

# Amtsblatt der Europäischen Union

C 82



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

10. März 2015

Inhalt

## II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2015/C 82/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7326 — Medtronic/Covidien) <sup>(1)</sup>	1
2015/C 82/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7524 — Lone Star/Hanson Building Entities) <sup>(1)</sup> .....	1
2015/C 82/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7492 — BBVA/Garanti) <sup>(1)</sup> .....	2

## IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2015/C 82/04	Euro-Wechselkurs .....	3
--------------	------------------------	---

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

## V Bekanntmachungen

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2015/C 82/05	Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Ausgleichsmaßnahmen .....	4
2015/C 82/06	Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen .....	5

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2015/C 82/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7514 — American Express/Credit Suisse/Swisscard) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	--	---

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2015/C 82/08	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 .....	7
2015/C 82/09	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 .....	12
2015/C 82/10	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 .....	17

<sup>(1)</sup> 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.7326 — Medtronic/Covidien)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 82/01)

Am 28. November 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten 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 32014M7326 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7524 — Lone Star/Hanson Building Entities)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 82/02)

Am 4. März 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> 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 32015M7524 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7492 — BBVA/Garanti)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 82/03)

Am 3. März 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32015M7492 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

9. März 2015

(2015/C 82/04)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0860	CAD	Kanadischer Dollar	1,3674
JPY	Japanischer Yen	131,31	HKD	Hongkong-Dollar	8,4264
DKK	Dänische Krone	7,4504	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,4730
GBP	Pfund Sterling	0,71860	SGD	Singapur-Dollar	1,4979
SEK	Schwedische Krone	9,1865	KRW	Südkoreanischer Won	1 209,21
CHF	Schweizer Franken	1,0691	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,1281
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,8034
NOK	Norwegische Krone	8,5785	HRK	Kroatische Kuna	7,6325
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 192,50
CZK	Tschechische Krone	27,251	MYR	Malaysischer Ringgit	3,9943
HUF	Ungarischer Forint	305,21	PHP	Philippinischer Peso	48,018
PLN	Polnischer Zloty	4,1181	RUB	Russischer Rubel	66,0600
RON	Rumänischer Leu	4,4428	THB	Thailändischer Baht	35,371
TRY	Türkische Lira	2,8334	BRL	Brasilianischer Real	3,3620
AUD	Australischer Dollar	1,4043	MXN	Mexikanischer Peso	16,8091
			INR	Indische Rupie	68,0710

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN  
HANDELSPOLITIK

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Ausgleichsmaßnahmen**

(2015/C 82/05)

1. Nach Artikel 18 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 597/2009 des Rates vom 11. Juni 2009 über den Schutz gegen subventionierte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Ländern<sup>(1)</sup> gibt die Europäische Kommission bekannt, dass die unten genannten Ausgleichsmaßnahmen zu dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

**2. Verfahren**

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass die Subventionierung und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden.

Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

**3. Frist**

Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der vorgenannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen; dieser muss der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat H-1, CHAR 4/39, 1000 Brüssel, Belgien)<sup>(2)</sup> spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 18 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 597/2009 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens <sup>(1)</sup>
Bestimmte Grafitelektrodensysteme	Indien	Ausgleichszoll	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1185/2010 des Rates zur Einführung eines endgültigen Ausgleichszolls auf die Einfuhren bestimmter Grafitelektrodensysteme mit Ursprung in Indien (ABl. L 332 vom 16.12.2010, S. 1)	17.12.2015

<sup>(1)</sup> Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht außer Kraft.

<sup>(1)</sup> ABl. L 188 vom 18.7.2009, S. 93.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

## Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2015/C 82/06)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 des Rates vom 30. November 2009 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Ländern <sup>(1)</sup> gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

### 2. Verfahren

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden.

Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

### 3. Frist

Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der vorgenannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen; dieser muss der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat H-1, CHAR 4/39, 1000 Brüssel, Belgien) <sup>(2)</sup> spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 des Rates vom 30. November 2009 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens <sup>(1)</sup>
Bestimmte Grafitelektrodensysteme	Indien	Antidumpingzoll	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1186/2010 des Rates zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren bestimmter Grafitelektrodensysteme mit Ursprung in Indien (ABl. L 332 vom 16.12.2010, S. 17)	17.12.2015

<sup>(1)</sup> Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht außer Kraft.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 51.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.7514 — American Express/Credit Suisse/Swisscard)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 82/07)

1. Am 3. März 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen American Express Swiss Holdings GmbH, das letztlich von der American Express Company kontrolliert wird (zusammen „American Express“, USA), und das Unternehmen Credit Suisse Group AG („Credit Suisse“, Schweiz) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Swisscard AECS GmbH („Swisscard“, Schweiz).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- American Express: Finanzdienstleistungen im Zusammenhang mit Kreditkarten und Geschäfts- und Freizeitreiseleistungen für Verbraucher und Unternehmen weltweit; Ausgabe von Zahlungskarten und Acquiring weltweit.
- Credit Suisse: Finanzdienstleistungen für Privat-, Geschäfts- und institutionelle Kunden weltweit.
- Swisscard: Ausgabe von Zahlungskarten für allgemeine Zwecke und Acquiring für American Express in der Schweiz und in Liechtenstein.

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 <sup>(2)</sup> infrage.

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.7514 — American Express/Credit Suisse/Swisscard 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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## 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**

(2015/C 82/08)

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

## ÄNDERUNGSANTRAG

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

## ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

## „SOPPRESSATA DI CALABRIA“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-1569 — 19.10.2011

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

**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)

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 3. Änderung(en)

#### *Beschreibung des Erzeugnisses*

- Es werden die messtechnischen Voraussetzungen angegeben, um die im geltenden Text vorhandene Annäherung „zirka“ entfernen zu können.
- Es wird angegeben, dass die Farbmerkmale der „Soppresata di Calabria“ von der Verwendung der Zutaten und der verwendeten Gewürze abhängen.

#### *Ursprungsnachweis*

- Der Text der Produktspezifikation wurde im Hinblick auf die Verfahren aktualisiert, die die Erzeuger befolgen müssen, um den Ursprungsnachweis wie von Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehen, zu erbringen.

#### *Herstellungsverfahren*

- Es werden klarere und genauere Angaben zu den Anforderungen im Hinblick auf die Rasse, das Alter bei der Schlachtung und das Gewicht angeführt; was die zulässigen Rassen angeht, wird die autochthone Rasse „Apulo-Calabrese“ hinzugefügt, die sich durch schwarzes Haar auszeichnet. Das anagrafische Register dieser Rasse wurde ausgehend von der Charakterisierung der autochthonen Population eingerichtet, die historisch in der Region Apulien („Apulo“) und in der Region Kalabrien verbreitet ist; ferner wird auch die Rasse „Duroc“ hinzugefügt, da diese im Ursprungsgebiet der Schweine weit verbreitet ist; außerdem werden die Rassen aufgeführt, deren Verwendung absolut verboten ist, da diese nicht geeignet sind, um schwere Landschweine zu erzeugen, die für die Herstellung von Wurstwaren geeignet sind.
- Zur Identifizierung der Schweine wird die Möglichkeit eingeführt, die bereits in der geltenden Spezifikation vorgesehene Marke zur Identifizierung der Schweine durch eine Tätowierung auf der Keule der Schweine zu ersetzen, aus welcher der Identifikationscode des Zuchtbetriebs, in dem das Schwein geboren wurde, hervorgeht.
- Die Anforderung hinsichtlich des Eiweißanteils des Futters wird klar ausgeführt.
- Es wird erklärt, was „Breifütterung“ bedeutet, ein Begriff der in der geltenden Produktspezifikation verwendet wird.
- Es werden die zu verwendenden Zutaten geklärt, wobei der offensichtliche Fehler des geltenden Textes in folgendem Absatz korrigiert wird, in dem Folgendes ausgeführt worden war: „roter Pfeffer gemäß geltenden Gesetzesbestimmungen“. Es ist offensichtlich, dass nach den Worten „roter Pfeffer“ aufgrund eines Abschreibefehlers der weitere Text bezüglich der Zutaten und der Zusatzstoffe „gemäß geltenden Gesetzesbestimmungen“ ausgelassen worden war. Mit der Änderung wird auf angemessenere Weise definiert, was als „roter Pfeffer“ bzw. „Chili/Paprika“ zu verstehen ist, die beide zur Gattung *Capsicum* L. zählen. Die Aufführung der natürlichen Zutaten, die im geltenden Text nicht bereits aufgeführt worden waren, entspricht der im Ursprungsgebiet historisch verbreiteten Praxis.
- In einer Positivliste werden die zulässigen Zusatzstoffe aufgeführt. Diese Zusatzstoffe ändern den Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem Gebiet nicht, da sie die organoleptischen Merkmale nicht ändern sondern, im Gegenteil, vor Veränderungen aufgrund von unbeabsichtigter Gärung bewahren. Die Verwendung von Zusatzstoffen erlaubt es, die Verbreitung von mikrobiischen Prozessen zu vermeiden, die schädlich für das Produkt sind, und trägt zur langsamen Entwicklung des Reifeprozesses bei, der charakteristisch für das Produkt ist.
- Es werden Mindest- und Höchstgrenzen für die Menge der Schlachtkörperteile eingeführt, die bei der Erzeugung der Soppresata verwendet werden. Diese Änderung besteht in einer einschränkenden Spezifikation der Anforderung, die bereits in der Produktspezifikation enthalten ist. Ferner wird die Möglichkeit eingeführt, einen mageren Schlachtkörperteil, das Filet, zu verwenden, das traditionell bereits bei der Erzeugung der „Soppresata di Calabria“ verwendet wird. Auf diese Weise wird ein Mangel der Produktspezifikation behoben.
- Die Mindestmenge an Speck in der Wurstmasse wird reduziert, um den Kaloriengehalt des Produkts zu senken.
- Es wird vorgesehen, dass die „Soppresata di Calabria“, die ausschließlich aufgeschnitten in den Verkehr gebracht werden soll, eine länglichere Form haben kann und in einen essbaren Kollagendarm abgepackt werden kann. Diese Bestimmungen erlauben es, das Aufschneiden des Produkts zu verbessern und die Abfälle zu verringern.
- Es wird ausgeführt, dass die Reifungsdauer von 45 Tagen ein Mindestwert ist, der auf die traditionelle Erzeugung Anwendung findet.

#### *Etikettierung*

- Es wird das Logo zur Identifizierung der g. U. „Soppresata di Calabria“ eingeführt.
- Es wird die Möglichkeit vorgesehen, auf dem Etikett folgende Worte anzugeben: „piccante“ (scharf), „dolce“ (mild), „bianca“ (weiß) zur Kennzeichnung der Verwendung von Chili/Paprika und Paprikacreme.

- Es wird die Möglichkeit vorgesehen, dass das Erzeugnis ganz, in Stücken oder aufgeschnitten vakuumverpackt oder in Schutzatmosphäre verpackt in den Verkehr gebracht wird. Diese Bestimmungen sind in der geltenden Produktspezifikation nicht vorgesehen, sind jedoch erforderlich, um den Schutz der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses der Entwicklung der Kauf- und Verbrauchsmodalitäten anzupassen.

## EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(3)</sup>

## „SOPPRESSATA DI CALABRIA“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-1569 — 19.10.2011

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

## 1. Name

„Soppressata di Calabria“

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

## 3.1. Erzeugnisart

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

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

Die „Soppressata di Calabria“ wird aus einer mittelgroben Fleischmasse erzeugt, die zu mindestens 50 % aus Schinken und zu höchstens 50 % aus der Schulter und/oder dem Filet von nicht tiefgefrorenem Schweinefleisch besteht mit gut ausgewähltem Fett aus der Speckschicht des vorderen Teils der Lende, nahe des Kamms, und natürlichen Aromastoffen (Salz, schwarzer Pfeffer in Körnern und Pulver, rote scharfe bzw. rote süße Chili/Paprika (Gattung *Capsicum* L.) in Pulverform und/oder als Creme, Wein, Gewürze und natürliche Aromen). Der Speck muss gut ausgewählt werden mit einem veränderlichen Prozentsatz von 4 bis 15 % für jedes Kilogramm verarbeitetes Fleisch. Die Reifungsdauer beträgt mindestens 45 Tage. Die „Soppressata di Calabria“ weist bei Inverkehrbringen folgende Merkmale auf: Die Form entspricht einem leicht gedrückten Zylinder mit einer Länge von 10 bis 18 cm und einem Durchmesser von 4 bis 8 cm; beim Aufschnitt weist sie ein kompaktes Aussehen mit Tendenz zu weich auf und eine einheitliche natürliche rote oder lebhafte Färbung auf, je nachdem welche Zutaten verwendet wurden.

„Soppressata di Calabria“, die ausschließlich aufgeschnitten und vakuum- oder in Schutzatmosphäre verpackt in den Verkehr gebracht werden soll, darf in essbarem Kollagendarm abgepackt werden und eine Länge von 40 bis 60 cm aufweisen.

## 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Zur Erzeugung der „Soppressata di Calabria“ wird das Fleisch von Schweinen verwendet, die in der Region Kalabrien aufgezogen wurden.

Die Verwendung von Ebern und Zuchtsauen ist ausgeschlossen.

Die genetischen Merkmale der Schweine müssen den Merkmalen des schweren italienischen Landschweins entsprechen, das ausgehend von großen traditionellen Rassen gezüchtet wurde, wie:

- Apulo-Calabrese;
- Large White und Landrace Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch (Libro Genealogico Italiano), bzw. Schweine von Ebern dieser Rassen;
- Schweine von Ebern der Rasse Duroc, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch.
- Zugelassen sind ferner Schweine von Ebern anderer, auch hybrider Rassen, ganz gleich, ob diese in Italien oder im Ausland geboren wurden, sofern sie von Selektions- oder Kreuzungsplänen stammen, die vereinbar sind mit denen, die im italienischen Zuchtbuch für das „schwere“ italienische Hausschwein festgelegt sind.

(<sup>3</sup>) Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Ausdrücklich nicht zulässig sind:

- Schweine, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für die Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens;
- reinrassige Exemplare folgender Rassen: Landrace Belga, Hampshire, Pietrain und Spot.

Das Durchschnittsgewicht der Partie der Schlachtschweine darf nicht unter 140 kg liegen.

#### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Zur Fütterung der Schweine wird Mischfuttermittel verwendet, das mit Gerste, Ackerbohnen, Mais, Eicheln und Kichererbsen ergänzt wird, deren Anteil mindestens 50 % des Inhalts ausmacht.

Das Verfüttern von Maniok und Kartoffeln und Nebenprodukten ist nicht gestattet, die dem Fleisch und dem Fett einen nicht erwünschten Geschmack und Geruch verleihen können.

Zur Ausmast darf keine Breifütterung vorgenommen werden, wodurch das Fleisch fester wird. Unter dem Begriff Breifütterung wird die Verwendung von Nebenprodukten aus der Milcherzeugung verstanden.

Mindestens in den letzten zwei Monaten vor der Schlachtung muss bei der Fütterung der Eiweißgehalt erhöht werden, der bei mindestens 12 % liegen muss.

Die Futtermittel müssen, sofern auf dem Markt verfügbar, aus dem geografischen Erzeugungsgebiet stammen.

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

Alle Erzeugungsschritte, von der Haltung und Schlachtung der Schweine bis zur Auswahl, dem Mahlen, der Zubereitung der Masse, dem Einfüllen, dem Abbinden und der Reifung müssen in der Region Kalabrien ausgeführt werden.

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

—

#### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Soppressata di Calabria“ muss auf dem Etikett in gut lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein; diese muss sich deutlich von anderen auf dem Etikett oder beigefügten Kärtchen enthaltenen Aufschriften oder der Angabe auf der Verpackung des portionierten Erzeugnisses abheben und der Hinweis „Denominazione d'Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) muss sich direkt daran anschließen.

Das folgende Logo der g. U. „Soppressata di Calabria“ muss auf dem Etikett angegeben werden.



Auf dem Etikett können alternativ zueinander die Worte „piccante“ (pikant), „dolce“ (mild) oder „bianca“ (weiß) angegeben werden, wenn zur Erzeugung von „Soppressata di Calabria“ entweder jeweils roter scharfer oder süßer Chili/Paprika (Gattung *Capsicum* L.) oder kein Chili/Paprika verwendet wurde.

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

Die Erzeugung von „Soppressata di Calabria“ erfolgt im traditionellen Erzeugungsgebiet, bestehend aus dem Gebiet der Region Kalabrien.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

##### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Erzeugungsgebiet liegt in Süditalien und zeichnet sich durch ein warmes bis gemäßigtes Klima mit geringen Niederschlägen aus, die hauptsächlich im Winter verzeichnet werden. Das Gebiet ist vorwiegend eine Hügel- bis Berglandschaft, aber dank der Tatsache, dass es sich hierbei um eine Halbinsel handelt, umfasst es 800 km Küste entlang des Tyrrhenischen und Ionischen Meers. Die Mischung aus Meer, Hügeln und Bergen führt zu spezifischen klimatischen Bedingungen im Bereich des Mittelmeerraums.

„Soppressata di Calabria“ geht auf die in Kalabrien verwurzelte Erfahrung und Tradition zurück. Wichtig für die Zubereitung ist die Fähigkeit der Erzeuger bei der Auswahl und Verarbeitung verschiedener Fleischteile für die Zubereitung der Wurstware sowie bei der Verwendung von Gewürzen und natürlichen Aromen.

#### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Soppressata di Calabria“ ist eine typische gereifte Wurstware Kalabriens. „Soppressata di Calabria“ wird aus einer Wurstmasse bestehend aus mittelgrob gehacktem Fleisch aus der Keule und der Schulter und/oder dem Filet mit gut ausgewähltem Fett aus der Speckschicht des vorderen Teils der Lende, nahe des Kamms, und natürlichen Aromastoffen erzeugt. Insbesondere die leicht gedrückte Form und der würzige Geschmack, der typisch für die verwendeten Aromastoffe ist, tragen zur Erkennbarkeit dieses Produktes bei.

#### 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.)

Die Anforderungen an „Soppressata di Calabria“ hängen von den Umweltbedingungen und natürlichen und menschlichen Faktoren ab.

Das Gebiet, in dem die Erzeugung und Verarbeitung von „Soppressata di Calabria“ stattfindet, zeichnet sich durch eine Verbindung mit der Umgebung aus aufgrund des typischen Klimas Süditaliens mit geringen Niederschlägen, die im Winter konzentriert sind, und der geografischen Lage des betroffenen Territoriums, wo auch besondere Windverhältnisse und die Temperaturspannen genutzt werden, welche die Beibehaltung von optimalen Bedingungen in den Reifungsräumen fördern.

Zur Zubereitung der „Soppressata di Calabria“ ist die Erfahrung der Erzeuger bei der Verarbeitung der Fleischstücke von Bedeutung. Die gut ausgewählten Teile des mageren Fleisches werden mittelgrob gehackt und mit den fetten Teilen und den Gewürzen vermischt. Bei der Verarbeitung des Fleisches wurde die Verwendung von natürlichen aromatischen Kräutern beibehalten, die typisch für die Tradition Kalabriens ist und die „Soppressata di Calabria“ auszeichnet.

Ferner ist die Sorgfalt der Erzeuger beim Einfüllen und Reifen von Bedeutung, um sicherzustellen, dass ein Erzeugnis entsteht, das die charakteristische gepresste Form und die richtige Beschaffenheit aufweist.

Die Gesamtheit, bestehend aus „Rohstoff — Erzeugnis — Name“, hat eine enge Verbindung mit der sozioökonomischen Entwicklung des abgegrenzten geografischen Gebiets, die zu besonderen Traditionen und lokalem Brauch führte. Es wird insbesondere auf die Verwendung von Rohstoffen aus Haltungsbetrieben schwerer Schweine mit den Merkmalen der italienischen genealogischen Linien, die mit typischen Pflanzenerzeugnissen des betroffenen Gebiets gefüttert werden, hingewiesen. „Soppressata di Calabria“ hat folglich einen engen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgrund des Klimas der Region, der Fütterung der Schweine und menschlicher Faktoren.

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der g. U. „Soppressata di Calabria“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 171 vom 25. Juli 2011 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>); dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g. U.- und g. g. A.-Produkte) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. T. S.-Produkte) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

---

<sup>(4)</sup> Siehe Fußnote 3.

**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**

(2015/C 82/09)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„CAPOCOLLO DI CALABRIA“**

**EG-Nr.: IT-PDO-0217-1570 — 19.10.2011**

**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

**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)

**3. Änderung(en)**

*Beschreibung des Erzeugnisses*

- Der Verweis auf das manuelle Abbinden wird entfernt. Der gesamte Absatz wird an die Änderung angepasst, die die Verwendung verschiedener Garnarten zur Herstellung vorsah.
- Es wird klargestellt, dass die farblichen Merkmale von „Capocollo di Calabria“ auch auf die Verwendung von Gewürzen wie Paprika und rotem Chili zurückzuführen sind.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

#### Ursprungsnachweis

- Der Text der Produktspezifikation wurde im Hinblick auf die Verfahren aktualisiert, die die Erzeuger befolgen müssen, um den Ursprungsnachweis, wie von Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehen, zu erbringen.

#### Herstellungsverfahren

- Es werden klarere und genauere Angaben zu den Anforderungen im Hinblick auf die Rasse, das Alter bei der Schlachtung und das Gewicht angeführt; was die zulässigen Rassen angeht, wird die autochthone Rasse „Apulo-Calabrese“ hinzugefügt, die sich durch schwarzes Haar auszeichnet. Das anagrafische Register dieser Rasse wurde ausgehend von der Charakterisierung der autochthonen Population eingerichtet, die historisch in der Region Apulien („Apulo“) und in der Region Kalabrien verbreitet ist; ferner wird auch die Rasse „Duroc“ hinzugefügt, da diese im Ursprungsgebiet der Schweine weit verbreitet ist; außerdem werden die Rassen aufgeführt, deren Verwendung absolut verboten ist, da diese nicht geeignet sind, um schwere Landschweine zu erzeugen, die für die Herstellung von Wurstwaren geeignet sind.
- Zur Identifizierung der Schweine wird die Möglichkeit eingeführt, die bereits in der geltenden Spezifikation vorgesehene Marke zur Identifizierung der Schweine durch eine Tätowierung auf der Keule der Schweine zu ersetzen, aus welcher der Identifikationscode des Zuchtbetriebs, in dem das Schwein geboren wurde, hervorgeht.
- Die Anforderung hinsichtlich des Eiweißanteils des Futters wird klar ausgeführt.
- Es wird erklärt, was „Breifütterung“ bedeutet.
- Es werden die zu verwendenden Zutaten geklärt, wobei der offensichtliche Fehler des geltenden Textes in folgendem Absatz korrigiert wird, in dem Folgendes ausgeführt worden war: „roter Pfeffer gemäß geltenden Gesetzesbestimmungen“. Es ist offensichtlich, dass nach den Worten „roter Pfeffer“ aufgrund eines Abschreibefehlers der weitere Text bezüglich der Zutaten und der Zusatzstoffe „gemäß geltenden Gesetzesbestimmungen“ ausgelassen worden war. Mit der Änderung wird auf angemessenere Weise definiert, was als „roter Pfeffer“ bzw. „Chili/Paprika“ zu verstehen ist, die beide zur Gattung *Capsicum* L. zählen. Die Aufführung der natürlichen Zutaten, die im geltenden Text nicht bereits aufgeführt worden waren, entspricht der im Ursprungsgebiet historisch verbreiteten Praxis.
- In einer Positivliste werden die zulässigen Zusatzstoffe aufgeführt. Die Verwendung von Zusatzstoffen erlaubt es, die Verbreitung von mikrobischen Prozessen zu vermeiden, die schädlich für das Produkt sind, trägt zur langsamen Entwicklung des Reifeprozesses bei, der charakteristisch für das Produkt ist, und ermöglicht es, die Merkmale von „Capocollo di Calabria“ vor Veränderungen aufgrund von unbeabsichtigter Gärung zu bewahren.
- Die maximale Zeit des Einsalzens wird von acht auf 14 Tage erhöht, um der traditionellen Verarbeitung Rechnung zu tragen.
- Die Anforderung hinsichtlich der ausschließlichen Verwendung von Naturgarn wird gestrichen; dies erlaubt es den Erzeugern, auch elastisches Garn zu verwenden, was das Abbinden vereinfacht und zu einer besseren Verarbeitung des Produkts beiträgt.
- Es wird die Verwendung der charakteristischen Stäbchen vorgesehen, die auf den „Capocollo di Calabria“ aufgebunden werden. Diese Art des Bindens entspricht einer traditionellen Praxis, die in der Region Kalabrien verbreitet ist.
- Das Salzen in Salzlake wird eingeführt. Das Salzen in Salzlake ist eine traditionsreiche Methode, die die qualitativen Merkmale des Erzeugnisses gewährleistet.
- Das Gewicht des frischen zu verarbeitenden „Capocollo di Calabria“ wird um 1 kg erhöht. Dies ist gerechtfertigt angesichts des Gewichts der Fleischteile, die von schweren Schweinen stammen.
- Es wird angegeben, dass die Reifezeit von 100 Tagen die Mindestreifezeit ist, die traditionell für die Erzeugung von „Capocollo di Calabria“ vorgesehen ist.

#### Etikettierung

- Es wird das Logo zur Identifizierung der g. U „Capocollo di Calabria“ eingeführt.
- Es wird die Möglichkeit vorgesehen, dass das Erzeugnis ganz, in Stücken oder aufgeschnitten vakuumverpackt oder in Schutzatmosphäre verpackt in den Verkehr gebracht wird. Diese Bestimmungen sind in der geltenden Produktspezifikation nicht vorgesehen, sind jedoch erforderlich, um den Schutz der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses der Entwicklung der Kauf- und Verbrauchsmodalitäten anzupassen.

## EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(3)</sup>

## „CAPOCOLLO DI CALABRIA“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-1570 — 19.10.2011

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

## 1. Name

„Capocollo di Calabria“

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

## 3.1. Erzeugnisart

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

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

„Capocollo di Calabria“ wird erzeugt unter Verwendung des Fleisches aus dem oberen Teil des entbeinten Schweinelendenstücks, das anschließend trocken oder in Salzlake gesalzen wird. Das Gewicht von „Capocollo di Calabria“ muss frisch zwischen 3,5 und 5,5 kg betragen.

Nach dem Salzen wird der Capocollo in eine natürliche Hülle gegeben und mit Garn abgebunden. Die Reifungsdauer beträgt mindestens 100 Tage.

Die Farbe des Erzeugnisses ist rosa oder rot; die Farbe kann mehr oder weniger intensiv sein aufgrund der Präsenz von schwarzem Pfeffer oder rotem Chili/roter Paprika (Gattung *Capsicum* L). Beim Aufschneiden ist das Erzeugnis kräftig rosa mit den typischen Fettstreifen der Schweinelende.

Der Geschmack ist mild und verfeinert sich mit der Reifung; der Duft ist charakteristisch und angemessen intensiv.

## 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Zur Erzeugung von „Capocollo di Calabria“ wird das Fleisch von Schweinen verwendet, die in der Region Kalabrien aufgezogen wurden.

Die Verwendung von Ebern und Zuchtsauen ist ausgeschlossen.

Die genetischen Merkmale der Schweine müssen den Merkmalen des schweren italienischen Landschweins entsprechen, das ausgehend von großen traditionellen Rassen gezüchtet wurde, wie:

— Apulo-Calabrese;

— Large White und Landrace Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch (Libro Genealogico Italiano), bzw. Schweine von Ebern dieser Rassen;

— Schweine von Ebern der Rasse Duroc, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch.

— Zugelassen sind ferner Schweine von Ebern anderer, auch hybrider Rassen, ganz gleich, ob diese in Italien oder im Ausland geboren wurden, sofern sie von Selektions- oder Kreuzungsplänen stammen, die vereinbar sind mit denen, die im italienischen Zuchtbuch für das „schwere“ italienische Hausschwein festgelegt sind.

Ausdrücklich nicht zulässig sind:

— Schweine, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für die Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens;

— reinrassige Exemplare folgender Rassen: Landrace Belga, Hampshire, Pietrain und Spot.

Das Durchschnittsgewicht der Partie der Schlachtschweine darf nicht unter 140 kg liegen.

(<sup>3</sup>) Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

#### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Zur Fütterung der Schweine wird Mischfuttermittel verwendet, das mit Gerste, Ackerbohnen, Mais, Eicheln und Kichererbsen ergänzt wird, deren Anteil mindestens 50 % des Inhalts ausmacht. Das Verfüttern von Maniok und Kartoffeln und Nebenprodukten ist nicht gestattet, die dem Fleisch und dem Fett einen nicht erwünschten Geschmack und Geruch verleihen können.

Zur Ausmast darf keine Breifütterung vorgenommen werden, wodurch das Fleisch fester wird. Unter dem Begriff Breifütterung wird die Verwendung von Nebenprodukten aus der Milcherzeugung verstanden.

Mindestens in den letzten zwei Monaten vor der Schlachtung muss bei der Fütterung der Eiweißgehalt erhöht werden, der bei mindestens 12 % liegen muss.

Die Futtermittel müssen, sofern auf dem Markt verfügbar, aus dem geografischen Erzeugungsgebiet stammen.

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

Die Erzeugungsschritte der Haltung und Schlachtung der Schweine, der Auswahl, des Einfüllens, des Abbindens und der Reifung müssen in der Region Kalabrien ausgeführt werden.

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

—

#### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Capocollo di Calabria“ muss auf dem Etikett in gut lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein; diese muss sich deutlich von anderen auf dem Etikett oder beigefügten Kärtchen enthaltenen Aufschriften oder der Angabe auf der Verpackung des portionierten Erzeugnisses abheben und der Hinweis „Denominazione d'Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) muss sich direkt daran anschließen.

Das folgende Logo der g. U. „Capocollo di Calabria“ muss auf dem Etikett angegeben werden.



## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Capocollo di Calabria“ wird im traditionellen Erzeugungsgebiet, bestehend aus dem Gebiet der Region Kalabrien, erzeugt.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Erzeugungsgebiet liegt in Süditalien und zeichnet sich durch ein warmes bis gemäßigtes Klima mit geringen Niederschlägen aus, die hauptsächlich im Winter verzeichnet werden. Das Gebiet ist vorwiegend eine Hügel- bis Berglandschaft, aber dank der Tatsache, dass es sich hierbei um eine Halbinsel handelt, umfasst es 800 km Küste entlang des Tyrrhenischen und Ionischen Meers. Die Mischung aus Meer, Hügeln und Bergen führt zu spezifischen klimatischen Bedingungen im Bereich des Mittelmeerraums.

Neben den günstigen klimatischen Bedingungen ist auf die konsolidierte und traditionelle Herstellungskunst der einheimischen Erzeuger bei der Auswahl und der Verarbeitung eines spezifischen Fleischstücks von beachtlicher Größe und Länge zu verweisen, das zuvor entbeint und aus der Schweinelende ausgewählt wurde. Ein weiteres Element, das auf die traditionelle Erzeugungstechnik zurückgeführt werden kann, ist die Verwendung von Gewürzen, wie Pfeffer, Paprika und Chili.

### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Capocollo di Calabria“ ist eine typische gereifte Wurstware Kalabriens. Diese zeichnet sich durch die lange Reifezeit von mindestens 100 Tagen, die zylindrische Form und die rosa oder rote, mehr oder weniger intensive Farbe aus, die auf die Präsenz spezifischer aromatischer Zutaten zurückzuführen ist. „Capocollo di Calabria“ ist beim Aufschnitt weich, lebhaft rosafarben mit den typischen Fettstreifen der Schweinelende.

- 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.)*

Die Anforderungen an „Capocollo di Calabria“ hängen von den Umweltbedingungen und natürlichen und menschlichen Faktoren ab.

Das Gebiet, in dem die Erzeugung von „Capocollo di Calabria“ stattfindet, zeichnet sich durch eine Verbindung mit der Umgebung aus aufgrund des typischen Klimas Süditaliens mit geringen Niederschlägen, die im Winter konzentriert sind, und der geografischen Lage des betroffenen Territoriums, wobei auch besondere Windverhältnisse und die Temperaturspannen genutzt werden, welche zur Beibehaltung von optimalen Bedingungen in den Reifungsräumen beitragen.

Zur Zubereitung von „Capocollo di Calabria“ ist die Erfahrung der Erzeuger bei der Auswahl der Fleischstücke von Bedeutung. Es werden Teile aus dem oberen Teil der Lende verwendet, die von den Erzeugern angemessen entbeint und aufgrund spezifischer Merkmale, wie dem richtigen Fettanteil, entsprechend ausgewählt werden. Der richtige Fettanteil gewährleistet, dass „Capocollo di Calabria“ während aller Phasen der Reifung weich bleibt, und verbessert die Merkmale des Erzeugnisses. Außerdem werden bei der Verarbeitung des Fleisches weiterhin die natürlichen Aromen (schwarzer Pfeffer, Chili) verwendet, die die organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses beeinflussen.

Die Gesamtheit, bestehend aus „Rohstoff — Erzeugnis — Name“, hat eine enge Verbindung mit der sozioökonomischen Entwicklung des abgegrenzten geografischen Gebiets, die zu besonderen Traditionen und lokalem Brauch führte. Es wird insbesondere auf die Verwendung von Rohstoffen aus Haltungsbetrieben schwerer Schweine mit den Merkmalen der italienischen genealogischen Linien, die mit typischen Pflanzenerzeugnissen des betroffenen Gebiets gefüttert werden, hingewiesen. „Capocollo di Calabria“ hat folglich einen engen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgrund des Klimas der Region, der Fütterung der Schweine und menschlicher Faktoren.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der g.A. „Capocollo di Calabria“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 171 vom 25. Juli 2011 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>); dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g. U.- und g. g. A.-Produkte) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. T. S.-Produkte) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

---

<sup>(4)</sup> Siehe Fußnote 3.

**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 82/10)

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

EINZIGES DOKUMENT

„FESOLS DE SANTA PAU“

EU-Nr.: ES-PDO-0005-01226-14.5.2014

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

1. **Name**

„Fesols de Santa Pau“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

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

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

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

Unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Fesols de Santa Pau“ fallen die trockenen, eingekochten und zu Konserven verarbeiteten Samen der traditionellen Sorten Tavella Brisa, Setsetmanera und Gra Petit der Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris* L.).

Die unter diese g.U. fallenden Bohnen gehören zur Handelskategorie Extra und weisen folgende Merkmale auf:

3.2.1. Nicht gekochte, trockene Bohnen

3.2.1.1. Aussehen

Die Samen dieser drei traditionellen Sorten, die zur Handelsklasse Navy gehören, sind weiß und rundlich und verfügen bei einem Feuchtegehalt von 12 % über ein Gewicht von 18 bis 30 g pro 100 Samen.

3.2.1.2. Chemische Eigenschaften

— Proteine: hoher Proteingehalt von 25 % oder mehr

— Feuchtegehalt: unter 15 %

3.2.2. Im Haushalt oder von Verarbeitungsunternehmen eingekochte Bohnen

3.2.2.1. Organoleptische Eigenschaften

— Glatte, nur schwach wahrnehmbare Haut (2 bis 4 auf einer Skala von 0 bis 10)

— Niedrige bis mittlere Mehligkeit (3 bis 4 auf einer Skala von 0 bis 10)

— Milder Bohnengeschmack (4 auf einer Skala von 0 bis 10) und kein Fremdgeschmack (0 bis 1 auf einer Skala von 0 bis 10)

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Unter die g.U. „Fesols de Santa Pau“ fallen die trockenen, eingekochten und zu Konserven verarbeiteten Bohnensamen. Für die Zubereitung des Enderzeugnisses werden ausschließlich Bohnen, die die gemäß der g.U. geforderten Eigenschaften aufweisen, sowie Wasser und Salz verwendet. Die Verwendung anderer Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel ist nicht zulässig.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Die Produktion der Bohnen mit der g.U. „Fesols de Santa Pau“ muss in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, weil das traditionelle Keimplasma in Verbindung mit dem Boden vulkanischen Ursprungs, der Anbauzeit und den Produktionstechniken dem Enderzeugnis seine besonderen Eigenschaften verleiht. Genauer ausgedrückt muss die Produktion in folgendem Gebiet stattfinden:

- Anbau: Der Anbau darf ausschließlich auf den vulkanischen Böden jener Gemeinden erfolgen, die zu dem in Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet gehören.
- Trocknen der Pflanzen
- Drusch und Reinigung der Körner
- Insektenbekämpfung (Gefrieren)
- Verarbeitung des Erzeugnisses

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses, auf das sich der eingetragene Name bezieht*

Für die trockenen Bohnen ist jede Art von luftdurchlässiger Verpackung mit einem maximalen Fassungsvermögen von 25 kg zulässig.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses, auf das sich der eingetragene Name bezieht*

Auf der Verpackung muss in gut sichtbarer Form der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fesols de Santa Pau“, das eigene Logo der g.U. sowie das Logo der EU für geschützte Ursprungsbezeichnungen angegeben sein, zusätzlich zu den Daten, deren Angabe gemäß den geltenden Rechtsvorschriften allgemein vorgeschrieben ist.

Darstellung des eigenen Logos (Version in Farbe und Version in Schwarz-Weiß):



4. **Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets**

Das geografische Produktions- und Verarbeitungsgebiet der unter die g.U. fallenden Bohnen „Fesols de Santa Pau“ entspricht den Gemeindegebieten von Santa Pau (Hauptproduktionsort), Castellfolit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols und Sant Joan les Fonts (alle genannten Gemeinden gehören zum Landkreis Garrotxa, der in der autonomen Region Katalonien, im Nordosten Spaniens, liegt).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Anbau von Bohnen (Katalanisch „Fesols“) in der vulkanischen Region von Santa Pau begann im 18. Jahrhundert. Seit dieser Zeit sorgten die Landwirte für eine Anpassung der Sorten, indem sie zunächst für den gemischten Anbau mit Mais geeignete Genotypen und ab den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts für den alleinigen Anbau und eine effiziente Handhabung geeignete Genotypen auswählten. Daraus sind die in der g.U. „Fesols de Santa Pau“ zugelassenen traditionellen Sorten Tavella Brisa, Setsetmanera und Gra Petit hervorgegangen, die an die lokalen Bedingungen besonders gut angepasst sind und eine anerkannte Qualität aufweisen.

Die unter die g.U. fallenden Bohnen zeichnen sich durch ihren besonders hohen Proteingehalt, ihre kaum wahrnehmbare Haut, ihre geringe Mehligkeit und ihren milden Geschmack aus. Diese Eigenschaften sind sowohl durch die Bodenbeschaffenheit und das Klima des Anbaugebiets als auch durch die verwendeten traditionellen Sorten bedingt.

Im geografischen Gebiet der g.U. herrscht mediterranes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt bei ca. 1 000 l/m<sup>2</sup>, wobei der Niederschlag ungleich verteilt ist und sich hauptsächlich auf Frühling und Herbst konzentriert; aber auch im Sommer fällt ausreichend Niederschlag, um den Bohnenanbau auf unbewässerten Flächen zu ermöglichen. Im Juli und in der ersten Augushälfte können die Höchsttemperaturen 35 °C erreichen. Ab der zweiten Augushälfte und im September sinken die Höchsttemperaturen jedoch unter 27 °C (milde Temperaturen).

Das Gebiet des Landkreises Garrotxa ist seit 350 000 Jahren immer wieder vulkanisch aktiv, wobei die letzte Eruption vor 11 000 Jahren stattfand. Das vulkanische Gestein des geschützten Gebiets besteht hauptsächlich aus Basalten, die sich durch ihren geringen Säuregehalt, d. h. einen geringen Gehalt an SiO<sub>2</sub> (SiO<sub>2</sub> zwischen 52 und 45 %), auszeichnen. Die edaphischen Prozesse haben den Basalt in äußerst fruchtbare Böden mit folgenden Merkmalen verwandelt:

- relativ hoher Anteil an organischen Stoffen (meist zwischen 2,5 und 5,0 g/100 g);
- schwach saurer oder neutraler pH-Wert (meist zwischen 6,0 und 7,5);
- Fehlen von Calciumcarbonat und damit geringe Verfügbarkeit von Calcium;
- hohe Fähigkeit zum Austausch von Kationen (meist über 25 cmol<sup>+</sup>/kg);
- hohe Wasseraufnahmefähigkeit.

Diese Bodenmerkmale haben direkte Auswirkungen auf die Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses, weil die hohe Fähigkeit zum Austausch von Kationen den hohen Proteingehalt und damit die geringe Mehligkeit des Erzeugnisses begünstigt, während die schwach wahrnehmbare Haut auf den geringen Calciumgehalt und den schwach sauren bzw. neutralen pH-Wert zurückzuführen ist. Diese beiden Faktoren werden noch verstärkt dadurch, dass der Samen ab Mitte August bei milden Temperaturen reift. Die gemäßigten Temperaturen während des Reifeprozesses fördern außerdem den milden Geschmack.

Aufgrund des insbesondere hinsichtlich Niederschlag und Temperatur uneinheitlichen Klimas des Gebiets können nur Landwirte, die die örtlichen Gegebenheiten gut kennen, den richtigen Zeitpunkt für die Aussaat und die geeignete Sorte auswählen (die Reifung muss ab Mitte August bei milden Temperaturen erfolgen). Normalerweise kombinieren die Landwirte die drei zugelassenen Sorten (die sich voneinander in der Art des Wachstums, der Länge des Anbauzyklus und in ihrer Toleranz gegenüber schwankenden Umgebungsbedingungen unterscheiden) auf verschiedenen Feldern, um unabhängig von den klimatischen Bedingungen des jeweiligen Jahres eine gewisse Mindestproduktionsmenge sicherzustellen. Diese Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten benötigen die Landwirte auch, um die Samen im Herbst bei relativ hoher Feuchtigkeit zum Trocknen und so die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses voll zur Entfaltung zu bringen.

Die „Fesols de Santa Pau“ haben zum Entstehen verschiedener traditioneller und zeitgenössischer Gerichte geführt und stehen im Mittelpunkt der so genannten „Cuina volcànica“ (Vulkanküche), die zahlreiche an der Gastronomie und der traditionellen Kultur interessierte Besucher im Gefolge von Veranstaltungen rund um die „Fesols de Santa Pau“ in das Gebiet bringt, wie z. B. zur „Feria del Fesol de Santa Pau“ (Bohnenmesse von Santa Pau), die seit 1991 jedes Jahr Mitte Januar hier stattfindet.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der geltenden Verordnung)

Der vollständige Text der Spezifikation kann auf folgender Webseite eingesehen werden:

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-fesols-santa-pau>

---





