESCABIVONA“

EG-Nr.: IT-PGI-0005-01139-31.7.2013

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

1. **Name**  
„Pescabivona“
2. **Mitgliedstaat oder drittland**  
Italien
3. **Beschreibung des agrarerzeugnisses oder des lebensmittels**
  - 3.1. *Erzeugnisart*  
Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet
  - 3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*  
Die geschützte geografische Angabe „Pescabivona“ steht für die Früchte der vier folgenden autochtonen Ökotypen:  
  
Murtiddara bzw. Primizia Bianca, Bianca, Agostina, Settembrina  
  
Pfirsiche mit der geschützten geografischen Angabe „Pescabivona“ müssen beim Inverkehrbringen die geltenden Vorschriften für die Vermarktung von Pfirsichen und Nektarinen erfüllen und die folgenden qualitativen Merkmale aufweisen:  
  
— hartfleischige Pfirsiche mit nicht schmelzendem Fruchtfleisch und kugelige Form; die Grundfarbe der Haut ist weiß-gelb-grün, die Deckfarbe hat eine Rottönung (die Früchte des Ökotyps *Settembrina* haben einen langen roten Streifen entlang der Naht);  
  
— begrenzte Ausbreitung der roten Deckfarbe (unter 50 %);

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

— die relevanten chemisch-physikalischen Mindestwerte müssen den Angaben in der folgenden Tabelle entsprechen:

Ökotyp	Anteil löslicher Feststoffe	Verhältnis lösliche Feststoffe /titrierbarer Säuregehalt	Konsistenz des Fruchtfleischs
Murtiddara bzw. Primizia Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Agostina	> 10	> 1,20	> 3
Settembrina	> 10	> 1,20	> 3,5

Anteil löslicher Feststoffe in Grad Brix; Verhältnis lösliche Feststoffe/titrierbarer Säuregehalt in °Bx/meq pro 100 ml; Konsistenz des Fruchtfleischs penetrometrisch mit einer Eindring Spitze von 8 mm gemessen und in kg/0,5 cm<sup>2</sup> angegeben.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Alle Erzeugungsschritte vom Anbau bis zur Ernte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Etikett muss im selben Sichtfeld die folgenden Informationen enthalten: die Angabe „Indicazione Geografica Protetta“, das EU-Logo und das Produktlogo, das aus dem unten abgebildeten Schriftzug „pescabivona“ besteht.



Darüber hinaus kann das Etikett Verweise auf Eigenmarken enthalten, sofern diese in kleineren Schriftzügen erscheinen, keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen.

4. **Kurzbeschreibung der abgrenzung des geografischen gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Pescabivona“ umfasst Teile der Gemeinde Bivona (AG) und der angrenzenden Gemeinden Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) und Palazzo Adriano (PA).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das im Landesinneren Siziliens gelegene, von Bergen und Hügeln durchzogene Erzeugungsgebiet ist durch das Gebirgsmassiv der Monti Sicani geschützt und senkt sich bis hinab zum Einzugsgebiet des Flusses Magazzolo. Das Klima ist vom Herbst bis zum Frühjahr durchgängig mild, mit gelegentlichen Wintereinbrüchen, die für die notwendige Kälte sorgen, im Sommer ist es trocken und sehr heiß. Pedologisch ist das Gebiet durch Regosole, Braunerden und Vertisole gekennzeichnet. Die Böden sind von mittlerer bis hoher Dichte, porös und wasserdurchlässig, sie sind reich an organischer Substanz und reagieren subalkalisch oder neutral.

## 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die besonderen Eigenschaften von „Pescabivona“ sind die begrenzte Ausdehnung der roten Deckfarbe der Haut (unter 50 %) und das relativ feste Fruchtfleisch, das aufgrund des Zucker-Säure-Verhältnisses besonders süß ist. Die Reifezeit der vier Ökotypen erstreckt sich von Anfang Juni bis Ende Oktober.

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

Der Antrag auf Anerkennung von „Pescabivona“ als geschützte geografische Angabe gründet sich auf das Ansehen des Erzeugnisses bei den Verbrauchern, die die besonderen Eigenschaften dieses Pfirsichs schätzen: die begrenzte Ausdehnung der roten Deckfarbe der Haut, die unter 50 % liegen muss, den besonders angenehmen, süßen Geschmack, der auf das Zucker-Säure-Verhältnis zurückzuführen ist, und das relativ feste Fruchtfleisch. Durch die Verteilung der Reifezeit der vier Ökotypen erhalten die Verbraucher qualitativ hochwertige Erzeugnisse auch in den Jahreszeiten, in denen das Angebot und die Qualität von Pfirsichen aufgrund der klimatischen Gegebenheiten eher gering sind.

Der Pfirsichanbau im Erzeugungsgebiet geht auf den Beginn der 1950er Jahre zurück. Im Norden der Gemeinde Bivona wurden die ersten spezialisierten Pfirsichplantagen angelegt, mit dem besten lokalen Pflanzgut als Vermehrungsmaterial. Eine dieser Pflanzen erwies sich als besonders begehrt und wurde nach ihrer Reifezeit „Agostina“ benannt. Im Laufe der Zeit haben die Landwirte in diesem besonders für den Pfirsichanbau geeigneten Gebiet die drei weiteren Ökotypen gezüchtet: Murtiddara und Bianca mit mittlerer und Settembrina mit späterer Reifezeit.

Auch in kultureller Hinsicht finden sich Hinweise auf die Verbindung der g.g.A. „Pescabivona“ mit dem Anbaugbiet. Das Ansehen von „Pescabivona“ hat die geschichtliche, traditionelle und auch wirtschaftliche Entwicklung des Erzeugungsgebietes beeinflusst. Davon zeugen nicht nur die positiven Reaktionen der Verbraucher anlässlich des Pfirsichfests, das seit 1984 jährlich in Bivona stattfindet, sondern auch zahlreiche Publikationen in Fachzeitschriften und anderen Veröffentlichungen. In dem Beitrag „A Bivona c'è una pesca a polpa bianca che...“ (veröffentlicht im Fachblatt „L'Informatore Agrario“, Verona 1982, Bd. 38, Nr. 24) wird ‚Pescabivona‘ als einer der wichtigsten sizilianischen Pfirsiche mit weißem Fruchtfleisch genannt, der aufgrund seiner besonderen organoleptischen Merkmale auch in den größten Städten Siziliens auf den Markt gelangt. In dem Artikel „Vecchie varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia“ (Beilage des „Informatore Agrario“ 27/2006) werden bei der Beschreibung der sizilianischen Pfirsiche im Vergleich zu ausländischen Sorten die Ökotypen von „Pescabivona“ zitiert, mit einer Beschreibung der Bemühungen der Landwirte um die Aufwertung der autochthonen Sorten. Auch in verschiedenen Reisemagazinen sind Berichte über den Pfirsichanbau in dieser Region Siziliens erschienen (Terre del vino, „Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona“, S. 80, Nr. 10, Oktober 2007; laRepubblica.it – „In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc“ vom 24.08.2012; <http://www.lafrecciaverde.it> – „Agroalimentare: Pescabivona - una storia nata lungo il Magazzolo“ vom 20.11.2010), in denen auf die Bedeutung des Pfirsichs für das auch „Hauptstadt des Pfirsichs“ genannte Städtchen Bivona verwiesen wird – der Beiname stand im Übrigen Pate für die Bezeichnung „Pescabivona“ und begründete das Ansehen dieser Frucht.

## Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

---

<sup>(3)</sup> Siehe Fußnote 2.

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 103/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup>**

**Änderungsantrag gemäß Artikel 9**

**„CROTTIN DE CHAVIGNOL“ / „CHAVIGNOL“**

**EG-Nr.: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012**

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

**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]

**2. Art der Änderung(en)**

- Änderung des Einziges 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 Einziges 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):**

*Beschreibung des Erzeugnisses*

Die vorgenommenen Präzisierungen tragen dazu bei, die Eigenschaften des Erzeugnisses zu bewahren und Abweichungen zu vermeiden:

- Der Mischcharakter des vorwiegend aus Milch bestehenden Käsebruchs wird präzisiert.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

- Die Form des „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ wird genauer angegeben (abgerundete Ränder, größerer Durchmesser in der Mitte als oben und unten). Sie entsteht durch das zwingend vorgeschriebene Wenden in der Form.
- Die Trockenmasse und der Fettgehalt haben sehr großen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses. Deshalb wird eine Gesamttrockenmasse festgelegt (zwischen 37 g und 45 g je Käse).
- Es war notwendig, ein Höchstgewicht für den Käse (90 g) festzulegen, weil das Gewicht durch das Verhältnis Oberfläche zu Volumen auch den Reifungsprozess (und somit die organoleptischen Eigenschaften) beeinflusst.

Mit der Einführung des Käsetyps mit der Bezeichnung „repassé“ (im Steinguttopf gereift) sollen die Verfahren einiger Affineure und bäuerlicher Hersteller berücksichtigt werden, die sich dafür entschieden haben, die Reifungsphase bestimmter Käse über die Vorgaben der Spezifikation hinaus zu verlängern und ein überliefertes Fachwissen hinsichtlich der Reifung in einer abgeschlossenen Atmosphäre anzuwenden. Obwohl nur ein geringer Teil der in den Verkehr gebrachten „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ betroffen ist, war es der Wunsch der Erzeugergemeinschaft, diese Möglichkeit in der Spezifikation genau festzulegen, um diese Methode, die den Geschmack des Käses positiv beeinflusst, nachhaltig zu sichern. Die Merkmale des auf diese Weise erzeugten Käses werden folgendermaßen beschrieben: mögliche dunklere, sogar braune Farbe und weiche Konsistenz des Käseteigs.

#### *Ursprungsnachweis*

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften konsolidiert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern für die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Überwachung der Herstellungsbedingungen. Die Kontrolle der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung erfolgt nach einem von einer Kontrollstelle ausgearbeiteten Kontrollplan.

#### *Herstellungsverfahren*

##### Herde, Rasse, Vermehrung, Fütterung

Es wird präzisiert, dass die Herde ab spätestens 1. Januar 2017 ausschließlich aus Ziegen der Rasse Alpine bestehen muss. Die Hausziege des Sancerrois, die traditionell sehr stark vertreten war, ist inzwischen ausgestorben. Die Rasse Alpine kommt ihr sowohl hinsichtlich ihrer Körperform als auch ihrer geringen Leistung und ihrer Anpassungsfähigkeit an eine mit Sträuchern bewachsene hügelige Landschaft am nächsten. Die anderen, größeren und leistungsstärkeren Ziegenrassen sind an das Flachland angepasst und für das unebene Gelände im Gebiet der Ursprungsbezeichnung ungeeignet. Die Verwendung dieser Rasse in dem geografischen Gebiet ist seit der Anerkennung der Ursprungsbezeichnung im Jahr 1976 üblich, wurde jedoch damals nicht kodifiziert.

Zur Bewahrung eines Ökosystems, das einer natürlichen Mikroflora der Milch förderlich ist, und im Interesse einer besseren Tiergesundheit wurden Mindestgrößen für die mit Stroh ausgelegten Flächen und die Auslaufflächen je Ziege festgelegt. So ist für ständig im Stall lebende Ziegen ab 1. Januar 2017 eine mit Stroh ausgelegte Fläche von mindestens 2 m<sup>2</sup> je Ziege, für Weideziegen eine Strohfäche von mindestens 1,5 m<sup>2</sup> und für Ziegen mit Auslauf eine Strohfäche von mindestens 1,5 m<sup>2</sup> sowie eine Auslauffläche von mindestens 1,5 m<sup>2</sup> vorgeschrieben.

Die Vorschriften für die Fütterung der Herde wurden präzisiert:

- Dem Raufutter wurde ein hoher Stellenwert bei der Fütterung der Herden eingeräumt, um den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet durch das daraus hervorgegangene Futtermittel zu stärken. Das Futter muss mindestens 50 % der Trockenmasse der täglichen Fütterration ausmachen und zu mindestens 70 % aus Gras, Heu oder Ballenfutter bestehen. Silage darf nicht an die Ziegen verfüttert werden. Um insbesondere bei nassem Frühjahrs Wetter die Futterversorgung der Betriebe zu sichern, ist Ballenfutter erlaubt, darf jedoch höchstens 50 % der Trockenmasse des täglich aufgenommenen Futters ausmachen. Das Futter muss spätestens ab 1. Januar 2017 vollständig im geografischen Gebiet des „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ erzeugt werden.

- Ergänzungsfuttermittel in Form von Kraftfutter und/oder Trockenfutter machen maximal 50 % der Trockenmasse der täglichen Futtermenge aus und bestehen aus auf einer Positivliste aufgeführten Rohstoffen, die beigemengt werden können. Sie werden zu mindestens 50 % in dem geografischen Gebiet erzeugt.
- Demzufolge werden insgesamt mindestens 75 % der Trockenmasse der täglichen Gesamtfuttermenge, die an die Milchziegenherde verfüttert wird, ab spätestens 1. Januar 2017 in dem geografischen Gebiet erzeugt.
- Außerdem wurde eine Vorschrift zur verfügbaren Futterfläche der Betriebe eingeführt: Spätestens ab 1. Januar 2017 muss die tatsächliche Futterfläche, die jährlich für die Fütterung der Ziegenherde genutzt wird, für jeweils 12 Ziegen mindestens 1 Hektar groß sein und in dem geografischen Gebiet liegen. Die zum Betrieb zugehörige Weidefläche muss mindestens 1 Hektar für jeweils 24 Ziegen betragen. Zur Erfüllung dieser Anforderung ist es jedoch erlaubt, Futter aus dem geografischen Gebiet zuzukaufen. In diesem Fall wird eine gleichwertige Fläche nach dem Grundsatz 4 Tonnen Trockenmasse = 1 Hektar Futterfläche festgelegt. Diese Gleichwertigkeit gilt jedoch nur für die Hälfte des jährlichen Futterverbrauchs der Herde.

### Verarbeitete Milch

Es wird präzisiert, dass die verarbeitete Milch eine rohe, nicht homogenisierte Ziegenvollmilch ist, die nicht wärmebehandelt wurde. Die natürliche Mikroflora der Milch wird somit erhalten. Die Milch darf nur begrenzte Zeit gelagert werden und muss innerhalb von 24 Stunden nach dem letzten Melken verarbeitet werden.

### Herstellung

Die Dicklegung ist streng geregelt und der Mischcharakter des vorwiegend aus Milch bestehenden Käsebruchs wird erhalten. Das Vorreifen dient der Vermehrung der Milchsäureflora. Da diese Dicklegungsmethode eine gewisse Präzision erfordert, wurde es als notwendig erachtet, Temperatur und Dauer genau vorzugeben.

Das Vorabtropfen auf einem Tuch und das anschließende Abtropfen in der kegelstumpfförmigen Form, in der der Käse mindestens einmal gewendet wird, sind ein wesentlicher Schritt des Verfahrens zur Herstellung des „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“, der sich auf die Konsistenz und die Form des Käses auswirkt.

Eine Verschiebung der Herstellung durch Einfrieren des Käsebruchs ist zulässig und erfolgt ergänzend zu den Bemühungen um eine Verteilung der Herstellung, damit die Nachfrage im Winter zu den Feiertagen am Jahresende befriedigt werden kann. Das Vorabtropfen auf einem Tuch ist mit der Verschiebung durch Einfrieren des Käsebruchs vereinbar. Untersuchungen haben gezeigt, dass diese Verschiebung keine Auswirkungen auf die organoleptischen Eigenschaften des Käses hat, wenn der Anteil des beigemengten tiefgefrorenen Käsebruchs auf 50 % beschränkt ist. Die Lagerzeit des tiefgefrorenen Bruchs wurde auf 15 Monate begrenzt, um jedes Risiko seiner Denaturierung während der Lagerung auszuschließen. Der aus tiefgefrorenem Bruch gewonnene Käse darf nicht als „fermier“ (Bauernkäse) bezeichnet werden und auch sonst mit keinen Angaben versehen werden, die auf eine Hoferzeugung schließen lassen. Mit der vorgenommenen Präzisierung wird den gegenwärtigen Gepflogenheiten Rechnung getragen.

Die Bedingungen für das Salzen wurden präzisiert: Das Salzen erfolgt mit Trockensalz, das in den Käseteig gegeben oder außen auf den Käse aufgebracht wird. Dadurch lässt sich die in Abhängigkeit von den sich entwickelnden Eigenschaften des Käsebruchs zuzuführende Salzmenge gut anpassen.

### Reifung, Aufmachung

Das Beimpfen mit komplexen Oberflächenfloren (Hefen und Schimmelpilze) ist zulässig. Es handelt sich um Reifungs- oder Oberflächenfloren, die aus natürlichen in der Rohmilch vorhandenen Floren, sich in den Käserei-Seren entwickelnden Floren und handelsüblichen Floren aus der Familie der Schimmelpilze der Gattungen *Geotrichum* (Milchschnitzpilz) und *Penicillium* sowie aus der Familie der Hefen bestehen.

Die bereits übermittelte Produktspezifikation enthält einen Fehler, denn dort heißt es, dass die Reifezeit mit dem Ausformen des Käses beginnt, während in der entsprechenden einzelstaatlichen Rechtsvorschrift der Tag der Herstellung (der für die Käsehersteller dem Tag des Einformens entspricht) als maßgeblich genannt wird. Um diese Vorschrift klarer zu fassen, wird die Präzisierung vorgeschlagen, dass die Reifezeit ab dem Tag des Einformens gerechnet wird. Es geht dabei keinesfalls um eine Verkürzung dieses Zeitraums.

Die Reifung ist äußerst wichtig für die Entfaltung der organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses. Die Geschwindigkeit und die Bedingungen der Trocknung (Temperatur von mehr als 10 °C und relative Luftfeuchtigkeit über 70 %) ermöglichen es, die Ansiedlung der Oberflächenfloren, die ausschlaggebend für die weitere Reifung sind, zu steuern. Durch eine zweite Reifungsphase, über deren Parameter der Käser, abgesehen von der Anforderung einer über dem Nullpunkt liegenden Temperatur, selbst entscheidet, lässt sich die Reifung von Käse mit der Bezeichnung „repassé“ erreichen. In diesem Fall reift der Käse nach einer klassischen Reifungsphase, in der er sich mit einer bläulichen Schicht bedecken kann, in einer abgeschlossenen Atmosphäre.

Eine Lagerung für höchstens 72 Stunden bei weniger als 10 °C (jedoch bei Temperaturen über Null) ist zulässig, damit der Käse, der nicht durch Affineure zur Reife gebracht wird, gesammelt werden kann.

#### *Etikettierung*

Jeder Käse bzw. jede Käsecharge muss ein Etikett mit verbindlich vorgeschriebenen Angaben tragen.

Das Etikett muss das EU-Logo „AOP“ für eine geschützte Ursprungsbezeichnung tragen; das Logo „INAO“ wird abgeschafft.

Es werden Präzisierungen zur Verwendung der Bezeichnung sowie zu den auf dem Etikett, in Anzeigen, auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen erlaubten Angaben hinzugefügt.

#### *Einzelstaatliche Vorschriften*

Es wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten eingefügt.

## EINZIGES DOKUMENT

### VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(3)</sup>**

**„CROTTIN DE CHAVIGNOL“ / „CHAVIGNOL“**

**EG-Nr.: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012**

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

**1. Name**

„Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3 - Käse

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

— Der Käse, der die geschützte Ursprungsbezeichnung „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ führen darf, wird durch Gerinnung roher Ziegenvollmilch unter Zugabe einer geringen Menge Lab erzeugt. Der Käsebruch muss auf einem Tuch vorabtropfen. Die Reifedauer beträgt mindestens zehn Tage ab dem Tag des Einformens. Er besitzt eine zarte elfenbeinfarbene Rinde mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel, deren Farbe bei Käse mit der Bezeichnung „repassé“ dunkler, ja sogar braun werden kann: Der Crottin „repassé“ ist ein mit Blauschimmel (*Penicillium*) überzogener Käse, der in einer abgeschlossenen Atmosphäre reift, was ihm einen weichen Teig verleiht. Der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ besitzt eine zylindrische abgeflachte Form und ist an den Rändern leicht gewölbt. Die Ränder sind abgerundet. Der Durchmesser ist in der Mitte größer als oben und unten.

Käse mit der Bezeichnung „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ weist die folgenden analytischen Merkmale auf:

— Gesamttrockenmasse zwischen 37 g und 45 g je Käse;

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

— Fettgehalt in der Trockenmasse von mindestens 45 %;

— Gewicht bei Verlassen des Betriebs zwischen 60 g und 90 g.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die verwendete Milch muss von einer Herde stammen, die spätestens ab 1. Januar 2017 ausschließlich aus Ziegen der Rasse Alpine besteht.

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

Das Futter muss mindestens 50 % der Trockenmasse der täglichen Futtermenge ausmachen und zu mindestens 70 % aus Gras, Heu oder Ballenfutter bestehen.

Ballenfutter ist auf höchstens 50 % der Trockenmasse des täglich aufgenommenen Futters begrenzt. Silage darf nicht verfüttert werden.

Das Futter muss spätestens ab 1. Januar 2017 vollständig im geografischen Gebiet erzeugt werden.

Ergänzungsfuttermittel in Form von Kraftfutter und/oder Trockenfutter machen maximal 50 % der Trockenmasse der täglichen Futtermenge aus und bestehen aus auf einer Positivliste aufgeführten Rohstoffen, die beigemischt werden können.

Sie werden zu mindestens 50 % in dem geografischen Gebiet erzeugt.

Demzufolge werden mindestens 75 % der Trockenmasse der täglichen Gesamtmengen, die an die Milchziegenherde verfüttert wird, ab spätestens 1. Januar 2017 in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet erzeugt.

Außerdem muss die tatsächliche Futterfläche, die jährlich für die Fütterung der Ziegenherde genutzt wird, spätestens ab 1. Januar 2017 für jeweils 12 Ziegen mindestens 1 Hektar groß sein und in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet liegen. Die zum Betrieb zugehörige Weidefläche muss mindestens 1 Hektar für jeweils 24 Ziegen betragen. Zur Erfüllung dieser Anforderung ist es jedoch erlaubt, Futter aus dem geografischen Gebiet zuzukaufen. In diesem Fall wird eine gleichwertige Fläche nach dem Grundsatz 4 Tonnen Trockenmasse = 1 Hektar Futterfläche festgelegt. Diese Gleichwertigkeit gilt jedoch nur für die Hälfte des jährlichen Futtermittelsverbrauchs der Herde.

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

Die Milchherstellung sowie die Herstellung und die Reifung der Käse erfolgen in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet.

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

Nicht relevant.

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Etikett jedes Käses bzw. jeder Käsecharge mit der Ursprungsbezeichnung „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ weist Folgendes auf:

— den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett,

— die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung),

— das EU-Logo „AOP“ (g.U.).

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften dürfen Hervorhebungen und andere Zusätze zur Ursprungsbezeichnung weder auf dem Etikett noch in Anzeigen, auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen erscheinen; davon ausgenommen sind:

— besondere Handels- oder Herstellermarken;

— Zusätze zur Reifung.

Jeder Käse, der über einen Zwischenhändler vertrieben wird, muss mit einem Einzeletikett versehen sein.

Der Name „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ und die Bezeichnung „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) müssen auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen angegeben sein.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung der Käse erfolgen in dem geografischen Gebiet, das sich über die ländliche Region des Pays-Fort-Sancerrois und die benachbarten Gebiete erstreckt und aus Gemeinden in den folgenden Departements besteht:

— Cher:

Kantone Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmary, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palín, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— Loiret:

Kanton Châtillon-sur-Loire: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— Nièvre:

Kantone Cosne-Cours sur Loire Nord und Cosne-Cours sur Loire Sud: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

##### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet liegt hauptsächlich in der ländlichen Region des Pays-Fort-Sancerrois und erstreckt sich auch auf die angrenzenden Gebiete Champagne Berrichonne, Coteaux de la Loire und Sologne; diese sind durch Wiesen auf tonigen und tonkalkhaltigen Böden geprägt, die eine hervorragende Futterquelle für die Ziegen sind.

Dieses Gebiet war früher eine arme ländliche Region, in der die Betriebe, die Mischkulturen, Futtermittel, Wein und Obst anbauten sowie Viehzucht von kleinen robusten Wiederkäuern betrieben, die Ziegenhaltung entwickelten, um ihre Lebensgrundlage zu sichern. Es waren die Frauen, die in diesen Betrieben die Ziegen hielten und Käse herstellten. Mit der Methode des Vorabtropfens verschoben die Frauen aus der Region Berry das lästige Einformen, um ihren anderen Haus- und Hofarbeiten – die in diesen Mischkultur und gemischte Viehzucht betreibenden Betrieben sehr zahlreich waren – bestmöglich nachzukommen.

Der Name „crottin“ stammt vermutlich von dem Wort „crot“, das im Dialekt des Berry „Loch“ bedeutet und insbesondere die Flussufer bezeichnete, an denen die Frauen ihre Wäsche wuschen. Die Bauern verwendeten den tonhaltigen Boden an diesen „crots“ zum Töpfeln und fertigten zunächst Öllämpchen und später auch kleine Formen für die Herstellung von Käse daraus.

Die Ziegenhaltung und die Herstellung von Käse bildeten also mindestens seit dem 16. Jahrhundert eine zusätzliche Nahrungsquelle für die Landwirte des geografischen Gebiets. In den Bauern- und Weingütern des Berry dienten diese kleinen Käse häufig den Arbeitern oder Tagelöhnern auf den Feldern oder in den Weinbergen als Verpflegung. Je nach Jahreszeit und in Abhängigkeit davon, ob es reichlich Milch gab oder nicht, bot sich der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel und mitten im Winter sogar als „repassé“ dar.

Die heutigen Herstellungsverfahren sind aus den überlieferten hervorgegangen. Der Käse wird durch überwiegend durch Milchsäure hervorgerufene Gerinnung roher Ziegenvollmilch unter Zugabe einer geringen Menge Lab erzeugt. Den Käsebruch lässt man während der Herstellung auf einem Tuch vorabtropfen. Der Bruch wird anschließend in eine kegelstumpfförmige Form mit vorgegebenen Abmessungen eingeformt und dann mindestens einmal in der Form gewendet. Er reift mindestens zehn Tage unter kontrollierten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen. Die Phase des Einschließens in Steinguttöpfe zur Herstellung der Käse vom Typ „repassé“ erfolgt im Anschluss an die Mindestreifezeit.

#### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ ist ein kleiner Käse aus roher Ziegenvollmilch mit einer zylindrischen abgeflachten Form, der in Höhe des Mittendurchmessers leicht gewölbt ist. Er besitzt eine zarte Rinde mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel.

Der Käse vom Typ „repassé“ ist mit Blauschimmel (*Penicillium*) überzogen und von weicher Konsistenz.

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

Dank der Verwendung einer kegelstumpfförmigen Form mit vorgegebenen Abmessungen erhält der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ seine charakteristische Form, die durch ein Wenden in der Form nach der halben Abtropfzeit noch stärker ausgeprägt wird. Die Form des „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ ist im Übrigen an ein Herstellungsdiagramm gebunden, das ein Vorabtropfen des Käsebruchs vorsieht.

Die Phase des Vorabtropfens, die dem frischen Käse den beim Ausformen erwarteten Feuchtigkeitsgehalt verleiht, und die Form (Verhältnis Gewicht/Oberfläche) steuern die Reifungsfloren, sodass dem „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ seine Eigenschaften verliehen werden. Die Form hängt außerdem mit der Verwendung der Käseform zusammen, deren lokaler Ursprung erwiesen ist.

Der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ ist ferner durch sein unterschiedliches Aussehen gekennzeichnet (zarte Rinde, mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel, braun mit Blauschimmel beim Typ „repassé“).

#### Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChavignol.pdf>

---

<sup>(4)</sup> Siehe Fußnote 3.







