

Amtsblatt der Europäischen Union

C 2



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

7. Januar 2015

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 2/01

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. Januar 2015: 0,05 %
— Euro-Wechselkurs 1

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 2/02

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7486 — Ingram Micro/ANOV Expansion) —
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾ 2

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

| | | |
|-------------|--|---|
| 2015/C 2/03 | 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 | 3 |
| 2015/C 2/04 | 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 | 7 |

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾

am 1. Januar 2015: 0,05 %

Euro-Wechselkurs ⁽²⁾

6. Januar 2015

(2015/C 2/01)

1 Euro =

| Währung | Kurs | Währung | Kurs | | |
|---------|----------------------|---------|------|----------------------------|----------|
| USD | US-Dollar | 1,1914 | CAD | Kanadischer Dollar | 1,4014 |
| JPY | Japanischer Yen | 141,69 | HKD | Hongkong-Dollar | 9,2376 |
| DKK | Dänische Krone | 7,4414 | NZD | Neuseeländischer Dollar | 1,5378 |
| GBP | Pfund Sterling | 0,78420 | SGD | Singapur-Dollar | 1,5905 |
| SEK | Schwedische Krone | 9,4208 | KRW | Südkoreanischer Won | 1 311,72 |
| CHF | Schweizer Franken | 1,2014 | ZAR | Südafrikanischer Rand | 13,9771 |
| ISK | Isländische Krone | | CNY | Chinesischer Renminbi Yuan | 7,4022 |
| NOK | Norwegische Krone | 9,1795 | HRK | Kroatische Kuna | 7,6740 |
| BGN | Bulgarischer Lew | 1,9558 | IDR | Indonesische Rupiah | 15093,06 |
| CZK | Tschechische Krone | 27,695 | MYR | Malaysischer Ringgit | 4,2550 |
| HUF | Ungarischer Forint | 319,32 | PHP | Philippinischer Peso | 53,624 |
| PLN | Polnischer Zloty | 4,3075 | RUB | Russischer Rubel | 74,9100 |
| RON | Rumänischer Leu | 4,4990 | THB | Thailändischer Baht | 39,221 |
| TRY | Türkische Lira | 2,7732 | BRL | Brasilianischer Real | 3,2159 |
| AUD | Australischer Dollar | 1,4640 | MXN | Mexikanischer Peso | 17,7781 |
| | | | INR | Indische Rupie | 75,7400 |

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7486 — Ingram Micro/ANOV Expansion)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 2/02)

1. Am 22. Dezember 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 Ingram Micro Inc. („Ingram Micro“, USA) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens ANOV Expansion SAS (Frankreich) und dessen Tochtergesellschaften mit Ausnahme der spanischen Tochtergesellschaften („Anovo“).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Ingram Micro: Vertriebs- und Logistikdienste für IT- und andere Elektronikprodukte,
 - Anovo: Logistikdienste für Mobilitätsprodukte, Verbraucherelektronik und andere Elektronikprodukte.
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. 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 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.7486 — Ingram Micro/ANOV Expansion 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.

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

(2015/C 2/03)

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⁾****„CAPÃO DE FREAMUNDE“****EG-Nr.: PT-PGI-0005-0846-10.1.2011****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name**

„Capão de Freamunde“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Der „Capão de Freamunde“ ist ein Erzeugnis aus langsam wachsenden Stämmen des im Atlantikraum verbreiteten Typs der Spezies *Gallus domesticus*. Die Hähnchen werden vor Erreichen der Geschlechtsreife kastriert, sind ausschließlich für die Erzeugung von Qualitätsfleisch bestimmt und werden vom ersten Tag an gemäß den beschriebenen Normen für die Fütterung im nachstehend abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten.

Es werden entweder nur die Stämme Redbro mit befiedertem Hals und Redbro mit nacktem Hals oder die im Norden Portugals vorkommenden typisch portugiesischen Rassen Pedrês Portuguesa, Preta Lusitânica und Amarela genutzt.

Der „Capão de Freamunde“ kommt in den folgenden Formen in den Handel:

- a) lebend, im Alter von 10 bis 11 Monaten, ordnungsgemäß gekennzeichnet,
- b) als Schlachtkörper von im Alter von 10 bis 11 Monaten geschlachtetem Geflügel, ordnungsgemäß verpackt und etikettiert, Schlachtkörper ohne Federn und Kopf, aber mit Leber und Magen, den sogenannten „miúdos“ (Innereien),
- c) als gefrorener Schlachtkörper von im Alter von 10 bis 11 Monaten geschlachtetem Geflügel.

Der „Capão de Freamunde“ weist aufgrund der im geografischen Gebiet angewandten Erzeugungsverfahren folgende Eigenschaften auf:

⁽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.

i) Physikalische Eigenschaften:

Lebend: Flaumfarbe: rot bis leuchtend rot, Kamm: nicht vorhanden, Kehllappen: nicht vorhanden, Brustform: breit, mit besonders viel Muskelmasse, Ständerfarbe: gelb, Hautfarbe: gelb, Fußwurzeln: schuppig, breit und gelbfarben, Schenkel: kräftig und muskulös, Gewicht: zwischen 5,0 und 7,0 kg.

Als Schlachtkörper: Farbe: gelblich, Aussehen: weich, Haut: fein, glatt, feucht und mit kaum ausgeprägten Poren, Gewicht: zwischen 3,0 und 4,5 kg.

ii) Sensorische Eigenschaften:

Der Rohschlachtkörper des „Capão de Freamunde“ hat eine gleichmäßige und gelbliche Hautfarbe, rötliches Muskelfleisch mit gewachsenem Fett mit leicht weicher Textur. Das Fleisch hat einen leichten Geschmack von rohem Fleisch (Geschmack von Hausgeflügel), wobei es praktisch gar nicht nach Blut (Leber, metallisch) und nicht ranzig schmeckt. Nach dem Braten hat das Fleisch des „Capão de Freamunde“ eine mittelzarte und leicht teigige (zähe) Textur mit einer anfänglichen Saftigkeit, die sich während des Kauprozesses verstärkt, und leicht an den Zähnen haftet. Leichtes Röstaroma und Aroma von gekochter Haut, aber nicht ranzig schmeckend, mittelkräftiger Geschmack. Es schmeckt kaum ranzig, nach Blut (Leber, metallisch) oder rohem Fleisch (Hausgeflügel).

iii) Chemische Charakterisierung (Lipidprofil)

Der „Capão de Freamunde“ weist einen variablen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren von 42 bis 45,50 % und einen variablen Ölsäuregehalt von 35,5 bis 40 % auf.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die als Futter verwendeten und als Nahrungsgrundlage für den „Capão de Freamunde“ dienenden Pflanzenarten kommen aus der Region. Dabei handelt es sich um Mais, *Zea mays* L., als Korn oder gemahlen, die am weitesten verbreitete Futtergetreideart, deren Anteil an der Gesamternährung der Kapaune nicht unter 60 % liegen darf, sowie die Gräser- und Unkrautsorten *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* und *Plantago lanceolata* L.

Bis die Tiere ein Alter von 2 Monaten und/oder ein Lebendgewicht von 1 kg erreicht haben, basiert die Ernährung im Wesentlichen auf einem „Futterkuchen“, der aus Maismehl, zerkleinertem Grünkohl sowie Reis und/oder Körnermais, der normalerweise zur Sorte Gelbmais gehört, besteht.

Ab einem Alter von fünf Wochen haben die Tiere tagsüber freien Zugang zu den Weiden mit Grasbewuchs im Freiland, wobei ihnen der Auslauf ins Freie von morgens bis abends ermöglicht wird. Die Freilandweiden müssen eine mit Gras bewachsene Fläche von mindestens 2 m²/Hähnchen oder 4 m²/Kapaun und eine gleichmäßig verteilte mittlere Dichte von mittelhohen Gräsern (Höhe zwischen 6 und 15 cm) haben, wobei die Dichte auf höchstens 30 % der Gesamtfläche unter der mittleren Dichte liegen darf.

Von der Kastration im Alter von 3 bis 4 Monaten bis zur Schlachtung oder Vermarktung der lebenden Tiere muss die Ad-libitum-Fütterung der Kapaune mindestens 80 % zerkleinerten oder ganzen Gelb- oder Weißmais umfassen, wobei die restlichen Nahrungsbestandteile aus Backmehl, Grünkohl, Wildpflanzen und Getreidekörnern bestehen.

Wenn ersatzweise und nur aufgrund eines vorübergehenden Engpasses bei natürlichem Futter handelsübliche Futtermittel zur Ernährung eingesetzt werden, müssen diese mindestens zu 80 % aus Getreide bestehen. In keinem Fall dürfen die handelsüblichen Futtermittel im gesamten Lebenszyklus mehr als 20 % der Tiernahrung ausmachen.

Falls mit handelsüblichen Futtermitteln gefüttert wird, müssen diese 5 Tage vor der Schlachtung abgesetzt werden.

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

Der „Capão de Freamunde“ wird vom ersten Tag an nur in Betrieben gehalten, die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegen, einem traditionellen Standort für die Haltung von Kapaunen, verbunden mit dem Know-how für die Kastration der Tiere zum Schutz ihrer Echtheit. Die Küken für die Aufzucht im Geflügelhaltungsbetrieb müssen nicht unbedingt aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen.

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

Die Schlachtkörper werden nur auf Bestellung der Kunden, und wenn sie für den Export bestimmt sind, eingefroren.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Etikettierung muss unbedingt die g.g.A. „Capão de Freamunde“ und das Logo des Erzeugnisses, dessen Muster hier wiedergegeben ist, enthalten.



CAPÃO DE FREAMUNDE
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der „Capão de Freamunde“ wird nur in Betrieben gehalten, die in dem auf die folgenden Landkreise und Gemeinden begrenzten geografischen Gebiet liegen: Landkreis Paços de Ferreira: alle Gemeinden, Landkreis Lousada: Gemeinden Boim, Casais, Covas, Cristelos, Figueiras, Lodares, Lustosa, Nespereira, Nevogilde, Nogueira, Meinedo, St. Estêvão, Silvares, Sousela, Ordem und Pias, Landkreis Paredes: Gemeinden Beire, Duas Igrejas, Vilela, Lordelo, Sobrosa, Cristelo und Louredo.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Erzeugungsgebiet umfasst Bewässerungsflächen und die Oberläufe von Flüssen, die die Grenze des Landkreises Paços de Ferreira bilden und diesen Kreis als ein Leitbecken definieren, das im Inneren drainiert wurde und so das Flussbett des Rio Ferreira bildet. Neben dem eigentlichen Flusslauf gehören innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets die Nebenflüsse Carvalhosa, Eiriz und Taio zum Einzugsgebiet dieses Flusses. Es handelt sich hier um eine terrassenförmige Bewässerungsfläche mit Höhenmaßen zwischen 150 und 600 Metern, in der die Lufttemperatur im Erzeugungsgebiet im Monatsmittel bei ca. 15 °C liegt und die Tiefst- und Höchsttemperaturen nur leicht zwischen 12 °C und 18 °C schwanken.

Dieses milde Klima bietet beste Bedingungen für eine optimale Entwicklung der Tiere, da sie einerseits das Vorkommen von Gräser- und Unkrautsorten (Wildpflanzen *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* und *Plantago lanceolata* L.) begünstigen, die für die Ernährung der Kapaune am besten geeignet sind.

Andererseits wird den Tieren durch die seit Jahrhunderten von den Landwirten praktizierte traditionelle Haltung sowie den tagsüber ständigen Auslauf im Freien auf mit Wildpflanzen bedeckten Flächen, die Haltung nach der Kastration, bei der die Kapaune vom anderen Geflügel getrennt werden, und die Besonderheit, dass in den Betrieben jede Anlage mit Geflügel ein und derselben Herkunft, Sorte und Rasse sowie gleichen Alters bestückt wird, ein ausgeglichenes freies Leben ermöglicht, da sie ab einem Alter von fünf Wochen tagsüber ständigen Zugang zu den Naturweiden im Freien haben und unter natürlichen Bedingungen, bei niedriger Besatzdichte und ohne Stress leben. Ab einem Alter von fünf Wochen haben die Tiere tagsüber freien Zugang zu den Weiden mit Grasbewuchs im Freiland, wobei ihnen der Auslauf ins Freie von morgens bis abends ermöglicht wird.

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst eine Region Portugals, in der seit Jahrhunderten Mais angebaut wird. Das ist auch der Grund, weshalb diese Getreideart mit einem Anteil von mindestens 60 % am Futter Hauptbestandteil der Ernährung der Kapaune ist.

Das traditionelle Erzeugungsverfahren wurde über Generationen hinweg entwickelt, und es wird noch heute daran festgehalten. Dies ist Ausdruck des besonderen Know-hows der Menschen, das mit den besonderen Merkmalen des Gebiets verbunden ist. Die historischen Quellen zur Tradition der Haltung von Kapaunen in Freamunde gehen bis in die Römerzeit zurück. Die wirtschaftliche Bedeutung dieser Tätigkeit war so groß, dass bereits im 12. Jahrhundert der Zehnte durch die Lieferung von Kapaunen gezahlt werden konnte. Im Mittelalter (5. bis 15. Jahrhundert) wurde der Kapaun von Freamunde zur Entrichtung der Steuern an die Feudalherren und den Klerus genutzt, da dieser von ihnen hoch geschätzt wurde.

Die Kapaunmesse findet am 13. Dezember statt, wobei ihre offizielle Gründung im Jahr 1719 durch eine auf den 3. Oktober jenes Jahres datierte Verfügung des Königs João V erfolgte.

Einige Gelehrte verweisen auf einen mittelalterlichen Brauch, der bereits in Dokumenten aus dem 15. Jahrhundert Erwähnung fand, nämlich die Kunst der Kastration von Geflügel und dessen Vermarktung, so wie es in der „Gemeinde Salvador de Friamunde“ Tradition war.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Für die Aufzucht des „Capão de Freamunde“ werden ausschließlich langsam wachsende Stämme und Rassen verwendet. Die Tiere werden vorsichtig kastriert und im Freiland mit natürlichem Weidefutter als Nahrungsgrundlage, ergänzt mit Getreide, bei dem der Mais überwiegt, gehalten. Der gesamte Lebenszyklus der Tiere ist so ausgerichtet, dass sie kurz vor Weihnachten voll ausgewachsen sind.

Die Schlachtkörper des „Capão de Freamunde“ unterscheiden sich von den Schlachtkörpern von herkömmlich gehaltenen Tieren durch ihr höheres Gewicht, ihre kräftigere Farbe, die breite Brust mit besonders viel Muskelmasse und ihre feine, glatte und feuchte Haut. Auch nach der Zubereitung weisen die Schlachtkörper des „Capão de Freamunde“ durch ihre mittelharte Textur, die leicht teigig, sehr saftig und frei von Fremdgerüchen ist, klare Unterschiede im Vergleich zu den anderen Geflügelarten auf.

Spezifisch ist auch das relativ ausgewogene Lipidprofil, das aus einem wesentlich höheren Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren als bei anderem Geflügelfleisch sowie aus einem geringeren Anteil an gesättigten Fetten resultiert.

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

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet ergibt sich sowohl aus den Boden- und Klimabedingungen als auch aus dem Wirken der Menschen. Das milde Klima bietet beste Bedingungen für eine optimale Entwicklung der Tiere, da sie einerseits das Vorkommen von Gräser- und Unkrautsorten (Wildpflanzen), die für die Ernährung der Kapaune am besten geeignet sind, aber auch die Erzeugung von Mais und anderen im gesamten Lebenszyklus der Tiere genutzten Pflanzen begünstigen. Andererseits ermöglichen sie, dass der Lebenszyklus der Tiere überwiegend im Freien mit ausreichend Platz für ein langsames und stressfreies Wachstum abläuft.

Diese bei der Aufzucht der Kapaune praktizierte traditionelle Haltung mit Jahrhunderte alten Wurzeln ermöglicht die Erzeugung von fetten und üppigen Tieren, die zwar ein zartes, aber festes und das schmackhafteste und saftigste Fleisch aller Geflügelarten haben.

Auch das natürliche Futter, das sich positiv auf die Tiere auswirkt, verbunden mit den Platzverhältnissen bei der Haltung, begünstigt das Gleichgewicht der Lipidzusammensetzung dieses Fleisches, so dass der Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren wesentlich höher ist als bei anderem Geflügelfleisch und auch ein höherer Ölsäuregehalt vorhanden ist.

Der Kapaun ist das Markenzeichen der dicht besiedelten und entwickelten Gemeinde Freamunde im Landkreis Paços de Ferreira, im Bezirk Porto. In dieser Gemeinde und ihrem Umland ist es seit langer Zeit Brauch, die noch jungen Hähne zu kastrieren, um sie fleischiger und zarter zu machen. Es ist belegt, dass der Brauch der Beschneidung von Geflügel und dessen Vermarktung schon sehr alt ist und dass er seit dem Mittelalter in der damals als „Salvadori de Friamunde“ bezeichneten Gemeinde praktiziert wurde.

Es ist allgemein bekannt und offenkundig, dass die Kapaunmesse in Freamunde auch heute noch viele Touristen anzieht. Diese Messe, die bereits im 15. Jahrhundert stattfand, fällt mit dem Tag zusammen, an dem die katholische Liturgie Santa Luzia, die Schutzheilige des Augenlichts, feiert.

Der „Capão de Freamunde“ wird traditionell in den Wintermonaten (November bis Januar) gegessen. Er ist fester Bestandteil der Essgewohnheiten im Erzeugungsgebiet und kommt besonders in der Weihnachtszeit häufig auf den Tisch. Die Tatsache, dass er in dieser Zeit auch oft verschenkt wird, zeigt den hohen symbolischen Wert dieses Erzeugnisses für die Menschen in der Region.

Die offenkundige Besonderheit und Unterscheidung des Schlachtkörpers des „Capão de Freamunde“ haben zur Entwicklung von eigenen Gerichten geführt, die bereits die Essgewohnheiten in der Region berücksichtigen, zu einer anerkannten Marke der einheimischen Restaurants wurden und deren Ruf sich immer weiter ausbreitet. Das heute schon traditionelle und bekannte Rezept für Kapaun nach Freamunder Art (gebratener „Capão de Freamunde“, gefüllt mit den Innereien desselben Kapauns und mit Räucherwurst- und Schinkenwürfeln) ist ein Rezept, das die geschmacklichen Eigenschaften seines Ausgangsproduktes hervorheben soll. Es steht im Mittelpunkt eines jährlich am 12. Dezember in Freamunde ausgetragenen gastronomischen Wettbewerbs, an dem sich verschiedene Restaurants aus dem Landkreis Paços de Ferreira und andere Restaurants, die sich der Initiative angeschlossen haben, beteiligen.

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_capao.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

(2015/C 2/04)

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⁾

„GLÜCKSTÄDTER MATJES“

EG-Nr.: DE-PGI-0005-01112 — 17.5.2013

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

1. Name

„Glückstädter Matjes“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.7 — Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

„Glückstädter Matjes“ werden zumeist als Filets, aber auch unfiletiert, aus mild gesalzenen durch körpereigene Enzyme an der Gräte gereiften Heringen (*Clupea harengus*) in traditioneller Handarbeit hergestellt. Die Filets sind fettglänzend hell-grau-braun — an der Filetoberseite durch Haut silbern gezeichnet, die Filetunterseite ist durch die Reifung an der Gräte rötlich markiert. Abhängig von der Größe und dem Gewicht der verwendeten Heringe wiegen die Filets zwischen 30 g und 50 g und sind zwischen 14 cm und 17 cm lang. Filets vom „Glückstädter Matjes“ werden meistens kalt gegessen, sind weich und zart im Biss, haben einen atypischen, für Matjes charakteristischen und aromatischen Geschmack nach kaltem, frischem und nicht rohem Fisch mit milder Salznote. „Glückstädter Matjes“ wird Verbrauchern, der Gastronomie und dem Handel in Form von Filets als frische Kühlware angeboten. Fischhändler und Gastronomen kaufen „Glückstädter Matjes“ auch unfiletiert zur eigenen Weiterverarbeitung.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Glückstädter Matjes“ wird ausschließlich aus Heringen (*Clupea harengus*) gefertigt. Gängige Praxis ist, dass Heringe als Rohstoff für die Matjesproduktion in der zentralen und nördlichen Nordsee gefangen werden. Diese werden direkt nach dem Fang unbearbeitet tiefgefroren.

Ausgewählt werden Fänge von Tieren, die aufgrund ihres natürlichen Lebens-Jahreszyklus in der Zeit von Ende Mai bis Anfang Juli schon einen ausreichenden Fettgehalt für die Matjesproduktion haben und noch ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Roggen sind.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Die Schlachtung und Reifung sowie die anschließende Weiterverarbeitung zu Matjesfilets findet ausschließlich im geografischen Gebiet statt.

⁽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.

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

—

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

—

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

Gebiet der Stadt Glückstadt in Schleswig-Holstein.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Glückstadt ist eine an der Unterelbe gelegene Hafenstadt in Schleswig-Holstein.

Beim „Glückstädter Matjes“ handelt es sich um ein Erzeugnis mit langer Herstellungstradition. Das spezielle aus Handarbeit bestehende Herstellungsverfahren (Reifung nur mit Salz und körpereigenen Enzymen an der Gräte, aus der Haut Ziehen der Filets in Handarbeit und Ziehen der Gräten sowie Feinputz der Filets in Handarbeit) entspringt der diesbezüglich beibehaltenen Tradition der Matjesherstellung in Glückstadt und bildet die Voraussetzung für die Erzeugniseigenschaften des „Glückstädter Matjes“.

Die Tradition beginnt 1893 mit Gründung der Glückstädter Heringsfischerei und deren ersten Heringslogger „Tümmeler“, der am 15. Juli 1894 nach acht Wochen Fangreise mit 150 Kantjes (Heringsfässer zum Einsalzen von Hering) erstmals Matjes in Glückstadt anlandete (Detjens, Willy: „Unserem lieben Professor Detlefsen zum Gedächtnis“, in: 64. *Jahresbericht der Vereinigung ehemaliger Primaner des Gymnasiums zu Glückstadt von 1887*, Glückstadt 1957, S. 4, Z. 52 ff.). Ein weiterer Beleg dieser Tradition ist die Übergabe eines Fässchens „Glückstädter Matjes“ an den damaligen Bundespräsidenten Theodor Heuss anlässlich des damals in Glückstadt stattfindenden „Matjestags“ der deutschen Heringsfischerei am 21. Juni 1957 (Kaufholz, Heinz: „Ein Fässchen ‚Glückstädter Matjes‘ für Heuss“, in: *Glückstädter Monatsspiegel*, Ausgabe Juni 2008, S. 15).

Die Beibehaltung der besonderen traditionellen Handarbeit in Glückstadt und der Verzicht auf eine maschinelle Verarbeitung sowie der Verzicht auf Hilfsmittel zur Reifung, Färbung, Geschmacksbildung oder Konservierung prägen die besondere Qualität des Matjes, wie er in Glückstadt hergestellt wird.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Glückstädter Matjes“ wird nur aus den Zutaten Hering und Salz nach Entfernung von für die enzymatische Reifung nicht benötigten Innereien und ohne weitere Hilfsmittel für die Reifung in reiner Handarbeit produziert. Als runder Hering (nicht ausgenommen) wird er fangfrisch (in den wenigen Wochen der jährlichen Fangsaison) tiefgefroren und steht so in Glückstadt alle Monate bis zur nächsten Fangsaison zur Verfügung, um jederzeit zu frischen Matjesfilets verarbeitet zu werden. Nach dem Auftauen wird der Hering beim Kehlen oder beim Kopfabtrennen von Innereien so befreit, dass die enzymhaltigen Pankreasbestandteile in der Umgebung des Darmes und der Pylorusanhänge enthalten bleiben. Nur mit Salz in Fässer eingelegt, reifen die Heringe mit ihren körpereigenen Enzymen und an der körpereigenen Gräte zu Matjes. In reiner Handarbeit werden die Gräten gezogen und das Matjesfilet hergestellt. Besonders von Matjesprodukten und matjesartigen Produkten aus industrieller Produktion unterscheidet sich Glückstädter Matjes in Geschmack und Konsistenz. Er besitzt einen ausgeprägten aromatischen Matjes-Geschmack mit einer deutlichen milden Art der Salzigkeit. Gleichzeitig ist er beim Verzehr im Biss besonders weich und zart, ohne matschig zu sein. Die Filetunterseite ist durch die Reifung an der Gräte rötlich markiert. Gegessen werden „Glückstädter-Matjes“-Filets zumeist im Brötchen, auf Schwarzbrot sowie als Tellergericht mit verschiedenen Beilagen und Saucen.

„Glückstädter Matjes“ ist zumindest im norddeutschen Raum bekannt und besitzt dort ein besonderes Ansehen, das auf seiner Herkunft und der in Glückstadt noch angewendeten Verarbeitung beruht. Das besondere Ansehen basiert so auf seiner Jahrzehnte lang währenden Tradition der Matjesherstellung im geografischen Gebiet. Durch die im Jahr 1968 vom damaligen Glückstädter Bürgermeister Dr. Manfred Bruhn aus der Taufe gehobenen jährlich im Juni wiederkehrenden „Glückstädter Matjeswochen“ (Kaufholz, Heinz a. a. O. und „Heringsfang, harte Knochenarbeit“, in: *Glückstädter Monatsspiegel*, Ausgabe Juni 2005, S. 7) — ein viertägiges Volksfest rund um den Matjes — erreichte der „Glückstädter Matjes“ seinen hohen Bekanntheitsgrad, der weiterhin ständig wächst. Die Eröffnungsfeierlichkeiten zu den „Glückstädter Matjeswochen“ ziehen Besucher aus Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen, aber auch Matjesliebhaber aus anderen Teilen Deutschlands an. Initiiert durch Rezeptwettbewerbe der „Glückstädter Matjeswochen“, entstand auch eine große Vielfalt an Gerichten und Rezepten für die Weiterverarbeitung und Zubereitung des „Glückstädter Matjes“.

„Glückstädter Matjes“ wird hauptsächlich im Lebensmitteleinzelhandel in Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen als Spezialität angeboten. Im Versandhandel wird er als Spezialität das ganze Jahr über mit zunehmender Tendenz an Gastronomen und Privathaushalte geliefert. Sowohl der große Bekanntheitsgrad als auch das hohe Ansehen des „Glückstädter Matjes“ wurde im Jahr 2008 durch eine repräsentative Verbraucherbefragung belegt (Dr. Adriano Profeta: „Gutachten zur Schutzwürdigkeit der Bezeichnung ‚Glückstädter Matjes‘ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/06 als g. g. A.“, Freising 2008). Zwischen dem Bekanntheitsgrad der Stadt Glückstadt und des „Glückstädter Matjes“ besteht eine feste Wechselwirkung.

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

Der Geschmack, die Konsistenz und das Aussehen der Filets vom „Glückstädter Matjes“ beruhen auf den traditionellen Herstellungsschritten, die in Glückstadt noch angewendet werden. Das hohe Ansehen ist darauf zurückzuführen, dass bei der Matjesherstellung in Glückstadt auf die im Zuge industrieller Herstellungsformen vereinfachten Verarbeitungs- und Reifeprozesse verzichtet wird und ein erhöhter Aufwand in reiner Handarbeit mit der Produktion des „Glückstädter Matjes“ einhergeht. Zudem haben jahrzehntelange Maßnahmen der Stadt Glückstadt und ihrer Matjes herstellenden Betriebe die Besonderheiten dieses Traditionsproduktes verbreitet. Der „Glückstädter Matjes“ ist fest in das kulturelle Leben Glückstadts verankert und besitzt eine sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel. So ist dieses Produkt fester traditioneller Bestandteil der regionalen Esskultur geworden und gilt als Spezialität von regionalem und überregionalem Ruf.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40833>

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

