

Amtsblatt der Europäischen Union

C 170



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

23. Mai 2015

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 170/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7550 — CRH/Holcim Lafarge Divestment Business) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2015/C 170/02	Schlussfolgerungen des Rates zur Verstärkung der Jugendarbeit im Interesse des gesellschaftlichen Zusammenhalts	2
---------------	---	---

Europäische Kommission

2015/C 170/03	Euro-Wechselkurs	4
---------------	------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2015/C 170/04	Mitteilung des Wirtschaftsministers des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 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	5
2015/C 170/05	Mitteilung des Wirtschaftsministers des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 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	6

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 170/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	7
2015/C 170/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	8
2015/C 170/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business) ⁽¹⁾	9

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 170/09	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	10
---------------	--	----

⁽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.7550 — CRH/Holcim Lafarge Divestment Business)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 170/01)

Am 24. April 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 32015M7550 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

**Schlussfolgerungen des Rates zur Verstärkung der Jugendarbeit im Interesse des gesellschaftlichen
Zusammenhalts**

(2015/C 170/02)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

UNTER HINWEIS AUF

1. den erneuerten Rahmen für die jugendpolitische Zusammenarbeit in Europa (2010-2018) ⁽¹⁾, in dem die Notwendigkeit der Förderung des Ausbaus der Jugendarbeit betont wird,
2. die Entschließung des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zur Jugendarbeit ⁽²⁾,
3. die Schlussfolgerungen des Rates zum Beitrag einer qualitativ hochwertigen Jugendarbeit zur Entwicklung, zum Wohlbefinden und zur sozialen Inklusion junger Menschen ⁽³⁾,
4. den geltenden Arbeitsplan der EU für die Jugend für die Jahre 2014-2015 ⁽⁴⁾, zu dessen drei Schwerpunktthemen die Weiterentwicklung der Jugendarbeit und des nichtformalen und informellen Lernens zählt,
5. die Erklärung, die die Mitglieder des Europäischen Rates im Anschluss an ihre informelle Tagung am 12. Februar 2015 abgegeben und in der sie unterstrichen haben, dass Initiativen unter anderem zur Förderung der allgemeinen und beruflichen Bildung und der gesellschaftlichen Integration für die Verhinderung der Radikalisierung von entscheidender Bedeutung sind ⁽⁵⁾,
6. die Erklärung, die die EU-Bildungsminister bei ihrem informellen Treffen am 17. März 2015 in Paris verabschiedet und in der sie hervorgehoben haben, dass Anstrengungen unternommen werden müssen, um Ausgrenzung, Intoleranz, Rassismus und Radikalisierung vorzubeugen und zu bekämpfen und Chancengleichheit zu gewährleisten ⁽⁶⁾ —

NIMMT KENNTNIS VON

7. der Arbeit, die die mit dem Arbeitsplan der EU für die Jugend für die Jahre 2014-2015 eingesetzte Expertengruppe zum Thema „Qualitätssysteme der EU-Mitgliedstaaten für die Jugendarbeit“ ⁽⁷⁾ geleistet hat, sowie von der Studie „Working with Young People: the Value of Youth Work in the EU“ (Arbeiten mit jungen Menschen: Wert der Jugendarbeit in der EU) ⁽⁸⁾;

BETONT,

8. dass Jugendarbeit einen wichtigen Beitrag zur persönlichen — einschließlich der beruflichen — Entfaltung, zur Förderung der Werte der sozialen Inklusion, kulturellen Vielfalt und aktiven Bürgerschaft sowie zur Gewährleistung eines auf gegenseitigem Respekt und Toleranz basierenden Peer-Umfelds leistet;

⁽¹⁾ ABl. C 311 vom 19.12.2009, S. 1.

⁽²⁾ ABl. C 327 vom 4.12.2010, S. 1.

⁽³⁾ ABl. C 168 vom 14.6.2013, S. 5.

⁽⁴⁾ ABl. C 183 vom 14.6.2014, S. 5.

⁽⁵⁾ Informelle Tagung der Staats- und Regierungschefs — Brüssel, den 12. Februar 2015.

⁽⁶⁾ Erklärung zur Förderung von Politischer Bildung und der gemeinsamen Werte von Freiheit, Toleranz und Nichtdiskriminierung.

⁽⁷⁾ *Quality Youth Work. A common framework for the further development of youth work* (Qualitätssysteme der EU-Mitgliedstaaten für die Jugendarbeit, 2015).

⁽⁸⁾ *Working with Young People: the Value of Youth Work in the EU* (Arbeiten mit jungen Menschen: Wert der Jugendarbeit in der EU). ICF GKH, 2014.

9. dass Jugendarbeit eine entscheidende Rolle spielen kann, wenn es darum geht, alle jungen Menschen mit unterschiedlichem Hintergrund zu erreichen, und zwar auch diejenigen jungen Menschen, die ausgegrenzt oder die weder in Arbeit noch in Ausbildung sind;

UNTERSTREICHT,

10. dass die Jugendarbeit überall in Europa weiter ausgebaut und die Zusammenarbeit der EU auf diesem Gebiet verstärkt werden muss;

ERSUCHT DAHER DIE MITGLIEDSTAATEN, UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DES SUBSIDIARITÄTSPRINZIPS,

11. sich kontinuierlich für den Ausbau einer qualitätsvollen und professionellen Jugendarbeit — unter anderem durch bezahltes Personal und Freiwillige — einzusetzen und auf allen Ebenen entsprechende unterstützende Maßnahmen zu erarbeiten, einschließlich Aus- und Fortbildungsangebote für Jugendbetreuer;
12. den Radius der Jugendarbeit zu erweitern und auch junge Erwachsene (ab 18 Jahre) und junge Menschen mit geringeren Chancen in den Blick zu nehmen;

FORDERT DIE MITGLIEDSTAATEN UND DIE KOMMISSION AUF, IM RAHMEN IHRER JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITEN

13. nach Festlegung eines entsprechenden flexiblen Rahmens das wechselseitige Lernen und den Austausch bewährter Vorgehensweisen in Bezug auf die Qualität der Jugendarbeit einzuführen, insbesondere mit dem Ziel, alle jungen Menschen zu erreichen;
14. „Qualität“ in der Jugendarbeit weiter zu stärken und zu erwägen, dafür Indikatoren und Qualitätssicherungsinstrumente und -systeme zu entwickeln, die für verschiedene Formen der Jugendarbeit ungeachtet der unterschiedlichen Gegebenheiten auf allen Ebenen in den Mitgliedstaaten herangezogen werden können;
15. dafür zu sorgen, dass Jugendarbeit mehr Anerkennung erfährt, indem sie der Öffentlichkeit nicht nur die quantitativen, sondern auch die qualitativen Aspekte und ihre Wirkungen auf das Leben der jungen Menschen und den gesellschaftlichen Zusammenhalt vor Augen führen;
16. die Probleme im Zusammenhang mit Wissen, Fähigkeiten und Kompetenzen, die durch nichtformales und informelles Lernen im Jugendsektor erworben wurden, bei zukünftigen Überprüfungen und anderen mit der Empfehlung des Rates vom 20. Dezember 2012 zur Validierung nichtformalen und informellen Lernens und ihrer erfolgreichen Umsetzung zusammenhängenden Verfahren zur Sprache zu bringen;

ERSUCHT DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION,

17. unter Berücksichtigung der Ergebnisse der Expertengruppe zum Thema „Qualitätssysteme für die Jugendarbeit“ eine Studie mit Blick auf die Entwicklung grundlegender Qualitätskriterien für Jugendarbeit in Europa (und eines Handbuchs für deren Anwendung) durchzuführen. Gegebenenfalls könnte dies den nationalen Diensten und Einrichtungen der Jugendarbeit als Bezugspunkt sowie als Orientierungshilfe dienen, so dass Transparenz und Qualität für junge Menschen — auch im Rahmen der Mobilität — gewährleistet werden;
 18. zu erwägen, einen Vorschlag für eine Ratsempfehlung zur Jugendarbeit mit Schwerpunkt auf der Förderung der Inklusion, der aktiven Bürgerschaft und eines stärkeren gesellschaftlichen Zusammenhalts junger Menschen zu unterbreiten, der den Ergebnissen der einschlägigen Studien und der Arbeit der Expertengruppe sowie den Tätigkeiten in den verschiedenen internationalen Gremien Rechnung trägt.
-

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

22. Mai 2015

(2015/C 170/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1164	CAD	Kanadischer Dollar	1,3620
JPY	Japanischer Yen	135,01	HKD	Hongkong-Dollar	8,6543
DKK	Dänische Krone	7,4567	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5169
GBP	Pfund Sterling	0,71380	SGD	Singapur-Dollar	1,4848
SEK	Schwedische Krone	9,2476	KRW	Südkoreanischer Won	1 218,15
CHF	Schweizer Franken	1,0417	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,1543
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9194
NOK	Norwegische Krone	8,4135	HRK	Kroatische Kuna	7,5390
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 679,48
CZK	Tschechische Krone	27,395	MYR	Malaysischer Ringgit	4,0013
HUF	Ungarischer Forint	306,96	PHP	Philippinischer Peso	49,804
PLN	Polnischer Zloty	4,1003	RUB	Russischer Rubel	55,8500
RON	Rumänischer Leu	4,4536	THB	Thailändischer Baht	37,242
TRY	Türkische Lira	2,8945	BRL	Brasilianischer Real	3,3931
AUD	Australischer Dollar	1,4163	MXN	Mexikanischer Peso	17,0050
			INR	Indische Rupie	70,8589

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Mitteilung des Wirtschaftsministers des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 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

(2015/C 170/04)

Der Wirtschaftsminister gibt bekannt, dass für einen Teil des Blocks S3 (S3b) eine Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen beantragt worden ist.

Der Blockteil S3b wird begrenzt durch die Großkreise zwischen den Punktepaaren A-B, B-C, D-E, A-E und durch die in der Anlage zum Bergbaugesetz (Mijnbouwwet) festgelegte Linie zwischen den Punkten C und D.

Die Punkte sind wie folgt definiert:

Punkt	°	'	" östliche Länge	°	'	" nördliche Breite
A	3	39	55,165	51	59	57,092
B	3	58	22,192	51	59	57,105
C (*)	3	59	55,196	51	58	40,726
D (*)	3	47	43,182	51	49	57,079
E	3	39	55,183	51	49	57,074

(*) ungefähre Lage.

Die Position dieser Punkte wird in Form von geografischen Koordinaten angegeben, die nach dem System ETRS89 berechnet werden.

Die Oberfläche des Blockteils S3b beträgt 337,4 km².

Der Wirtschaftsminister fordert hiermit unter Verweis auf die oben genannte Richtlinie und Artikel 15 Bergbaugesetz (Staatsblad 2002, 542) zur konkurrierenden Beantragung einer Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen in einem Teil von Block S3 (S3b) des niederländischen Festlandssockels auf.

Für die Erteilung der Genehmigung ist der Wirtschaftsminister zuständig. Die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 und in Artikel 6 Absatz 2 der oben genannten Richtlinie festgelegten Kriterien, Bedingungen und Auflagen sind im Bergbaugesetz (Staatsblad 2002, 542) näher ausgeführt.

Anträge können bis zu 13 Wochen nach Veröffentlichung dieser Aufforderung im *Amtsblatt der Europäischen Union* eingereicht werden und sind an folgende Anschrift zu richten:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Anträge, die nach Ablauf dieser Frist eingehen, werden nicht berücksichtigt.

Über die Anträge wird innerhalb von zwölf Monaten nach Ablauf der genannten Frist entschieden.

Nähere Informationen sind erhältlich unter der Telefonnummer +31 703796326 (Kontaktperson: Frau J. J. van Beek).

Mitteilung des Wirtschaftsministers des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 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

(2015/C 170/05)

Der Wirtschaftsminister gibt bekannt, dass für das Gebiet Brielle eine Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen beantragt worden ist. Das Gebiet liegt in der Provinz Zuid-Holland und im Küstenmeer und wird wie folgt begrenzt:

- a) durch die Gerade vom Punkt B über den Hilfspunkt 1 bis zum Schnittpunkt dieser Linie mit der in der Anlage des Bergbaugesetzes (*Mijnbouwwet*) festgelegten Linie. Der Schnittpunkt liegt in der Nähe von Punkt A;
- b) weiter durch die Gerade vom Punkt B bis zum Punkt C;
- c) weiter durch die Gerade vom Punkt C bis zum Schnittpunkt der Linie durch die auf der Karte in Anlage 3 der Bergbauverordnung (*Mijnbouwregeling*) (*Staatscourant* 2002, Nr. 245) angegebene südliche Begrenzung von Block S3 mit der in der Anlage des Bergbaugesetzes festgelegten Linie. Der Schnittpunkt liegt in der Nähe von Punkt D;
- d) weiter durch die in der Anlage des Bergbaugesetzes festgelegte Linie vom Punkt D bis zum unter Buchstabe a genannten Schnittpunkt.

Die Koordinaten dieser genannten Punkte sind:

Punkt	X	Y
Hilfspunkt 1	59 659,53	444 308,27
A (*)	59 720,10	444 264,21
B	78 000,00	430 966,10
C	78 000,00	423 000,00
D (*)	45 358,39	428 286,78

(*) ungefähre Lage

Die Koordinaten entsprechen dem vom niederländischen Katasteramt (*Rijksdriehoeksmeting*, RD) verwendeten System.

Die Oberfläche des so eingegrenzten Gebiets beträgt 343,6 km².

Der Minister für Wirtschaft fordert hiermit unter Verweis auf die oben genannte Richtlinie und Artikel 15 Bergbaugesetz (*Staatsblad* 2002, 542) zur konkurrierenden Beantragung einer Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen für das Gebiet Brielle auf.

Für die Erteilung der Genehmigung ist der Wirtschaftsminister zuständig. Die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 und in Artikel 6 Absatz 2 der oben genannten Richtlinie festgelegten Kriterien, Bedingungen und Auflagen sind im Bergbaugesetz (*Staatsblad* 2002, 542) näher ausgeführt.

Anträge können bis zu 13 Wochen nach Veröffentlichung dieser Aufforderung im *Amtsblatt der Europäischen Union* eingereicht werden und sind an folgende Anschrift zu richten:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NIEDERLANDE

Anträge, die nach Ablauf dieser Frist eingehen, werden nicht berücksichtigt.

Über die Anträge wird innerhalb von zwölf Monaten nach Ablauf der genannten Frist entschieden.

Nähere Informationen sind erhältlich unter der Telefonnummer +31 703796326 (Kontaktperson: Frau J. J. van Beek).

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 170/06)

1. Am 12. 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 Dr. August Oetker KG („Dr. Oetker“, Deutschland) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co KG („Coppenrath & Wiese“, Deutschland). Eine Anmeldung dieses Zusammenschlusses war bereits am 20. März 2015 bei der Kommission eingegangen, wurde jedoch am 15. April 2015 zurückgenommen.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Dr. Oetker: i) Herstellung, Anlieferung und Vertrieb von Nahrungsmitteln (Tiefkühlpizza, Backzutaten und Backdekorationen, Puddingmischungen, Backmischungen, gekühlte Fertigdesserts, Convenience-Produkte für Bäckereien und Konditoreien), Spezialphosphate, Sekt, Wein, Spirituosen, Bier und alkoholfreie Getränke, ii) Anbieter von Beförderungsdiensten (Containerdienste) sowie Tätigkeiten in den Bereichen Hotelgewerbe, Logistik, Finanzen, Datenzentren und Hosting-Dienste, iii) Eigentümer von Catering-Betrieben und einem unternehmenseigenen Kochbuchverlag;
 - Coppenrath & Wiese: i) Herstellung, Anlieferung und Vertrieb von Tiefkühl torten und -kuchen, Tiefkühl desserts und Tiefkühlbrötchen sowie ii) Anbieter von Speditions- und Lagerhaltungsdiensten für Tiefkühlprodukte.
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.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese 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“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group)
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 170/07)

1. Am 18. 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 Goldberg, Lindsay & Co., LLC („Lindsay Goldberg“, Vereinigte Staaten) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über die Unternehmensgruppe VDM Metals, der die Unternehmen VDM Metals GmbH (Deutschland), VDM Metals USA, LLC (Vereinigte Staaten), VDM Metals Italia Srl (Italien), VDM Metals Austria GmbH (Österreich), VDM Metals Benelux BV (Niederlande), VDM Metals Trading Co. Ltd (China), VDM High Performance Metals Trading Co. Ltd (China) und VDM Metals France SAS (Frankreich) angehören.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Lindsay Goldberg, eine private Beteiligungsgesellschaft, verwaltet eine Reihe von Fonds, denen Unternehmen in zahlreichen Branchen gehören.
 - Die Unternehmensgruppe VDM Metals ist in der Herstellung, dem Verkauf und dem Handel mit Hochleistungslegierungen (besonders Nickel- und Titanlegierungen) tätig.
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.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group 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“).

⁽²⁾ Abl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 170/08)

1. Am 18. 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 Mahle Behr GmbH & Co. KG („Mahle Behr“, Deutschland), das von der Mahle GmbH („Mahle“, Deutschland) kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch den kombinierten Erwerb von Anteilen und Vermögenswerten die Kontrolle über den Geschäftsbereich Thermomanagement-Systeme („Delphi Thermal“) des Unternehmens Delphi Automotive PLC (Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Mahle und Mahle Behr: weltweite Zulieferung von Komponenten für die Automobil- und die Motorenindustrie, darunter Produkte für die Motorkühlung und Fahrzeugklimatisierung;
 - Delphi Thermal: weltweite Zulieferung von Thermomanagement-Produkten für automobiler und kommerzieller Anwendungen, darunter Klimamodule (für Fahrzeuge und Gebäude), Kompressoren und Motorkühlmodule.
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.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems 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 170/09)

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

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**„OVOS MOLES DE AVEIRO“****EU-Nr.: PT-PGI-0105-01169-31.10.2013****g. U. () g. g. A. (X)****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

APOMA — Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

Anschrift: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, nº 106 — 1º AA, AB, AE, 3810 — 145 Aveiro, PORTUGAL

Tel./Fax +351 234428829

E-Mail: apoma@sapo.pt

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht— Name des Erzeugnisses— Produktbeschreibung— Geografisches Gebiet— Ursprungsnachweis— Herstellungsverfahren— Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet— Etikettierung— Sonstiges (zu präzisieren)**4. Art der Änderungen**— 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.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- 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. Änderungen

Beschreibung des Erzeugnisses

1. Die Glasur der „Ovos Moles de Aveiro“ in Oblatenform kann auch aus Schokolade bestehen, sofern dies den örtlichen und traditionellen Herstellungsverfahren entspricht. Diese Änderung wurde durch Zeugnisse von älteren Herstellern und Literatur aus der damaligen Zeit belegt.
2. Während der gesamten Haltbarkeitsdauer der „Ovos Moles de Aveiro“ kommt es aufgrund des Kristallisierungsprozesses des Erzeugnisses zu einer Verringerung des Wasser- und zu einer Erhöhung des Zuckergehalts. Diese Veränderung des Wasser- und Zuckergehalts darf aber im Vergleich zu den Ausgangswerten nicht größer als 10 % sein.

Ursprungsnachweis

Um diese Änderungen in den Ursprungsnachweis aufzunehmen, erfordert die Verwendung von Schokolade Änderungen im Rückverfolgungssystem, d. h. in den damit verbundenen Aufzeichnungen.

Herstellungsverfahren

Folgende Änderungen wurden aufgenommen:

1. Verwendung von Schokolade als Glasur

Die Verwendung einer Schokoladenglasur ändert den Ablaufplan und die Beschreibung des Herstellungsverfahrens des Erzeugnisses.

Das Verfahren zum Auftrag der Schokoladenglasur auf die „Ovos Moles de Aveiro“ in Oblatenform beginnt mit deren „Härtung“ bei einer Temperatur von maximal 40 °C. Der Auftrag der Schokoladenglasur erfolgt manuell oder maschinell durch Eintauchen und Zurückziehen der Figuren. Danach wird die überschüssige Schokolade entfernt, und die Glasur muss jetzt kristallisieren. Die Kristallisierung der Schokolade ist entscheidend für die Endqualität des Erzeugnisses, da das Aussehen durch den Glanz der Glasur beeinflusst wird.

2. Einführung der maschinellen Trennung von Eiweiß und Eigelb der frischen Eier im Herstellungsprozess

Die Verwendung von maschinell vom Eiweiß getrenntem frischem Eigelb im Herstellungsprozess ist erlaubt und führt nicht zu Änderungen der Qualität des Rohstoffs.

Das verwendete maschinell vom Eiweiß getrennte Eigelb ist identisch mit dem von den Konditoren durch die manuell durchgeführte Trennung vom Eiweiß gewonnenen Eigelb, da es sich hier nur um ein physikalisches Verfahren handelt, das nicht zu Änderungen der spezifischen Merkmale des Eigelbs, insbesondere des Frischegrads und der Farbe, führt.

3. Einführung der Abkühlung durch Schockkühler

Beim Abkühlen der Masse der „Ovos Moles de Aveiro“ müssen beim möglichen Einsatz von Schockkühlern genau festgelegte technische Temperaturbedingungen eingehalten und spezielle Aufzeichnungen vorgenommen werden, um die spätere Identifizierung des auf diese Weise hergestellten Erzeugnisses zu ermöglichen. Die Endtemperatur muss zwischen 15 und 18 °C liegen. In diesem Fall ist die 24-stündige Ruhezeit nicht erforderlich. Die sensorischen Analysen der „Ovos Moles de Aveiro“, die mit Schockkühlern gekühlt wurden, haben gezeigt, dass die für das Erzeugnis charakteristischen spezifischen Merkmale erhalten bleiben. Bestätigt wurde diese Aussage durch eine sensorische Analyse eines erfahrenen Verkosterpanels, das festgestellt hat, dass diese Änderungen die besonderen Merkmale des Erzeugnisses nicht verändern und dessen Qualität erhalten bleibt.

4. Haltbarmachung

4.1. Die Tiefkühlung der „Ovos Moles de Aveiro“ erfordert bei allen Aufmachungen eine Änderung des Herstellungsablaufs und die Beschreibung der genauen technischen Vorschriften für die Tiefkühlung. Zur Bestätigung dieses Verfahrens erforderte diese Änderung wissenschaftliche Untersuchungen, in denen die ordnungsgemäße Art und Weise des Einfrierens und Auftauens des Erzeugnisses geprüft wurde, um die Beibehaltung seiner Qualitätsmerkmale sicherzustellen. Diese Ergebnisse wurden durch sensorische Untersuchungen bestätigt, bei denen dieses Erzeugnis durch ein erfahrenes Verkosterpanel überprüft wurde. Es hat festgestellt, dass es keine statistisch bedeutsamen Unterschiede zwischen dem frischen und einem tiefgekühlten und wieder aufgetauten Erzeugnis gibt. Für die Zulassung des tiefgekühlten Erzeugnisses zur Vermarktung war außerdem eine Überprüfung seiner Haltbarkeit erforderlich. Die Einführung der Tiefkühlung des Erzeugnisses ermöglicht den Zugang zu internationalen Märkten, da sich die Haltbarkeit des Erzeugnisses von 15 Tagen auf sechs Monate verlängert.

4.2. Es wurde die Möglichkeit des Einsatzes „intelligenter“ Verpackungen geschaffen. Dabei handelt es sich um Verpackungen unter modifizierter Atmosphäre und Frischhaltefolien für Lebensmittel, die eine längere Haltbarkeit des Erzeugnisses ermöglichen und seine ursprünglichen Merkmale erhalten. Diese Änderung zielt auf den Vertrieb des Erzeugnisses auf internationalen Märkten ab. Diese Ergebnisse wurden durch sensorische und mikrobiologische Untersuchungen der verschiedenen intelligenten Verpackungen bestätigt.

4.3. Die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses ist wie folgt festgelegt:

Haltbarkeit	Haltbarmachung und Verpackung
21 Tage	in intelligenten Verpackungen
60 Tage	in Oblatenform mit Schokoladenglasur
6 Monate	tiefgekühlte Erzeugnisse

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Ausgehend vom Originalrezept, haben die Konditoren ihrer Kreativität freien Lauf gelassen und etwas experimentiert, insbesondere bei der Herstellung von „Ovos Moles de Aveiro“ mit Schokoladenglasur. Zeugnisse von älteren Konditorinnen, wie D. Silvina Raimundo von der Firma Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda., deren erste Konzession auf das Jahr 1930 zurückgeht, belegen: „Bei uns im Haus wurden sie als ‚schwarze Zuckereier‘ bezeichnet. Hier im Haus wurden schwarze Zuckereier nur zu Festtagen hergestellt, denn sie machten viel Arbeit. Es ging nicht einfach nur darum, die Oblate in Schokolade zu tauchen und wieder herauszunehmen. ... Um ein perfektes Produkt zu erhalten, wurden alle Stücke einzeln glasiert und jede Figur von Hand glattgestrichen. Sie wurden für Festlichkeiten und nur auf Bestellung hergestellt, denn sie galten als Geschenk. Jahre später gab es neben dem Gericht eine Konditorei, die auf Bitte von Dr. Candal die schwarzen Zuckereier wieder ins Sortiment aufgenommen hat, sodass man dort wieder von den schwarzen Zuckereiern sprach.“

Auch Rosalina Jesus sprach davon, dass „es Bestellungen zu besonderen Anlässen gab. Unter den Arkaden gab es ein Café, in dem am Tresen echte Zigarren verkauft wurden. Wir haben dort die leeren Zigarrenkisten abgeholt, um, wenn ein Kunde kam, die schwarzen Zuckereier in diesen Kisten anzubieten. Damals wurden in diesen Kisten nur sechs Zuckereier-Zigarren (die heute als Schwimmkrabbe bezeichnete Figur) verkauft. Später ließ D. Conceição zur Verzierung Seidenbänder mit einem aufgeklebten Kleeblatt anfertigen. Das Band wurde unten an den mit Schokolade glasierten Zuckereier-Zigarren befestigt, die danach in die Zigarrenkiste gelegt wurden.“

Literarische Aufzeichnungen aus dem Jahr 1928 in „O Doce nunca amargou ... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário“ [Süßes wird niemals bitter ... Portugiesische Süßwaren. Geschichte. Verzierung. Rezepturen] von Emanuel Ribeiro zeigen Zeichnungen von verschiedenen Figuren von „Ovos Moles de Aveiro“ in Oblatenform, wobei in den Zeichnungen die Figuren der mit Schokolade glasierten Ovos Moles de Aveiro durch Schattierungen besonders hervorgehoben sind. Es ist auch eine alte Vorlage eines im Jahr 1935 verwendeten Porzellanfässhens enthalten.

Etikettierung

1. Prüfzeichen

Aufgrund der damit verbundenen Kosten ist das Hologramm auf dem Prüfzeichen nicht mehr zwingend vorgeschrieben.

2. Neue Verpackungen

Außerdem wurde die Möglichkeit der Zulassung neuer Verpackungsarten, die den technologischen Entwicklungen besser Rechnung tragen, aufgenommen, sofern Untersuchungen durchgeführt wurden, die belegen, dass die Merkmale des Erzeugnisses durch die technologischen Innovationen nicht beeinträchtigt werden.

Aufgrund der neuen Verbraucherbedürfnisse wurde die Vermarktung der „Ovos Moles de Aveiro“ in Oblatenform in 150-g-Packungen gestattet.

3. Vermarktungsform

Die Vermarktung von „Ovos Moles de Aveiro“ in Oblatenform als Einzelstücke in einem offenen Originalkarton ist zulässig, wenn dabei die Etikettierung, die Charge, die Haltbarkeit und das Prüfzeichen sichtbar sind. Diese Änderung wurde vorgenommen, damit kleine Weiterverkäufer das Erzeugnis in ihren Geschäften lose vermarkten können, wobei aber auf die Einhaltung der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu achten ist.

EINZIGES DOKUMENT

„OVOS MOLES DE AVEIRO“

EU-Nr.: PT-PGI-0105-01169-31.10.2013

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

1. **Name**

„Ovos Moles de Aveiro“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

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

Klasse 2.3. — Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

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

„Ovos Moles de Aveiro“ erhält man durch Vermischung von rohem Eigelb mit Zuckersirup. Sie können in Oblatenform, die mit einer dünnen Schicht aus Zuckersirup oder Schokolade glasiert sein kann, oder in Holz- bzw. Porzellanfässchen abgefüllt angeboten werden. Das Erzeugnis darf auch tiefgekühlt vermarktet werden. Seine Farbe ist einheitlich, zeigt aber verschiedene Nuancen von gelb bis orangefarben mit einem gleichmäßigen, aber nicht sehr intensiven Glanz. Es hat ein vielschichtiges Eigelbaroma mit einem charakteristischen Geruch nach so verschiedenen Aromen wie Karamell, Zimt und Trockenfrüchten, die durch die chemischen Reaktionen zwischen dem Zucker und den Inhaltsstoffen des Eigelbs beim Kochen entstehen. Es schmeckt süßlich nach Eigelb und Zucker mit fein abgestuften Geschmacksnuancen, wie sie sich beim Kochen entwickeln, und hat eine cremige, aber feste Konsistenz. Es weist eine einheitliche Struktur ohne Eigelb- oder Zuckerklümpchen auf (die jedoch einige Tage nach der Herstellung zulässig sind, wenn sie durch Kristallbildung entstehen). Die oft als Handelsaufmachung verwendeten Oblaten haben eine einheitliche Farbe mit verschiedenen Farbtönen von weiß bis cremefarben. Sie sind milchig, matt, geschmacksneutral oder haben einen leichten Mehlduft und Oblatengeschmack. Sie haben eine plastisch formbare, brüchige Konsistenz und sind trocken, glatt und gleichmäßig strukturiert.

Chemische Zusammensetzung:

% Zucker = 41 ± 5 % Fettgehalt = 17 ± 3 % Gesamtwasser = 29 ± 3 % unlösliches Eiweiß = $4,2 \pm 1,1$ Die Wasseraktivität liegt bei $0,864 \pm 0,026$.

Sie dürfen auf keinen Fall Stärke sowie Farb- oder Konservierungsstoffe enthalten.

Zum Ende der Haltbarkeitsdauer dürfen die aus dem Kristallisierungsprozess des Erzeugnisses resultierende Verringerung des Wassergehalts und Erhöhung des Zuckergehalts nicht mehr als 10 % über den Ausgangswerten liegen.

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

Die Ovos Moles de Aveiro werden aus Folgendem hergestellt:

Ausschließlich aus sehr frischen Eiern der Güteklasse A, Gewichtsklasse L oder XL mit einer Farbe zwischen 12 und 13 der Roche-Skala gewonnenes Eigelb.

Unter Berücksichtigung der erforderlichen besonderen Bedingungen für das Eigelb, vor allem im Hinblick auf die Farbe und den Frischegrad, ist das geografische Erzeugungsgebiet verwaltungstechnisch auf die Landkreise Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos und Vouzela begrenzt.

Die für die Herstellung der „Ovos Moles de Aveiro“ verwendeten Eier kamen seit jeher aus diesem geografischen Gebiet, wobei sich ihre spezifischen Farb- und Frischemerkmale auf das Erzeugnis übertragen haben.

Raffinierter Weißzucker.

Wasser, Oblate (oder Hostie) und Schokolade.

—

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

Zubereitung des Zuckersirups.

Unterheben des vom Eiweiß getrennten rohen Eigelbs unter den Zuckersirup.

Kochen der Masse (Mischung aus Eigelben und Zuckersirup)

Abkühlung und Ruhen der Masse.

Füllung der Oblaten oder der Holz- bzw. Porzellanfässchen.

Glasur der Oblaten mit Zuckersirup oder Schokolade.

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

Um aufgrund der Produkteigenschaften Verunreinigungen zu vermeiden und das Auftreten von Veränderungen an der Masse oder den Oblaten zu verhindern, kommen „Ovos Moles de Aveiro“ originalverpackt in Fässchen mit den zugelassenen Größen, Materialien und Motiven, in Kartonverpackungen oder in intelligenten Verpackungen auf den Markt.

„Ovos Moles de Aveiro“ mit oder ohne Oblate dürfen in loser Form nur in den Konditoreien der Hersteller verkauft werden. Dabei müssen immer Unterlagen zum Nachweis der Herkunft, der Charge und des Herstellungsdatums vorliegen.

In den Geschäften der Weiterverkäufer des Erzeugnisses können die „Ovos Moles de Aveiro“ unabhängig von ihrer Aufmachungsform vorverpackt oder als Einzelstücke in einem offenen Originalkarton vermarktet werden, wenn dabei die Etikettierung, die Charge, die Haltbarkeit und das Prüfzeichen sichtbar sind.

Die „Ovos Moles de Aveiro“ werden bei Raumtemperatur gelagert und sind unter diesen Bedingungen 15 Tage lang haltbar.

Wenn das Erzeugnis unter modifizierter Atmosphäre oder in Frischhaltefolie für Lebensmittel (sogenannte intelligente Verpackungen) verpackt wird, beträgt die Haltbarkeit bei Raumtemperatur 21 Tage. Wenn das Erzeugnis tiefgekühlt wurde und auch in dieser Form in den Handel gebracht wird, hat es eine Haltbarkeit von sechs Monaten. Die Tiefkühlung des unverpackten Erzeugnisses darf nur am Herstellungsort der „Ovos Moles de Aveiro“ erfolgen, da hier das erforderliche spezifische Know-how vorhanden ist und weil es erforderlich ist, das Erzeugnis vor unerwünschten Manipulationen und mikrobiologischen Verunreinigungen zu schützen.

Die „Ovos Moles de Aveiro“ in Oblatenform mit Schokoladenglasur sind 60 Tage haltbar, sofern sie bei einer für Schokolade empfohlenen technischen Temperatur und in geruchfreien Räumen gelagert werden.

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

Die Etikettierung muss unbedingt die Angabe „Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida“, das Prüfzeichen und das hier abgedruckte Logo der „Ovos Moles de Aveiro“ enthalten.



Das Prüfzeichen muss unbedingt den Namen des Erzeugnisses, den Namen der Zertifizierungsstelle und die Seriennummer enthalten, die eine Rückverfolgung des Erzeugnisses ermöglicht.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Unter Berücksichtigung der für die Herstellung der „Ovos Moles de Aveiro“ erforderlichen Boden- und Klimabedingungen bzw. -merkmale, insbesondere in Bezug auf Feuchtigkeit, Umgebungstemperatur und das entsprechende spezifische Know-how sowie die Notwendigkeit des Schutzes des Erzeugnisses vor mikrobiologischen Verunreinigungen, ist das geografische Gebiet für die Herstellung und Verpackung auf die an die Ria de Aveiro angrenzenden Landkreise und die benachbarten Lagunenbereiche begrenzt. Verwaltungstechnisch umfasst dieses Gebiet die Landkreise Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Ovar, Sever do Vouga und Vagos.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natur:

Das Klima und die Vegetation des Gebiets werden durch das Einzugsgebiet des Flusses Vouga geprägt, der in die Ria de Aveiro, eine bedeutende geografische Besonderheit, mündet. Daraus resultieren auch die spezifischen Bedingungen für die Landwirtschaft, insbesondere für den Maisanbau und die Geflügelhaltung, die sich hier entwickelt und an den an die „Ria“ angrenzenden Hängen ausgebreitet hat.

Seit jeher war das fruchtbare Schwemmland am Unter- und Mittellauf des Vouga für die Maiserzeugung gut geeignet, die nicht nur große Mengen, sondern auch hohe Qualität erbrachte. Ursprünglich diente die landwirtschaftliche Nutzung nur der Selbstversorgung, sie erreichte aber am Ende des 19. Jahrhunderts und zu Beginn des 20. Jahrhunderts gewerbliche Ausmaße, nachdem in den an den Fluss Vouga angrenzenden Landkreisen Betriebe mit großen Produktionskapazitäten und hohen Qualitätsstandards entstanden waren. Der von alters her an die Hühner verfütterte Mais trägt zweifellos dazu bei, dass auch in den nachgeschalteten Verarbeitungsstufen eine hohe, deutlich abgesetzte Qualität erreicht wird.

Geschichte:

„Ovos Moles“ werden in Aveiro seit Jahrhunderten hergestellt. Die in Klöstern entstandene Tradition der Herstellung wurde von Damen weitergeführt, die in den Klöstern erzogen worden waren und das Herstellungsverfahren von Generation zu Generation weitergaben. Urkunden belegen, dass König Manuel I. dem Jesus-Kloster in Aveiro 1502 jährlich 10 Arroba Zucker von der Insel Madeira für die Herstellung der klösterlichen Süßwaren zuwies, die zur damaligen Zeit als Heilmittel in der Krankenpflege verwendet wurden. 1908 werden „Ovos Moles de Aveiro“ als Nachtisch zum Mittagmahl bei Hofe erwähnt. Darüber berichten der berühmte portugiesische Schriftsteller Eça de Queiroz in seinen Romanen „Die Maias“ und „Die Hauptstadt“ aus dem Jahr 1888 und der bekannte brasilianische Schriftsteller Erico Veríssimo in seinem Werk „Solo de Clarineta-Memórias“ aus dem Jahr 1973. Die Zuckereier mit Schokoladenglasur werden auch 1928 in „O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário“ von Emanuel Ribeiro erwähnt.

Die charakteristischen Fässchen der „Ovos Moles de Aveiro“ und die fast immer mit Meeresmotiven verzierten Oblatenformen sowie ihre unverwechselbaren Verkäuferinnen sind häufig auf Fliesenwänden und Stichen abgebildet oder finden in volkstümlichen Gedichten, Theaterstücken und regionalen Volksliedern Erwähnung. Bereits 1856 gab es eingetragene und namhafte Hersteller. Ausgehend vom Originalrezept, haben die Konditoren ihrer Kreativität freien Lauf gelassen und etwas experimentiert, insbesondere bei der Herstellung von Zuckereiern mit Schokoladenglasur. Zeugnisse von älteren Konditorinnen, deren erste Konzession auf das Jahr 1930 zurückgeht, belegen: „Bei und zu Hause wurden sie ‚schwarze Zuckereier‘ genannt. Hier im Haus wurden schwarze Zuckereier nur zu Festtagen hergestellt, denn sie machten viel Arbeit.“

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Einzigartigkeit der „Ovos Moles de Aveiro“ beruht auf den Rohstoffen — Eier und Zucker —, aus denen sie hergestellt werden, und dem lokalen Know-how, sodass schon das Unterheben des Eigelbs unter den Zuckersirup dem Ausbalancieren der traditionellen Moliceiro-Boote in der Ria de Aveiro gleicht.

Die besondere Art der Herstellung verleiht den Ovos Moles de Aveiro eine spezielle Struktur und Färbung sowie eine Reihe von in Portugal einzigartigen Aromen.

Die sehr frischen Eier werden vorsichtig aufgeschlagen, und das Eiweiß wird von den Konditorinnen manuell, wobei ihre Finger als Sieb dienen, oder maschinell vom Eigelb getrennt. Separat dazu wird gleichzeitig die Zuckerlösung zubereitet, die einen mittleren Zustand zwischen dem Eindickungspunkt und dem Punkt, an dem der Zucker Fäden zieht, erreichen muss (Temperatur 110 °C). Das Eigelb wird unter den Zuckersirup gehoben. Diese Mischung wird dann so lange gekocht, bis der Boden des Kochtopfs zu sehen ist, wobei bei diesem Vorgang das entsprechende Know-how entscheidend ist. Anschließend muss die Masse abkühlen und 24 Stunden lang an einem geeigneten Ort ruhen, da die Masse der „Ovos Moles de Aveiro“ in diesem Stadium gegenüber plötzlichen Temperaturschwankungen ziemlich anfällig ist und leicht Fremdgerüche annimmt. Heute gibt es Schockkühler, mit denen der Abkühlvorgang effizienter und kontrollierbarer wird, sodass die Eigenschaften der Masse für die „Ovos Moles de Aveiro“ erhalten bleiben. Wenn die Abkühlung in einem Schockkühler erfolgt, muss die Endtemperatur zwischen 15 und 18 °C liegen. In diesem Fall ist die 24-stündige Ruhezeit nicht erforderlich.

Ab dieser Stufe kann die abgekühlte Masse je nachdem, in welcher Aufmachung das Endprodukt angeboten wird, folgendermaßen weiterverarbeitet werden:

- Abfüllung in Fässchen und Abdeckung mit entsprechenden Deckeln und Stretchfolie zum Schutz des Erzeugnisses,
- Einformen in Oblaten, die anschließend nach der Verklebung in einer Handpresse gepresst werden. Die Verklebung der Oblaten mit nicht pasteurisiertem Eiweiß ist nicht erlaubt. Die Oblatenformen werden danach mit einer Schere abgetrennt und, den verschiedenen Motiven entsprechend, mit gerader Schnittführung ausgeschnitten. Die Figuren werden auf Bleche gelegt und (gegebenenfalls) in Wärmeöfen getrocknet. Sie können wahlweise mit Zuckersirup glasiert werden, der zusätzlichen Schutz vor äußeren Einflüssen bietet.

Auch die für die Aufmachung verwendeten Materialien, wie Oblaten klösterlicher Herkunft und Holz- oder Porzellanfässchen sind speziell und einzigartig, da hier aus der Region stammende Materialien verwendet und in beiden Fällen auch Figuren aus dieser Region abgebildet werden. Dabei handelt es sich bei den Oblaten um Meerestiere, Fischereizubehör oder traditionelle Trockenfrüchte aus den höher gelegenen Gebieten, in denen die Eier produziert werden, und bei den Fässchen um Zeichnungen mit speziellen Motiven der „Ria“ mit ihrem Leuchtturm und den Moliceiro-Booten.

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.)

Auch die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen an der „Ria“ wirken sich positiv auf die Herstellung der „Ovos Moles de Aveiro“ und der Oblaten aus, da sie dadurch eine entsprechende und dauerhafte Plastizität erhalten, die sich außerhalb der Region nicht erzielen lässt.

Sowohl die verwendeten Holz- oder Porzellanfässchen, als auch die für die Oblatenherstellung eingesetzten Formen belegen durch ihre Lagunenmotive, insbesondere durch die Verwendung des Leuchtturms an der „Ria“ oder der Moliceiro-Boote als Markenzeichen, oder durch die Oblaten in Form von Fischen, Gehäusen von Meerestieren, Fässchen und Bojen zur Markierung der Netze für den Fischfang, einer weiteren regionaltypischen Tätigkeit, den eindeutigen Bezug zur Ria de Aveiro.

Die Aufmachung in Oblaten- oder Hostienform mit Lagunenmotiven, die sich auf die Ria de Aveiro und den Fluss Vouga beziehen, wie Fische, Schwimmkrabben oder Stabmuscheln, Miesmuscheln, Muscheln, Wellhornschncken, Fässchen, Fischerbojen oder Flaschen, Herzmuscheln, Daubenfässer oder Bottiche, Venusmuscheln, Austern und Moliceiro-Boote, sind unwiderlegbare Beweise für den Bezug zum geografischen Gebiet. Die einzelnen von der einheimischen Pflanzenwelt inspirierten Elemente, wie Nüsse, Eicheln, Esskastanien und Körbe, sind ein weiterer eindeutiger Beweis für den regionalen Bezug, da diese Früchte von einheimischen Bäumen stammen, die hier wild wachsen. Es muss noch darauf hingewiesen werden, dass sowohl die Fässchen aus Pappelholz als auch die aus Buchenholz aus typischen und traditionellen Rohstoffen und Betrieben der Region stammen.

Die „Ovos Moles de Aveiro“ sind daher etwas ganz Besonderes. Es reicht schon die Erwähnung von Zuckereiern, und man bringt sie unwillkürlich mit der Region von Aveiro in Verbindung. Auch durch die bloße Betrachtung von regionalen Symbolen („Ria“, Leuchtturm von Aveiro oder Moliceiro-Boote) auf einer Verpackung oder in einem Schaufenster eines Geschäfts wird sofort ein Bezug zu Aveiro hergestellt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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

