

Amtsblatt der Europäischen Union

C 422



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 25. November 2014

57. Jahrgang

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 422/01 Euro-Wechselkurs 1

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2014/C 422/02 Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien 2

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 422/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7458 — IBM/INF Business of Deutsche Lufthansa) ⁽¹⁾ 3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 422/04	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	4
2014/C 422/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	8

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs⁽¹⁾**24. November 2014**

(2014/C 422/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2410	CAD	Kanadischer Dollar	1,3961
JPY	Japanischer Yen	146,82	HKD	Hongkong-Dollar	9,6262
DKK	Dänische Krone	7,4400	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5772
GBP	Pfund Sterling	0,79160	SGD	Singapur-Dollar	1,6179
SEK	Schwedische Krone	9,2396	KRW	Südkoreanischer Won	1 385,46
CHF	Schweizer Franken	1,2027	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,6398
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6212
NOK	Norwegische Krone	8,4070	HRK	Kroatische Kuna	7,6710
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 067,59
CZK	Tschechische Krone	27,592	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1618
HUF	Ungarischer Forint	304,76	PHP	Philippinischer Peso	55,817
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	55,9150
PLN	Polnischer Zloty	4,1943	THB	Thailändischer Baht	40,737
RON	Rumänischer Leu	4,4313	BRL	Brasilianischer Real	3,1419
TRY	Türkische Lira	2,7649	MXN	Mexikanischer Peso	16,9047
AUD	Australischer Dollar	1,4387	INR	Indische Rupie	76,8291

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2014/C 422/02)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	10.11.2014
Dauer	10.11.2014-31.12.2014
Mitgliedstaat	Niederlande
Bestand oder Bestandsgruppe	SRX/2AC4-C
Art	Rochen (<i>Rajiformes</i>)
Gebiet	IIa und IV (Unionsgewässer)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	74/TQ43

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7458 — IBM/INF Business of Deutsche Lufthansa)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 422/03)

1. Am 18. November 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen IBM Central Holding GmbH (Deutschland), das der Unternehmensgruppe International Business Machines Corporation („IBM“, USA) angehört, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über das neu gegründete Unternehmen INF KG („INF“, Deutschland), auf das die Lufthansa Systems Aktiengesellschaft (eine 100 %ige Tochtergesellschaft der „Deutsche Lufthansa Aktiengesellschaft“) einen operativen Geschäftsbereich übertragen wird, der für Unternehmen der Lufthansa-Gruppe und andere Unternehmen IT-Infrastrukturdienstleistungen erbringen wird.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- IBM: Entwicklung, Produktion und Vermarktung einer großen Bandbreite an IT-Lösungen wie Software, Systeme (Server, Speichersysteme, Anwendungen) und Dienstleistungen (Unternehmensberatungs- und IT-Infrastruktur-Dienstleistungen);
- INF: IT-Infrastrukturdienstleistungen für Unternehmen der Lufthansa-Gruppe und andere Unternehmen;

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

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7458 — IBM/INF Business of Deutsche Lufthansa per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2014/C 422/04)

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⁾

„CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO“

EG-Nr.: PT-PGI-0005-01010-2.7.2012

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

1. Name

„Chouriça de Sangue de Melgaço“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

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

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

„Chouriça de Sangue de Melgaço“ ist eine Räucherwurst, die aus blutigen Fleischabschnitten, Fett und Blut vom Schwein besteht.

Sie weist die folgenden Merkmale auf:

Äußere Beschaffenheit:

Hufeisenförmige Wurst mit zylinderförmigem Querschnitt, einem Durchmesser von 2 bis 4 cm und einer Länge, die zwischen 20 und 35 cm variieren kann.

Sie ist außen fast glatt und hat eine schwarze Farbe sowie eine leicht feuchte Oberfläche.

Innere Beschaffenheit:

Im Anschnitt zeigt sich eine einwandfrei gebundene Masse mit teigartiger Konsistenz und unregelmäßiger Verteilung von Fleisch und Fett, so dass es in Abhängigkeit vom Anteil und von der Art der verwendeten Rohstoffe zu verschiedenen Farbtönen kommt.

Chemische Eigenschaften:

Parameter	Mittelwert	SA	Maximal	Minimal
pH	5,05	0,29	5,56	4,67
Feuchtigkeit (%)	28,11	8,72	39,72	14,76

⁽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.

Parameter	Mittelwert	SA	Maximal	Minimal
Eiweiß (%)	20,46	2,94	25,63	15,32
Fett (%)	42,15	11,61	57,05	26,37
Chloride (in NaCl) (%)	1,95	0,49	2,63	1,20

Sensorische oder organoleptische Eigenschaften:

Aroma: intensives Rauch- und Zwiebelaroma. Süß.

Textur: halbweich, ziemlich saftig und sehr zart.

Geschmack: süßlich, mäßig säuerlich, leicht pikant und mit leicht rauchigem Nachgeschmack. Starker Zwiebelgeschmack.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Das Fleisch, das Fett und das Blut stammen von Schweinen der Rasse Bísaro, die in Reinzucht gehalten werden oder aus ihren Kreuzungen stammen und mit einem Lebendgewicht von mindestens 110 kg und im Alter von mindestens 32 Wochen geschlachtet werden.

Es werden blutige Fleischabschnitte, Fett und Blut vom Schwein, roter Vinho Verde oder ein ähnlicher Wein, Salz, Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeer und Pfeffer verwendet.

Zum Würzen werden Kümmel, Roggenmehl sowie süßer und/oder scharfer Paprika verwendet.

Als Hülle wird vorher gereinigter und gebrühter natürlicher Schweinedarm (Dünndarm) verwendet.

Die „Chouriça de Sangue de Melgaço“ wird über trockenem und nicht harzendem Holz von Eichen, Ginster und Birken sowie Heidekraut und Schmetterlingsginster geräuchert.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Die folgenden besonderen Erzeugungsschritte für die „Chouriça de Sangue de Melgaço“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Aufbereitung des Bluts zur Verhinderung der Gerinnung, Auswahl, Zuschnitt, Zubereitung, Würzen und Reifung des Fleisches, Vorbereitung, Füllung und Abbinden des Darms, Räuchern und Reifung der Wurst.

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

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Etikettierung muss unbedingt die Angabe „Chouriça de Sangue de Melgaço — Indicação Geográfica Protegida“ und das Logo der „Chouriça de Sangue de Melgaço“, dessen Muster hier wiedergegeben ist, enthalten.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Herstellung der „Chouriça de Sangue de Melgaço“ ist auf den Landkreis Melgaço begrenzt und umfasst alle seine Gemeinden: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio und Vila.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Herstellung der „Chouriça de Sanguê de Melgaço“ bietet aufgrund der Höhe, eines besonderen Mikroklimas, der zum Räuchern verwendeten Hölzer und des von Generation zu Generation weitergegebenen Know-hows der Bevölkerung natürliche Voraussetzungen für ihre Herstellung.

Dieses Gebiet liegt im Nordwesten Portugals, eingebettet in ein natürliches Amphitheater. Es wird im Süden durch die Gebirgskette des Vale do Minho und im Norden durch die Gebirgszüge der Serra da Galiza begrenzt. Das vorherrschende Mikroklima ist auf die durch diesen Gebirgsgürtel bestimmte Topografie zurückzuführen. Dieses Mikroklima ist durch ein kontinentales Klima mit langen, kalten Wintern sowie heißen und trockenen Sommern geprägt. Die durchschnittliche (Tiefst-)Temperatur steigt nicht über 11 °C. Dieses geografische Gebiet liegt in einer Höhe von mehr als 1 300 m.

Die Pflanzenwelt ergibt sich aus den besonderen Boden- und Klimabedingungen. Pflanzenarten, die als Indikatoren für das Mikroklima von Melgaço gelten, sind: die Eiche (*Quercus*), die Birke (*Betula Celtiberica*) und der Ginster (*Cytisus* spp. und *Genista* spp.), wobei es sich beim Schmetterlingsginster (*Cytisus baeticus*) und beim Heidekraut (*Erica*) um einheimische Arten dieses Gebiets handelt.

Aufgrund der im Gebiet vorherrschenden Subsistenzlandwirtschaft hat die Verarbeitung von Schweinen in Melgaço eine sehr lange Tradition.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Es handelt sich um eine Wurst, die sich von anderen Produkten derselben Kategorie dadurch unterscheidet, dass sie Schweineblut, roten Vinho Verde oder einen ähnlichen Wein und Zwiebeln enthält. Das Blut wird als Bindemittel für das blutige Fleisch und die Fettstücke eingesetzt. Dadurch erhält die Wurst die halbweiche Konsistenz und die dunkle Färbung, während die Zwiebeln und der Rauch ihr einen intensiven Geschmack verleihen.

Weitere Unterscheidungsmerkmale der „Chouriça de Sanguê de Melgaço“ sind: die Aufbereitung des Bluts mit natürlichen Gerinnungshemmern (roter Vinho Verde oder ein ähnlicher Wein und Salz), ihre einwandfrei gebundene Masse im Anschnitt mit teigartiger Konsistenz und einer unregelmäßigen Verteilung von Fleisch und Fett, die halbweiche Konsistenz und die dunkle Färbung, die fast glatte schwarze Außenseite mit einer leicht feuchten Oberfläche sowie die Tatsache, dass sie ausschließlich in natürliche Schweinedärme abgefüllt wird.

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.)

Melgaço war lange Zeit eine schwer zugängliche Enklave. Diese Abgeschlossenheit führte dazu, dass die mit dem Schwein und seiner Verarbeitung verbundenen Traditionen, wie das Schlachten zum Winteranfang, bewahrt wurden und sich der lokale Einfallsreichtum und das Volkswissen auf die Verarbeitung und Konservierung des Fleisches mit dafür geeigneten natürlichen Methoden konzentriert hat. Dazu gehören die bessere Verarbeitung der leicht verderblichen Teile des Schweins und auch des Bluts, die Kaltreifung, das Räuchern und das Pökelfverfahren.

Die Herstellung dieser Wurst im Landkreis Melgaço hängt somit von den Umwelt- und Klimabedingungen in dem Gebiet und dem bis heute von Generation zu Generation weitergegebenen Know-how ab.

Durch das richtige Zerteilen der blutigen Fleischabschnitte und des Fettes in kleine Stückchen (2 bis 3 cm) zeigt sich im Anschnitt eine einwandfrei gebundene Masse mit einer unregelmäßigen Verteilung von Fleisch und Fett, so dass der gefüllte Darm in Hufeisenform „gebogen“ werden kann.

Das Pökelfverfahren besteht darin, das Fleisch mit natürlichen Zutaten (roter Vinho Verde oder ein ähnlicher Wein, Salz, Knoblauch, Zwiebeln mit einem größeren Anteil im Verhältnis zum Knoblauch, Lorbeer und Pfeffer) zu würzen und es maximal drei Tage an einem kühlen Ort bei einer Temperatur von höchstens 11 °C ruhen zu lassen, wobei das Ganze zweimal am Tag umgerührt werden muss. Diese Technik basiert auf der richtigen Mischung der entsprechenden Anteile von blutigen Fleischabschnitten und Fett mit dem Blut und den anderen natürlichen Zutaten, wobei die Zwiebel, die bei dieser Wurst in großen Mengen und in entsprechenden Abständen zugesetzt wird, den größten Anteil ausmacht. Im Ergebnis dieses Pökelfverfahrens erhält man eine Masse, die der „Chouriça de Sanguê de Melgaço“ nach dem Reifen ihren süßlichen, mäßig säuerlichen und leicht pikanten Geschmack verleiht, bei dem das intensive Zwiebelaroma hervorsteht.

Die Verwendung von natürlichem Schweinedarm (Dünndarm), das natürliche Verfahren zur Vorbereitung der Därme und die Verdichtung der Masse beim Befüllen verleihen dem Produkt seine Textur und das äußere Aussehen, das es so unverwechselbar macht.

Ein anderes von der einheimischen Bevölkerung entwickeltes Verfahren war das Räuchern, beim dem die „Chouriça de Sanguê de Melgaço“ für ca. 10 bis 15 Tage dem Rauch eines schwelenden Holzfeuers ausgesetzt wird. Um wenig Flammen und viel Rauch zu erzeugen, wird beim Räucherverfahren trockenes und nicht harzendes Holz verbrannt. Dafür werden aus dem geografischen Gebiet stammende und hier reichlich vorhandene Pflanzenarten verwendet.

Das Wissen der einheimischen Bevölkerung darüber, wie lange diese Wurst im Rauch bleiben muss, um den Nachgeschmack zu erhalten, der sie von anderen Würsten unterscheidet, ist eng verbunden mit dem Wissen über den Trocknungsgrad des Holzes und die Menge des bei seiner Verbrennung freigesetzten Rauches.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_chourica_sangue_Melgaco_IG.pdf

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

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 422/05)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

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

„SALPICÃO DE MELGAÇO“

EG-Nr.: PT-PGI-0005-01012 — 2.7.2012

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

1. Name

„Salpicão de Melgaço“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

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

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

Die „Salpicão de Melgaço“ ist eine Räucherwurst, die aus Lendenfleisch, Filetstücken, Beinen und Schultern vom Schwein besteht.

Sie weist die folgenden Merkmale auf:

Äußere Beschaffenheit:

Gerade Form mit zylinderförmigem Querschnitt, Farbe braun, mit einem Durchmesser von 4 bis 8 cm und einer Länge, die zwischen 14 und 22 cm variieren kann. Der verwendete Schweinedarm (Dickdarm) wird an den Darmenden mit zwei Knoten (von der Innenseite) abgebunden und danach gewendet. Nach dem Füllen wird er noch mit zwei oder drei einfachen Knoten abgebunden.

Innere Beschaffenheit:

Im Anschnitt sieht das Fleisch gut gebunden aus. Es hat eine dunkle und intensive Farbe und ist leicht marmoriert.

Chemische Eigenschaften:

Parameter	Mittelwert	SA	Maximal	Minimal
pH	5,69	0,24	6,30	5,39
Feuchtigkeit (%)	35,95	7,13	47,94	25,70
Eiweiß (%)	38,80	4,55	45,90	27,57
Fett (%)	19,57	6,45	37,29	7,32
Chloride (in NaCl) (%)	2,88	0,81	4,87	1,09

Sensorische oder organoleptische Eigenschaften:

Es handelt sich um eine Wurst mit einem intensiven Raucharoma und charakteristischen Geschmack. Der Geschmack ist wenig süßlich, leicht säuerlich und pikant sowie mäßig salzig und rauchig.

⁽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.

Sie hat eine recht feste und zarte sowie mittelsaftige Textur.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Als Rohstoffe für die Herstellung der „Salpicão de Melgaço“ werden die besten Teilstücke, insbesondere Lende, Filet, Beine und Schultern von Schweinen der Rasse Bísaro verwendet, die in Reinzucht gehalten werden oder aus ihren Kreuzungen stammen und mit einem Lebendgewicht von mindestens 110 kg und im Alter von mindestens 32 Wochen geschlachtet werden.

Das Fleisch wird mit Knoblauch, Zwiebeln, Salz, Lorbeer, rotem oder weißem Vinho Verde oder einem ähnlichen Wein, Wasser, Kümmel sowie süßem und scharfem Paprika gewürzt.

Als Hülle wird vorher gereinigter und gebrühter Schweinedarm (Dickdarm) verwendet.

Die „Salpicão de Melgaço“ muss über den folgenden trockenem und nicht harzenden Holzarten geräuchert werden:

- Eiche (*Quercus*),
- Ginster (*Cytisus* spp.),
- Birke (*Betula Celtiberica*),
- Heidekraut (*Erica*),
- Schmetterlingsginster (*Cytisus baeticus*).

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Die folgenden besonderen Erzeugungsschritte für die „Salpicão de Melgaço“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Auswahl, Zuschnitt, Zubereitung, Würzen und Reifung des Fleisches, Vorbereitung, Füllung und Abbinden des Darms, Räuchern und Reifung.

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

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Etikettierung muss unbedingt die Angabe „Salpicão de Melgaço — Indicação Geográfica Protegida“ und das Logo der „Salpicão de Melgaço“, dessen Muster hier wiedergegeben ist, enthalten.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Herstellung der „Salpicão de Melgaço“ ist auf den Landkreis Melgaço begrenzt und umfasst alle seine Gemeinden, das heißt: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio und Vila.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Besonderheit des geografischen Gebiets für die Herstellung der „Salpicão de Melgaço“ ergibt sich aus den natürlichen Voraussetzungen aufgrund der Höhe und des besonderen Mikroklimas mit langen Wintern, in denen die durchschnittlichen Tiefsttemperaturen nicht über 11 °C steigen, und einer Höhe, die an vielen Stellen mehr als 1 300 m beträgt, sowie aufgrund der reichen Holzvorkommen im Gebiet, wie Eiche, Birke, Ginster, und einige einheimische Arten des Gebiets, wie Schmetterlingsginster und Heidekraut, die zum Räuchern verwendet werden.

Und nicht zuletzt sind es das von Generation zu Generation weitergegebene Know-how der Bevölkerung und die nach alter Tradition angewandten Verfahren bei der Zucht, der Schlachtung und der Reifung und Konservierung von Schweinefleisch für einen längeren Zeitraum. Diese Verfahren sind auf die geografische Abgeschiedenheit der Bevölkerung in der Vergangenheit, die zur Herstellung dieses in der Region so gut bekannten Produktes geführt hatte, zurückzuführen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die „Salpicão de Melgaço“ unterscheidet sich von ähnlichen Produkten durch ihr intensives Raucharoma, durch ihren wenig süßlichen, leicht säuerlichen und pikanten sowie mäßig salzigen und rauchigen Geschmack, durch ihr im Anschnitt gleichmäßiges und leicht marmoriertes Aussehen, die recht feste und zarte Textur und durch die mäßige Saftigkeit, die sie vom intramuskulären Fett der Stücke erhält, aus denen die Wurst besteht. Der niedrige pH-Wert unterstreicht und bewahrt die organoleptischen Eigenschaften des Produkts.

Sie unterscheidet sich außerdem dadurch, dass nur die besten Teilstücke des Schweinefleisches, wie Lende, Filet, Beine und Schultern, verwendet werden und dass sie ausschließlich in natürliche Schweinedärme (und niemals in Kunstdärme) abgefüllt wird. Auch die Art des Abbindens, bei der der Knoten am Ende im Inneren des Darms verborgen bleibt, ist eine Besonderheit dieser Wurst.

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 für den Landkreis Melgaço typischen Klimabedingungen, insbesondere die im Winter registrierten niedrigen Temperaturen, ermöglichen die Verarbeitung des frischen Fleisches und die Reifung durch Kalträucherung. Diese Verfahren haben sich bis heute gehalten.

Die von der Bevölkerung von Melgaço traditionell angewandten Verfahren, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, umfassen das Wissen über die Art der Auswahl der Stücke, die das intramuskuläre Fett enthalten, das der „Salpicão de Melgaço“ die für das Produkt typische Saftigkeit und das typische äußere Aussehen mit dem gleichmäßigen und marmorierten Anschnitt verleiht. Auch die Zerteilung in relativ große Stücke (5 bis 18 cm), die Verwendung von Naturdarm und das Abbinden des Darms bestimmen das äußere Aussehen des Produkts (Länge zwischen 14 und 22 cm).

Der charakteristische wenig süßliche, pikante sowie mäßig säuerliche und salzige Geschmack ist das Ergebnis der Nutzung des von den Menschen in Melgaço entwickelten Pökelfahrens, bei dem eine genau bestimmte Menge Fleisch mit rotem oder weißem Vinho Verde oder einem ähnlichen Wein, Wasser, Knoblauch, Zwiebeln, Salz, Lorbeer, Kümmel sowie süßem und scharfem Paprika eingelegt wird.

Ein anderes von der einheimischen Bevölkerung entwickeltes Verfahren war das Räuchern, bei dem die „Salpicão de Melgaço“ dem Rauch eines schwelenden Feuers aus trockenem und nicht harzendem Holz, um wenig Flammen und viel Rauch zu erzeugen, ausgesetzt wird. Das Räucherverfahren, das ca. einen Monat dauert und der Wurst ihr charakteristisches intensives Raucharoma verleiht, basiert auf dem Wissen der Einheimischen, die unter Berücksichtigung des Trocknungsgrads des Holzes und der daraus produzierten Rauchmenge genau wissen, wann die gewünschte Intensität für den charakteristischen Rauchgeschmack der Wurst erreicht ist.

Die „Salpicão de Melgaço“ galt schon immer als die edelste und bekannteste Wurst dieses geografischen Gebiets und steht immer auf der Liste der Produkte, die den Kunden der führenden Fleischereien und Geschäfte sowie auf den Speisekarten von bekannten Restaurants angeboten werden. Von großer Bedeutung ist auch, dass die „Salpicão de Melgaço“ an den Ständen der Erzeuger und Markthändler von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln der Region angeboten werden.

Presseartikel auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene tragen genauso wie die Veranstaltung „Festa do Alvarinho e do Fumeiro“ und der „Salpicão de Melgaço“-Wettbewerb, die beide seit 1994 stattfinden, dazu bei, das Ansehen der „Salpicão de Melgaço“ zu festigen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_salpicao_Melgaco_IG.pdf

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE