

Amtsblatt der Europäischen Union

C 155



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang

23. Mai 2014

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 155/01 Euro-Wechselkurs 1

Rechnungshof

2014/C 155/02 Sonderbericht Nr. 3/2014 „Erkenntnisse aus der Entwicklung des Schengener Informationssystems der zweiten Generation (SIS II) durch die Europäische Kommission“ 2

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2014/C 155/03 Sanierungsmaßnahmen — Beschluss zur Einleitung einer Sanierungsmaßnahme in Bezug auf Millburn Insurance Company Limited 3

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 155/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7259 — Carphone Warehouse/Dixons)⁽¹⁾ 4

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 155/05

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

5

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

22. Mai 2014

(2014/C 155/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3668	CAD	Kanadischer Dollar	1,4915
JPY	Japanischer Yen	138,96	HKD	Hongkong-Dollar	10,5973
DKK	Dänische Krone	7,4648	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5963
GBP	Pfund Sterling	0,81040	SGD	Singapur-Dollar	1,7119
SEK	Schwedische Krone	8,9944	KRW	Südkoreanischer Won	1 400,72
CHF	Schweizer Franken	1,2215	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,1950
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,5224
NOK	Norwegische Krone	8,1200	HRK	Kroatische Kuna	7,6080
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 756,70
CZK	Tschechische Krone	27,443	MYR	Malaysischer Ringgit	4,3904
HUF	Ungarischer Forint	304,10	PHP	Philippinischer Peso	59,575
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	46,8738
PLN	Polnischer Zloty	4,1765	THB	Thailändischer Baht	44,521
RON	Rumänischer Leu	4,4082	BRL	Brasilianischer Real	3,0258
TRY	Türkische Lira	2,8697	MXN	Mexikanischer Peso	17,6734
AUD	Australischer Dollar	1,4799	INR	Indische Rupie	79,9031

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

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht Nr. 3/2014 „Erkenntnisse aus der Entwicklung des Schengener Informationssystems der zweiten Generation (SIS II) durch die Europäische Kommission“

(2014/C 155/02)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 3/2014 „Erkenntnisse aus der Entwicklung des Schengener Informationssystems der zweiten Generation (SIS II) durch die Europäische Kommission“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs (<http://eca.europa.eu>) abgerufen oder von dort heruntergeladen werden.

Der Bericht ist auf Anfrage beim Rechnungshof kostenlos in der Druckfassung erhältlich:

Europäischer Rechnungshof
Referat „Prüfung: Berichtserstellung“
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxemburg
LUXEMBURG

Tel. +352 4398-1

E-Mail: eca-info@eca.europa.eu

oder kann mit elektronischem Bestellschein über den EU-Bookshop bezogen werden.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Sanierungsmaßnahmen**Beschluss zur Einleitung einer Sanierungsmaßnahme in Bezug auf Millburn Insurance Company Limited**

(2014/C 155/03)

Öffentliche Bekanntmachung gemäß Artikel 6 der Richtlinie 2001/17/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. März 2001 über die Sanierung und Liquidation von Versicherungsunternehmen

Versicherungsunternehmen	<p>Millburn Insurance Company Limited</p> <p>Eingetragener Geschäftssitz: 32 Cornhill, London, EC3V 3BT, United Kingdom</p> <p>Ehemaliger eingetragener Geschäftssitz: 37-39 Lime Street, London, EC3M 7AY, United Kingdom</p>
Datum, Inkrafttreten und Art des Beschlusses	<p>Am 9. Dezember 2013 wurde gemäß Paragraph 13 Schedule B1 des Insolvency Act von 1986 vom High Court of Justice, Chancery Division, Companies Court die Zwangsverwaltung für die Millburn Insurance Company Limited angeordnet (Rechtssache 8499/2013); Neil John Mather und Christopher Morris wurden als gemeinsame Verwalter bestellt.</p>
Zuständige Behörden	<p>High Court of Justice, Chancery Division, Companies Court, 7 Rolls Buildings, Fetter Lane, London, EC4A 1NL, United Kingdom</p> <p>Prudential Regulation Authority, 20 Moorgate, London, EC2R 6DA, United Kingdom</p> <p>Financial Conduct Authority, 25 The North Colonnade, Canary Wharf, London, E14 5HS, United Kingdom</p>
Aufsichtsbehörde	<p>Prudential Regulation Authority, 20 Moorgate, London, EC2R 6DA, United Kingdom</p> <p>Financial Conduct Authority, 25 The North Colonnade, Canary Wharf, London E14 5HS, United Kingdom</p>
Bestellte Verwalter	<p>Neil John Mather und Christopher Morris von Begbies Traynot (Central) LLP, 32 Cornhill, London, EC3V 3BT, United Kingdom</p> <p>E-Mail: London@begbies-traynor.com</p> <p>Tel.: +44 2073983800</p>
Anwendbares Recht	<p>England</p> <p>Insolvency Act 1986</p> <p>Insurers (Reorganisation and Winding Up) Regulations 2004</p>

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7259 — Carphone Warehouse/Dixons)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 155/04)

1. Am 16. Mai 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: Das Unternehmen Carphone Warehouse plc („Carphone“, Vereinigtes Königreich) fusioniert im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe a der Fusionskontrollverordnung mit dem Unternehmen Dixons Retail plc („Dixons“, Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Carphone: Facheinzelhändler für Mobilfunk;
 - Dixons: über mehrere Vertriebskanäle tätiger Facheinzelhändler für Elektrogeräte.
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 dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7259 — Carphone Warehouse/Dixons 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 155/05)

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.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

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

„FINOCCHIONA“

EG-Nr.: IT-PGI-0005-01120-27.06.2013

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

1. **Name**

„Finocchiona“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

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*

Die charakteristischen Merkmale der Salami „Finocchiona“ g.g.A. sind das Aroma des in Form von Samen und/oder Blüten im Wurstteig enthaltenen Fenchels und die weiche Konsistenz, aufgrund derer die Wurst beim Anschneiden gelegentlich zum Krümeln neigt. Die Farbe des Anschnitts reicht vom Fleischrot der mageren bis zum Weiß/Rosaweiß der fetten Teile, die gut vermischt und nicht klar voneinander abzugrenzen sind; gelegentlich sind Fenchelsamen und/oder Fenchelblüten erkennbar. Der angenehme, charakteristische Duft ist dem markanten Fenchelaroma und einer leichten Knoblauchnote zu verdanken; das Erzeugnis schmeckt frisch und appetitlich, aber nicht sauer. „Finocchiona“ g.g.A. weist die folgenden chemischen Merkmale auf: Gesamteiweißgehalt mindestens 20 %; Gesamtfettgehalt maximal 35 %; pH-Wert 5-6; Wasseraktivität (aw) maximal 0,92; Salzgehalt maximal 6 %.

Zylindrische Wurst, an deren Oberfläche die während der Reifung entstandenen Schimmelpilze einen charakteristischen Belag bilden. Die Größe reicht von kleinen Würsten mit einem Gewicht von 0,5 kg bei der Abfüllung bis zu Exemplaren von 25 kg. Die Vermarktung der Wurst kann als Ganzes, in Stücken oder auch aufgeschnitten erfolgen, unverpackt oder in Vakuum- bzw. Schutzgasverpackung.

⁽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.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Herstellung von „Finocchiona“ g.g.A. erfolgt typischerweise mit dem frischen, nicht gefrorenen Fleisch von

- schweren Landschweinen, die mindestens neun Monate lang aufgezogen wurden, so dass ein hohes Gewicht und das zur Herstellung von „Finocchiona“ g.g.A. geeignete Fleisch vorhanden sind, und die einen besonderen Genotyp aufweisen (normalerweise werden Rassen wie Large White Italiana, Landrace italiana und Duroc Italiana, Eber dieser oder anderer Rassen oder entsprechend gezüchtete Hybriden verwendet), damit die qualitative Zusammensetzung des Fettanteils im Fleisch, seine Aufrechterhaltung und seine Verteilung sichergestellt sind, damit als „schwer“ einzustufende, für die entsprechenden mittleren Fleischigkeitsklassen zu verwendende Schlachtkörper erzeugt werden und ein hohes Schlachalter und Schlachtgewicht erreicht wird. Alle diese Anforderungen sind in Verbindung mit der vorwiegend auf Getreide basierenden Ernährung der Tiere notwendig für die Reifung und für das organoleptische Profil von „Finocchiona“.
- Schweinen der Rasse *Cinta Senese*, die ins Zuchtbuchregister der Rasse eingetragen, nach regionaler Tradition ernährt und im Erzeugungsgebiet aufgezogen und geschlachtet wurden.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Ernährung der schweren Landschweine ist nach Futtereinsatz und Zusammensetzung des Futters festgelegt. Die Fütterung gliedert sich in zwei Phasen und beruht vorwiegend auf Getreideerzeugnissen und Nebenprodukten der Käseherstellung. In der ersten Phase (bis zu 80 kg Lebendgewicht) sind neben dem für die nachfolgende Endmastphase vorgesehenen Futter (in geeigneter Konzentration) auch die folgenden Futtermittel zugelassen: Sojaauszugsmehl, Silomais, Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter, entkerntes Johannisbrot, Brennereiabfallprodukte, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Fischmehl, Proteinlysate und Buttermilch, wobei der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide mindestens 45 % betragen muss. In der zweiten Phase (Endmast) sind die folgenden Futtermittel zugelassen: verschiedene Getreidearten, Kleie und andere Nebenprodukte der Weizenverarbeitung, Trockenkartoffeln, gepresste und silierte Zuckerrübenpulpe, Sojaauszugsmehl, Sonnenblumenmehl, Maniok, Melasse, Auszugsmehl aus Kokos, Maiskeimen und Erbsen bzw. Samen anderer Leguminosen, getrocknete verbrauchte Zuckerrübenpulpe, Sesammehl, Leinexpeller, Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze, getrocknetes Luzernemehl, Bier- und/oder Torula-Hefe, Fette mit Schmelzpunkt über 40 °C, Molke und Buttermilch, wobei der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide mindestens 55 % betragen muss. Das Futter der frei oder halbfrei gehaltenen Schweine der Rasse *Cinta Senese* wird von Waldweiden bzw. von Brachen geliefert, auf denen Futterkräuter und Getreide ausgesät wurden. Die tägliche Gabe von Futterzusätzen ist bei Schweinen im Alter von über vier Monaten gestattet, sie darf jedoch 3 % des Lebendgewichts des Tieres nicht überschreiten.

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

Die folgenden Phasen der Erzeugung von „Finocchiona“ g.g.A. müssen in dem unter Punkt 4 des vorliegenden Einzigen Dokuments beschriebenen geografischen Gebiet erfolgen: Entfernung des Fettgewebes und Zurichten der zulässigen Fleischstücke, Herstellung und Einfüllen der Wurstmasse, Trocknen und Reifen.

Das Fleisch von Schweinen der Rasse *Cinta Senese* stammt von Tieren, die in dem unter Punkt 4 dieses Dokuments beschriebenen Gebiet aufgezogen wurden.

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

Zum Inverkehrbringen von aufgeschnittener, abgepackter „Finocchiona“ dürfen Aufschneiden und Verpacken (auch bei Vakuum- oder Schutzgasverpackung) unter Aufsicht der entsprechenden Kontrollstelle ausschließlich in dem unter Punkt 4 beschriebenen Erzeugungsgebiet erfolgen, damit die Qualität des Erzeugnisses sichergestellt ist und eine Beeinträchtigung der unter Punkt 3.2 genannten Merkmale verhindert wird.

Durch die Mischung von fein gehackten mageren und fetten Fleischteilchen ist die Wurstscheibe bei der Behandlung und beim Aufschneiden besonders empfindlich. Bei der zum Aufschneiden bestimmten Salami wird die Wursthaut entfernt, so dass der essbare Teil für einen unbekanntem Zeitraum unkontrollierten Umgebungseinflüssen ausgesetzt ist, die die Eigenschaften des Erzeugnisses verändern. Sie verursachen Oxidationserscheinungen, Verfärbungen und einen erheblichen Feuchtigkeitsverlust, was zur Beeinträchtigung der Konsistenz der Salamischeibe und des typischen, markanten Aromas führt. Um sicherzustellen, dass die ursprünglichen Merkmale des Erzeugnisses erhalten bleiben, ist es unerlässlich, dass das eingesetzte Personal über entsprechende Fachkenntnisse verfügt und das Erzeugnis möglichst wenig Luftkontakt hat.

Die Aufbewahrung des zum Aufschneiden bestimmten Erzeugnisses für unbekanntem Zeit unter anderen Umgebungsbedingungen als den vorgegebenen könnte zur Ausbildung unerwünschter Merkmale führen, die den charakteristischen Merkmalen von „Finocchiona“ zuwiderlaufen, wie Ranzigwerden, anormale Schimmelbildung, Austrocknen, Anschwellen und Braunfärbung, die den Geschmack, den Duft und die Konsistenz des Erzeugnisses verändern.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Der Name „Finocchiona“ ist deutlich sichtbar in unverwischbaren Buchstaben anzubringen, die größer sind als alle anderen Angaben (mindestens 3 mm) und deren Farbgebung einen starken Kontrast zur Farbe des Etiketts bildet. Der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) oder die Abkürzung „I.G.P.“ (g.g.A.) muss sich direkt daran anschließen. Auf dem Etikett muss das Gemeinschaftslogo „g.g.A.“ stehen, gegebenenfalls verknüpft mit Angaben gemäß Verordnung (EG) Nr. 628/2008. Zulässig sind darüber hinaus Hinweise, die sich auf Namen, Firmen, private Marken oder Konsortien beziehen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer/Verbraucher nicht in die Irre führen. Der Name des Schweinehaltungsbetriebs, aus dessen Beständen das Erzeugnis stammt, darf nur angegeben werden, wenn das gesamte Rohmaterial aus diesen Beständen kommt.

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

Das Erzeugungsgebiet von „Finocchiona“ g.g.A. umfasst das gesamte Territorium der Toskana mit Ausnahme der Inseln, also das Gebiet, in dem die Erzeugung dieser typischen Wurstware eine lange Tradition hat.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet von „Finocchiona“ g.g.A. umfasst einen gebirgigen Streifen, der die Grenzen im Norden und Osten markiert, sowie ein weites, zu den Küstenebenen im Westen hin abfallendes Hügelland mit Weinbergen, Wäldern und Weiden, wo Schweine frei gehalten werden.

Die landwirtschaftliche Organisationsform der „Mezzadria“ (Teilpacht), die seit den siebziger Jahren weitgehend durch unternehmerisch tätige Landwirte mit eigenem Betrieb abgelöst wurde, hat bewirkt, dass sich im Erzeugungsgebiet die Aufzucht von Schweinen der historischen Rasse *Cinta Senese* (die zwischenzeitlich vorübergehend vom Aussterben bedroht war) und der weißen Schweinerassen erhalten hat, die das zur toskanischen Salami verarbeitete Rohmaterial liefern. So wurden auch die besonderen Fertigkeiten und Techniken zur Herstellung von „Finocchiona“ von Generation zu Generation weitergegeben.

Das Fleisch, der Wein und das verbreitete Vorkommen von wildem Fenchel haben zur Herausbildung des Geschmackssinns der Wursthersteller beigetragen. Sie hüten das Wissen über die handwerklichen Produktionsmethoden und bewahren das Erbe der Jahrhunderte alten Techniken und Gebräuche, die in den toskanischen Verarbeitungsbetrieben bis heute Anwendung finden.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Hauptmerkmale, durch die sich „Finocchiona“ g.g.A. von allen anderen Salamisorten unterscheidet und zu etwas ganz Besonderem wird, sind das ausgeprägte, unverwechselbare Fenchelaroma, das dem Wurstteig in Form von Fenchelsamen und/oder Fenchelblüten zugegeben wird, sowie die Weichheit der Scheiben, die gelegentlich krümeln. Der Geschmack ist frisch und appetitanregend, aber nicht sauer.

Beim Anschnitt zeigt sich ein Wurstteig, in dem die fetten Teilchen so verteilt sind, dass sie die Muskelfleischteile umhüllen und das Erzeugnis so auch nach langer Reifung weich bleibt. Die fetten und mageren Teile, die eine mittelgrobe Körnung aufweisen, sind nicht klar umgrenzt. Die Färbung des Anschnitts reicht vom Fleischrot der mageren bis zum Weiß/Rosaweiß der fetten Teile, und gelegentlich sind Fenchelsamen und/oder Fenchelblüten erkennbar.

- 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.)*

Das historische Ansehen von „Finocchiona“ g.g.A. wird in zahlreichen Quellen belegt, z. B. im *Vocabolario della lingua parlata* (1875) von Rigutini und Fanfani, im *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (Ausgabe von 1889), wo der Zusammenhang mit dem Gebiet der Toskana hervorgehoben wird, und bei Professor Italo Ghinelli, der 1977 die toskanische Herkunft des Erzeugnisses bestätigte. „Finocchiona“ gehört zu den verbreitetsten toskanischen Salamisorten und wird regelmäßig in den von einer angesehenen, landesweit verbreiteten Fachzeitschrift veröffentlichten wöchentlichen Bulletins der Fleisch- und Wurstwaren erwähnt.

„Finocchiona“ g.g.A. verdankt ihre Merkmale der engen Verbindung zwischen dem Erzeugungsgebiet Toskana und dem Wirken der Menschen, die im Lauf der Jahrhunderte die Herstellungsmethode entwickelt haben. Die Auswahl besonderer Zutaten, darunter vor allem der im Erzeugungsgebiet endemisch auftretende Fenchel, der zahlreiche Gerichte der regionalen Küche prägt, sowie das verbreitete Talent für die Fleisch- und Wurstzubereitung und das besondere Know-how der qualifizierten, handwerklich geschickten Arbeiter, die sich mit der Auswahl der besten Fleischteile, der Entfernung des Fettgewebes und der Festlegung der idealen Mischung von fettem und magerem Fleisch auskennen und wissen, wann „Finocchiona“ die richtige Konsistenz und Weichheit besitzt, tragen zum Entstehen eines einzigartigen Erzeugnisses mit gefestigtem Renommee bei. Auch die Zugabe von Wein zum Wurstteig macht den engen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet deutlich, das wegen seiner Weine weltbekannt ist. Das hoch geschätzte Fleisch der Schweinerasse *Cinta Senese* war Grundlage für das Entstehen eines dichten Netzes von Verarbeitungsbetrieben in der gesamten Region, was ein weiteres Merkmal des Erzeugnisses darstellt und zur Stärkung seiner Reputation bei den Verbrauchern und zu einer noch engeren Verknüpfung mit der Region Toskana beiträgt.

„Finocchiona“, die auf keiner typischen toskanischen Wurstplatte fehlen darf, hat längst die italienischen Grenzen überschritten und ist heute in vielen Ländern Mitteleuropas und auch außerhalb der Europäischen Gemeinschaft zu finden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Finocchiona“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 18 vom 23. Januar 2012 eingeleitet.

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

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

