

Amtsblatt der Europäischen Union

C 139



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

28. April 2015

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 139/01 Euro-Wechselkurs 1

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2015/C 139/02 Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Arbeitsplans 2015 der öffentlich-privaten Partnerschaft für biobasierte Industriezweige 2

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 139/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7597 — Sabadell/TSB) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾ 3

2015/C 139/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7435 — Merck/Sigma-Aldrich) ⁽¹⁾ 4

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 139/05	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	5
2015/C 139/06	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

Berichtigungen

2015/C 139/07	Berichtigung der Mitteilung Irlands gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen (ABl. C 102 vom 27.3.2015)	11
---------------	--	----

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

27. April 2015

(2015/C 139/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0822	CAD	Kanadischer Dollar	1,3155
JPY	Japanischer Yen	129,23	HKD	Hongkong-Dollar	8,3877
DKK	Dänische Krone	7,4608	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,4250
GBP	Pfund Sterling	0,71620	SGD	Singapur-Dollar	1,4435
SEK	Schwedische Krone	9,3562	KRW	Südkoreanischer Won	1 162,38
CHF	Schweizer Franken	1,0367	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,1046
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,7311
NOK	Norwegische Krone	8,4345	HRK	Kroatische Kuna	7,5943
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 057,78
CZK	Tschechische Krone	27,441	MYR	Malaysischer Ringgit	3,8533
HUF	Ungarischer Forint	301,21	PHP	Philippinischer Peso	47,933
PLN	Polnischer Zloty	4,0037	RUB	Russischer Rubel	55,8503
RON	Rumänischer Leu	4,4173	THB	Thailändischer Baht	35,386
TRY	Türkische Lira	2,9414	BRL	Brasilianischer Real	3,2023
AUD	Australischer Dollar	1,3867	MXN	Mexikanischer Peso	16,6591
			INR	Indische Rupie	68,7926

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

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Arbeitsplans 2015 der öffentlich-privaten Partnerschaft für biobasierte Industriezweige

(2015/C 139/02)

Hiermit wird die Veröffentlichung der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und der damit verbundenen Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsplans 2015 der öffentlich-privaten Partnerschaft für biobasierte Industriezweige bekannt gegeben.

Für die folgende Aufforderung werden Vorschläge erbeten: **H2020-BBI-JTI-2015-01**.

Der Arbeitsplan mit Fristen und Budgets für die Tätigkeiten ist, ebenso wie die praktischen Einzelheiten zu der Aufforderung und die damit verbundenen Tätigkeiten sowie der Leitfaden für Antragsteller, über das Teilnehmerportal abrufbar (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>). Diese Informationen werden bei Bedarf auf dem Teilnehmerportal aktualisiert.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7597 — Sabadell/TSB)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 139/03)

1. Am 20. April 2015 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 Banco de Sabadell, S.A. („Sabadell“, Spanien) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens TSB Banking Group plc („TSB“, Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Sabadell: Bank- und Versicherungsdienstleistungen in erster Linie in Spanien,
 - TSB: Bankdienstleistungen für Privatkunden und kleine und mittlere Unternehmen sowie Kreditkarten-Zahlungsdienste im Vereinigten Königreich.
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.7597 — Sabadell/TSB per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7435 — Merck/Sigma-Aldrich)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 139/04)

1. Am 21. April 2015 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 Merck KGaA („Merck“, Deutschland) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Wertpapieren die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Sigma-Aldrich Corporation („Sigma-Aldrich“, Vereinigte Staaten).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Merck: forschungsorientierter Pharma- und Chemiekonzern, der sich mit Erforschung, Entwicklung, Herstellung, Vertrieb und Marketing von pharmazeutischen und chemischen Erzeugnissen, einschließlich biowissenschaftlicher Instrumente und Dienstleistungen, beschäftigt.
 - Sigma-Aldrich: internationaler Konzern, der in den Bereichen Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von biowissenschaftlichen Instrumenten und Dienstleistungen sowie von Chemikalien, analytischen Reagenzien und Laborgeräten tätig ist.
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 der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7435 — Merck/Sigma-Aldrich per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines 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 139/05)

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

„BARANJSKI KULEN“EU-Nr.: **HR-PGI-0005-01207-3.3.2014****g. U. () g. g. A. (X)****1. Bezeichnung (Bezeichnungen)**

„Baranjski kulen“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Republik Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

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

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

Bei dem „Baranjski kulen“ handelt es sich um eine fermentierte, haltbare Wurst aus Schweinehackfleisch, gewürzt mit gemahlenem Paprika, Knoblauch und Pfeffer, gefüllt in den Krausdarm (Caecum) vom Schwein, in der Baranja-Region häufig als „katica“ bezeichnet.

„Baranjski kulen“ hat eine ovale Form und eine feste Konsistenz, ohne sichtbare Mängel und Flecken und ohne erwähnenswerte Schimmelbildung auf der Hülle. Die Form wird durch die Hülle vorgegeben, die vollständig mit der Fleischmasse gefüllt wird. Das Mindestgewicht des fertigen Produkts beträgt 0,80 kg. Im Anschnitt weist „Baranjski kulen“ ein charakteristisch einheitliches Aussehen auf, das auf die Verwendung von Fleisch gleichbleibender Granulation von 8 mm Korngröße bei der Zubereitung der Füllmasse zurückzuführen ist. Die Bestandteile der Füllmasse sind gleichmäßig verteilt und fest miteinander vermengt, und der Anschnitt weist keine Hohlräume oder Brüche auf.

Von außen ist „Baranjski kulen“ hell- bis dunkelbraun, die Farbe des Anschnitts variiert zwischen hellrot und dunkelrot, bedingt durch die Farbe gemahlenen Paprikas und der Fleischmasse. Vorherrschendes Aroma ist rauchig, typisch für kaltgeräucherte Fleischprodukte. Im Geschmack ist „Baranjski kulen“ pikant, wegen des gemahlenen Paprikas, mit dem charakteristischen Aroma des geräucherten, fermentierten Fleisches, ergänzt durch das Aroma von Knoblauch und Pfeffer.

Chemische Zusammensetzung

Die chemische Zusammensetzung des „Baranjski kulen“ am Ende des Reifungsprozesses:

Wasser: Höchstens 40 %

Proteine: Mindestens 29 %

Fett: Höchstens 25 %.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Die Rohstoffe für die Herstellung des „Baranjski kulen“ (Fleisch und Fettgewebe im Verhältnis 90 % zu 10 %) stammen von Sauen der Kategorie K oder aus schwereren Mastschweinen (T2). Darüber hinaus bestehen 80 % der Fleischfüllung aus Fleisch der I. Kategorie (Schinken, Lende), die restlichen 20 % bestehen aus Nackenfleisch der Kategorie II. Fleisch der Kategorie III darf zur Herstellung des „Baranjski kulen“ nicht verwendet werden.

Das Fleisch zur Herstellung des „Baranjski kulen“ wird durch das Entbeinen des Schinkens und der Lende gewonnen, die zusammen mindestens 80 % des Fleischanteils der Wurstfüllung ausmachen. Der restliche Anteil, der höchstens 20 % der Gesamtmasse der Füllung ausmachen darf, stammt aus dem Schulterstück.

Das Fleisch wird anschließend folgendermaßen zubereitet: Die Haut und das subkutane Fettgewebe werden vollständig abgeschnitten, und das gesamte Knorpelgewebe, die wichtigsten Blutgefäße, Nerven, Sehnen, das weiche innere Fettgewebe und der Rest der Blutgefäße werden entfernt.

Das für die Herstellung des „Baranjski kulen“ verwendete Schweinefleisch und Fettgewebe können, müssen aber nicht, in der in Punkt 4 erwähnten Region produziert worden sein. Das Gleiche gilt für die Gewürze.

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

Das gesamte Herstellungsverfahren findet in der Region Baranja statt und umfasst folgende Stufen: Wärmebehandlung der Rohstoffe, Zubereitung der Füllmasse, Füllen, Würzen, Fermentieren, Reifung.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Baranja ist eine Region im nordöstlichen Teil der Republik Kroatien, die Gebiete nördlich des unteren Laufs der Drau vor ihrer Mündung in die Donau umfasst.

Der Lauf der Drau stellt die Grenze zu Slawonien im Süden, der Lauf der Donau die Grenze zur Republik Serbien im Osten dar. Im Norden/Nordwesten grenzt die Region an die Republik Ungarn.

Verwaltungstechnisch besteht die Region Baranja aus einer Stadtgemeinde (Beli Manastir) und acht Gemeinden: Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac und Popovac.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Grundlage für den Schutz des Produktes „Baranjski kulen“ bildet das Ansehen des Produkts.

Die ersten Erwähnungen von Kulen in der Baranja-Region finden sich in den Arbeiten des kroatischen Folklore-Forschers und Schriftstellers Nikola Tordinac (1858-1888), (Nikola Tordinac: „Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice“, 1986, Seiten 53 und 57). Seine in den 1880er-Jahren entstandenen Aufzeichnungen enthalten äußerst umfassende Beschreibungen der Kroaten aus der Baranja-Region und ihrer Gebräuche, in deren Rahmen dem Kulen ein besonderer Stellenwert zukommt.

Das alte Volksbrauchtum der Baranja-Kroaten ist eng verbunden mit dem Weinanbau, der Weinkelterei und der Herstellung des „Baranjski kulen“. Die meisten Angaben hierzu sind heute in den Arbeiten des Ethnologen Đuro Franković aus Pečuh zu finden. Seine Beschreibungen der Volksbräuche der Baranja-Kroaten zur Feier des Heiligen Vinzenz veranschaulichen die hundertjährige Tradition der Kulen-Herstellung und seine Rolle bei den Weinerntengebräuchen in den Weinanbaugebieten Baranjas (Đuro Franković: „Sveti Vinko (22. siječnja)“, Hrvatski glasnik — Wochenzeitschrift der Kroaten in Ungarn, 18. Januar 2007, Seite 9).

Die Anfänge der organisierten Herstellung haltbarer Fleischprodukte lassen sich bis zum Übergang vom 19. ins 20. Jahrhundert zurückverfolgen. In der Baranja, im Süden des damaligen Ungarns, begann ein Fleischermeister aus Karanac, Geza Barnas, mit der Produktion mehrerer Spezialitäten aus Schweinefleisch. Außer ihm waren in seinem Geschäft zwei weitere Fleischermeister, Jovan Berisavljević und Lajos Gajer der Ältere, beschäftigt. Ein besonderer Stellenwert unter diesen Erzeugnissen kam dem pannonischen Kulin, dem Vorgänger des heutigen „Baranjski kulen“ zu, des für die heutige Region typischen Produkts (Davorin Taslidžić und Andrija Bogнар: „Poveznice obzorja (povijest u doticaju)“, 2009, Seite 160).

Seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs war die größte Produktionsstätte für Baranjski kulen in Beli Manastir, in den Fleischverarbeitungsbetrieben Belje, PZ Baranjka, und so ist es bis heute geblieben („Objektiv 25“, Belje — Bulletin der Organisation vereinigter Arbeit des landwirtschaftlich-industriellen Kombinats, 31. März 1977, Seite 5). Zu dieser Zeit war das Rezept für „Baranjski kulen“ ein Geschäftsgeheimnis, und die Produktion wurde vom Fleischermeister Radivoj Vuković geleitet. Dies wird von seinem Sohn, Dr. Miroslav Vuković, berichtet, der seinem Vater auf dieser Position folgte und bis zu seiner Pensionierung die gleiche Tätigkeit ausübte. Radivoj Vuković kam in den Besitz des Rezeptes für Pannonski kulin über einen Fleischer- und Wurstmacher aus Karanc, als er noch im dem Schlachthof in Beli Manastir arbeitete. Er verwendete weiterhin dessen Rezept, änderte aber den Namen in „Baranjski kulen“, wie er häufig von anderen Herstellern in der Region verwendet wurde, sodass die Bezeichnung „Pannonski kulin“ aus dem Gebrauch kam. Nach einer bis heute erzählten Anekdote schloss Meister Radivoj sein Rezept im Safe ein, bis ihm bewusst wurde, dass alle Hersteller in Baranja für die Herstellung von Kulen die gleiche Methode verwenden (nach Aussage von Dr. med. vet. Miroslav Vuković, unterschrieben und notariell beglaubigt, 2010).

Die Verwendung von Pfeffer durch die Kulen-Hersteller aus der Baranja ging zurück auf den Einfluss der Salami-Herstellung in Süd-Ungarn, deren Technologie ihnen bekannt war bzw. zu der sie Zugang hatten — dies spiegelte sich auch in ihrem Produktsortiment wider. Das Rückgrat der Wirtschaft der Baranja-Region bildeten zu jener Zeit landwirtschaftliche Güter, die im Besitz hochrangiger österreichisch-ungarischer Adelige (für lange historische Zeiträume auch der königlichen Habsburg-Familie) waren, die über gut entwickelte Handelsnetze verfügten. Durch den offenen Zugang zu den Märkten des damaligen Europas wurde der Pfeffer leicht verfügbar, woraus sich seine Verwendung im Rezept für den „Baranjski kulen“ erklärt.

Eine besondere Beliebtheit erlangt „Baranjski kulen“ in den Achtzigerjahren des letzten Jahrhunderts, als im östlichen Kroatien organisierte Qualitätswettbewerbe der Kulen-Hersteller, sogenannte „Kulenijade“, veranstaltet wurden. Diese Tradition lebt bis heute fort. Nicht selten haben auf diesen Wettbewerben die Produzenten des „Baranjski kulen“ hohe Auszeichnungen gewonnen. („Tražimo najbolje proizvođače kulena“, Vinkovačke novosti, 13. Februar 1981, Seite 8; „Kulen — još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji“, Vinkovačke novosti, 3. Juli 1981, Seite 12). Das ehemalige landwirtschaftlich-industrielle Kombinat „Belje“ (heute unter der Bezeichnung Belje d.d. tätig) gewann mit diesem Erzeugnis, nach traditionellen Rezeptur und unter seinem historischen Namen, auch auf internationalen Messen Preise („Bitka za tržište i plasman“, Belje — Bulletin der Organisation vereinigter Arbeit des landwirtschaftlich-industriellen Kombinats, 30. April 1988, Seite 7).

Die besondere Qualität des „Baranjski kulen“ wird von vielen, die das Produkt haben genießen können, direkt mit der geografischen Region Baranja verknüpft. Dies wird von den meisten Befragten einer Umfrage bestätigt, in der sogar 77 % von 1 000 Befragten, die schon mal „Baranjski kulen“ gegessen haben, das Produkt mit seiner Herkunftsregion verbinden (Umfrage Ipsos plus: „Ispitivanje percepcije povezanosti kvalitete Baranjskog kulena i regije iz koje potječe“, 2011).

Aus dem oben Gesagten geht hervor, wie groß die Bedeutung des Produkts für die Bewohner der Baranja-Region ist; es handelt sich dabei nicht nur um ein traditionelles Lebensmittel, sondern um einen Teil ihres kulturellen und historischen Erbes, auf dessen Grundlage das Ansehen des Produktes basiert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf>

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 139/06)

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

„MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA“

EU-Nr. ES-PGI-0005-01235-28.5.2014

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

1. Name

„Melón de Torre Pacheco-Murcia“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Die Melone „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ gehört zur Sorte *Saccharinus Naud.* und zum Typus „Piel de Sapo“. Die Pflanze mit dem wissenschaftlichen Namen *Cucumis melo* L. gehört zur Familie der *Cucurbitaceae*.

Merkmale des Erzeugnisses.

— Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Brix-Wert: mindestens 12

— Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 2,5 kg/cm²

— Organoleptische Merkmale:

Süß, mit fester Konsistenz

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

—

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

Anbau:

Der Anbau umfasst folgende Schritte:

— Erzeugung der Pflanzen im Anzuchtbeet;

— Auspflanzen;

— Anbauverfahren ohne künstliche Wärme;

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Bestäubung mithilfe von Bienenstöcken;
- Ernte von Hand.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

In den Verpackungs- und/oder Vertriebsunternehmen, die inner- oder außerhalb des geografischen Gebiets der g. g. A. „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ gelegen sein können, wird ein nummeriertes Etikett und/oder Kontrolletikett auf die Früchte geklebt, das als Ursprungsnachweis dient und anhand dessen das Erzeugnis bei der Vermarktung verfolgt werden kann. Das Etikett enthält folgende Angaben: die Nummer und die Pflichtangabe „Indicación Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) oder „I. G. P.“ (g. g. A.) „Melón de Torre Pacheco-Murcia“, das EU-Logo und folgendes Bildzeichen der geschützten geografischen Angabe:



Tipografía: Gill Sans

Colores:

- Pantone 349 C
- Pantone 151 C
- Pantone 7622 C
- Negro

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

Das Gebiet, in dem die Melonen mit der geschützten geografischen Angabe „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ erzeugt werden, umfasst die folgenden Gemeinden der Provinz Murcia:

Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco, sowie folgende Teilgemeinden der Stadt Murcia:

Avilese, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides, Sucina.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Beliebtheit dieser Melonen beruht auf ihren besonderen Merkmalen, wie dem süßen Geschmack, die in hohem Maße auf die Einflüsse von Klima, Boden und Mensch zurückzuführen sind. Dies ist ein Grund dafür, dass die Melonen in historischen Dokumenten seit 1597 bis erwähnt werden.

In Torre Pacheco-Murcia werden seit Beginn des 20. Jahrhunderts (1905) Melonen angebaut. Damals wurden die ersten Pflanzen auf kleinen Flächen angebaut, und die Früchte waren vorwiegend für den Eigenbedarf bestimmt.

Die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses sind auf die natürlichen Gegebenheiten des Gebiets zurückzuführen. Das im Produktionsgebiet herrschende Mittelmeerklima ist semiarid mit maritimen Einflüssen (höhere relative Luftfeuchtigkeit). Die mittlere Jahrestemperatur beträgt 17-18 °C mit hohen Temperaturen im Sommer, die Meeresnähe und das Fehlen einer Gebirgsschranke zur Küste verhindern jedoch ein Kontinentalklima. Die durchschnittliche potenzielle Evapotranspiration erreicht hohe Werte (im Juli und August 170 mm in den Gemeinden des Gebiets). Die moderaten Temperaturunterschiede übers Jahr betragen ungefähr 15 °C. Zusammen mit der geringen mittleren Niederschlagsmenge (weniger als 350 mm) prägen sie die Umweltbedingungen des Gebiets und beeinflussen die Bodenmerkmale.

Das milde, vom nahe gelegenen Meer beeinflusste Klima und die Frostfreiheit während der Anbauzeit ermöglichen eine frühe Pflanzung der Melonen, durch die ein langer Anbauzyklus erreicht wird. Die Melonen können sich so sehr langsam entwickeln, sodass sie ein festeres Fruchtfleisch haben und nach der Ernte länger gelagert werden können. Gleichzeitig fällt die Reifung der Melone mit einer Zeit der maximalen Sonneneinstrahlung und geringen Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht zusammen, was eine ausgeprägtere Strukturierung der Schale und eine höhere organoleptische Qualität bewirkt. In der Zeit, in der die Melone reift, fallen wenig Niederschläge und die Tage sind sonnig, was die Qualität der Früchte fördert, da sie dadurch besonders süß werden. Außerdem beträgt die Temperatur maximal 35 °C; eine höhere Temperatur wäre für die Melone schädlich, da sie zu Verbrennungen führen und die Alterung der Frucht beschleunigen würde.

Die nachstehend aufgeführten Studien bestätigen diese für die Melonen aus diesem Gebiet typischen Merkmale wie den besonders süßen Geschmack aufgrund eines höheren Zuckergehalts und die Festigkeit des Fruchtfleischs der Melone „melón de Torre Pacheco-Murcia“:

- Studie des Instituts für Agrar- und Ernährungsforschung und -entwicklung der Autonomen Gemeinschaft Murcia (IMIDA) über die Bestimmung der Eigenschaften der in Murcia-Cartagena angebauten Melone vom Typ *Piel de Sapo* (Caracterización de las cualidades del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia-Cartagena) aus dem Jahr 2011. Die Studie umfasste 120 Proben aus 18 Orten. Studie über die typischen Mittelwerte der Melone „melón de Murcia-Torre Pacheco“ (Cualidades medias que definen el melón de Murcia-Torre Pacheco) (2010-2011) mit 119 Proben aus 21 Orten.
- Studie der Universität Cartagena über die Bewertung der positiven Merkmale und Bestandteile der in Murcia angebauten Melone vom Typ *Piel de Sapo* nach der Ernte im Vergleich zu anderen Anbaugebieten (Valoración en postcosecha de las características y constituyentes saludables del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia respecto al de otra zona de producción) (2011).

Die der Melone gewidmeten „Fiestas del Melón de Torre Pacheco“, die seit 1969 jährlich stattfinden, sind ein weiterer Beweis der lokalen und regionalen Ausstrahlung und zeigen die mit dem Ansehen dieses Erzeugnisses verbundene kulturelle Verwurzelung. Auch in verschiedenen Publikationen zur Gastronomie des Gebiets wird das Erzeugnis erwähnt.

Das Ansehen der Melone zeigt sich darüber hinaus in ihrer Marktposition, da für sie im Vergleich zur Gesamtproduktion Spaniens höhere Preise erzielt werden (Jahre 1984-1986):

Die Melone wird seit 1974 im In- und Ausland vermarktet; sogar in der ausländischen Presse wurde ihre Qualität erwähnt.

In den zahlreichen Schreiben von Kunden spiegelt sich die große Nachfrage nach diesem Erzeugnis vor allem im Juni und Juli wider.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung)

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491\\$m1185,34702](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491$m1185,34702)

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung der Mitteilung Irlands gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen

(Amtsblatt der Europäischen Union C 102 vom 27. März 2015)

(2015/C 139/07)

Auf Seite 6:

anstatt: „Anträge sollten auf dem Umschlag deutlich lesbar folgende Aufschrift tragen: ‚2015 Licensing Round — Atlantic Margin‘ (Lizenzvergaberunde 2015 — Atlantik-Randgebiet) und adressiert sein an: ‚The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29–31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland‘. Sie müssen bis spätestens Mittwoch, den 16. September 2015, 12.00 Uhr, eingehen.“

muss es heißen: „Anträge sollten auf dem Umschlag deutlich lesbar folgende Aufschrift tragen: ‚2015 Licensing Round — Atlantic Margin‘ (Lizenzvergaberunde 2015 — Atlantik-Randgebiet) und adressiert sein an: ‚The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29–31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland‘. Sie müssen bis spätestens Mittwoch, den 16. September 2015, 12.00 Uhr, eingehen. Anträge sollten nicht vor Montag, den 31. August 2015, eingereicht werden.“.

