

Amtsblatt der Europäischen Union

C 156



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

12. Mai 2015

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 156/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7599 — Apollo Management/Walz Group) ⁽¹⁾	1
2015/C 156/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7570 — CaixaBank/BPI) ⁽¹⁾	1

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2015/C 156/03	Übersicht über die vom Rat vorgenommenen Ernennungen — Januar-April 2015 (Sozialbereich)	2
---------------	--	---

Europäische Kommission

2015/C 156/04	Euro-Wechselkurs	7
---------------	------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 156/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7484 — Plastipak/APPE) ⁽¹⁾	8
2015/C 156/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business) ⁽¹⁾	9

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 156/07	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	10
2015/C 156/08	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	19

⁽¹⁾ 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.7599 — Apollo Management/Walz Group)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 156/01)

Am 6. Mai 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ 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 32015M7599 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7570 — CaixaBank/BPI)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 156/02)

Am 4. Mai 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ 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 32015M7570 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV
(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Übersicht über die vom Rat vorgenommenen Ernennungen
Januar-April 2015 (Sozialbereich)
(2015/C 156/03)

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABL	Nachfolge von	Rücktritt/Ernen-nung	Mitglied/Stellvertreten-des Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Emanuela PROCOLI	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Italien	Alessandra PERA	Ministero del lavoro e delle politiche sociali	17.2.2015
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Esther LYNCH	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitnehmerorganisationen	Irland	Frank VAUGHAN	Irish Congress of Trade Unions	17.2.2015
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Maja BEJBRO ANDERSEN	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Dänemark	Lena SØBY	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Karoline KLAKSVIG	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Dänemark	Jens SKOVGAARD LAURITSEN	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABl.	Nachfolge von	Rücktritt/Ernen-nung	Mitglied/ Stellvertreten-des Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Nerita ŠOT	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Litauen	Gintarė BUŽINSKAITĖ	Ministry of Social Security and Labour	2.3.2015
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Karel PETRŽELKA	Rücktritt	Mitglied	Arbeitgeber	Tschechische Republik	Jana MALÁ	Czech Association of Energy Sector Employers	13.3.2015
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Lena TOCHTERMANN	Rücktritt	Mitglied	Arbeitgeber	Vereinigtes Königreich	Lena LEVY	Confederation of British Industry	20.4.2015
Beratender Ausschuss für die Freizügigkeit der Arbeitnehmer	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	Patrícia BORGES	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Portugal	Francisco Xavier SOARES DE ALBERGARIA D'AGUIAR	Instituto do Emprego e da Formação Profissional	2.3.2015
Beratender Ausschuss für die Freizügigkeit der Arbeitnehmer	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	Ivana GUBEROVIĆ	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Kroatien	Petar STRIŽAK	Ministry of Labour and Pension System	9.3.2015
Beratender Ausschuss für die Freizügigkeit der Arbeitnehmer	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	Marit RAIST	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Estland	Siiri OTSMANN	Estonian Ministry of Social Affairs	20.4.2015
Beratender Ausschuss für die Freizügigkeit der Arbeitnehmer	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	Aleksandra GAVRILOVIĆ	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Kroatien	Ivana GUBEROVIĆ	Ministry of Labour and Pension System	9.3.2015
Beratender Ausschuss für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	Elizabeth ZIMMERER	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Österreich	Martin SONNTAG	Industriellenvereinigung	9.3.2015

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABl.	Nachfolge von	Rücktritt/Ernen-nung	Mitglied/Stellvertreten-des Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Beratender Ausschuss für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	Evelyn HALLIKA	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Estland	Leili ZAGLMAYER	Ministry of Social Affairs of Estonia	20.4.2015
Beratender Ausschuss für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	Inga PRONINA	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Estland	Katerin PEÄRNBERG	Ministry of Social Affairs of Estonia	20.4.2015
Beratender Ausschuss für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	Christiane LABALME	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Frankreich	Séverine SALGADO	Direction de la sécurité sociale	20.4.2015
Verwaltungsrat des Europäischen Instituts für Gleichstellungsfragen	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	Romina BARTOLO	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Malta	Renee LAIVIERA	National Commission for the Promotion of Equality	10.2.2015
Verwaltungsrat des Europäischen Instituts für Gleichstellungsfragen	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	Renee LAIVIERA	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Malta	Maria BORG FILLETTI	National Commission for the Promotion of Equality	10.2.2015
Verwaltungsrat des Europäischen Instituts für Gleichstellungsfragen	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	Monika KSIENIEWICZ	Rücktritt	Mitglied	Regierung ²	Polen	Sylvia SPUREK	Office of the Government Plenipotentiary for Equal Treatment	10.2.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Stiftung zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Vítor Manuel Vicente COELHO	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitnehmerorganisationen	Portugal	Sérgio Alexandrino MONTEIRO DO MONTE	UGT Portugal	2.3.2015

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABl.	Nachfolge von	Rücktritt/Ernennung	Mitglied/Stellvertretendes Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Verwaltungsrat der Europäischen Stiftung zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Andreas MYLONAS	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Zypern	Marina IOANNOU — HASAPI	Ministry of Labour, Welfare and Social Insurance	20.4.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Stiftung zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Luminița VINTILĂ	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitnehmerorganisationen	Rumänien	Cecilia GOSTIN	Confederatia Nationala Sindicala	20.4.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Stiftung zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Valérie DELAHAYE-GUILLOCHEAU	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Frankreich	Olivier TOCHE	Service de la Direction générale du travail	20.4.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Stiftung zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Heidi RØNNE MØLLER	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitnehmerorganisationen	Dänemark	Maria BJERRE	The Danish Confederation of Trade Unions	20.4.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Stiftung zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Karen ROIY	Rücktritt	Mitglied	Arbeitgeber	Dänemark	Dorthe ANDERSEN	Confederation of Danish Employers — DA	20.4.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Stiftung zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Ciaran DEVLIN	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Vereinigtes Königreich	Mansi KONAR	Department for Business, Innovation and Skills BIS	20.4.2015

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABl.	Nachfolge von	Rücktritt/Ernennung	Mitglied/Stellvertretendes Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Verwaltungsrat der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Emanuela PROCOLI	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Italien	Alessandra PERA	Ministero del lavoro e delle politiche sociali	17.2.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Esther LYNCH	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitnehmerorganisationen	Irland	Frank VAUGHAN	Irish Congress of Trade Unions	17.2.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Karel PETRŽELKA	Rücktritt	Mitglied	Arbeitgeber	Tschechische Republik	Jana MALÁ	Czech Association of Energy Sector Employers	13.3.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Róbert MEITNER	Rücktritt	Mitglied	Arbeitgeber	Slowakei	Silvia SUROVÁ	Association of Chemical and Pharmaceutical Industry of the Slovak Republic	20.4.2015
Verwaltungsrat der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Lena TOCHTERMANN	Rücktritt	Mitglied	Arbeitgeber	Vereinigtes Königreich	Lena LEVY	Confederation of British Industry	20.4.2015

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

11. Mai 2015

(2015/C 156/04)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,1142	CAD	Kanadischer Dollar	1,3497
JPY	Japanischer Yen	133,64	HKD	Hongkong-Dollar	8,6381
DKK	Dänische Krone	7,4628	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5115
GBP	Pfund Sterling	0,71960	SGD	Singapur-Dollar	1,4871
SEK	Schwedische Krone	9,2690	KRW	Südkoreanischer Won	1 219,64
CHF	Schweizer Franken	1,0403	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,3584
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9194
NOK	Norwegische Krone	8,4245	HRK	Kroatische Kuna	7,5620
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 647,30
CZK	Tschechische Krone	27,400	MYR	Malaysischer Ringgit	4,0102
HUF	Ungarischer Forint	304,40	PHP	Philippinischer Peso	49,830
PLN	Polnischer Zloty	4,0668	RUB	Russischer Rubel	57,3713
RON	Rumänischer Leu	4,4509	THB	Thailändischer Baht	37,521
TRY	Türkische Lira	3,0042	BRL	Brasilianischer Real	3,3277
AUD	Australischer Dollar	1,4117	MXN	Mexikanischer Peso	16,9074
			INR	Indische Rupie	71,1350

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7484 — Plastipak/APPE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 156/05)

1. Am 4. Mai 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 Plastipak Holdings, Inc. („Plastipak“, USA), das letztlich von der Goldman Sachs Group, Inc. (USA) und von Herrn William C. Young (USA) kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen und Vermögenswerten die Kontrolle über APPE.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Plastipak: Herstellung von Kunstharzen, Vorformlingen und Kunststoff-Verpackungsbehältern sowie Gewinnung von Kunststoff-Rohmaterial durch Recyclingverfahren;
 - APPE: Herstellung von Kunststoff-Vorformlingen und Kunststoff-Verpackungsbehältern sowie Gewinnung von Kunststoff-Rohmaterial durch Recyclingverfahren. APPE umfasst die Unternehmenseinheiten APPE Iberia, S.A.U. (Spanien), APPE France, S.A.S. (Frankreich), APPE UK Limited (Vereinigtes Königreichs), APPE Deutschland GmbH (Deutschland) und APPE Benelux, N.V. (Belgien) sowie die verbundenen Unternehmen APPE Polska, Sp.z.o.o. (Polen) und APPE Nordic AB (Schweden) sowie Kontrollbeteiligungen an APPE-CCE Recyclage, S.A.S (Frankreich), APPE Maroc (Marokko) und APPE Turpack Plastik Ambalaj Malzemeleri San A.S. (Türkei).
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.7484 — Plastipak/APPE 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“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 156/06)

1. Am 29. April 2015 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Fusionskontrollverordnung bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen International Chemical Investors Group S.E. („ICIG“, Luxemburg) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Chlorvinyl-Sparte von INEOS.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - ICIG ist eine Industrieholding, die in privatem Eigentum steht und weltweit in folgenden Bereichen tätig ist: Agrochemikalien, Feinchemikalien, chemische Grundstoffe, Sonderchemikalien, vordosierte Arzneimittel und pharmazeutische Wirkstoffe;
 - INEOS Chlorovinyls Business: Diese Sparte produziert und vertreibt Suspensions-PVC (S-PVC) und andere verbundene Produkte wie Kaliumhydroxid (Ätzkali), Chlor, Ethylendichlorid (EDC), Vinylchlorid-Monomer (VCM), Natriumhydroxid (Ätznatron), Salzsäure und Natriumhypochlorit. Zum Geschäftsbereich gehören die drei S-PVC-Werke in Deutschland (Wilhelmshaven), Frankreich (Mazingarbe) und den Niederlanden (Beek Geleen) sowie mehrere Anlagen in Belgien (Tessenderlo) und im Vereinigten Königreich (Runcorn), die chemische Substanzen auf den vorgelagerten Ebenen der mehrstufigen PVC-Produktionskette (bis zur Herstellung von Chlor) produzieren, und Teile der INEOS-Sparte für Ätzkali (KOH) in Belgien.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines 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 156/07)

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.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„LAGUIOLE“****EU-Nr.: FR-PDO-0317-01271-30.10.2014****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCE

Tel. +33 565444751
Fax: +33 565444757

E-Mail: contact@fromagedelaguiole.fr

Die Vereinigung setzt sich aus Erzeugern und Verarbeitern von „Laguiole“ zusammen und hat demzufolge ein berechtigtes Interesse, einen Änderungsantrag vorzulegen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Kontrollen

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

- Auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation wird präzisiert, dass der „Laguiole“ ein Käse mit trockener Rinde ist. Der Klarheit wegen wird der Mindestgehalt an Fett und Trockenmasse in Gramm je 100 g Käse und nicht in Prozent angegeben.
- Die Angabe zur Zylinderform des „Laguiole“ mit einem Durchmesser „von ca. 40 cm“ und „30 bis 40 cm Höhe“ wird in Übereinstimmung mit dem Kapitel „Beschreibung“ der veröffentlichten Zusammenfassung durch eine Spannweite des Durchmessers von 30 bis 40 cm ersetzt. Darüber hinaus wird das Verhältnis zwischen Höhe und Durchmesser auf 0,8 bis 1 festgelegt; es ersetzt die Bestimmung, nach der die Höhe dem Durchmesser entsprechen oder leicht darüberliegen muss. Diese Änderung trägt der Größe der Käse nach der Reifung Rechnung, wohingegen die vorhergehende Spezifikation auf Grundlage der Größe der Käse vor der Reifungsphase erstellt wurde. Tatsächlich kann die Höhe der Käse mit zunehmendem Reifegrad leicht abnehmen („Schrumpfung“). Dieses Phänomen lässt sich auch auf eine Verlängerung der durchschnittlichen Reifungszeit der Käse sowie auf die Entwicklung der hofeigenen Produktion zurückführen, bei der die Formate größeren Schwankungen unterliegen als bei Molkereierzeugnissen.

Durch die Senkung des Mindestgewichts des Käses von 25 auf 20 kg wird der Form mit einem Mindestdurchmesser von 28 cm sowie dem Verhältnis zwischen Höhe und Durchmesser besser Rechnung getragen. Eine weitere Erklärung liefert auch hier die Entwicklung der hofeigenen Erzeugung, weil die Formate in Abhängigkeit der von den Erzeugern verarbeiteten Milchmengen größere Unterschiede aufweisen können.

- Die Farbe des Teigs wird präzisiert: „elfenbeifarben bis strohgelb“. Diese Farbunterschiede sind durch saisonale Unterschiede in der Zusammensetzung des Erzeugnisses bedingt. Die Angabe der Mindestdicke der Rinde wird gestrichen, weil es sich dabei nicht um ein besonderes Merkmal des Erzeugnisses handelt. Darüber hinaus wird die Beschreibung der Farbe der Rinde geändert (die Farbangabe „hellgrau“ ersetzt „hellorange“, und die Angabe „bernsteinbraun“ wird durch „steingrau“ ergänzt), um die Käse aus bäuerlicher Herstellung zu berücksichtigen, deren Rinde auf natürliche Weise im Reifekeller gebildet wird. Diese Erläuterungen sind für die organoleptische Prüfung des Erzeugnisses im Rahmen der Kontrolle hilfreich.
- Es wird eine organoleptische Beschreibung des Erzeugnisses hinzugefügt, die für die organoleptische Prüfung des Erzeugnisses im Rahmen der Kontrolle hilfreich ist.
- Für Einzelportionen von „Laguiole“ mit einem Gewicht von weniger als 70 g, die abgepackt verkauft werden, wird eine Ausnahme von der Verpflichtung eingeführt, den Käse nur mit einem Stück der Rinde zu verkaufen, weil sich für den Verzehr bestimmte kleine Portionen nur schwer mit Rinde zuschneiden lassen.

Rubrik „Ursprungsnachweis“

- Die Pflichtangaben der Hersteller werden präzisiert. Danach müssen die Unternehmer insbesondere eine Identitätsanmeldung vorlegen, bevor ihnen die Zulassung für die Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, erteilt wird. Dadurch wird bescheinigt, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation einzuhalten. Geregelt werden zudem die notwendigen Erklärungen zur Kenntnis und Überwachung der mit geschützter Ursprungsbezeichnung vermarkteten Erzeugnisse und die Erklärungen zur Fütterung der Tiere.
- Die von den Erzeugern zu führenden Aufzeichnungen werden ausführlich beschrieben. Diese Informationen sind für die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation und der Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse nützlich.
- Die Modalitäten für die Kontrolle des Erzeugnisses werden präzisiert. Sie werden anschließend im Plan für die Kontrolle der Ursprungsbezeichnung, der von einer Kontrollstelle erarbeitet wurde, näher ausgeführt.

- Die Verpflichtung zur Kennzeichnung des Erzeugnisses wird mit Blick auf eine leichtere Rückverfolgbarkeit bekräftigt. In diesem Zusammenhang werden die Modalitäten für die Kennzeichnung des Käses mit einer Kennzeichnungsmarke und einer Prägung, die den Stier von Laguiole und das Wort „Laguiole“ enthält, näher ausgeführt. Ferner werden die Vorschriften für die Vergabe und den Entzug der Kennzeichnungsmarken und der Prägungen im Sinne einer ordnungsgemäßen Verwaltung präzisiert.

Rubrik „Herstellungsverfahren“

Unterrubrik V.1 „Milcherzeugung“

- Es wird zusätzlich die Möglichkeit geschaffen, dass die für die Herstellung von „Laguiole“ verwendete Milch nicht nur von Kühen der Rassen Simmental Française oder Aubrac, sondern auch von Kreuzungen der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung gewonnen wird. Die Erzeugergemeinschaft führt seit 1990 ein Versuchsprogramm zur Wiedereinführung der Rasse Aubrac in den Milchkuhbestand durch. Dabei erfolgt die Fortpflanzung mittels Transfer und Geschlechtsbestimmung von Embryonen mit anschließender Kontrolle der Zuchtleistung. Parallel dazu möchte die Erzeugergemeinschaft die beiden Rassen Aubrac und Simmental Française miteinander kreuzen, um die Milchqualität der Aubrac-Kühe durch die kontrollierte Aufnahme von Simmental-Blut zu verbessern, und gleichzeitig die Milchleistung der reinrassigen Aubrac-Rinder steigern.
- Zur Erleichterung der Kontrollen wird die Zusammensetzung der Milchviehherde präzisiert. Sie besteht aus milchgebenden Kühen, trockenstehenden Kühen und Färsen mit mehr als 8 Trächtigkeitsmonaten. Die Herde setzt sich demzufolge aus allen erwachsenen Milchkühen eines Betriebs sowie aus Färsen mit nahezu voll ausgeprägter Trächtigkeit vor deren Aufnahme in die Milchherde zusammen.
- Die Basisration wird für die Milchviehherde und nicht mehr ausschließlich für die Milchkühe definiert, wodurch die Kontrollen erleichtert werden und gewährleistet ist, dass die Tiere ab dem achten Monat ihrer ersten Trächtigkeit nur die laut Spezifikation zulässigen Futtermittel erhalten. Zusätzlich zu Maissilagen werden auch Grassilagen, Grasballen und allen weiteren feucht gelagerten Futtermitteln als Bestandteil der Grundration der Milchviehherde verboten, um den Fettgehalt der Milch zu begrenzen und die gesundheitlichen Risiken im Zusammenhang mit den Käseläuben und dem Käse aus nicht entrahmter Rohmilch zu begrenzen. So sind als Raufutter für die Ernährung der Milchviehherde ausschließlich lokale Pflanzenarten von Wiesen und Natur- und Dauerweiden sowie auf Wechselgrünland angebaute Futtergräser und -leguminosen zulässig.

Allerdings können in Betrieben, die neben der Milchviehherde noch eine andere Herde haben, die vollständig getrennt von der Milchviehherde gehalten wird, auch feucht gelagerte Futtermittel an diese andere Herde verfüttert werden, sofern alle notwendigen Vorkehrungen getroffen werden, um jegliche Kreuzkontamination mit den für die Milchviehherde bestimmten Futtermitteln zu vermeiden. Mit dieser Bestimmung kann die Verfütterung von durch Silieren oder Pressen haltbar gemachten Futtermitteln an eine andere als die Milchviehherde genau geregelt werden.
- Die Möglichkeit zeitweiliger Ausnahmen von den Bestimmungen zur Basisration im Falle „besonderer Witterungsbedingungen“ wird zurückgezogen, weil sie nicht mehr zweckmäßig ist.
- Zur Erleichterung der Kontrollen werden die Bedingungen der Weidehaltung präzisiert. Im Zusammenhang mit der Weidesaison wird der Hinweis auf den „Sommer“ durch die Zeit mit „ausreichendem Grasangebot, außer bei für die Weidehaltung ungeeigneten Witterungsbedingungen“ ersetzt. Es wird ferner präzisiert, dass es sich bei der Mindestweidezeit um einen kumulierten jährlichen Zeitraum und bei der Basisration um die der Milchviehherde handelt. Vorgegeben wird daher Folgendes: „Außer bei für die Weidehaltung ungeeigneten Witterungsbedingungen besteht die Basisration der Milchviehherde in der Zeit mit ausreichendem Grasangebot an mindestens 120 Tagen pro Jahr (kumulierter Zeitraum) aus Weidegras“, ergänzt durch: „Während dieser Zeit beläuft sich die zulässige Menge an Ergänzungsfutter, das zusätzlich zu der Weidegrasration gegeben wird, auf höchstens 3 kg Trockenmasse je Tag und Milchkuh (durchschnittliche Menge für die Herde und die Weidezeit“, um zu gewährleisten, dass die Tiere während dieser Zeit hauptsächlich frisches Gras weiden.
- Die Zugabe von Ergänzungsfutter wird auf 6 kg am Tag pro milchgebender Kuh begrenzt, um der Fütterung der Tiere mit im geografischen Gebiet erzeugten Futtermitteln Vorrang zu geben.
- Es wird eine Positivliste mit den zulässigen Roh- und Zusatzstoffen im Ergänzungsfutter eingeführt, um die Art der Futtermittel besser steuern, gewährleisten und kontrollieren zu können.

- Es wird präzisiert, dass das Ergänzungsfutter zum Teil aus Hoferzeugung stammen und eine Mischung aus innerhalb sowie außerhalb des Betriebs erzeugten und zugekauften Bestandteilen sein kann. Diese Erläuterungen sollen der Erleichterung der Kontrolle dienen.
- Es wird eine Bestimmung zum Verbot von GVO im Tierfutter und auf den Anbauflächen des Betriebs aufgenommen, um den traditionellen Charakter der Tierernährung zu bewahren.
- Zur Erleichterung der Kontrolle wird präzisiert, dass sich die Bestimmung, nach der die durchschnittliche Milch-erzeugung pro Milchkuh in einem Betrieb 6 000 Liter pro Jahr nicht übersteigen darf, auf die Menge der vermarkteten oder auf dem Hof verarbeiteten Milch bezieht.
- Aus Gründen der Milchqualität wird verboten, die Kühe nur einmal am Tag zu melken (Monotraite). Studien des Instituts für Tierzucht (Institut de l'élevage) haben gezeigt, dass die Zellzahl in der Milch deutlich zunimmt, wenn die Kühe nur einmal täglich gemolken werden. Durch den Konzentrationseffekt steigen zudem der Proteingehalt von 1,2 auf 2 g/l und der Fettgehalt von 3 auf 4 g/l, wodurch sich das Mengenverhältnis zum Nachteil für die Herstellung von Vollmilcherzeugnissen wie dem „Laguiole“ deutlich verschlechtert.
- Die im nationalen Text zur eingetragenen Spezifikation enthaltenen Bestimmungen zur hofeigenen Erzeugung und zur Erzeugung auf der Alm in einer Berghütte (buron) werden aufgenommen, um die Besonderheiten dieser beiden Herstellungsweisen näher zu erläutern und ihre Kontrolle zu ermöglichen. Bei der hofeigenen Erzeugung wird der Käse aus der Milch aus zwei aufeinander folgenden Melkgängen mit einem Anteil an nicht gekühlter Morgenmilch von mehr als 50 % des Gesamtvolumens hergestellt. Bei der Herstellung auf der Alm wird der Käse in einer Hütte hergestellt, die sich auf einer Bergweide in einer Höhe von mehr als 1 000 m befindet und als Käserei genutzt wird. Es wird ausschließlich die Milch einer einzigen Herde verwendet, die auf den Gebirgsweiden weidet und während der Sömmerung (25. Mai bis 13. Oktober) gemolken wird.

Unterrubrik V.2 „Verarbeitung“

- Auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation wird präzisiert, dass der „Laguiole“ aus Milch „ohne Standardisierung von Eiweiß und Fett“ hergestellt wird und „jede physikalische Behandlung“ verboten ist.
- Die Merkmale der Käsekessel werden beschrieben: sie verfügen über einen flachen Boden und ein Verhältnis Oberfläche zu Höhe von mehr als 10 (ausgenommen bei der hofeigenen Erzeugung). Dadurch wird die Verarbeitung des Bruchs im Kessel erleichtert, der mit einer Platte beschwert gut abtropfen kann, bevor er in die Käsepresse gefüllt wird.
- Auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation werden die verschiedenen Arbeitsgänge der Käseherstellung nach dem Einlaben aufgelistet: Bruchbereitung und Beschwerung im Käsekessel, erste Pressung in der Käsepresse, Reifung, Zerkleinerung, Salzen der Masse, Reifung des Teigs mit Salz, Einformung, Zweitpressung. Sie werden anschließend in den folgenden Absätzen präzisiert.
- Der Hinweis, dass der Käsebruch „gebrochen“ wird, wird durch einen Hinweis auf das Schneiden des Käsebruchs nach dem Einlaben ersetzt, um diesen Vorgang genauer zu beschreiben.
- Der Hinweis auf das Pressen des Käselais für eine erste Reifung wird durch eine genauere Beschreibung der Arbeitsvorgänge ersetzt: mindestens einstündiges Pressen in der Käsepresse bei mindestens fünfmaligem Wenden, dann Reifung bei einer Raumtemperatur zwischen 18 und 26 °C innerhalb der ersten 8 Stunden und anschließend zwischen 14 und 26 °C. Die genaue Regelung dieser Abläufe ist notwendig, um das Abtropfen und die Säuerung des Käses zu kontrollieren und somit seine Alterungsbeständigkeit zu gewährleisten.
- Das Zerkleinern und Salzen des Käses im Anschluss an die Reifung wird präzisiert: Der Käselai, der über eine Kerntemperatur von mindestens 18 °C verfügen muss, wird in kleine Stücke von der Größe einer Haselnuss zerkleinert und anschließend im Kessel im Verhältnis 18 bis 24 g Salz auf ein 1 kg Käsemasse gesalzen. Mit der genauen Beschreibung dieser Vorgänge wird das Herstellungsverfahren geregelt, um ein gleichmäßiges Einsalzen des Käses zu gewährleisten und eine zu starke Abkühlung am Ende der Reifung zu verhindern.
- Es wird darauf hingewiesen, dass das Einformen „nach einer Mindestruhezeit von einer Stunde“ erfolgt, damit sich das Salz gut im Teig verteilen kann. Anschließend wird präzisiert, dass die Formen in Übereinstimmung mit der Beschreibung des Erzeugnisses zylindrisch sind und über einen Durchmesser von 28 bis 38 cm verfügen. Zudem wird der Vorgang des Einformens beschrieben: Der zerkleinerte Teig wird in mehreren Schichten eingefüllt, die jeweils kurz von Hand oder mechanisch gepresst werden. Mit diesem traditionellen Verfahren wird sichergestellt, dass sich der Teig gleichmäßig in der Form verteilt und das Enderzeugnis keine Löcher aufweist.

- Der Hinweis auf eine lange und zunehmende Pressung wird zur Erleichterung der Kontrollen durch eine genauere Beschreibung des Pressvorgangs ersetzt: Die Pressen üben für einen Zeitraum von mindestens 40 Stunden senkrechten Druck auf die Käselaibe aus. Es wird darauf hingewiesen, dass die Käse während des Pressvorgangs mindestens vier Mal gewendet werden, damit der gesamte Käselaiab gleichmäßig abtropfen kann.

Unterrubrik V.3 „Reifung“

- Zur Erleichterung der Kontrollen wird der Hinweis auf eine Reifung in „feuchten“ Kellern durch die genaue Angabe der relativen Luftfeuchte ersetzt, die über 90 % betragen muss.
- Auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation wird präzisiert, dass die Reifungsdauer ab dem Zeitpunkt der Einlabung berechnet wird, um die Kontrolle zu erleichtern. Die Information, dass der Käse „in vielen Fällen sechs bis neun Monate“ reift, wird gestrichen, weil sie lediglich als Hinweis dient.
- Es wird präzisiert, dass des regelmäßige Abreiben und Wenden der Käse der Bildung und Pflege der Rinde dient.

Rubrik „Etikettierung“

- Um das Kapitel „Besondere Angaben zur Etikettierung“ der Spezifikation mit dem entsprechenden Kapitel in der veröffentlichten Zusammenfassung in Übereinstimmung zu bringen, wird die Schriftgröße der Buchstaben für den Namen der Ursprungsbezeichnung präzisiert: Sie muss mindestens zwei Drittel der größten Schrift auf dem Etikett betragen.
- Die Vorschrift zur Anbringung des Hinweises „appellation d’origine contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) auf dem Etikett entfällt und wird durch die Vorschrift ersetzt, das EU-Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung anzubringen, um die Lesbarkeit zu verbessern und um bei der Werbung für Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung Synergien zu schaffen.
- Die Verpflichtung zur Anbringung des Logos des INAO wird infolge der geänderten nationalen Rechtsvorschriften gestrichen.
- Um das Kapitel „Besondere Angaben zur Etikettierung“ der Spezifikation mit dem entsprechenden Kapitel in der veröffentlichten Zusammenfassung in Übereinstimmung zu bringen, wird daran erinnert, dass die Angabe „buron“ auf dem Etikett, in Anzeigen, auf Rechnungen und in Geschäftsunterlagen unter Beachtung der Bedingungen im Kapitel „Beschreibung des Herstellungsverfahrens“ erlaubt ist.
- Um das Kapitel „Besondere Angaben zur Etikettierung“ der Spezifikation mit dem entsprechenden Kapitel in der veröffentlichten Zusammenfassung in Übereinstimmung zu bringen, wird an die Möglichkeit erinnert, das Etikett durch einen direkten Aufdruck auf der Käserinde zu ersetzen. Neben dieser Möglichkeit kann das Etikett auch durch Aufbringung eines bedruckten Musselins direkt auf der Rinde ersetzt werden, weil diese Träger robuster sind und der Handhabung des Erzeugnisses während des Versands an die Verkaufsstellen besser standhalten.

Sonstiges

- In der Rubrik „Angaben zu den Kontrollstellen“ wurden der Name und die Kontaktangaben zu den amtlichen Kontrollstellen aktualisiert, um insbesondere Veränderungen bei den Kontrollverfahren Rechnung zu tragen.
- Nach Maßgabe der Reform des Systems zur Kontrolle der Ursprungsbezeichnungen wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

EINZIGES DOKUMENT

„LAGUIOLE“

EU-Nr.: FR-PDO-0317-01271-30.10.2014

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

1. Name

„Laguiole“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3 — Käse

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

Der „Laguiole“ ist ein Kuhmilchkäse mit trockener Rinde, gepresstem, nicht gebranntem Teig, in Zylinderform mit einem Fettgehalt von mindestens 45 g auf 100 g Käse nach vollständiger Trocknung und einem Trockenmassegehalt von mindestens 58 g auf 100 g Käse.

Der „Laguiole“ hat die Form eines Zylinders mit einem Durchmesser von 30 bis 40 cm, einem Verhältnis zwischen Höhe und Durchmesser von 0,8 bis 1 und einem Gewicht zwischen 20 und 50 kg.

Die Reifungszeit beträgt mindestens vier Monate ab Einlabung.

Der Teig ist elfenbeifarben bis strohgelb und die weißliche bis hellgraue Färbung der Rinde kann sich im Verlauf der Reifungszeit zu bernsteinbraun bis steingrau entwickeln.

Der Milchgeschmack ist je nach Reifegrad mittelintensiv bis ausgeprägt und ausgewogen, mit besonderen Geschmacksnoten, die an frisches Heu oder auch Haselnüsse erinnern. Er verweilt lange im Mund und wird durch das typische Rohmilchkäsearoma unterstützt.

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

Die Basisration der Milchviehherde besteht aus Futter aus dem geografischen Ursprungsgebiet. Als Raufutter sind ausschließlich lokale Pflanzenarten von Wiesen und Natur- und Dauerweiden sowie auf Wechselgrünland angebaute Futtergräser und -leguminosen zulässig. Die Beimischung von Maissilage, Grassilage, Grasballen oder allen weiteren feucht gelagerten Futtermitteln ist verboten.

Außer bei für die Weidehaltung ungeeigneten Witterungsbedingungen besteht die Basisration der Milchviehherde in der Zeit mit ausreichendem Grasangebot an mindestens 120 Tagen pro Jahr (kumulierter Zeitraum) aus Weidegras. Während dieser Zeit beläuft sich die zulässige Menge an Ergänzungsfutter, das zusätzlich zu der Weidegrasration gegeben wird, auf höchstens 3 kg Trockenmasse je Tag und Milchkuh (durchschnittliche Menge für die Herde und die Weidezeit).

Die Zugabe von Ergänzungsfutter wird über einen Zeitraum von einem auf durchschnittlich 6 kg am Tag pro milchgebender Kuh begrenzt. Für das Ergänzungsfutter ist der Ursprung in dem geografischen Gebiet nicht vorgeschrieben, weil dieses Gebiet nicht über ausreichende landwirtschaftliche Ressourcen verfügt.

Für die Ernährung der Tiere sind ausschließlich Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfutter aus nicht genveränderten Erzeugnissen zulässig.

Im Ergänzungsfutter für die Milchviehherde sind ausschließlich Rohstoffe und Zusatzstoffe zugelassen, die in einer Positivliste aufgeführt werden.

Der „Laguiole“ wird ausschließlich aus roher Kuhvollmilch ohne Standardisierung von Eiweiß und Fett hergestellt. Jede physikalische Behandlung ist verboten.

Die für die Herstellung des „Laguiole“ verwendete Milch muss von Milchkühen der Rassen Simmental Française (Rassecode 35) oder Aubrac (Rassecode 14) oder von Kreuzungen der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung stammen. Für letztere können nach der ersten Generation lediglich diejenigen Tiere in die Milchviehherde aufgenommen werden, die aus einer Kreuzung mit einem männlichen Tier der Rasse Aubrac (Rassecode 14) abstammen.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

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

Die Vermarktung von geriebenem „Laguiole“ ist untersagt.

„Laguiole“ kann portionsweise angeboten werden. Abgepackter Käse darf nur mit einem Stück der für die Bezeichnung typischen Rinde verkauft werden. Davon ausgenommen sind Einzelportionen mit einem Gewicht von weniger als 70 g.

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

Das Käseetikett zeigt:

- den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett,
- das EU-Logo „AOP“ (g.U.).

Die Angabe „buron“ ist auf dem Etikett, in der Werbung, auf Rechnungen und in Geschäftsunterlagen unter Beachtung folgender Bedingungen erlaubt: Die Angabe „buron“ ist einem Käse vorbehalten, der aus der Milch einer einzigen Herde erzeugt wird, die während der Sömmerung (25. Mai bis 13. Oktober) gemolken wird und während dieser Zeit auf Gebirgswiesen in einer Höhe von mehr als 1 000 m weidet. Um diese Bezeichnung führen zu dürfen, müssen die Käse in einer auf dieser Höhe errichteten Hütte hergestellt werden, die für die Erträge einer einzigen Herde als Käserei genutzt wird. Mobile Bauten oder Bauten in Leichtbauweise wie Bretterhütten sind nicht zulässig.

Das Etikett kann durch einen direkten Aufdruck auf der Käserinde oder durch Aufbringung eines bedruckten Muselins direkt auf der Rinde ersetzt werden.

Die Kennzeichnung des Erzeugnisses wird ebenfalls durch eine Prägung, die den Stier von Laguiole und das Wort „Laguiole“ enthält, sowie durch eine auf den Käse aufgebrachte Kennzeichnungsmarke vorgenommen.

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

Das geografische Gebiet wird durch die folgenden Kantone, Gemeinden und Gemeindeteile begrenzt:

Departement Aveyron:

Kantone Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Gemeinden Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (rechtes Ufer des Lot und linkes Ufer der Truyère oberhalb des Zusammenflusses von Lot und Truyère), Espalion (rechtes Ufer des Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (rechtes Ufer des Lot), Saint-Geniez-d'Olt (rechtes Ufer des Lot), Saint-Laurent-d'Olt (rechtes Ufer des Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (rechtes Ufer des Lot).

Departement Cantal:

Kanton Chaudes-Aigues.

Departement Lozère:

Kanton Nasbinals.

Gemeinden Aumont-Aubrac, Banassac (rechtes Ufer des Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (rechtes Ufer des Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet verfügt über ausgeprägte Merkmale, die sich auf die Bodenart, das Klima, die Höhenlage und die natürliche Begrenzung durch Bodenerhebungen zurückführen lassen. Die Böden sind aus Basalt oder Granit. Das kontrastreiche, raue Klima ist das Ergebnis des Aufeinandertreffens von kontinentalen und gebirgstypischen Einflüssen aus der Auvergne, die sich durch lange, kalte, windige und oft schneereiche Winter auszeichnen, und klimatischen Einflüssen aus Südfrankreich, die Hitze, hohe Niederschlagsmengen und Stürme mit sich bringen. Im Zentrum der Region findet sich das Aubrac-Hochplateau als homogene Einheit mit einer durchschnittlichen Höhenlage von 1 000 m. Im Westen und im Süden bilden die Flüsse Truyère und Lot eine natürliche Grenze. Durch die Kombination aus Bodenbeschaffenheit, Klima und Höhenlage bieten die Weideflächen ganz besondere Bedingungen, die sich durch eine reichhaltige, aromatische und üppige Flora auszeichnen. Es findet sich weitaus häufiger als andernorts ein typischer Pflanzenbewuchs mit einem hohen Gehalt an aromatischen Molekülen (Terpenen), darunter Doldenblütler wie Bärwurz (*Meum athamanticum*), Storchschnabelgewächse (*Geranium sylvaticum*), Korbblütler (*Achillea*, *Centaurea*) und Lippenblütler (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Menschliche Faktoren

Die Käseherstellung in dieser Region hat eine lange Tradition. Ab dem 12. Jahrhundert legten die Mönche in den Abteien Aubrac und Bonneval Regeln für die Herstellung des „Laguiole“ fest, um mit der im Sommer produzierten Milch im Winter die Pilger ernähren zu können, und die Bauern in der Umgebung griffen dies auf. 1897 schlossen sich die Bergbauern zu einer Verkaufsgemeinschaft (Syndicat de vente) zusammen, die 1939 in eine Interessengemeinschaft (Syndicat de défense) umgewandelt wurde und schließlich 1961 die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung erwirken konnte.

Der „Laguiole“ wird noch heute aus roher Vollmilch von Kühen der Rassen Simmental Française und Aubrac hergestellt, die sich an die Umweltbedingungen des geografischen Gebiets (Mittelgebirge) angepasst haben und hauptsächlich auf der Weide gehalten oder mit im geografischen Gebiet erzeugten Heu ohne Zugabe von feucht gelagerten Futtermitteln bei begrenzter Zugabe von Ergänzungsfutter gefüttert werden. Durch genetische Selektion innerhalb der Rassen konnte der Fettgehalt der Milch zugunsten des Proteingehalts gesenkt und auf diese Weise eine für die Käseherstellung geeignete Milch erzeugt werden. Die Fütterung hat daran ebenfalls einen Anteil, weil durch das Verbot der Zugabe von Mais zu den Futtermitteln der Fettgehalt in der Milch kontrolliert werden kann.

Der „Laguiole“ ist das Produkt eines langen Reifungsprozesses in kühlen (6 bis 12 °C) und feuchten Kellern, dessen Erfolg vor allem auf ein besonderes Herstellungsverfahren (darunter ein doppeltes Abtropfen in der Käsepresse und in der Form zur Steigerung des Trockenmassegehalts) und eine regelmäßige Pflege (Abreiben und Wenden) zurückzuführen ist, die durch das im geografischen Gebiet überlieferte Fachwissen sichergestellt werden.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Laguiole“ ist ein großlaibiger Käse aus roher Vollmilch mit einem Gewicht von 20 bis 50 kg. Der gepresste, nicht gebrannte Teig weist einen hohen Trockenmassegehalt von mindestens 58 % auf. Die Reifungszeit beträgt mindestens vier Monate.

Der Milchgeschmack ist je nach Reifegrad mittel bis stark ausgeprägt und ausgewogen mit besonderen Geschmacksnoten, die an frisches Heu oder auch Haselnüsse erinnern, und verweilt lange im Mund.

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

Die Milchproduktion im geografischen Gebiet des „Laguiole“ war ursprünglich stark saisonabhängig. Das Melken der Tiere war während der Säugezeit der Kälber nur dann möglich, wenn die Bedürfnisse der Tiere dank der natürlichen Bodenfruchtbarkeit im geografischen Gebiet durch einen reichen Pflanzenbewuchs gedeckt werden können. Für die Haltbarmachung und Lagerung dieser Milch haben die Züchter des geografischen Gebiets einen sehr lange haltbaren und großlaibigen Käse, den „Laguiole“ entwickelt.

Da dieser Käse aus Vollmilch hergestellt wird, hängt seine Lagerfähigkeit von den Bedingungen für die Milcherzeugung und die Herstellung ab, die vorrangig auf eine für die Käseherstellung geeignete Milch mit hohem Protein- und geringem Fettgehalt ausgerichtet sind, die ein intensives Abtropfen sowohl in der Käsepresse als auch durch die Pressung nach dem Einformen zur Gewinnung eines gepressten, ungebrannten Teigs mit hohem Trockenmassegehalt ermöglicht.

Die Milchkühe der Rassen Simmental Française und Aubrac haben sich besonders gut an die natürlichen Bedingungen des geografischen Gebiets angepasst. Dank ihrer Widerstandsfähigkeit können sie das Futtermittelpotenzial des geografischen Gebiets voll ausschöpfen und gleichzeitig den Widrigkeiten der langen und harten Winter trotzen. Ihr Futter setzt sich aus einer reichen Vielfalt an Kräuterpflanzen zusammen, die der Milch und damit auch dem daraus hergestellten „Laguiole“ eine besondere Note verleihen.

Als Rohmilchkäse, der einen langen Reifungsprozess bei niedrigen Temperaturen durchlaufen hat, verfügt der „Laguiole“ über einen ganz besonderen Charakter, der auch auf die Milchflora von roher Vollmilch zurückzuführen ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fd424b/telechargement

^(?) Siehe Fußnote 1.

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

(2015/C 156/08)

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

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„HOLLANDSE MAATJESHARING“/„HOLLANDSE NIEUWE“/„HOLLÄNDISCHER MATJES“

EG-Nummer: NL-TSG-0007-01178 — 06.11.2013

1. Einzutragende(r) Name(n)

Beantragt wird die Eintragung der Namen: „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“.

Der Eintragungsantrag bezieht sich zugleich auf den deutschsprachigen Namen „Holländischer Matjes“.

2. Art des Erzeugnisses

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

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.
- aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

- traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.
- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

„Hollandse maatjesharing“ gilt als Sammelbegriff zum Schutz des in der Fangsaison vom 1. Mai bis 31. August gefangenen traditionellen Erzeugnisses. „Hollandse maatjesharing“/„Holländischer Matjes“ darf unter diesem Namen sowohl vor als auch nach dem 31. August, dem Ende der Fangsaison, verkauft werden.

„Hollandse Nieuwe“ ist in den Niederlanden ein Begriff, eine alte traditionelle Bezeichnung, die ausschließlich für das traditionelle Erzeugnis verwendet werden darf, das vom 1. Mai bis 31. August des laufenden Kalenderjahres gefangen und verkauft wird.

In den Bezeichnungen kommen die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck. Damit wird Matjeshering bezeichnet, der seit Jahrhunderten auf traditionelle holländische Weise gekehlt oder geköpft, anschließend in Salzlake eingelegt oder trocken gesalzen wird und nach der natürlichen enzymatischen Reifung zum Verzehr bereit ist. Der Begriff „maatjesharing“ (Matjeshering) verweist auf das biologische Stadium, in dem sich der in der Zeit vom 1. Mai bis 31. August des laufenden Kalenderjahres gefangene Hering befindet. Das Wort „maatje“ (Matjes) ist eine Verballhornung des niederländischen Wortes „maagdje“ (Jungfrau): Zum Fangzeitpunkt ist dieser Hering noch ohne erkennbaren Ansatz von Milch oder Roggen. Das Wort „maatjesharing“ an sich bezeichnet also lediglich den Rohstoff. „Hollandse“ verweist auf das damit verbundene traditionelle Herstellungsverfahren. Matjes lässt sich nämlich auch auf andere Weise verarbeiten.

4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Als „Hollandse maatjesharing“ wird mindestens drei Jahre alter Hering (*Clupea harengus*) bezeichnet. Dieser Hering ist ein schlanker, recht kleiner Fisch mit einer kurzen Flosse am tiefblau gefärbten Rücken. Die Gräten des Herings sind weich. Zudem weist Matjeshering die folgenden Eigenschaften auf:

- kleine Geschlechtsorgane (3 bis 8 mm hoch),
- Milch und Roggen mit dem bloßen Auge nicht erkennbar,

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Ovarien hellrot, Testes rötlich-grau gefärbt,
- durchscheinend weiße Fettschicht,
- weißes Fleisch,
- im Geruch frisch, salzig und mehr oder weniger gereift,
- Fleisch von zarter und fetter Konsistenz,
- sahnig, mildsalzig und zart im Geschmack.

Besondere Merkmale

Der spezifische Charakter des „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ ergibt sich aus folgenden typischen Merkmalen dieses Erzeugnisses:

- spezifischer Charakter des verwendeten Rohstoffs Matjeshering,
- Kehlen oder Köpfen, Salzen und Reifen auf traditionelle holländische Weise.

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ verdankt seine besonderen Merkmale dem verwendeten Matjeshering in Kombination mit der traditionellen Verarbeitungsmethode.

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ unterscheidet sich vom „Bückling“, da Letzterer aus mit Milch oder Rogen angefülltem Vollhering hergestellt, anschließend geräuchert und gesalzen wird. Bückling wird in Salzlake eingelegt oder gesalzen und danach getrocknet. Anschließend wird der Hering bei einer Temperatur von höchstens 25 °C geräuchert. Für „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ hingegen wird der Hering nach dem Köpfen oder Kehlen gesalzen und tiefgefroren. Milch und Rogen des Bücklings gelten unter Kennern als wahre Gaumenfreude. Der für „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ verwendete Matjeshering lässt keinen wesentlichen Ansatz von Milch oder Rogen erkennen.

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ unterscheidet sich von einem „sauren Hering“ oder „Rollmops“ insofern, als Letzterer aus Ihlen (Hohlhering) hergestellt wird, die abgelaiht und zu mager sind, um zu „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ verarbeitet zu werden. Ein Rollmops ist ein gerollter, filetierter saurer Hering, der mit einer Gewürzgurke (einer kleinen sauren Gurke) und Zwiebeln gefüllt ist und von einem Stäbchen zusammengehalten wird.

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“, wie in Ziffer 4.1. beschrieben, wird zu Beginn der Fangsaison (in den Monaten Mai bis August) gefangen und nach einer der folgenden Methoden hergestellt.

Auswahl des Matjesherings

Der fangfrische Hering wird auf die in Ziffer 4.1. genannten Merkmale geprüft. Anschließend wird kontrolliert, ob die Fettschicht durchscheinend weiß ist. Zur Prüfung der Färbung der Geschlechtsorgane muss der Hering aufgeschnitten werden.

Liefert die Probe keine ausreichenden Hinweise für die Eignung des Matjesherings, wird der Hering einer anderen Bestimmung zugeführt.

Verarbeitungsprozess

Der gesamte Verarbeitungsprozess des Kehleins, Salzens und Reifens basiert auf traditioneller holländischer Rezeptur:

Der fangfrische Matjeshering muss entweder auf See oder an Land gekehlt oder geköpft werden.

Beim Kehlen werden die Kiemen und ein Teil der Innereien des Herings entfernt, nicht aber die Bauchspeicheldrüse. Das Kehlen läuft zwar zunehmend automatisiert ab, kann aber nach wie vor mit einem Spezialmesser vorgenommen werden. Der Fisch entblutet auf diese Weise gut, was für weißes Fischfleisch sorgt. Die Bauchspeicheldrüse bildet ein Verdauungsenzym. Dieses Enzym führt nach dem Tod des Herings zu einer Veränderung der Eiweiße in dem Fisch, wodurch die enzymatische Reifung einsetzt, die „Hollandse maatjesharing“ seine Einzigartigkeit in Geschmack, Geruch und Struktur verleiht. Das Reifen ist die autolytische Umwandlung des fetten Fischfleisches durch die Bauchspeicheldrüsenenzyme.

Das Köpfen führt zu demselben Ergebnis. Dabei wird der Kopf vollständig abgetrennt, während beim Kehlen der Kopf am Hering verbleibt.

Für den Reifeprozess haben sich beide Techniken gleichermaßen bewährt.

Reifeprozess

Der gekehrte oder geköpft Hering reift in Salzlake, und zwar auf eine der folgenden Weisen:

Über den Fisch wird Trockensalz geschaufelt, wodurch dem Fisch Feuchtigkeit und Blut entzogen werden und sich eine natürliche Salzlake bildet.

Salz wird in Wasser zu einer Salzlake aufgelöst, in die der Matjeshering eingelegt wird. Als Salzlösung eignet sich auch Seewasser, dem zusätzliches Salz zugegeben wird.

Für das verwendete Salz gelten keine besonderen Anforderungen. Mit dem Salzen beginnt der Reifeprozess. Zum Entstehen des Fertigerzeugnisses reifen die Matjesheringe je nach Größe, Gewicht und Fettgehalt entsprechend den Wünschen des Marktes 4 Stunden bis 4 Tage lang in mit Salzlake gefüllten Fässern, Eimern oder Bottichen, wobei ein großer Hering länger im Salzbad liegt als ein kleiner. Das Salz hemmt die Reifung, so dass „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ lange Zeit aufbewahrt werden kann, ohne an Charakter (Geschmack) zu verlieren.

Es gibt drei verschiedene Verarbeitungsmethoden:

1. Das Kehlen auf See, bei dem der Hering auf See gekehlt und in Salzlake eingelegt/gesalzen wird, damit der Reifeprozess sofort beginnen kann. Danach wird der Hering tiefgefroren.
2. Das Kehlen an Land, bei dem der fangfrische Hering in Seewasser gekühlt und angelandet wird. Anschließend wird der Hering gekehlt/geköpft, in Salzlake eingelegt/gesalzen, gereift und tiefgefroren.
3. Der Hering wird zunächst rundgefroren (ohne jegliche Verarbeitung oder Sortierung tiefgefroren) und später an Land zum Kehlen/Köpfen aufgetaut. Daran schließt sich das Einlegen in Salzlake oder das Trockensalzen an, worauf die Reifung einsetzt.

Alle Methoden führen zu delikatem „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“.

Die Verpflichtung zum Tiefgefrieren des Herings ergibt sich aus der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ kann sowohl filetiert als auch unfiletiert zum Kauf angeboten werden. „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ wird von Hand oder auch maschinell nach einem Reifeprozess zwischen 1 und 7 Tagen bei einer Temperatur von 0 bis 4 °C filetiert. Dieser Reifeprozess kann bei einem gekehrten Erzeugnis vor und/oder nach dem Tiefgefrieren stattfinden.

Kontrolle

Die Fischhändler nehmen die traditionelle Kontrolle von (gereiftem) „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ wie folgt vor:

1. Riechen am „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ (zumeist im Eimer). Er muss im Geruch frisch und darf nicht verdorben, ranzig sein.
2. Die Salzlake muss in Farbe und Klarheit einwandfrei sein. Bei der Prüfung der Salzlake müssen Salz und Reifung ohne Beanstandung sein und dürfen nicht verdorben schmecken.
3. Fühlen am „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“. Dabei wird der Hering zwischen den Fingern hin- und herbewegt. Der Hering muss von fester Struktur sein und sich zugleich zart anfühlen.
4. Ein bis zwei Exemplare werden vorsichtig aus dem Eimer geholt und durch Filetieren beurteilt. Der Mageninhalt ist auf Plankton zu untersuchen, der Fettspiegel unter der Haut ist zu beurteilen.

Traditionell wird vor der Versteigerung des ersten Fässchens wohlweislich die Qualität des neuen Fangs überprüft. Gleichwohl nimmt auch noch jeder Fischhändler eine Beurteilung des von ihm gekauften „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ auf ebene Weise vor.

Darüber hinaus wird stichprobenartig geprüft, ob

1. der Name korrekt verwendet wird,
 2. das Fangdatum in den Monaten Mai bis August liegt,
 3. das Erzeugnis gekehlt/geköpft, gesalzen und gereift ist.
- 4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)*

Traditionelles Herstellungsverfahren

Noch immer ist unter Historikern umstritten, ob Willem Beukelzoon aus Biervliet zu Recht die Ehre als Entdecker des Kehlens von Hering zuteilwird. Bei Wiaerda, einem Historiker, der ein Buch über Erfindungen und Erfinder verfasste, heißt es:

„Der Brauch des Einsalzens von Hering und anderem Fisch wurde erst vor 300 Jahren von einem Fischer, Willem Beukelsen aus Biervliet, [...] einer Stadt im festländischen Flandern, erfunden. Er kehlte den Hering und legte ihn in Tonnen in Salz ein, um ihn auf diese Weise zu lagern. Er starb im Jahr 1397. In seinem Wappen führte er zwei Kaakmesser. Er hinterließ einen großen Namen, wird doch sein Grab von den Einwohnern noch vorgezeigt. Kaiser Karl V., der dem Hering nicht abgeneigt war, [...] hielt das Andenken an diesen Mann in Ehren, so dass er im Jahr 1556 mit seiner Schwester Maria, Königin von Ungarn, sowie der Königin von Frankreich nach Biervliet kam, sein Grab besuchte und seiner Seele Seligkeit wünschte“ (Wiaerda, Naauwkeurige Verhandeling van de eerste Uytvindingen en Uytvindens, 1733)

Ob Beukelzoon tatsächlich der Erfinder des Kehlens von Hering war oder ob es an mehreren Orten von verschiedenen Menschen unabhängig voneinander entdeckt wurde, ist hier nicht von Belang. Damals wusste man noch nicht um die enzymatischen Effekte und erkannte man im Grunde den Wert der Entdeckung nicht. Gekehlt wurde vorwiegend an Land. (A. de Boer, W. Klootwijk, *Haring en zijn maatjes*, 2004)

Die Vorherrschaft in der Heringsfischerei hatte im Mittelalter ursprünglich die dänische Region Schonen. Das Jahr 1384 markierte jedoch einen Wendepunkt in der Geschichte des Herings. Auf dem jährlichen Hansetag durften die Hansestädte holländischen Fischereischiffen keine Dienste mehr erbringen. Bedingt durch das Verbot verlagerte sich der Erfolg der Heringsfischerei nach „Holland“. Den holländischen Heringsfishern, die in Schonen ebenso wie in England nicht mehr willkommen waren, blieb nichts anderes, als den Hering an Bord auf hoher See zu verarbeiten. Die Holländer trieben auf diese Weise die Qualität, die letztendlich die des Schonenherings übertraf, zur Perfektion:

*„Da die Holländer aufgrund der Umstände gezwungen waren, den Hering sofort nach dem Fang an Bord auszunehmen und zu salzen, verbesserten sich Qualität und Haltbarkeit spürbar.“ (Stam, *Haring een liefdesgeschiedenis*, 2011)*

Stam hebt in seinem Buch die Bedeutung des Salzens hervor. „Salz hemmt das bakterielle Wachstum und war für die Haltbarkeit des Herings wesentlich bestimmend. Dank des Einsalzens konnten die Schiffe ohne Verderb des Erzeugnisses länger auf See bleiben. Letztlich macht das Kehlen ‚Hollandse maatjesharing‘/‚Hollandse Nieuwe‘/‚Holländischer Matjes‘ so einzigartig. Unter ‚kaak‘ (Kehle, Kiefer) sind auch die Kiemen zu verstehen, und ‚kaken‘ (kehlen) bedeutet, dass die Innereien herausgezogen werden. Das Besondere am Kehlen ist, dass die Innereien nicht vollständig entfernt werden, wie es beim ‚Ausnehmen‘ der Fall ist. Und darin liegt der entscheidende Unterschied: Für ‚Hollandse maatjesharing‘/‚Hollandse Nieuwe‘/‚Holländischer Matjes‘ ist Voraussetzung, dass die Bauchspeicheldrüse (auch Pankreas genannt) im Fisch belassen wird. Sie enthält Eiweiß abbauende Enzyme, die das Fischfleisch reifen lassen. Im Frühjahr steckt der Matjeshering voller Enzyme. Dank der Entdeckung des Kehlens in Verbindung mit dem Salzen konnten die Schiffe, die an Größe zunahmten, weiter entfernt gelegene Fanggründe aufsuchen. Dadurch konnten mehr Fische gefangen und angelandet werden. Die Erweiterung des Fanggebiets trug so zur Mehrung des Wohlstands bei.“ (Stam, 2011)

Ihre Reputation in der Heringsfischerei verdankten die Holländer dem Übergang vom Kehlen an Land zum Kehlen auf See, der durch das Verbot von 1384 bedingt war. Nachdem die niederländischen Fischer in Schonen nicht mehr willkommen waren, kehlten sie den Hering auf See und salzten diesen in Fässern. Seegekehler Hering entblutet nach dem Schlachten besser, was von wesentlichem Vorteil ist. Hering, der nach einiger Zeit an Land gekehlt wird, entblutet wegen des bereits geronnenen Blutes schlechter. Experten erkennen stets, ob ein Hering an Land oder auf See gekehlt wurde. Das Kehlen von Hering auf See leitete eine Wende in der Heringsfischerei ein und verhalf den Niederlanden zum Aufstieg. Ab 1450 entwickelte sich das Gewerbe zur „Buisenfischerei“, ab 1567 „Große Fischerei“ genannt, der großen gewerblichen Heringsfischerei (Stam, 2011). Bis 1857 lag das Monopol auf das Kehlen jahrzehntelang bei den drei Maasstädten Schiedam, Vlaardinggen und Maassluis.

Traditioneller Rohstoff

Ende der 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts wurde angesichts zurückgehender Bestände ein Fangverbot für Nordseehering erlassen. Großhändler aus den Niederlanden wichen darauf nach Dänemark aus. Im Skagerrak fischten die Dänen eine Heringsart, die mit dem Matjeshering aus der Nordsee durchaus vergleichbar war. Das Kehlen und Reifen war für die Dänen damals noch Neuland. Die Niederländer verarbeiteten den Hering in Jütland auf ihre eigene vertraute Weise. Nach 1983 war die Heringsfischerei in der Nordsee in begrenztem Maße wieder erlaubt. Dennoch bezogen und verarbeiteten die Niederländer weiterhin dänischen Hering, eben jenen Nordseehering, den ehemals so viele holländische Schiffe fischten. Jahre später weiteten niederländische Heringshändler ihren Aktionsradius auf Norwegen und in geringerem Maße auf Schottland aus. In den Niederlanden findet der „Vlaggetjesdag“ (Fähnchentag) statt, früher der Tag vor dem Auslaufen der Heringsflotte, heute wird die Ankunft des „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ gefeiert. Der „Vlaggetjesdag“ stand erstmals 1947 im Blickpunkt der Öffentlichkeit. Das Auslaufen der Flotte war von symbolischer Bedeutung und stellte für die arme Bevölkerung einen Lichtblick dar. Die Ankunft des „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ stand für bessere Zeiten, und der „Vlaggetjesdag“ hatte dafür Symbolcharakter.

