

Amtsblatt der Europäischen Union

C 310



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 12. September 2014

57. Jahrgang

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2014/C 310/01	Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss 2014/658/GASP des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 961/2014 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen	1
---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Europäische Kommission

2014/C 310/02	Euro-Wechselkurs	3
---------------	------------------------	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 310/03	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	4
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

DE

IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss 2014/658/GASP des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 961/2014 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen

(2014/C 310/01)

Den im Anhang des Beschlusses 2014/145/GASP des Rates⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss 2014/658/GASP des Rates⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 961/2014 des Rates⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, aufgeführten Personen wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass die in den genannten geänderten und durchgeführten Anhängen aufgeführten Personen in die Liste der Personen und Organisationen aufzunehmen sind, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen. Die Gründe für die Aufnahme dieser Personen sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedsstaats/der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 269/2014) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind vor dem 1. Februar 2015 an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der gemäß Artikel 6 Absatz 3 des Beschlusses 2014/145/GASP und Artikel 14 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 regelmäßig durchzuführenden Überprüfung der Liste der benannten Personen und Einrichtungen durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 271 vom 12.9.2014, S. 47.

⁽³⁾ ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 6.

⁽⁴⁾ ABl. L 271 vom 12.9.2014, S. 8.

Die betroffenen Personen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

11. September 2014

(2014/C 310/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2928	CAD	Kanadischer Dollar	1,4236
JPY	Japanischer Yen	138,38	HKD	Hongkong-Dollar	10,0200
DKK	Dänische Krone	7,4435	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5794
GBP	Pfund Sterling	0,79580	SGD	Singapur-Dollar	1,6346
SEK	Schwedische Krone	9,1945	KRW	Südkoreanischer Won	1 341,49
CHF	Schweizer Franken	1,2100	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,1981
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9245
NOK	Norwegische Krone	8,2035	HRK	Kroatische Kuna	7,6220
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 325,23
CZK	Tschechische Krone	27,635	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1337
HUF	Ungarischer Forint	314,80	PHP	Philippinischer Peso	56,920
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	48,5670
PLN	Polnischer Zloty	4,1986	THB	Thailändischer Baht	41,628
RON	Rumänischer Leu	4,4190	BRL	Brasilianischer Real	2,9671
TRY	Türkische Lira	2,8440	MXN	Mexikanischer Peso	17,0953
AUD	Australischer Dollar	1,4182	INR	Indische Rupie	78,8026

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

V

(Bekanntmachungen)

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 310/03)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

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

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„TOMA PIEMONTESE“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-01074 — 3.1.2013

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] Futter, geografisches Gebiet

2. Art der Änderung

- 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

⁽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.

- 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

Zur besseren Information der Verbraucher wurde das Wort „semicotto“ (halbgar gekocht) gestrichen, da das Ankochen in der geltenden Produktspezifikation nicht verbindlich vorgeschrieben war, sodass der Verbraucher in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des Erzeugnisses irregeführt werden konnte.

Darüber hinaus wird präzisiert, dass die angegebenen Maße und Gewichte der Mindestreifezeit entsprechen, da es bei längerer Reifung zu erheblichen Größen- und Gewichtsverlusten kommen kann.

Da die Käselaibe im Verlauf des Reifungsprozesses an Gewicht verlieren, wird klargestellt, dass sich die Angaben zu Maßen und Gewichten auf die Mindestreifezeit beziehen, um sicherzustellen, dass die Kontrolle des Erzeugnisses nach einheitlichen Kriterien erfolgt. Das führte zu einer Änderung beim Höchstgewicht der Käselaibe, dessen Wert von 8 kg auf 9 kg erhöht wurde.

Die Beschreibung des Teigs für den halbfetten Typ *Toma semigrasso* wird dahingehend präzisiert, dass der zunächst elastische Teig im Verlauf des Reifungsprozesses eine halbfeste Struktur annimmt.

Um beim Verbraucher keine Unsicherheit aufkommen zu lassen, wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Rinde nicht zum Verzehr geeignet ist.

Herstellungsverfahren

Nach der aktuellen Spezifikation muss „die Milch zur Erzeugung von *Toma Piemontese* beider Typen aus mindestens zwei aufeinanderfolgenden Melkgängen stammen bzw. beim Vollmilchkäse aus nur einem Melkgang“. Dieser Passus wurde dahingehend umformuliert, dass „die Milch zur Herstellung der beiden in Artikel 2 der Spezifikation angeführten Typen aus einem oder mehreren Melkgängen stammen muss“.

Durch die Einführung automatischer Melksysteme kann die Anzahl der täglichen Melkgänge erhöht werden. Vom wissenschaftlich-technischen Standpunkt aus gesehen, werden dadurch die Eigenschaften der Milch nicht beeinträchtigt; insbesondere die Zusammensetzung in Bezug auf den Fettgehalt (Gramm Fett pro Tag) und den Eiweißgehalt (Gramm Eiweiß pro Tag) ist statistisch vergleichbar mit der durch traditionelles Melken gewonnenen Milch.

Diese Melksysteme können sogar zur Verbesserung der Tiergesundheit beitragen, weil für die Kühe der Stress entfällt, der bei nur zwei Melkgängen im Fall besonders hoher Laktationsspitzen entsteht. Die Möglichkeit, auch öfter als zweimal am Tag hohe Milchmengen abzumelken, mindert zudem den Stress auf das Euter und die Zitzen und erlaubt eine Verbesserung der mikrobiologischen Qualität, was sich positiv auf die Zusammensetzung der Milch auswirkt und das Auftreten von Euterentzündungen verringert.

Da die geltende Spezifikation keine Angaben darüber enthält, ob Rohmilch oder wärmebehandelte Milch zu verwenden ist, wird nun präzisiert, dass sowohl Rohmilch als auch wärmebehandelte Milch erlaubt sind.

Zur Ruhezeit der Milch wird präzisiert, dass diese vom Zeitpunkt der Eingabe in den Kessel an berechnet wird. Zu der beim halbfetten Typ vorgesehenen Teilentrahmung wird präzisiert, dass diese sowohl durch natürliche Aufrahmung als auch mechanisch erzielt werden kann.

Die Produktspezifikation wird um die Möglichkeit einer Beimischung der Milch mit Milchbakterienkulturen und/oder natürlichen Starterkulturen ergänzt. Die in den letzten Jahren zu verzeichnende generelle Verbesserung der Eigenschaften der Milch hat eine deutliche Verringerung der Zahl der darin enthaltenen Bakterien bewirkt, was in einigen Fällen zu Problemen bei der Gerinnung der Milch und der Reifung des Käses geführt hat. Um hier Abhilfe zu schaffen, muss bisweilen auf Milchbakterienkulturen und/oder natürliche Starterkulturen zurückgegriffen werden, damit ein geeigneter Säuregrad erreicht und die Konsistenz der Dickete verbessert wird.

Des Weiteren wird die maximale Gerinnungstemperatur der Milch von bisher 35 °C auf 38 °C erhöht, weil sich bei dieser Gerinnungstemperatur (der Temperatur der Milch unmittelbar nach dem Melken) die Milchbakterienkulturen und die natürlichen Starterkulturen besser entwickeln.

Der Säuregehalt der Milch wird nicht mehr wie bisher als SH-Zahl, sondern als pH-Wert angegeben. Damit liegt ein präziserer Indikator vor, der zuverlässigere Werte und damit auch bessere Messergebnisse liefert.

Die Gerinnungszeit ist in der aktuellen Spezifikation mit 30-40 Minuten angegeben. Es empfiehlt sich, nur den Höchstwert von 40 Minuten anzugeben, weil die Gerinnungszeit je nach Temperatur der Milch und verwendeter Labmenge erheblich schwankt. Auch bei einer etwaigen späteren Erwärmung der Dickete sollte auf die untere Temperaturgrenze verzichtet und nur die Höchsttemperatur von 48 °C angegeben werden. Die Erfahrung und die in den vergangenen Jahren gesammelten Daten zeigen, dass die Gerinnungszeit bisweilen unter 30 Minuten liegt und die Dickete nicht immer bis zur vorgesehenen Mindesttemperatur erwärmt werden muss, damit sie ihre charakteristische Konsistenz erreicht. Es erscheint deshalb angezeigt, die Entscheidung über die geeignete Temperatur und Gerinnungszeit dem Käser mit seiner Erfahrung und seinen Fachkenntnissen zu überlassen, der diese unter Berücksichtigung aller relevanten Faktoren trifft.

Das Einlegen in Salzlake, das gemäß der aktuellen Spezifikation für 24-48 Stunden erfolgen soll, führt vor allem bei kleineren Käseläuben häufig zu Problemen, weil der Käse bei Anwendung dieser Zeitwerte bisweilen zu salzig wird. Auch hier erscheint es sinnvoll, nur den Höchstwert von 48 Stunden anzugeben, um ein korrektes Salzen des Erzeugnisses sicherzustellen.

In Bezug auf die Reifungsphase wurden die Werte für Luftfeuchtigkeit und Temperatur geändert.

In der derzeitigen Spezifikation ist ein Feuchtigkeitswert von ca. 85 % vorgegeben. Bei dieser Angabe, die von den Erzeugern immer als Durchschnittswert verstanden wurde, kam es im Lauf der Jahre zu Auslegungsproblemen. Deshalb wurde die „Circa“-Angabe dahingehend präzisiert, dass sie nun auch jahreszeitliche Schwankungen von $\pm 13\%$ umfasst.

Bei der Temperatur wurde ein Höchstwert festgelegt und die bisherige Angabe eines Temperaturintervalls von 6°-10 °C durch die Höchsttemperatur von 13 °C ersetzt.

Diese Änderungen erlauben eine bessere Steuerung der Reifung des Erzeugnisses unter besonderer Berücksichtigung der Bedingungen in Räumen ohne Klimaanlage, die jahreszeitlichen Schwankungen unterliegen.

Etikettierung

Um die Authentizität des in Verkehr gebrachten „Toma Piemontese“ sicherzustellen und seine korrekte Identifizierung zu ermöglichen, ist die Anbringung einer Ursprungsbezeichnung im Zentrum einer der flachen Seiten des Laibs vorgesehen.

Sonstiges

Futter

In der aktuellen Spezifikation wird nicht angegeben, wie hoch der Anteil des im Erzeugungsgebiet gewonnenen Futters für die Milchkühe sein muss. Um den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet zu verdeutlichen, wurde dieser Passus dahingehend präzisiert, dass die typische Futterration der Milchkühe aus frischem Grünfutter oder Silage besteht, die durch andere geeignete Futtermittel ergänzt werden können und vorwiegend (zu über 50 Gewichtsprozent) aus dem Erzeugungsgebiet stammen.

Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet wurde nicht geändert; es umfasst nach wie vor dieselben Gemeinden. Seit der Einrichtung der Provinz Verbania Cusio Ossola gehören dazu auch einige früher zur Provinz Novara zählende Gemeinden. Die neue Provinz besteht aus 77 Gemeinden, die früher alle zur Provinz Novara gehörten.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ^(¹)

„TOMA PIEMONTESE“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-01074 — 3.1.2013

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

1. Name

„Toma Piemontese“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

⁽¹⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

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

„Toma Piemontese“ ist ein reiner Kuhmilchkäse, der entweder aus Vollmilch (Typ „a latte intero“) oder aus teiltrahmter Milch (Typ „semigrasso“) hergestellt wird.

Das Endprodukt muss die folgenden Merkmale aufweisen:

- Form: zylindrisch mit planer oder fast planer Ober- und Unterseite und leicht konvexem Rand.
- Größe: Durchmesser des Laibs 15-35 cm, Höhe 6-12 cm.
- Gewicht: 1,8-9 kg.
(Diese Maße und Gewichte gelten für das Erzeugnis nach der Mindestreifungsdauer)
- Rinde Vollmilchtyp: elastisch und glatt, Farbe je nach Reifungsdauer hell strohfarben bis rötlich braun, nicht zum Verzehr geeignet.
- Rinde halbfetter Typ: wenig elastisch, rustikales Aussehen, von intensiv strohgelber bis rötlich brauner Farbe, nicht zum Verzehr geeignet.
- Struktur des Käseteigs: beim Vollmilchtyp weich mit zahlreichen kleinen Löchern, beim halbfetten Typ elastisch oder halbfest (je nach Stand der Reifung), mit kleinen Löchern.
- Farbe des Käseteigs: weiß-strohgelb.
- Geschmack: süß und mit angenehmem, feinem Aroma beim Vollmilchtyp, beim halbfetten Typ intensiv und harmonisch mit markantem Aroma, dessen Intensität im Verlauf des Reifungsprozesses zunimmt.
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 40 % beim Vollmilchtyp, beim halbfetten Typ mindestens 20 %.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Kuhmilch, Salz, Kälberlab, ggf. Milchbakterienkulturen und/oder natürliche Starterkulturen. Die natürlichen Starterkulturen müssen im Erzeugungsgebiet produziert oder aus einer früheren Produktion übernommen werden.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Das Futter für die Milchkühe muss vorwiegend aus frischem Grünfutter und/oder Silage oder aus Heufutter bestehen, das größtenteils auf Wiesen und Weideflächen im abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen wurde.

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

Der gesamte Erzeugungsprozess (Milchviehhaltung und Gewinnung der Milch, Dicklegung, Weiterverarbeitung der Dickete, Einformen, Reinigen, Salzen und Reifen) muss in dem in Punkt 4 spezifizierten Gebiet erfolgen.

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

„Toma Piemontese“ kann als ganzer Käselaiab oder aufgeschnitten, portioniert oder abgepackt in den Handel gelangen. Das Portionieren und Abpacken kann auch außerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Vor der Vermarktung erfolgt die Kennzeichnung der Käselaiabe mit einem Papieretikett von 14-27 cm Durchmesser sowie mit einer Markierung, die aus dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung und einem „S“ beim halbfetten Typ besteht und mit einem geeigneten Prägestempel mittig auf der Oberseite jeden Laibs angebracht wird. Erst nach dieser Kennzeichnung darf „Toma Piemontese“ als g. U.-Erzeugnis vermarktet werden.

Für die Anbringung des Papieretiketts darf Lebensmittelleim verwendet werden.

Das Logo von „Toma Piemontese“ g. U. besteht aus einer stilisierten Kuh mit blauem Rumpf und der weißen Aufschrift „Toma Piemontese“; ein Ring aus schmalen Streifen in den italienischen Nationalfarben schließt es nach außen ab.

Das Einprägen des Ursprungskennzeichens erfolgt mit einem Plastikstempel, der in der Mitte den Kopf einer Kuh mit einem stilisierten „T“ zeigt; links von diesem Symbol ist der alphanumerische Code des Erzeugungsbetriebs anzubringen, der aus einem Großbuchstaben und zwei Ziffern besteht. Beim halbfetten Typ *Toma semigrasso* muss mittig über dem Logo in einem geeigneten Fenster ein großes „S“ zu sehen sein.

Das Papieretikett enthält im Zentrum das Logo von „Toma Piemontese“ g. U. und in einem grünen äußeren Ring den Schriftzug „Toma Piemontese Dop“. Beim halbfetten „Toma Piemontese Semigrasso“ muss auch das Wort *Semigrasso* erscheinen. Das Logo ist auch auf dem portionierten Erzeugnis anzubringen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem die Milch für „Toma Piemontese“ gewonnen und zu Käse verarbeitet wird und die Reifung des Käses erfolgt, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo und Verbania Cusio Ossola sowie das Gebiet der Gemeinden Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile und Serole in der Provinz Asti und Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti und Denice in der Provinz Alessandria.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet zeichnet sich durch reichliche Niederschläge (Jahresniederschlag: 800-1 500 mm) aus, die gut übers Jahr verteilt sind, mit Minimalwerten im Winter, einem Spitzenwert im Frühjahr und Nebenmaxima im Sommer und im Herbst, sowie durch umfangreiche Bewässerungsmöglichkeiten in den Ebenen. Die klimatischen Bedingungen (tägliche Sonneneinstrahlung von 5,4 h im Jahresdurchschnitt, mit einem Höchstwert von 8,4 h pro Tag im Juli und Minima von 3,5 h im November und im Dezember) und die spezifische Bodenbeschaffenheit bilden eine einzigartige Mischung, die nirgendwo sonst in Europa anzutreffen ist. Diese pedoklimatischen Bedingungen beeinflussen die Merkmale des Viehfutters, denn die Futterpflanzen unterliegen hier geringerem Wärme- und Wasserstress, was ein kräftiges, üppiges Wachstum befördert. Die Wiesen und Weiden sowie generell alle Futterkulturen im Erzeugungsgebiet sind besonders reich an Weidelgras, Luzernen und anderen wertvollen Gräsern und Leguminosen wie z. B. Klee. Die Qualität der Futtermittel erlaubt eine optimale Milchproduktion, die die Grundlage für einen Käse mit einzigartigem Aroma bildet.

Diese spezifischen Bedingungen sind auch für das Milchvieh von Vorteil, denn sie beeinflussen die Haltungsbedingungen der Tiere und tragen so zu ihrem Wohlbefinden bei.

Das besondere Geschick der Käser bei der Bruchbereitung ist entscheidend für die erforderliche Konsistenz der Käsemasse, die weich sein und zahlreiche kleine Löcher enthalten soll.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Struktur von „Toma Piemontese“ ist durch einen weichen Teig mit zahlreichen kleinen Löchern gekennzeichnet.

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.)

Die Verknüpfung der besonderen klimatischen Bedingungen (hohe Niederschlagsmengen, hohe Luftfeuchtigkeit und charakteristische Sonneneinstrahlung) mit der Fähigkeit der Käser, diese optimal zu nutzen, macht „Toma Piemontese“ zu einem Spitzenkäse mit besonders weichem Teig, bei dessen Herstellung die Möglichkeiten des Erzeugungsgebiets optimal genutzt werden. Das große Geschick der Käser beim Zerschneiden der ohne Kochen bzw. nur durch leichte Erhitzung erzeugten Dickete lässt einen Bruch mit so kleinen Körnern entstehen, dass das Verhältnis von Käsemasse und Molke perfekt austariert ist.

Aufgrund der besonderen Art der Reifung, die traditionsgemäß in natürlichen Grotten oder anderen geeigneten Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit erfolgt, kann die weiche Konsistenz des Käses auch in dieser Phase bewahrt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

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

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).

^(*) Siehe Fußnote 3.

Bekanntmachung eines Antrags gemäß Artikel 34 der Richtlinie 2014/25/EU — Fristverlängerung
Antrag eines Mitgliedstaats
(2014/C 310/04)

Am 15. Mai 2014 erhielt die Kommission einen Antrag gemäß Artikel 35 der Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Vergabe von Aufträgen durch Auftraggeber im Bereich der Wasser-, Energie- und Verkehrsversorgung sowie der Postdienste und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/17/EG ⁽¹⁾.

Dieser von der Republik Polen gestellte Antrag betrifft die Elektrizitätserzeugung und den Elektrizitätsgroßhandel in diesem Mitgliedstaat. Die entsprechende Bekanntmachung wurde auf Seite 14 des ABl. C 186 vom 18. Juni 2014 veröffentlicht. Die Frist war ursprünglich der 25. September 2014.

Gemäß Anhang IV Nummer 1 Unterabsatz 4 der Richtlinie 2014/25/EU kann die Frist von der Kommission mit Zustimmung derjenigen, die den Antrag auf Ausnahme gestellt haben, verlängert werden. Da weitere Auskünfte eingeholt und geprüft werden müssen, wird die Frist, innerhalb deren die Kommission über den Antrag zu entscheiden hat, im Einvernehmen mit der Republik Polen um 26 Arbeitstage verlängert.

Die Frist läuft endgültig am 31. Oktober 2014 ab.

⁽¹⁾ ABl. L 94 vom 28.3.2014, S. 243.

