

Amtsblatt der Europäischen Union

C 205



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang

2. Juli 2014

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 205/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7262 — Ageas/Ocidental Seguros/Médias) ⁽¹⁾	1
2014/C 205/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7244 — China Huaxin Post and Telecommunication Economy Development Center/Alcatel-Lucent Enterprise Business) ⁽¹⁾	2

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 205/03	Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. Juli 2014: 0,15 % — Euro-Wechselkurs	3
2014/C 205/04	Durchführungsbeschluss der Kommission vom 30. Juni 2014 über die Finanzierung des Arbeitsprogramms 2014 zur Schulung in den Bereichen Lebens- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit im Rahmen des Programms „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“	4

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

Rechnungshof

2014/C 205/05	Sonderbericht Nr. 9/2014 — „Wird die Unterstützung der EU für Investitionen und Absatzförderung im Weinsektor gut verwaltet und gibt es nachweislich Ergebnisse im Hinblick auf die Wettbewerbsfähigkeit der EU-Weine?“	9
---------------	---	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2014/C 205/06	Mitteilung der französischen Regierung gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen (<i>Amtliche Bekanntmachung zu den Anträgen auf eine Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen flüssiger oder gasförmiger Kohlenwasserstoffe („Permis de Boissy“)</i>) ⁽¹⁾	10
---------------	--	----

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 205/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7169 — Weichai Power/Kion Group) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	12
2014/C 205/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7215 — AMEC/Foster Wheeler) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	13
2014/C 205/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7290 — Apple/Beats) ⁽¹⁾	14

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 205/10	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	15
2014/C 205/11	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	22

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

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

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7262 — Ageas/Ocidental Seguros/Médias)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 205/01)

Am 25. Juni 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem 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/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7262 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
**(Sache M.7244 — China Huaxin Post and Telecommunication Economy Development Center/
Alcatel-Lucent Enterprise Business)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 205/02)

Am 25. Juni 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem 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/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7244 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾**am 1. Juli 2014: 0,15 %****Euro-Wechselkurs ⁽²⁾****1. Juli 2014**

(2014/C 205/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,3688	CAD	Kanadischer Dollar	1,4587
JPY	Japanischer Yen	138,98	HKD	Hongkong-Dollar	10,6083
DKK	Dänische Krone	7,4557	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5624
GBP	Pfund Sterling	0,79810	SGD	Singapur-Dollar	1,7054
SEK	Schwedische Krone	9,1600	KRW	Südkoreanischer Won	1 384,55
CHF	Schweizer Franken	1,2138	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,5848
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,4883
NOK	Norwegische Krone	8,4380	HRK	Kroatische Kuna	7,5800
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 251,94
CZK	Tschechische Krone	27,433	MYR	Malaysischer Ringgit	4,3893
HUF	Ungarischer Forint	310,43	PHP	Philippinischer Peso	59,764
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	46,8950
PLN	Polnischer Zloty	4,1582	THB	Thailändischer Baht	44,367
RON	Rumänischer Leu	4,3881	BRL	Brasilianischer Real	3,0349
TRY	Türkische Lira	2,9066	MXN	Mexikanischer Peso	17,7759
AUD	Australischer Dollar	1,4479	INR	Indische Rupie	82,2307

⁽¹⁾ Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.⁽²⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 30. Juni 2014****über die Finanzierung des Arbeitsprogramms 2014 zur Schulung in den Bereichen Lebens- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit im Rahmen des Programms „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“**

(2014/C 205/04)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU, Euratom) Nr. 966/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 84,

gestützt auf die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 1268/2012 der Kommission⁽²⁾, insbesondere Artikel 94,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 58/2003 des Rates⁽³⁾, insbesondere auf Artikel 12 Absatz 3,

gestützt auf die Richtlinie 2000/29/EG des Rates⁽⁴⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe i,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽⁵⁾, insbesondere auf Artikel 66 Absatz 1 Buchstaben b und c,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sind allgemeine Regeln für die Durchführung amtlicher Kontrollen festgelegt, mit denen die Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen überprüft werden soll; diese Regeln zielen insbesondere darauf ab, Risiken für Mensch und Tier zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu verringern, eine faire Praxis im Futtermittel- und Lebensmittelhandel zu gewährleisten sowie die Interessen der Verbraucher zu wahren. Gemäß Artikel 51 der genannten Verordnung kann die Kommission für das Personal der mitgliedstaatlichen Behörden, die für die in der Verordnung vorgesehenen amtlichen Kontrollen zuständig sind, Schulungskurse veranstalten, zu denen auch Teilnehmer aus Drittländern, insbesondere Entwicklungsländern, zugelassen werden können. Inhalte dieser Kurse können vor allem das Futtermittel- und Lebensmittelrecht der Europäischen Union sowie die Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz sein.
- (2) Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe i der Richtlinie 2000/29/EG des Rates bildet die Rechtsgrundlage für die Veranstaltung von Schulungen im Bereich der Pflanzengesundheit.

⁽¹⁾ Verordnung (EU, Euratom) Nr. 966/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2012 über die Haushaltsordnung für den Gesamthaushaltsplan der Union und zur Aufhebung der Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1605/2002 des Rates (ABl. L 298 vom 26.10.2012, S. 1).

⁽²⁾ Delegierte Verordnung (EU) Nr. 1268/2012 der Kommission vom 29. Oktober 2012 über die Anwendungsbestimmungen für die Verordnung (EU, Euratom) Nr. 966/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Haushaltsordnung für den Gesamthaushaltsplan der Union (ABl. L 362 vom 31.12.2012, S. 1).

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 58/2003 des Rates vom 19. Dezember 2002 zur Festlegung des Statuts der Exekutivagenturen, die mit bestimmten Aufgaben bei der Verwaltung von Gemeinschaftsprogrammen beauftragt werden (ABl. L 11 vom 16.1.2003, S. 1).

⁽⁴⁾ Richtlinie 2000/29/EG des Rates vom 8. Mai 2000 über Maßnahmen zum Schutz der Gemeinschaft gegen die Einschleppung und Ausbreitung von Schadorganismen der Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse (ABl. L 169 vom 10.7.2000, S. 1).

⁽⁵⁾ Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1).

- (3) Das Programm „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ wurde im Jahr 2006 von der Kommission aufgelegt, um die in der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 festgelegten Ziele zu erreichen. In der Mitteilung „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ der Kommission⁽¹⁾ vom 20. September 2006 wurden Optionen für die künftige Organisation von Schulungen geprüft.
- (4) Um die Durchführung des Programms „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ in den Mitgliedstaaten zu gewährleisten, müssen ein Finanzierungsbeschluss und das Arbeitsprogramm zur Schulung in den Bereichen Lebens- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit für das Jahr 2014 angenommen werden. Die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 1268/2012 enthält detaillierte Bestimmungen zu Finanzierungsbeschlüssen.
- (5) Mit dem Durchführungsbeschluss 2013/770/EU⁽²⁾ ist die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel (nachstehend „die Agentur“) eingerichtet worden. Mit diesem Beschluss wurden der Agentur bestimmte Verwaltungs- und Programmdurchführungsaufgaben im Hinblick auf die Schulungsmaßnahmen im Bereich der Lebensmittelsicherheit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und der Richtlinie 2000/29/EG übertragen. Daher sollte der Agentur für das Jahr 2014 ein finanzieller Beitrag der Union zur Finanzierung der Betriebskosten für die Aktivitäten im Zusammenhang mit dem Programm „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ gewährt werden.
- (6) Für die Anwendung dieses Beschlusses sollte der Begriff „substanzielle Änderung“ im Sinne des Artikels 94 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 1268/2012 definiert werden.
- (7) Dieser Beschluss sollte die Zahlung etwaiger Verzugszinsen auf der Grundlage von Artikel 92 der Verordnung (EU, Euratom) Nr. 966/2012 und Artikel 111 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1268/2012 abdecken —

BESCHLIESST:

Artikel 1

Das Jahresarbeitsprogramm 2014 für die Durchführung des Programms „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ für das Jahr 2014 wird hiermit in der im Anhang zu diesem Beschluss stehenden Fassung angenommen. Es gilt als Finanzierungsbeschluss im Sinne des Artikels 84 der Verordnung (EU, Euratom) Nr. 966/2012.

Artikel 2

(1) Der Höchstbeitrag für die Durchführung des Arbeitsprogramms für das Jahr 2014 beläuft sich auf 16 170 000 EUR und wird aus Mitteln der folgenden Haushaltslinien des Gesamthaushaltsplans der Europäischen Union für 2014 finanziert:

a) Haushaltslinie 17 04 03: 15 000 000 EUR

b) Haushaltslinie 17 01 06 03: 1 170 000 EUR

(2) Der in Absatz 1 Buchstabe b genannte Betrag wird an die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel gezahlt und stellt einen operativen finanziellen Beitrag dar.

(3) Die in Absatz 1 Buchstabe a genannten Mittel können auch die Zahlung von Verzugszinsen abdecken.

⁽¹⁾ KOM(2006) 519 endg. vom 20.9.2006.

⁽²⁾ Durchführungsbeschluss 2013/770/EU der Kommission vom 17. Dezember 2013 zur Einrichtung der Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel sowie zur Aufhebung des Beschlusses 2004/858/EG (ABl. L 341 vom 18.12.2013, S. 69).

Artikel 3

Änderungen der Mittelzuweisungen für spezifische Maßnahmen, die in der Summe 20 % des in Artikel 2 Absatz 1 dieses Beschlusses festgesetzten Höchstbeitrags nicht überschreiten, gelten als nicht substanziell im Sinne des Artikels 94 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 1268/2012, sofern sie sich nicht wesentlich auf die Art der Maßnahmen und die Zielsetzung des Arbeitsprogramms auswirken.

Der zuständige Anweisungsbefugte kann solche Änderungen im Einklang mit den Grundsätzen der wirtschaftlichen Haushaltsführung und der Verhältnismäßigkeit vornehmen.

Brüssel, den 30. Juni 2014

Für die Kommission

Tonio BORG

Mitglied der Kommission

ANHANG

Arbeitsprogramm 2014 zur Schulung in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit im Rahmen des Programms „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“

1.1. Einleitung

Auf der Grundlage der in der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und der Richtlinie 2000/29/EG vorgegebenen Ziele enthält das Arbeitsprogramm die zu finanzierenden Maßnahmen sowie die Verteilung der Haushaltsmittel für das Jahr 2014:

1.2. Vergabe öffentlicher Aufträge (direkte Mittelverwaltung): Extern vergebene Aufträge zur Durchführung des Schulungsprogramms und anderer Lerninstrumente	15 000 000 EUR
1.3. Sonstige Maßnahmen: Operativer finanzieller Beitrag für die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel	1 170 000 EUR
INSGESAMT	16 170 000 EUR

1.2. Auftragsvergabe: Extern vergebener Auftrag zur Durchführung des Schulungsprogramms und anderer Lerninstrumente

Die im Jahr 2014 für die Auftragsvergabe vorgesehenen Haushaltsmittel belaufen sich auf insgesamt 15 000 000 EUR.

RECHTSGRUNDLAGE

Artikel 51 und Artikel 66 Absatz 1 Buchstaben b und c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004

Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe i der Richtlinie 2000/29/EG

HAUSHALTSLINIE

Haushaltslinie: 17 04 03

VORAUSSICHTLICHE ANZAHL UND ART DER VERTRÄGE

Für jedes der nachstehenden Themengebiete erfolgt die Unterzeichnung eines oder mehrerer direkter oder Rahmendienstleistungsverträge. Voraussichtlich werden etwa 12 bis 14 direkte Dienstleistungsverträge und 1 bis 3 Einzeldienstleistungsverträge unterzeichnet. Die Auftragnehmer werden im Hinblick auf die Schulungsmaßnahmen hauptsächlich organisatorische und logistische Aufgaben wahrnehmen.

GEGENSTAND DER GEPLANTEN AUFTRÄGE (FALLS MÖGLICH)

Im Jahr 2014 sind für die Schulungen in den Mitgliedstaaten folgende Themen vorgesehen:

Tätigkeiten	Betrag in EUR
Tierische Nebenprodukte	875 000
Futtermittelrecht	990 000
Kontaminantenkontrolle	990 000
Kontrollen an Grenzkontrollstellen	850 000
Einfuhrkontrollen bei Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs	920 000
TRACES (Hygiene- und Pflanzenschutzaspekte)	645 000
Kontrollen der Verbringung von Hunden und Katzen	625 000

Tätigkeiten	Betrag in EUR
Mikrobiologische Kriterien bei Lebensmitteln	725 000
Untersuchung von Ausbrüchen durch Lebensmittel übertragener Erreger	1 450 000
Tierschutz	1 310 000
Lebensmittelinformationen und Zusammensetzung von Lebensmitteln	1 450 000
Lebensmitteluntersuchung	1 200 000
Pflanzengesundheitskontrollen	1 150 000
Zoonosen und Antibiotikaresistenz	370 000
Lebensmittelkontaktmaterialien	240 000
Kontrolle von Anwendungsgeräten für Pestizide	310 000
EU-Rahmen für Tier- und Pflanzengesundheit	375 000
Sonstige Fragen und Konferenzen, Studien, Unterstützung sowie sonstige Lern- und Verbreitungsinstrumente in den Bereichen Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Lebensmittelsicherheit	525 000
INSGESAMT	15 000 000

DURCHFÜHRUNG

14 885 000 EUR (Finanzierung von Maßnahmen im Bereich der Lebensmittelsicherheit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und der Richtlinie 2000/29/EG) werden von der Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel verwaltet und eingesetzt (Beschluss 2013/770/EU der Kommission). Die verbleibenden 115 000 EUR verwendet die Kommission für die Unterstützung der Entwicklung von E-Learning.

VORAUSSICHTLICHER ZEITPLAN FÜR DAS VERGABEVERFAHREN

Etwa Juni bis September, damit die Unterzeichnung der Dienstleistungsverträge noch im Jahr 2014 erfolgen kann.

VERANSCHLAGTER WERT DER AUSSCHREIBUNGEN

15 000 000 EUR

1.3. Sonstige Maßnahmen: Operativer finanzieller Beitrag für die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel

RECHTSGRUNDLAGE

Verordnung (EG) Nr. 58/2003 des Rates, insbesondere Artikel 12 Absatz 3

HAUSHALTSLINIE

Haushaltslinie: 17 01 06 03

BETRAG

1 170 000 EUR

BESCHREIBUNG UND ZIEL DER DURCHFÜHRUNGSMASSNAHME

Aus der Haushaltslinie 17 01 06 03 wird der operative finanzielle Beitrag der Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel im Jahr 2014 für den Teil im Zusammenhang mit dem Programm „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ finanziert. Gemäß Artikel 12 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 58/2003 ist der operative finanzielle Beitrag der Finanzausstattung der von der Agentur mitverwalteten Programme der Union zu entnehmen.

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht Nr. 9/2014

„Wird die Unterstützung der EU für Investitionen und Absatzförderung im Weinsektor gut verwaltet und gibt es nachweislich Ergebnisse im Hinblick auf die Wettbewerbsfähigkeit der EU-Weine?“

(2014/C 205/05)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 9/2014 „Wird die Unterstützung der EU für Investitionen und Absatzförderung im Weinsektor gut verwaltet und gibt es nachweislich Ergebnisse im Hinblick auf die Wettbewerbsfähigkeit der EU-Weine?“ 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
Veröffentlichungen (PUB)
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

Mitteilung der französischen Regierung gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen⁽¹⁾

(Amtliche Bekanntmachung zu den Anträgen auf eine Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen flüssiger oder gasförmiger Kohlenwasserstoffe („Permis de Boissy“))

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 205/06)

Mit Schreiben vom 17. März 2014 hat das Unternehmen PerfEnergy SAS mit Sitz in 35, avenue d'Eprémesnil, 78290 Croissy-sur-Seine (Frankreich), für eine Dauer von fünf Jahren eine als „Permis de Boissy“ bezeichnete Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen von flüssigen oder gasförmigen Kohlenwasserstoffen für das Gebiet des Départements Essonne beantragt.

Das Gebiet, auf das sich diese Genehmigung bezieht, wird begrenzt durch die Großkreisabschnitte, die die nachstehend durch ihre geografischen Koordinaten definierten Scheitelpunkte miteinander verbinden, wobei als Nullmeridian derjenige von Paris gilt.

	NTF, Meridian von Paris		RGF93, Meridian von Greenwich	
	Längengrad	Breitengrad	Längengrad	Breitengrad
A	0,20 Grad West	54,10 Grad Nord	2° 09' 23"	48° 41' 24"
B	0,00	54,10 Grad Nord	2° 20' 11"	48° 41' 24"
C	0,00	54,04 Grad Nord	2° 20' 11"	48° 38' 09"
D	0,02 Grad West	54,04 Grad Nord	2° 19' 07"	48° 38' 09"
E	0,02 Grad West	54,02 Grad Nord	2° 19' 07"	48° 37' 04"
F	0,03 Grad West	54,02 Grad Nord	2° 18' 34"	48° 37' 04"
G	0,03 Grad West	53,95 Grad Nord	2° 18' 34"	48° 33' 18"
H	0,00	53,95 Grad Nord	2° 20' 11"	48° 33' 18"
I	0,00	53,92 Grad Nord	2° 20' 11"	48° 31' 40"
J	0,02 Grad West	53,92 Grad Nord	2° 19' 07"	48° 31' 40"
K	0,02 Grad West	53,83 Grad Nord	2° 19' 07"	48° 26' 49"
L	0,00	53,83 Grad Nord	2° 20' 11"	48° 26' 49"
M	0,00	53,80 Grad Nord	2° 20' 11"	48° 25' 12"
N	0,30 Grad West	53,80 Grad Nord	2° 04' 00"	48° 25' 12"
O	0,30 Grad West	54,00 Grad Nord	2° 04' 00"	48° 36' 00"
P	0,20 Grad West	54,00 Grad Nord	2° 09' 23"	48° 36' 00"

⁽¹⁾ ABl. 164 vom 30. Juni 1994, S. 3.

Das oben definierte Gebiet hat eine Fläche von ca. 504 km².

Einreichung der Anträge und Kriterien für die Erteilung der Rechte

Erstantrag- und Gegenantragsteller müssen den Nachweis erbringen, dass sie die für die Erteilung der Rechte erforderlichen Bedingungen erfüllen, die in den Artikeln 4 und 5 des geänderten Dekrets Nr. 2006-648 vom 2. Juni 2006 über Schürfrechte und Rechte zur Untertagespeicherung (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) festgelegt sind.

Interessierte Unternehmen können innerhalb von 90 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung einen Gegenantrag vorlegen. Dabei sind die Modalitäten einzuhalten, die in der Bekanntmachung über die Erteilung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen in Frankreich im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* C 374 vom 30. Dezember 1994, S. 11, veröffentlicht und mit dem geänderten Dekret Nr. 2006-648 vom 2. Juni 2006 über Schürfrechte und Rechte zur Untertagespeicherung (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) festgelegt wurden.

Gegenanträge sind unter der nachfolgend angegebenen Anschrift an das Ministerium für Ökologie, nachhaltige Entwicklung und Energie (Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie) zu richten. Die Entscheidungen über den Erstantrag und die Gegenanträge ergehen innerhalb einer Frist von zwei Jahren nach Eingang des Erstantrags bei den französischen Behörden, d. h. bis spätestens 1. Februar 2016.

Bedingungen und Auflagen in Bezug auf den Geschäftsbetrieb und dessen Einstellung

Antragsteller werden auf die Artikel 79 und 79.1 des französischen Bergbaugesetzbuchs („Code Minier“) sowie auf das geänderte Dekret Nr. 2006-649 vom 2. Juni 2006 über den Bergbau, die Untertagespeicherung und die Bergwerk- und Untertagespeicheraufsicht (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) verwiesen.

Weitere Auskünfte erteilt: Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie:

Direction générale de l'énergie et du climat — Direction de l'énergie
SD2/2A
Grande Arche, Paroi Nord
92055 La Défense cedex
FRANKREICH

Tel.: +33 140819527

Die oben genannten Rechtsvorschriften können auf folgender Webseite eingesehen werden:

<http://www.legifrance.gouv.fr>

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7169 — Weichai Power/Kion Group)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 205/07)

1. Am 19. Juni 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Weichai Power Co. Ltd. („Weichai“, China), das von der Shandong Heavy Industry Group Co., Ltd („SHIG“, China) kontrolliert wird, erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit der Kion Group AG („Kion“, Deutschland).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Weichai: Unternehmensgruppe der Automobilfertigung und Ausrüstungsindustrie mit den Kernbereichen Antriebsstrangmontage (Motoren, Schaltgetriebe und Achsen), Nutzfahrzeuge, Kfz-Elektronik und Fahrzeugteile, Hochdruck-Hydraulikpumpen, Hydraulikmotoren, Hydraulikventile, -kupplungen und -getriebe, zusätzliche Gussteile und Guss von anderen hydraulischen Komponenten
- SHIG: Unternehmensgruppe mit den Kernbereichen Nutzfahrzeuge, Baumaschinen (einschließlich Gabelstapler), Elektrizitätssysteme, Autoteile und Yachten
- Kion: Hersteller von Gabelstaplern, Lagertechnikgeräten und anderen Flurförderzeugen

3. Die Europäische Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽²⁾ in Frage.

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Europäischen Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7169 — Weichai Power/Kion Group 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
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7215 — AMEC/Foster Wheeler)
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2014/C 205/08)

1. Am 24. Juni 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen AMEC plc („AMEC“, Vereinigtes Königreich) erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Foster Wheeler AG („Foster Wheeler“, Schweiz).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - AMEC ist ein weltweit tätiger Anbieter von Beratungs-, Planungs- und Projektmanagementdiensten für Kunden der Wirtschaftsbereiche Erdöl und Erdgas, Bergbau, saubere Energien, Umwelt und Infrastruktur.
 - Foster Wheeler ist ein weltweit tätiger Anlagenbau-Konzern (Planung, Bau und Projektmanagement) und Anbieter von Stromerzeugungsanlagen und unter anderem in den Bereichen Öl und Gas, Chemikalien, Strom, Umwelt und Pharmazeutika tätig.
3. Die Europäische Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ in Frage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Europäischen Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Europäischen Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7215 — AMEC/Foster Wheeler 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“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7290 — Apple/Beats)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 205/09)

1. Am 24. Juni 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Apple Inc. (USA) erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über die Unternehmen Beats Electronics, LLC und Beats Music, LLC (USA).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Apple Inc.: Entwicklung, Produktion und Vermarktung mobiler Kommunikations- und Mediengeräte, Personal Computer und tragbarer digitaler Musikabspielgeräte sowie Verkauf dazugehöriger Software, Dienste, Peripheriegeräte, Netzwerklösungen und digitaler Inhalte und Anwendungen von Dritten;
- Beats Electronics, LLC: Konzipierung, Entwicklung und Vermarktung spezialisierter Audiotechnik einschließlich Kopfhörer, Lautsprecher (Soundsysteme) und in begrenztem Umfang Audiosoftware und Hardwaretechnologie für Computergeräte;
- Beats Music, LLC: Musikstreaming.

3. Die Europäische 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 Europäischen Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Europäischen Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens Sache M.7290 — Apple/Beats 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
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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 205/10)

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****„BRA“****EG-Nr.: IT-PDO-0117-01048 — 19.10.2012****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 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)

⁽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. Änderung(en)

Erzeugnisart

Beschreibung des Erzeugnisses, für das der Name „Bra“ gilt

Zur besseren Information der Verbraucher wurden die Begriffe „fett oder halbfett“ eingefügt, da zwar zur Herstellung von „Bra Tenero“ stets Vollmilch verwendet wird, bei „Bra Duro“ und „Bra d'Alpeggio“ aber auch die Verwendung von teilentrahmter Milch zulässig ist; darüber hinaus wird festgelegt, dass die Zugabe von Schafs- oder Ziegenmilch 20 % nicht überschreiten darf.

Es wird präzisiert, dass die Angaben zu Größe und Gewicht der Käselaike nur für die Mindestreifedauer gelten, da es bei längerer Reifung zu erheblichen Größen- und Gewichtsverlusten kommen kann. Um beim Verbraucher keine Unsicherheit aufkommen zu lassen, wird angegeben, dass die Rinde nicht zum Verzehr geeignet ist. Beim Typ „Duro“ kann die Rinde mit Speiseöl behandelt werden, um Schimmelbildung zu verhindern und dem Käse ein attraktiveres Aussehen zu verleihen, wie es die Verbraucher schätzen.

Erzeugungsgebiet

Um in der Produktspezifikation von „Bra“ den Grundsatz der Besonderheit des Erzeugungsgebiets zu wahren, wurde die Gemeinde Villafranca Piemonte (Provinz Turin), in der nach der geltenden Spezifikation nur der Reifungsprozess erfolgen muss, für alle Phasen der Herstellung in das Erzeugungsgebiet aufgenommen.

Herstellungsverfahren

Es wird präzisiert, dass die Erzeugung aus Vollmilch oder teilentrahmter Milch und mit Zugabe von flüssigem Kälberlab erfolgt. Dies war im Erlass des Staatspräsidenten vom 16. Dezember 1982 nicht ausdrücklich erwähnt worden, weil damals als Flüssiglab ausschließlich Kälberlab im Handel war.

Da die geltende Produktspezifikation keine Angaben zum Futteranteil enthält, der aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen muss, wird zur Verdeutlichung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet jetzt klargestellt, dass dieser Anteil mehr als 50 % beträgt. Die typische Futterration des Milchviehs (Kühe, Schafe, Ziegen) besteht aus frischem Grünfutter oder Silage, die durch andere geeignete Futtermittel ergänzt werden können.

Infolge der Verwendung immer wirksamerer Anlagen zur Kühlung und Aufbewahrung der Milch wird die Anzahl der täglichen Melkgänge auf bis zu vier erhöht, an den anderen Merkmalen wurde im Interesse der Hygiene und des Gesundheitsschutzes keine Änderung vorgenommen.

Zur Teilentrahmung der Milch wird präzisiert, dass diese sowohl mechanisch erfolgen kann (wie seit Beginn des 20. Jahrhunderts üblich) als auch durch natürliche Aufrahmung, wobei die erzielten Ergebnisse identisch sind. Beiden Verfahren liegt dasselbe physikalische Prinzip zugrunde, nämlich die Trennung der beiden Phasen (Fett und Wasser) anhand ihres unterschiedlichen spezifischen Gewichts.

Um genaue Hinweise zu geben und — auch unter Berücksichtigung der jahreszeitlichen Schwankungen, die natürlich auch die Merkmale der Milch beeinflussen — durch optimale Aufrahmung eine Teilentrahmung mit möglichst einheitlichem Fettgehalt sicherzustellen, wird die zur Aufrahmung benötigte Ruhezeit der Milch erhöht und die Höchsttemperatur angegeben, bei der dieser Vorgang zu erfolgen hat. Mithin wird das ebenfalls von der Jahreszeit abhängige Zeitintervall um 2 Stunden erweitert (von 12-18 Stunden auf 10-18 Stunden) und die Höchsttemperatur auf 18 °C festgelegt.

Nach der Behandlung der Milch zur Entfernung von Unreinheiten (Wärmebehandlung, Filterung usw.) kann eine Beimpfung mit Milchkulturen bzw. natürlichen Starterkulturen (Milch- oder Molkefermenten) erfolgen.

Die generelle Verbesserung der mikrobiologischen Eigenschaften der Milch hat in den letzten Jahren zu einer deutlichen Verringerung der Zahl der darin enthaltenen Bakterien geführt, was bisweilen Probleme bei der Gerinnung der Milch und der Reifung des Käses zur Folge hatte. Um hier Abhilfe zu schaffen, wird in der Spezifikation auch die Verwendung von Milchfermenten und/oder natürlichen Starterkulturen erlaubt. Darüber hinaus wird die Höchsttemperatur für das Dicklegen der Milch, die gemäß der Spezifikation von 1982 bei 27-32 °C liegt, auf 27-38 °C erhöht, da sich die Milchkulturen und die natürlichen Starterkulturen bei einer Gerinnungstemperatur um 38 °C (der Temperatur der Milch beim Melkvor-gang) besser entwickeln.

Der im Erlass von 1982 mit dem Satz „Der Käse muss mit dem typischen Verfahren des zweimaligen Zerschneidens der Dickete hergestellt werden“ relativ knapp beschriebene Arbeitsgang wird nunmehr ausführlicher dargestellt.

Im Einzelnen wird vorgegeben, dass die Gerinnungsdauer (15-25 Minuten) bereits beim ersten Zerschneiden festzulegen ist, damit sich ein objektiv identifizierbarer und messbarer Zeitrahmen ergibt. Ziel der korrekten Festlegung der Gerinnungsdauer ist es, eine homogene Korngröße zu erreichen und so eine bessere Abscheidung der Molke zu ermöglichen. Da die vorherige Zeitangabe zu ungenau war, wird jetzt ein Höchstwert angegeben.

Des Weiteren werden das erste und zweite Zerschneiden wie folgt spezifiziert:

Nach dem ersten Zerschneiden ist die Körnung des Käsebruchs bei „Bra Tenero“ nussgroß und bei „Bra Duro“ maiskorngroß, anschließend folgt eine Ruhezeit in der Molke von höchstens acht Minuten.

Nach dem zweiten Zerschneiden ist die Körnung bei „Bra Tenero“ maiskorngroß und bei „Bra Duro“ reiskorngroß. Anschließend wird der Käsebruch gerührt, dann lässt man ihn im Kessel oder im Portionierer ruhen, eventuell verbunden mit einer Vorpressung. In dieser Phase wird bisweilen ein Teil der Molke abgelaassen. Die Ruhezeit beträgt höchstens zehn Minuten, die Temperatur der aus dem Kessel genommenen Käsemasse beträgt maximal 44 °C.

Die Phasen des Einformens und Pressens werden detailliert beschrieben.

Der Käsebruch wird (gegebenenfalls in einem Leinentuch) in die Formen gefüllt. Ausschließlich bei „Bra Duro“ ist für den Fall, dass keine vollständige Entmolkung erfolgt ist, eine nochmaliges Verkneten gestattet; danach kann der Bruch in Formen eingefüllt und gepresst werden. Anschließend lässt man die Käsemasse ruhen, bis ein pH-Wert von 5,0-5,4 erreicht ist.

Als Referenzwert wird statt einer Zeitvorgabe der pH-Wert angegeben, da dieser genauer und zuverlässiger gemessen werden kann und bessere Ergebnisse liefert. Dann kann der Käse in eine Salzlake gelegt oder in einen Kühlraum gebracht werden, wo er bei maximal 10 °C noch einige Stunden ruht.

Die Produktspezifikation wird um den folgenden Satz ergänzt:

„Die Reifung erfolgt in geeigneten Räumlichkeiten bei einer Temperatur von höchstens 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit von maximal 95 %.“

Diese Änderung trägt dem Wunsch der Hersteller Rechnung, die Durchführung des Reifungsprozesses nicht auf Kühlräume oder Klimakammern zu beschränken, sondern sie auch in anderen geeigneten Räumen zuzulassen.

Infolge dieser Änderung wird die Vorgabe für die Temperatur von 6-9 °C auf maximal 15 °C und der Luftfeuchtigkeitswert (bisläng 80-85 % für „Bra Duro“ und 90 % für „Bra Tenero“) auf 95 % für beide Käsetypen erhöht.

Diese Änderung ermöglicht eine effizientere Durchführung des Reifungsprozesses auch in Räumen ohne künstliche Klimatisierung.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Neufassung erfolgte zur Anpassung an das Einzige Dokument.

Etikettierung

Es erfolgt eine Präzisierung der Angaben zu den Modalitäten des Verkaufs an den Endverbraucher sowie zur Portionierung und Abpackung des Käses, die auch außerhalb des Erzeugungsgebiets vorgenommen werden dürfen.

Für „Bra Duro“ wird zusätzlich auch die Vermarktung als abgepackter geriebener Käse vorgesehen, um dem Wunsch der Verbraucher nach verzehrfertigen Produkten nachzukommen.

Um die Authentizität des Erzeugnisses und seine eindeutige Erkennbarkeit im Handel sicherzustellen, werden die Käselaike am Seitenrand mit einer Kennzeichnung und auf der Oberseite mit einem runden Papieretikett mit aufgedrucktem Produktlogo versehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

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

„BRA“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-01048 — 19.10.2012

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

1. Name

„Bra“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

Beschreibung: „Bra“ ist ein fetter oder halbfetter gepresster Käse aus Kuhmilch; zur Herstellung von „Bra d’Alpeggio“ und „Bra Duro“ darf auch teilentrahmte Milch verwendet werden. Die Zugabe von Schafsmilch und/oder Ziegenmilch ist bis zu maximal 20 % erlaubt.

Das Endprodukt muss die folgenden Merkmale aufweisen:

Form: zylindrisch mit planer Ober- und Unterseite.

Größe: Durchmesser des Laibs 30-40 cm, Höhe des leicht konvexen Rands 6-10 cm mit leichten Abweichungen je nach verwendeten technischen Produktionsmitteln.

Gewicht: 6-9 kg.

Diese Angaben beziehen sich auf das Erzeugnis mit kürzester Reifungsdauer.

Rinde: „Bra Tenero“: hellgrau, elastisch, regelmäßig und glatt; nicht essbar; „Bra Duro“: hart, fest, goldbraun bis dunkelgrau; kann mit Speiseöl behandelt werden, um Schimmelbildung zu verhindern; nicht essbar;

Struktur des Teigs: „Bra Tenero“: mäßig ausgeprägte Konsistenz und Elastizität, mit nicht sehr zahlreichen kleinen Löchern. „Bra Duro“: nicht sehr zahlreiche kleine Löcher.

Farbe des Teigs: „Bra Tenero“: weiß oder elfenbeinfarben; „Bra Duro“: leicht cremefarbig bis ockergelb.

Geschmack: „Bra Tenero“: angenehm aromatisch und würzig; „Bra Duro“: wohlschmeckend bzw. sehr würzig.

Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 32 %.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Kuhmilch, eventuell mit Zugabe geringer Mengen (maximal 20 %) Schafs- oder Ziegenmilch, bei „Bra Duro“ gegebenenfalls teilentrahmt. Bei „Bra d’Alpeggio“ sind sowohl beim Typ „Tenero“ als auch beim Typ „Duro“ Teilentrahmung und die Zugabe von Salz und von flüssigem Kälberlab möglich.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Das Grundfutter, von dem sich das Milchvieh (Kühe sowie gegebenenfalls Schafe und Ziegen) vorwiegend ernährt, muss aus Grünfutter bzw. Trockenfutter oder aus Heufutter mit geeigneten Zusätzen bestehen. Über 50 Gewichtsprozent der Futtermischung müssen aus dem Erzeugungsgebiet stammen.

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

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

Das Milchvieh, dessen Milch für die Weiterverarbeitung zu „Bra“ bestimmt ist, muss in dem abgegrenzten Gebiet gehalten werden.

Auch die Gewinnung der Milch, die Verarbeitung zu Käse und seine Reifung müssen in diesem Gebiet erfolgen.

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

Der Käse kann als ganzer Laib oder aufgeschnitten, portioniert oder abgepackt in den Handel gelangen. „Bra Duro“ kann auch als Reibekäse abgepackt vermarktet werden. Die Arbeitsschritte Portionieren, Abpacken und Reiben können auch außerhalb des Erzeugungsgebiets durchgeführt werden.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Nach dem Einformen wird mit Hilfe spezieller Prägeformen die Ursprungskennzeichnung angebracht, die aus einem stilisierten B, der Angabe des Typs „Duro“ oder „Tenero“ und der Kennnummer des Herstellers (Provinzkürzel, gefolgt von einer zweistelligen Zahl) besteht.

Das vor der Vermarktung anzubringende Konformitätszeichen besteht aus einem runden Papieretikett mit einem Durchmesser von 20-28 cm auf strohgelbem Hintergrund für das normale Erzeugnis und auf grünem für „Bra d'Alpeggio“ sowie aus der am Laibrand eingepprägten Markierung. Das Papieretikett enthält den Schriftzug BRA TENERO oder BRA DURO, BRA TENERO D'ALPEGGIO oder BRA DURO D'ALPEGGIO, das Gemeinschaftszeichen und das charakteristische Logo eines Strichmännchens mit Schnurrbart und Hut, das die Arme um einen KäselaiB schlingt, aus dem bereits ein Stück herausgeschnitten wurde. Erst nach dieser Kennzeichnung darf das Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bra“ in den Verkehr gebracht werden.

Für die Anbringung des Papieretiketts darf Lebensmittelleim verwendet werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungs- und Reifungsgebiet umfasst die gesamte Provinz Cuneo sowie die Gemeinde Villafranca Piemonte in der Provinz Turin. „Bra Duro“ und „Bra Tenero“ dürfen den Zusatz „d'Alpeggio“ tragen, wenn sie in den folgenden Berggemeinden hergestellt wurden: Brondello, Castellar, Crissolo, Gambasca, Martiniana Po, Oncino, Ostanta, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassinio, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola und einem Teil der durch Gesetz Nr. 991 vom 25. Juli 1952 und nachfolgenden Änderungen als Berggebiete ausgewiesenen Territorien und Gemeinden (Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei und der an Ormea angrenzende Teil von Magliano Alpi).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet liegt zwischen den Seealpen und den Kottischen Alpen, die die Provinz Cuneo von Südosten bis Nordwesten einrahmen. Im Osten wird es von den hohen Hügeln der Langhe und des Roero begrenzt. Es zeichnet sich durch eine umfangreiche Futter- und Milchproduktion und besonders günstige Klimabedingungen für die Milchviehhaltung aus. Die geringe Zahl nebeliger Tage im Winter und schwüler Tage im Sommer trägt zum hervorragenden Zustand des Milchviehs und der Futterkulturen bei. Im Vergleich zu den weiter östlich gelegenen Gebieten der Po-Ebene sind die Winter in der Provinz Cuneo kälter und trockener und die Sommer nicht so heiß. Dank dieser Umweltfaktoren entstanden im Erzeugungsgebiet die Voraussetzungen für die Erzeugung von „Bra“.

Die Winde, die im Laufe eines Tages in wechselnder Richtung von den Bergen der Region herabwehen, sorgen für eine geringe Luftfeuchte, wie sie für die optimale Reifung des Käses benötigt wird.

Das Gebiet an den Hängen der Alpenkette und der Hügel ist eine fruchtbare Hochebene, die von den Flüssen Po und Tanaro und ihren zahlreichen, fächerartig ausgebildeten Zuflüssen durchzogen wird.

„Bra“ ist ein gepresster Käse, der in den beiden Varianten „Duro“ und „Tenero“ große Bedeutung hat für die Menschen, die ihn verzehren oder aufbewahren. Zwar liegen seine Wurzeln im Almengebiet der Region, doch hat sich der Käse mit seinem hohen Nährwert dank der am Ende des Sommers ins Tal zurückkehrenden Senner, die über großes Geschick bei der Käseherstellung verfügen, seit über einem Jahrhundert auch im Bergvorland einen festen Platz erobert und ist zu einem Kulturgut geworden. Besonders wichtig bei der Erzeugung von „Bra“ sind das Einformen und das Pressen des Käseteigs.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Bra“ erkennt man an seiner besonderen Rinde, die bei „Bra Tenero“ hell und elastisch, bei „Bra Duro“ goldbraun und fest und gegebenenfalls mit Speiseöl behandelt ist. Beim Anschnitt nimmt man sofort das besondere Aroma dieses Käses wahr. „Bra Tenero“ hat einen feinen, anziehenden Duft und einen deutlich süßen Geschmack, während bei „Bra Duro“ der Charakter ausgeprägter und mit leicht süßen und salzigen Noten unterlegt ist. Verwendung findet er in Salaten und bei Backofengerichten, deren eigenen Charakter er unterstreicht. Für geriebenen „Bra Duro“ gibt es in der Küche zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten.

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. A.)

Das Zusammenwirken von pedoklimatischen Bedingungen und Herstellungsmethoden sorgt für die einzigartigen Merkmale von „Bra“. Das liegt daran, dass sich im Lauf der Jahrhunderte eine ganz außergewöhnliche autochthone Bakterienflora entwickelt hat, die für die Besonderheiten dieses Käses bei der Reifung verantwortlich ist und ihn zu einem ganz besonderen, unverwechselbaren gepressten Käse macht.

„Bra“ ist ein fester Bestandteil der Geschichte und Kultur der Provinz Cuneo. Seinen Namen hat er von der Stadt Bra, die einst der wichtigste Marktplatz für diesen Käse war. Seine Merkmale und auch seine Aroma- und Geschmackseigenschaften haben sich nie verändert. Diese produktspezifischen Besonderheiten stehen in engem Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, weil sie hier entwickelt und weitergegeben wurden. Die Ausprägung der beiden Typen „Tenero“ und „Duro“ ist dem Umstand zu verdanken, dass die Käser bei der Herstellung mit sehr ähnlichen Produktionstechniken arbeiten, aber gleichzeitig mittels unterschiedlicher Zeiten der Reifung und Verfeinerung unverwechselbare Geschmacksergebnisse erzielen konnten und auf diese Weise einen kompakten, aber nicht trockenen Käse erzeugten, der sich auch zur Verwendung als Reibekäse eignet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bra“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 51 vom 1.3.2012 veröffentlicht.

⁽⁴⁾ Siehe Fußnote 3.

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, dann auf „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

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 205/11)

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⁾

„Pecorino Crotonese“

EG-Nr.: IT-PDO-0005-01111 — 13.05.2013

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

1. Name

„Pecorino Crotonese“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pecorino Crotonese“ steht für einen ausschließlich aus Schafsvollmilch hergestellten Hartkäse, bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens in den Varianten *fresco* (frisch), *semiduro* (halbfest) oder *stagionato* (gereift), auch zur Verwendung als Reibekäse, besitzt der Käse die folgenden physikalischen Merkmale: Form: zylindrisch mit planer Oberfläche und planem oder leicht konvexem Laibrand; Gewicht: 0,5-5,0 kg, mehr als sechs Monate gereifte Käseläibe können auch ein Gewicht von 10 kg haben; Maße: bei einem Gewicht von 0,5-5,0 kg beträgt die Höhe des Laibrands 6-15 cm und der Durchmesser des Laibs 10-20 cm, bei mehr als 5,0 kg liegen die Höhe des Laibrands bei 15-20 cm und der Durchmesser bei 20-30 cm.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss mindestens 40 % betragen, der Eiweißgehalt mindestens 25 % und der Feuchtigkeitsgehalt mindestens 30 %; an den Laiben sind Abdrücke des Korbs sichtbar, in den der Bruch gepresst wurde.

„Pecorino Crotonese Fresco“: dünne weiße oder hell-strohgelbe Rinde; ausgeprägter Geschmack, weich und leicht säuerlich. Die Abdrücke des Korbs sind deutlich erkennbar. Der einheitliche, milchig-weiße Käseteig ist zart und cremig, mit vereinzelten Löchern.

„Pecorino Crotonese Semiduro“: dicke hellbraune Rinde; intensiver, harmonischer Geschmack. Der halbfeste Teig ist kompakt und weist vereinzelte Löcher auf.

„Pecorino Crotonese Stagionato“ mit langer Reifungsdauer (über sechs Monate): harte braune Rinde, kann mit Olivenöl oder Ölhefe überzogen sein. Intensiver, ausgeprägter Geschmack mit leicht scharfem Nachklang. Der hell-strohgelbe Käseteig hat vereinzelte Löcher.

Organoleptische Merkmale: Beim Verkosten entfaltet sich unmittelbar nach dem Aufschneiden des Käseläibs ein leichter Geruch von Schafsmilch, der sich harmonisch mit anderen charakteristischen Noten wie dem Duft von Heu und reifen Feldkräutern, einem Hauch von Haselnuss und einem Anflug von Rauch verbindet.

⁽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)

Milch: rohe Schafsvollmilch, gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen wärmebehandelt oder pasteurisiert.

Lab: Labpaste vom Ziegenlamm.

Die Entwicklung natürlicher Milchfermente in der zur Verkäsung eingesetzten Milch und die Verwendung von natürlichen Molkefermenten/Milchfermenten aus dem Erzeugungsgebiet sind zulässig.

Salz: (NaCl) Steinsalz.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Das Grundfutter der Tiere, deren Milch für die Herstellung des Käses verwendet wird, stammt vorwiegend aus dem Erzeugungsgebiet. Die Tiere ernähren sich vor allem von Weidegrünfütter und nicht vergorenem Heu aus dem Erzeugungsgebiet. Die Zugabe von GVO-freien Futterkonzentraten aus anderen Gebieten ist vor allem an Wintertagen erlaubt, wenn die Schafe nicht auf der Weide sein können. Die Zufütterungsrate darf, aufs Jahr gerechnet, 40 % nicht überschreiten. Die Tiere werden halbwild gehalten; tagsüber können sie frei weiden, am Abend werden sie zurück in den Stall getrieben. Alle Tiere werden tierärztlich überwacht, geimpft und bei Bedarf behandelt. Die Herden befinden sich von September bis Juni auf der Weide.

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

Aufzucht der Tiere, Gewinnung der Milch, Erzeugung und Reifung des Käses.

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

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

„Pecorino Crotonese“ g. U. wird gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen als ganzer Laib oder in Stücken vermarktet. Das auf dem Käselaub angebrachte Etikett enthält neben den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen die folgenden weiteren Angaben: das Logo von „Pecorino Crotonese“, gefolgt vom Schriftzug „Denominazione di Origine Protetta“ oder der Abkürzung D.O.P., die EU-Zeichen und gegebenenfalls die Angabe der Gemeinschaftsverordnung sowie die Firmenbezeichnung und Anschrift des Herstellungs- oder Verpackungsbetriebs. Wenn das Erzeugnis für den internationalen Markt bestimmt ist, können der Schriftzug „Denominazione di Origine Protetta“ und das Gemeinschaftszeichen auch in der Sprache des Bestimmungslands verwendet werden. Das in zwei Felder unterteilte Produktlogo enthält links ein grafisches Zeichen und rechts einen Schriftzug. Das grafische Zeichen muss auf die Rinde der Käselaipe eingebrannt oder eingestanzelt werden, der Schriftzug auf den Seitenrand.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem die Erzeugung und Reifung von „Pecorino Crotonese“ stattfindet, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: in der Provinz Crotone die Gemeinden Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotone, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico und Verzino; in der Provinz Catanzaro die Gemeinden Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri und Zagarise; in der Provinz Cosenza die Gemeinden Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola und San Giovanni in Fiore sowie Scala Coeli und Terravecchia.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet bildet geografisch wie historisch-kulturell eine Einheit und entspricht im Wesentlichen dem Territorium der im Jahr 1390 gegründeten Markgrafschaft Crotone.

Es ist geprägt durch die im Pliozän entstandenen typischen Hügel aus Tongestein in der Umgebung von Crotone und in dem an die Provinz Crotone angrenzenden Bergland, das von den Anhöhen der Sila Piccola bis zu denen der Sila Grande reicht. Physikalisch ist das gesamte Gebiet eng miteinander verbunden, und die Sila-Hochebenen dienen zu weiten Teilen als natürliche Sommerweiden für die Herden im Hügelland zwischen den genannten Bergen und dem Ionischen Meer. Dieses besondere geologische Profil beeinflusst das lokale Klima, das durch kalte Winter und heiße Sommer geprägt ist, aber keine nennenswerten Temperatur-Ausreißer aufweist, und eine konstante Luftfeuchtigkeit hat (Durchschnittswert 58 %).

Im Erzeugungsgebiet von „Pecorino Crotonese“ gibt es 398 Schafzuchtbetriebe mit insgesamt etwa 49 000 Tieren. Entgegen dem landesweiten Trend war hier in den vergangenen zehn Jahren ein Zuwachs von 4 % zu verzeichnen.

Die Haltung der Tiere erfolgt halbwild in extensiver Weidewirtschaft einschließlich Auftrieb auf die Bergweiden und Abtrieb. Im Erzeugungsgebiet ist reichlich Weideland vorhanden (mehr als 40 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche sind Weiden und Wiesen) mit Pflanzen, die geringe Bedeutung für die Viehzucht haben oder als Unkraut gelten, aber in entlegenen Gegenden wie dem Erzeugungsgebiet in großen Mengen vorkommen. Das Weideland ist ausreichend homogen. Die Flora der Weiden im Marchesato besteht weitgehend aus den lokalen Ökotypen frischer Gräser und Kräuter wie Weidelgras, Klee, Wegwarte, Süßklee und Luzerne.

Das hohe Ansehen der örtlichen Käsemeister zeugt von einer uralten, in historischen Quellen belegten Tradition; da zur Herstellung des Käses vor allem Familienangehörige herangezogen wurden, blieben die verwendeten Käseertechniken über lange Zeit unverändert bestehen. Das Fachwissen der Käser ist ein zentraler Bestandteil des Herstellungsprozesses, der vollständig auf Handarbeit beruht. Der Käser muss den richtigen Zeitpunkt kennen, an dem die Milch gerinnt und die Dickete mit einem traditionellen Gerät, dem *miscu*, bis auf Reiskorngröße zerkleinert werden muss. Dieser Holzstab ist so geformt, dass die Zerkleinerung sehr energisch erfolgen kann und viel Fett freigesetzt wird; die verbleibende, sehr milchige Molke, die im Erzeugungsgebiet als *lacciata* bezeichnet wird, ist ein Indikator für die korrekte Verarbeitung der Käsemasse. Sehr wichtig ist auch das manuelle Rühren und Pressen des Teigs zum Einformen in die Körbe, wo er noch einmal gerührt, gewendet und gepresst und schließlich in die *lacciata* gelegt wird. Dort wird der Käse einen oder zwei Tage lang gesäuert, ehe der Reifungsprozess beginnt. Während der Reifung bildet sich auf der Oberfläche eine charakteristische Schimmelschicht, die der Käser beobachten muss, um festzustellen, welche Laibe korrekt hergestellt wurden und welche auszusortieren sind. Ebenso muss er bei der Reifung erkennen, wann der richtige Zeitpunkt zum Wenden der Laibe gekommen ist und wann sie abgebürstet oder abgewaschen und mit Olivenöl oder mit Ölhefe bestrichen werden müssen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Besondere Kennzeichen von „Pecorino Crotonese“ sind:

- ein leichter Geruch von Schafsmilch, der sich harmonisch mit anderen charakteristischen Noten wie dem Duft von Heu und reifen Feldkräutern, einem Hauch von Haselnuss und einem Anflug von Rauch verbindet, ohne dass ein Duft dominiert; allenfalls der Geruch nach Schaf darf etwas im Vordergrund stehen;
- ein kompakter Teig mit wenigen Löchern, der sich im Mund nur wenig elastisch anfühlt; zunächst ist die körnige Struktur wahrnehmbar, doch bei gründlichem Kauen lösen sich die Körner im Mund auf. Der Fettgehalt des Käses ist spürbar, vermittelt aber kein cremiges Gefühl. Durch die Kaubewegung und die Körperwärme entsteht der gleiche aromatische Eindruck wie beim Aufschneiden des Käses, aber noch voller und ausgeprägter, vor allem beim Schlucken, wenn das typische Aroma den Mund angenehm und nachhaltig erfüllt;

- die sichtbaren Abdrücke des Korbs auf dem Käselaiab.

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.)*

- Aufgrund der besonderen halbwildten Tierhaltung werden die Schafe vorwiegend mit Wildgräsern und -kräutern aus dem Erzeugungsgebiet ernährt. Die charakteristischen Aromen von „Pecorino Crotonese“ sind bestimmten chemischen Verbindungen in den Futterpflanzen zu verdanken wie den Terpenen und Sesquiterpenen, die in nennenswerter Menge nur in Pflanzen bestimmter Familien wie Gräser, Kreuzblütler, Doldeblütler und Korbblütler sowie in anderen Weidepflanzen enthalten sind, die von Schafen normalerweise gefressen werden. In den Futterkulturen dagegen sind diese Substanzen nur zu einem geringen oder sehr geringen Prozentsatz enthalten. Da sie stark aromatisch sind und ganz bestimmten Pflanzen zugeordnet werden können, lässt ihr Vorkommen im Käse eindeutig auf das Weidegebiet der Schafe schließen, denn die von Wildpflanzen geprägte lokale Mikroflora ist entscheidend für die organoleptischen Merkmale von „Pecorino Crotonese“. Durch die traditionelle Praxis des Weideauftriebs werden die Schafe zudem vor dem Umwelt- und Futterstress während der heißesten Monate des Jahres geschützt, und der Gehalt an Aromastoffen bleibt in der Milch erhalten.
- Das Klima des Erzeugungsgebiets ist entscheidend für eine erfolgreiche Reifung und verhilft „Pecorino Crotonese“ zu seiner typischen Struktur. Die hier herrschende charakteristische Luftfeuchtigkeit ist eine wichtige Grundlage für den Reifungsprozess; sie hat dazu beigetragen, dass sich im Lauf der Jahrhunderte spezielle Techniken entwickelten, und stellt eine bedeutsame Umweltressource dar. Für die optimale Reifung des Erzeugnisses darf die Luftfeuchtigkeit weder zu hoch sein (dann würde der Käse nicht richtig trocknen), noch darf sie allzu sehr schwanken, damit die Umgebungsbedingungen während der gesamten Reifungsdauer homogen bleiben. Die zumeist konstanten Luftfeuchtigkeitswerte stellen sicher, dass der Käse nach und nach reift und so seine charakteristische kompakte Struktur ohne nennenswerte Lochbildung erhält.
- Der unauflöbliche Zusammenhang mit dem Faktor Mensch besteht in den Herstellungstechniken, die der jahrhundertealten lokalen Tradition der Käsermeister entstammen und denen das Gebiet seinen guten Ruf im Bereich der Milchverarbeitung verdankt. Dass die Käseherstellung fast ausschließlich von Hand in Familienbetrieben erfolgt, ermöglicht die Wahrung dieser Tradition und zeugt auch von dem hohen Spezialisierungsgrad in diesem Gewerbe und dem handwerklichen Geschick von Arbeitskräften, die anderswo nicht zu finden sind. Die fachlichen Kompetenzen sind vor allem bei den Arbeitsschritten besonders wichtig, die von Hand ausgeführt werden: von der Dicklegung der Milch über das Einformen des Bruchs bis zur Überwachung des Reifungsprozesses.
- Die Verwendung von natürlichen Molkefermenten/Milchfermenten aus dem Erzeugungsgebiet sorgt für einen wichtigen mikrobiologischen Zusammenhang. Durch Molkefermente aus der vor Ort gewonnenen Milch wird sichergestellt, dass gebietsspezifische Milchsäurebakterien zugeführt werden, was zum spezifischen Charakter des Erzeugnisses beiträgt.

„Pecorino Crotonese“ ist ein typischer Käse des Erzeugungsgebiets und als solcher ein fester Bestandteil dieses ländlichen Raumes. Belege für seine Erzeugung sind bereits im frühen Mittelalter zu finden, sein Export ist seit dem 16. Jahrhundert dokumentiert. Zur Zeit der österreichischen Vizekönige in Neapel (1707-1734) war der Käse ein regelrechter Exportschlager, und Anfang Januar 1712 verkaufte der Geistliche Giacinto Tassone di Cutro in Neapel dem örtlichen Händler Aniello Montagna ca. „200 Doppelzentner **Cotrone-Käse** der laufenden Saison, nicht aufgebläht, ohne Löcher oder Risse“. Auch in den vergangenen 25 Jahren ist die Bezeichnung „Pecorino Crotonese“ regelmäßig auf Handelsetiketten zu finden und wird von einem Verband regionaler Schafzüchter verwendet. Außerdem versuchten zahlreiche Käsehersteller aus anderen Regionen, „Pecorino Crotonese“ nachzuahmen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pecorino Crotonese“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 46 vom 23.2.2012 veröffentlicht.

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

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, dann auf „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

