

Amtsblatt der Europäischen Union

C 281



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

26. August 2015

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 281/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7563 — CommScope/TE BNS) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 281/02	Euro-Wechselkurs	2
2015/C 281/03	Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie über die aktuellen Referenz- und Abzinsungssätze für 28 Mitgliedstaaten, anwendbar ab 1. September 2015 (Veröffentlicht in Übereinstimmung mit Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission vom 21. April 2004 (ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1))	3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 281/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7707 — Cinven/Synlab) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4
2015/C 281/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7730 — Acticall/Sitel) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
2015/C 281/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7755 — Mahindra/MHI/MAM) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
2015/C 281/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7637 — Liberty Global/BASE Belgium) ⁽¹⁾	7

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 281/08	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	8
2015/C 281/09	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	12

⁽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.7563 — CommScope/TE BNS)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 281/01)

Am 22. Juni 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 oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32015M7563 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

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

25. August 2015

(2015/C 281/02)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,1506	CAD	Kanadischer Dollar	1,5181
JPY	Japanischer Yen	137,84	HKD	Hongkong-Dollar	8,9182
DKK	Dänische Krone	7,4635	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7596
GBP	Pfund Sterling	0,72900	SGD	Singapur-Dollar	1,6084
SEK	Schwedische Krone	9,5653	KRW	Südkoreanischer Won	1 356,95
CHF	Schweizer Franken	1,0834	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,0211
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3786
NOK	Norwegische Krone	9,3885	HRK	Kroatische Kuna	7,5553
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 146,48
CZK	Tschechische Krone	27,109	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8489
HUF	Ungarischer Forint	312,31	PHP	Philippinischer Peso	53,624
PLN	Polnischer Zloty	4,2242	RUB	Russischer Rubel	79,6550
RON	Rumänischer Leu	4,4328	THB	Thailändischer Baht	40,888
TRY	Türkische Lira	3,3606	BRL	Brasilianischer Real	4,0621
AUD	Australischer Dollar	1,5937	MXN	Mexikanischer Peso	19,5343
			INR	Indische Rupie	76,0504

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

Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie über die aktuellen Referenz- und Abzinsungssätze für 28 Mitgliedstaaten, anwendbar ab 1. September 2015

(Veröffentlicht in Übereinstimmung mit Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission vom 21. April 2004 (ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1))

(2015/C 281/03)

Die Basissätze wurden gemäß der Mitteilung der Kommission über die Änderung der Methode zur Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze (ABl. C 14 vom 19.1.2008, S. 6) berechnet. Der Referenzsatz berechnet sich aus dem Basissatz zuzüglich der in der Mitteilung für die einzelnen Anwendungen jeweils festgelegten Margen. Dem Abzinsungssatz ist eine Marge von 100 Basispunkten hinzuzufügen. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 271/2008 der Kommission vom 30. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 berechnet sich auch der Rückforderungssatz durch Aufschlag von 100 Basispunkten auf den Basissatz, sofern in einer einschlägigen Entscheidung nichts anderes festgelegt ist.

Die geänderten Zinssätze sind fett gedruckt.

Die vorhergehende Tabelle wurde im ABl. C 231 vom 15.7.2015, S. 5. veröffentlicht.

Vom	Bis zum	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK	
1.9.2015	...	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,29	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,53	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,17	0,17	0,17	1,02	
1.8.2015	31.8.2015	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,24	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,80	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,13	0,17	0,17	1,02	
1.7.2015	31.7.2015	0,22	0,22	1,85	0,22	0,52	0,22	0,24	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	1,80	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	-0,07	0,22	0,22	1,02
1.6.2015	30.6.2015	0,22	0,22	2,18	0,22	0,52	0,22	0,17	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	2,21	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	0,00	0,22	0,22	1,02	
1.5.2015	31.5.2015	0,26	0,26	2,18	0,26	0,52	0,26	0,27	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	1,58	2,21	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	2,16	0,26	2,04	0,13	0,26	0,26	1,02	
1.4.2015	30.4.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,42	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,23	0,34	0,34	1,02
1.3.2015	31.3.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,33	0,34	0,34	1,02
1.1.2015	28.2.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,63	0,46	0,34	0,34	1,02	

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7707 — Cinven/Synlab)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 281/04)

1. Am 17. August 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 Cinven Capital Management (V) General Partner Limited („Cinven“, Guernsey) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Synlab Holding GmbH („Synlab“, Deutschland).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Cinven ist eine Private-Equity-Gesellschaft, die für eine Reihe von Investmentfonds Anlageverwaltungsdienstleistungen erbringt.
 - Synlab bietet europaweit human- und veterinärmedizinische Labordiagnostik sowie Umweltanalytik an.
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⁾ infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7707 — Cinven/Synlab per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7730 — Acticall/Sitel)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 281/05)

1. Am 14. August 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 Acticall S.A. („Acticall“, Luxemburg) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Sitel Worlwide Corporation („Sitel“, USA).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Acticall: Integrierter Dienstleistungskonzern mit Schwerpunkt auf Kundenbeziehungsmanagement; Acticall ist unter anderem in den Bereichen Abwicklung von bei Callcentern eingehenden Anrufen, Beratung zur Kundenpflege sowie digitale Beratung und Kundens Schulung zum Kundenbeziehungsmanagement tätig. Hauptanteilseigner von Acticall ist die Private-Equity-Gesellschaft Creadev S.A.S.
 - Sitel: Dienstleistungen zur Übernahme der Kundenbetreuung über Callcenter; Sitel erbringt eine breite Palette von Dienstleistungen, darunter Kundendienst, Kundenakquise und technische Unterstützung. Hauptanteilseigner von Sitel ist der kanadische Mischkonzern Onex Corporation.
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⁾ infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7730 — Acticall/Sitel per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7755 — Mahindra/MHI/MAM)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 281/06)

1. Am 19. August 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 Mitsubishi Heavy Industries Ltd. („MHI“, Japan) und das Unternehmen Mahindra & Mahindra Limited („Mahindra“, Indien) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Mitsubishi Agricultural Machinery Co. Ltd. („MAM“, Japan).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - MHI: Entwicklung, Herstellung und Verkauf von elektrischer Ausrüstung und Elektronik;
 - Mahindra: Herstellung und Verkauf von Nutzfahrzeugen und landwirtschaftlichen Geräten;
 - MAM: Herstellung und Verkauf von landwirtschaftlichen Geräten.
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⁾ infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7755 — Mahindra/MHI/MAM per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7637 — Liberty Global/BASE Belgium)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 281/07)

1. Am 17. August 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 Telenet Group Holding NV („Telenet“, Belgien), das von der Liberty Global plc (Vereinigtes Königreich) kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens BASE Company NV („BASE“, Belgien).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Telenet ist ein Kabelnetzbetreiber in Belgien, der darauf spezialisiert ist, Kunden in Flandern und Teilen von Brüssel Festnetzinternet, Festnetztelefondienste und Kabelfernsehen anzubieten. Er betreibt auch eine Reihe von Pay-TV-Kanälen sowie Videoabrufdienste. Zudem bietet Telenet mobile Telekommunikationsdienste als virtueller Mobilfunknetzbetreiber in Belgien und professionelle Kommunikationsdienste für Unternehmen in Belgien und Luxemburg an.
 - BASE ist ein Mobilfunknetzbetreiber, der mobile Telekommunikationsdienste in Belgien anbietet. BASE bietet auch virtuellen Mobilfunknetzbetreibern in Belgien Vorleistungszugang zu seinem Netz an.
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.7637 — Liberty Global/BASE Belgium 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 Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2015/C 281/08)

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⁾.

EINZIGES DOKUMENT

„TERNERA DE ALISTE“

EU-Nr.: ES-PGI-0005-01134 — 29.7.2013

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

1. Name

„Ternera de Aliste“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

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

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Es handelt sich um Fleisch von an die Gegebenheiten des geografischen Gebiets angepassten Jungrindern aus Fleischrassen, die nach traditionellen Verfahren ernährt und gehalten und in einem Alter von 8 bis 12 Monaten geschlachtet werden.

Je nach Erzeugungssystem wird unterschieden zwischen:

- Fleisch von Milchkälbern: stammt von Tieren, die von Geburt an im Stall gehalten und bis zu ihrer Schlachtung nicht abgesetzt werden.
- Fleisch von Kälbern aus Weidehaltung: stammt von Tieren, die mit Muttermilch und auf Weideflächen aufgezogen und anschließend bis zu ihrer Schlachtung im Stall gehalten werden.

Das frische Fleisch mit der geschützten geografischen Angabe zeichnet sich durch ein weiß-perlmutterfarbenes und gleichmäßig im Muskelfleisch verteiltes Fett aus. Es ist von fester und leicht feuchter Konsistenz. In organoleptischer Hinsicht handelt es sich um ein sehr zartes, saftiges Fleisch mit feinem und delikatem, nicht aufdringlichem Geschmack, das auf der Zunge zergeht.

Die Mindestreifezeit für das Fleisch beträgt vier Tage.

Die Schlachtkörper entsprechen den Fleischigkeitsklassen E, U, R, O und den Fettgewebeklassen 2, 3 bei männlichen sowie 2, 3, 4 bei weiblichen Tieren. Je nach Tierart weist das Fleisch Farbunterschiede auf, wobei es bei Milchkälbern hellrosa und bei Kälbern aus Weidehaltung rosa bis rot ist.

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

Die weiblichen Zuchttiere werden im gemischten Erzeugungssystem im Stall und auf der Weide in kleinen traditionellen Betrieben mit täglichem Weidegang aufgezogen. Nahrungsgrundlage sind die natürlichen Ressourcen des Erzeugungsgebiets. In Zeiten der Ressourcenknappheit werden Grünlandheu, Wurzeln und andere Erzeugnisse der lokalen Landwirtschaft zugefüttert. Während der Laktationsphase werden auch Getreide und Leguminosen aus eigenbetrieblicher Erzeugung zugefüttert.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Im Laufe der Entwicklung haben stets zwei Arten der Kälberhaltung nebeneinander existiert und sich unterschiedlich ausgeformt:

Milchkälber erhalten als Grundnahrung Muttermilch und ergänzend dazu aus den eigenen Betrieben stammende Futtermittel, Raufutter und Kraftfutter, damit sie das Schlachalter erreichen, ohne abgesetzt zu werden. Nach dem ersten Säugen wird das Kalb an einem speziellen Ort mit geeigneter Umgebung untergebracht. Es verbleibt von der Geburt an im Stall und wird direkt von der Mutterkuh gesäugt. Ab dem ersten Lebensmonat wird Heu zugefüttert, damit sich der Pansen entwickelt und mit der Zufütterung von Kraftfutter begonnen werden kann.

Bei den Kälbern aus Weidehaltung unterscheidet man zwei Phasen: die erste auf der Weide, die zweite im Stall.

- Die erste Phase verbringen die Kälber mit ihren Müttern auf der Weide, wo sie sich von Muttermilch ernähren. Ab dem dritten Lebensmonat werden spezielle Fressfanggitter mit Kraftfutter auf der Weide aufgestellt, um das Wachstum des Kalbes zu optimieren und es bereits vor dem Absetzen von der Mutterkuh besser an die Ernährung mit Kraftfutter zu gewöhnen. Die Dauer dieser auf der Weide verbrachten Phase hängt von den klimatischen Bedingungen und der Verfügbarkeit natürlicher Ressourcen ab, umfasst jedoch mindestens fünf Monate.
- Die zweite Phase läuft im Stall ab, wo die Kälber bis zur Schlachtung aufgezogen und mit Raufutter, Getreideschrot und Kraftfutter ernährt werden.

Die Futtermittel müssen pflanzlichen Ursprungs sein. Sie sollten vorwiegend aus Getreide bestehen (mindestens 60 % der quantitativen Zusammensetzung) und 50 % der jährlichen Trockenfuttermenge nicht übersteigen. Die Verwendung von Erzeugnissen, die den normalen Wachstums- und Entwicklungsverlauf der Tiere beeinflussen könnten, ist ausdrücklich verboten.

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

Die unter den Schutz der geografischen Angabe fallenden Tiere werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und bis zu ihrer Schlachtung gemästet.

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

Das Erzeugnis kann portioniert, filetiert oder zerlegt in den Verkehr gebracht werden, sofern die entsprechenden Verfahren von kontrollierten Betrieben durchgeführt werden.

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

Die Fleischstücke sowie die Verpackungen mit portionierten, filetierten oder zerlegten Stücken werden etikettiert auf den Markt gebracht. Das Etikett enthält die damit verbundenen Mindestangaben „Indicación Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) und „Ternera de Aliste“ sowie neben dem europäischen Logo für die geschützte geografische Angabe das Logo der geschützten geografischen Angabe.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet umfasst die zum westlichen Gebiet der Provinz Zamora gehörenden Bezirke Aliste, Sayago und Sanabria.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis „Ternera de Aliste“ basiert auf den spezifischen Eigenschaften des Erzeugnisses und seinem Ruf.

Physikalische Eigenschaften

In den Bezirken Aliste, Sayago und Sanabria überwiegen flachwellige, sanft geformte Festebenen mit Höhenlagen von über 600 Metern. Die auf den paläozoischen Sockel zurückgehenden und über Granitfelsen, metamorphem Gestein und Schiefer liegenden Böden haben eine geringe Tiefe und Wasserretention sowie einen hohen Säuregehalt und werden als „karg“ bezeichnet, weshalb dieses Erzeugungsgebiet nicht für ertragsstarke Kulturpflanzen geeignet ist und als Weideland genutzt wird.

Das Klima variiert in Abhängigkeit von den Höhen-, Lage- und Richtungsunterschieden der Abhänge oder Bergzüge. Der durchschnittliche jährliche Niederschlag liegt zwischen fast 2 000 mm auf den Berggipfeln der Sierra Segundera und 600 mm am östlichen Gebirgsrand, wodurch das Wachstum der Vegetation des Grün- und Weidelands begünstigt wird.

Natürliche Faktoren

Im Erzeugungsgebiet wechseln sich Weideland mit Buschwald ab, in dem feine Gräser (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* und *Bromus*) und Leguminosen vorherrschen. Mehr als 4/5 des westlichen Gebietes von Zamora sind von spontaner Vegetation bedeckt, die hauptsächlich aus Buschwäldern mit Zerreichen und Steineichen besteht. Darüber hinaus herrscht eine üppige Vielfalt an Heidekrautgewächsen (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* und *Calluna vulgaris*), Zistrosen (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), Hülsenfrüchtlern, Schmetterlingsblütlern und Ginsterbüschen. Da kaum in die Natur eingegriffen wird, kann sich das Weideland vielgestaltig entwickeln. Es ist nicht sehr nitrophil, etwas trocken und rau und bedingt eine vielgestaltige Ernährung des Viehs.

Das geografische Gebiet war und ist das natürliche Habitat des Iberischen Wolfes (*Canis lupus signatus*). Es ist zurzeit das Naturschutzgebiet mit der höchsten Populationsdichte dieser Art in Europa. Das Vorhandensein von Wölfen in dem Gebiet hat einen enormen Einfluss auf die Art der Haltung von Kälbern, da die Viehhalter durch die Koexistenz mit dem Wolf gezwungen waren, die Zuchttiere zu schützen, um ihren möglichen Verlust und die daraus resultierenden finanziellen Einbußen in der Familienwirtschaft zu verhindern, da ihre Einkünfte fast ausschließlich aus dem Verkauf der Kälber stammten. Deshalb kalbten die Rinder in den Stallungen, und die Kälber wurden während ihrer Aufzucht dort versorgt, um sie vor dem Wolf zu schützen.

Historische und menschliche Faktoren

Der Westen von Zamora besteht aus Randbezirken, die jahrhundertlang isoliert waren und in denen die Bewohner mit der Umwelt und an sie angepasst lebten, um so die wenigen Ressourcen, die gewonnen werden konnten, zu erschließen, was praktisch zur Herausbildung einer Subsistenzwirtschaft führte. Aufgrund der kargen Böden und der mühseligen Bodenbearbeitung bildete die Viehzucht die wichtigste Einkommensquelle. Diese schwierigen Bedingungen zwangen die vielen kleinen Familienbetriebe, die zur Beweidung geeigneten Flächen in größerem Umfang für die Viehhaltung zu nutzen. Dem Rind kam eine Doppelrolle als Arbeitskraft und als Ergänzung zur Familienwirtschaft zu, wobei es in Letzterer zwei grundlegende Funktionen erfüllte: Einerseits diente es durch den Konsum der erzeugten Milch als Nahrungsmittel, andererseits durch den Verkauf der Kälber als Einkommensquelle.

Der Einfluss des geografischen Gebietes sowie seine physischen Merkmale, natürlichen und historischen/menschlichen Faktoren bedingen ein traditionelles Erzeugungssystem, in dem Weideflächen und natürliche Ressourcen aller Art durch die Gründung vieler kleiner Rinderzuchtbetriebe für die Viehwirtschaft genutzt und die weiblichen Zuchttiere in einem gemischten System von Stall- und Weidehaltung gehalten werden. Historisch gesehen existierten je nach Bedarf der Betriebe zwei Arten der Viehhaltung nebeneinander. Zum einen wurden, wenn der Bedarf gering war, Milchkälber erzeugt, zum anderen Kälber aus Weidehaltung, wenn das Rind als Arbeitsmittel oder als Milcherzeuger für den Familienbedarf gebraucht wurde. In den Betrieben besteht eine besondere Symbiose zwischen Rind, Kalb und natürlicher Umwelt. Sie werden von Viehzüchtern mit von ihren Vorfahren ererbten bewährten Verfahrensweisen handwerklich und minutiös unter genauer Beachtung der Bedürfnisse sowohl des gesamten Viehbestandes als auch jedes einzelnen Rindes geführt.

Spezifische Merkmale des Erzeugnisses

Durch die besonderen Aufzuchtmethoden, die weitgehend auf der Aufzucht der Kälber ab dem Zeitpunkt der Laktation mit Muttermilch und ihre Schlachtung im frühen Alter gründen, wird ein Fleisch mit ganz eigenen, unverwechselbaren Merkmalen erzeugt. Es zeichnet sich durch seinen typischen Hellrosa-Farbtönen bei Milchkälbern bis hin zu Rosa bei Kälbern aus Weidehaltung ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), einen feinen Geschmack sowie anerkannte Saftigkeit (12,2 % Kochverlust bei 100 °C) und Zartheit (3,31-3,71 kg/cm², Warner-Bratzler-Test), weiß-perlmutterfarbenes Fett und eine feste Konsistenz aus.

Die für das Fleisch „Terñera de Aliste“ typische Farbe entsteht durch die Haltung der Kälber im Stall sowie das junge Schlachalter, die zu einer niedrigen Myoglobin-Konzentration (2,8-3,2 mg/g Fleisch) in den Muskeln und einer geringeren Anzahl von roten Fasern im Vergleich zu weißen Fasern im Muskelfleisch führen. So entstehen die Hellrosa-Färbung im Fleisch der Milchkälber sowie das etwas stärkere Rosa im Fleisch der Kälber aus Weidehaltung, welches auf die auf der Weide verbrachte erste Lebensphase und das höhere Schlachalter zurückzuführen ist.

Der für das Fleisch „Terñera de Aliste“ typische hohe Grad an Zartheit ergibt sich aus dem frühen Schlachalter und der Haltung der Kälber im Stall, durch die der Muskeltonus verringert wird. Beide Faktoren führen dazu, dass das Kollagen des Fleisches beim Kochen weniger hitzebeständig ist.

Die für das Fleisch „Terñera de Aliste“ charakteristische hohe Saftigkeit ist ein Ergebnis der Stallhaltung, der Zugabe von energiereichen Futtermitteln und des frühen Schlachalters. Das Fleisch reift auf diese Weise schnell, sodass der Eiweißgehalt im Muskelfleisch ein ausgezeichnetes Wasserbindevermögen bewirkt. Dies führt zu einer stärkeren Freisetzung von Saft beim Kauen, das zudem durch die geringe Härte des Fleisches und seinen typischen Fettgehalt erleichtert wird.

Der das Fleisch „Ternera de Aliste“ auszeichnende feine Flavour entsteht durch die Ernährung der Tiere mit Muttermilch. Die Milch enthält kurz- und mittelkettige Fettsäuren, die als Ausgangsstoffe für den Flavour wirken. Da zudem das Verdauungssystem der Tiere wegen des frühen Schlachalters nicht voll entwickelt ist, unterliegen die Fettsäuren keinen stoffwechselbedingten Verdauungsprozessen und lagern sich direkt in der Lipidfraktion ab, die dem Fleisch seinen typischen Geschmack verleiht.

Ansehen

Durch ein von großer Sorgfalt geprägtes Erzeugungssystem mit den dem Erzeugungsgebiet eigenen traditionellen Methoden der Viehhaltung und -fütterung besitzt das Erzeugnis besondere Eigenschaften, die sehr geschätzt werden und ihm in der Gastronomie einen hervorragenden Ruf verleihen.

Aufgrund seiner einzigartigen Qualität genießt das Fleisch „Ternera de Aliste“ hohe Anerkennung und Beliebtheit bei den Verbrauchern. Der gute Ruf des Fleisches wird durch eine Vielzahl von Dokumenten belegt, unter anderem durch seit Februar 1976 in Mitteilungsblättern der Provinz Zamora und in der Tageszeitung „El correo de Zamora“ erschienene Artikel, in denen seine Eigenschaften mit Bezeichnungen und Bezugnahmen wie „sukkulent und zart“, „sehr fein“, „das weltweit beste Fleisch“, „es gibt kein Fleisch, das diesem gleicht“ oder „in ganz Spanien gibt es kein Kalbfleisch, das mit diesem vergleichbar wäre“ gerühmt werden.

In den Medien finden sich eine Vielzahl von Verweisen, beispielsweise in lokalen und regionalen Tageszeitungen, in der Fachpresse (*Eurocarne*, *Cárnica 2000*, *Origen*, *Distribución y Consumo*, *ITEA*, *Mundo Ganadero* usw.) und in Nachrichtenprogrammen lokaler, regionaler und nationaler Radio- und Fernsehsender.

Darüber hinaus wird das Fleisch „Ternera de Aliste“ in Kochbüchern und Gastronomie-Zeitschriften erwähnt, zum Beispiel in dem Buch „*Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin*“ von Bon Vivant (2008, mit einem Vorwort von Ferran Adrià) oder in dem Artikel „*Boccato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste*“ der *Crónica de Guadalajara*.

Das Fleisch „Ternera de Aliste“ verdankt sein Ansehen und seinen Ruf weitgehend der reichen kulinarischen Tradition, die sich seit Jahren auf den Speisekarten zahlreicher Restaurants in Spanien und insbesondere in Kastilien und León widerspiegelt. Erwähnenswert sind auch die zuletzt dem Fleisch „Ternera de Aliste“ gewidmeten Veranstaltungen, die im Rahmen der Reihe „*Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen*“ („Probiermessen für spanische Erzeugnisse. Fleisch mit Ursprungsbezeichnung“) im Parador Nacional de los Condes de Alba in Aliste (Zamora) durchgeführt wurden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

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 281/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 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

„EICHSFELDER FELDGIEKER“/„EICHSFELDER FELDKIEKER“

EU-Nr.: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name: Fleischer-Innung Nordthüringen

Anschrift: Lutherstraße 7, 37327 Leinefelde-Worbis

Berechtigtes Interesse:

Die Fleischer-Innung Nordthüringen repräsentiert mit 39 Fleischerinnungsbetrieben 90 % der Produzenten von Eichsfelder Feldg(k)ieker im thüringischen Teil des Eichsfeldes, der einen großen Teil des abgegrenzten geografischen Gebiets umfasst.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

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 (Kontrolleinrichtungen)

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.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

5.1. Fleischzuschnitt — Fleisch

Im gesamten Text soll das Wort „Fleischzuschnitte“ jeweils durch das Wort „Fleisch“ ersetzt werden. Die Ersetzung des Wortes „Fleischzuschnitte“ durch das Wort „Fleisch“ bedeutet keine sachliche Änderung. Damit soll lediglich dem Missverständnis vorgebeugt werden, das verwendete Fleisch müsse in bestimmter Weise geschnitten sein. Dies ist nicht der Fall und wäre für die Herstellung einer Wurst auch sinnlos.

Zu weiteren Änderungen einzelner Textabschnitte, jeweils unter Nennung der Gliederungsziffer im Einzigsten Dokument:

5.2. zu Ziffer 3.2. des Einzigsten Dokumentes, „Beschreibung des Erzeugnisses...“:

Hier soll die Vorgabe zum Fettgehalt („maximal ca. 35 % in der ausgereiften Ware“) im Absatz „chemische Eigenschaften“ gestrichen werden.

Begründung:

Die bisher in der Spezifikation enthaltene Vorgabe für den maximalen Fettgehalt (in Höhe von 35 %) entspricht nicht den redlichen und ständigen Gebräuchen der Hersteller im Gebiet der Fleischer-Innung Nordthüringen.

Es ist zudem sachlich gerechtfertigt, eine Vorgabe zum Fettgehalt ganz entfallen zu lassen, weil der relative Fettgehalt mit dem Grad der Abtrocknung steigt und der Fettgehalt bei länger gereiften Rohwürsten generell keinen Qualitätsmaßstab darstellt. Damit sind weder negative Auswirkungen auf die charakteristischen objektiven Merkmale, noch auf das Ansehen des Erzeugnisses verbunden.

5.3. Zu Ziffer 5 des Einzigsten Dokumentes, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“:

Im Unterabschnitt „(5.2) Besonderheiten des Erzeugnisses“ soll der nachfolgende Absatz unter „Objektive Eigenschaften“

Alle Hersteller des Eichsfelder Feldgiekers besitzen eine eigene Schlachtung oder beziehen ihre Schlachttiere — in der Regel durch Lohnschlachtung — von dem regionalen Schlachthof am Standort Heiligenstadt. Dieser besitzt eine Ausnahmegenehmigung und eine durch die zuständige Veterinärbehörde bestätigte Aufstellung der Verarbeitungsbetriebe

durch folgenden Absatz ersetzt werden:

Das zur Herstellung des Eichsfelder Feldgiekers verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus Schlachtbetrieben, die eine Genehmigung zur Auslieferung von Warmfleisch besitzen.

Begründung:

Damit wird die Beschränkung auf den Schlachthof in Heiligenstadt aufgehoben, auch müssen die Schlachtbetriebe nicht mehr zwingend im abgegrenzten geografischen Gebiet liegen. Das zur Herstellung des Eichsfelder Feldgiekers verwendete Fleisch darf vielmehr von allen Schlachtbetrieben stammen, die eine Genehmigung zur Auslieferung von Warmfleisch besitzen und die von der Spezifikation vorgesehenen, technisch zwingenden Lieferzeiten einhalten können.

5.4. Kontrolleinrichtungen:

Es sollen die zuständigen Kontrolleinrichtungen für die Bundesländer Niedersachsen und Hessen ergänzt werden:

In Niedersachsen:

Name: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen

Anschrift: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen

Telefon:

Telefax:

E-Mail: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Name: Landkreis Northeim, Fachbereich VII — Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz

Anschrift: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northeim

Telefon:

Telefax:

E-Mail: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

In Hessen:

Name: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar

Anschrift: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Telefon:

Telefax: 0641-303-2197

E-Mail:

Begründung:

Bei dem abgegrenzten geografischen Gebiet handelt es sich um das Eichsfeld, das zum Teil in Nordthüringen, aber auch in Niedersachsen und Hessen liegt.

EINZIGES DOKUMENT

„EICHSFELDER FELDGIEKER“/„EICHSFELDER FELDKIEKER“

EU-Nr.: DE-PGI-0105-01281 — 21.11.2014

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

1. **Name(n)**

„Eichsfelder Feldgieker“/„Eichsfelder Feldkieker“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

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

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

Schnittfeste Rohwurst mit typischem, mildsauerlichem Geschmack.

Hergestellt aus Schweinefleisch mit typischen Gewürzen (obligatorisch sind Salz und Pfeffer, weiß oder schwarz, gemahlen, häufig Koriander), Abfüllung in Wursthüllen in Blasenform (Kalbsblasen, Leinenbeutel, Eiweißblase).

Verwendet wird hochwertiges und standfestes Fleisch von Schweinen mit verlängerter Mastperiode, mindestens 130 kg Schlachtgewicht. Das Fleisch stammt von ausgesuchten Fleishteilen (Muskelfleisch, Keule, Rücken; an Fett nur fester, griffiger Bauch- und Rückenspeck). Das Schweinefleisch muss bei Beginn des Herstellungsprozesses noch schlachtwarm sein. Warmfleischverarbeitung bedeutet, dass der Transport des ungekühlten Fleisches maximal zwei Stunden und dessen Verarbeitung maximal vier Stunden nach dem Schlachten erfolgen dürfen.

Chemische Eigenschaften

— BEFFE (Gehalt an bindegewebsweißfreiem Fleischeiweiß) nicht unter 15 %,

— Reifeverlust vom Rohmaterial: mindestens 33 %

Physikalische Eigenschaften

- luftgetrocknet, schnittfest,
- schonende Klimareifung, Reifedauer je nach Kaliber der Blasenform;
- Klimakammern mit seit Jahrzehnten gepflegter Flora, bei neuen Klimakammern wird die Flora mit der vorgereifen Ware eingebracht.
- Größe: Durchmesser: 8 cm bis 15 cm, Länge: 15-30 cm; bei gesliceter Ware: Därme mit Durchmesser von mindestens 65 mm.
- Aussehen: Schnittfeste Rohwurst in der Regel in Birnenform, von kräftig roter. Farbe im Anschnitt mit gleichmäßiger Körnung von Speck- und Magerfleischanteilen.

Organoleptische Eigenschaften

- ausgewählte arttypische, herzhaft aromatische Geschmacksnuancen, mit kurzem Biss.

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

Der Eichsfelder Feldgieker stellt bestimmte Anforderungen an die Fleischqualität. Gebraucht wird hochwertiges standfestes Fleisch, das nur von Schweinen mit einem möglichst hohen Schlachtgewicht, mindestens 130 kg, gewonnen werden kann. Für diese hohen Mastendgewichte kommen Kreuzungen bodenständiger Rassen mit hoher Stressresistenz (z. B. Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein, z. T. Eber anderer Rassen, ausgenommen der Rasse Pietrain (stressanfällig)) zum Einsatz. Alle Teilstücke des ausgelösten Schlachtkörpers inklusive der besten Edelteile werden zu dieser Wurstspezialität verarbeitet.

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

Das gesamte Herstellungsverfahren, von der Auswahl der geeigneten Rohstoffe bis zur Reifung der Wurst, muss im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

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

—

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Eichsfeld ist ein Landstrich in Mitteldeutschland. Es erstreckt sich über mehrere Bundesländer. Dazu gehören:

- aus Thüringen: der gesamte Eichsfeldkreis; vom Unstrut-Hainich-Kreis nur die Gemeinden Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode und die Verwaltungsgemeinschaft Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein,
- aus Niedersachsen: vom Landkreis Göttingen die Samtgemeinde Gieboldehausen, die Gemeinde Duderstadt und aus der Samtgemeinde Radolfshausen nur die Gemeinden Seeburg und Seulingen; vom Landkreis Northeim nur die Gemeinde Katlenburg-Lindau,
- aus Hessen: vom Werra-Meißner-Kreis nur die Ortsteile Neuseesen und Werleshausen der Gemeinde Witzenhausen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Eichsfeld ist eine historische Landschaft im südöstlichen Niedersachsen und nordwestlichen Thüringen, das sich durch die Eigenart seiner Bodenverhältnisse und seines Klimas von seiner Umgebung deutlich abhebt (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, Seite 2, Anlage 2). Die Wurstherstellung und speziell die Herstellung des „Eichsfelder Feldgiekers“ hat eine lange, literarisch belegte Tradition, wie die folgenden urkundlichen Erwähnungen zeigen:

Anlässlich von städtischen Inspektionsmaßnahmen wurden im Jahr 1718 in Hilkerode unter anderem „vierzehn gute groschen pro 3,5 pfund felt kycker“ bezahlt (Wandregister, zurzeit Archiv der Stadt Duderstadt).

Sodann wird der Eichsfelder Feldgieker in einer Bernshäuser Dokumentation im Jahr 1724 urkundlich erwähnt.

Laut dem Ausgabenbuch der Kämmerei Duderstadt zahlte die Kämmerei „vor zwey grosse feld gücker“, die bei der Bewirtung des Domprobstes und Statthalters des Eichsfeldes bei einem anderen Besuch in Duderstadt vom 21. bis 23. Oktober 1744 verspeist wurden, zwölf Groschen.

Im Ausgabenbuch der Kämmerei der Stadt Duderstadt von 1748 heißt es anlässlich eines Besuches des Domprobstes und Statthalters des Eichsfeldes am 4. November 1748: „denen bedienten würste und feltgieker zum fruhstück und mittag brodt“ gereicht wurden.

Um 1770 heißt es in einem Wirtschaftsbuch des Klosters Reifenstein, dass „76 Pfund an den Mainzer Hof geliefert“ wurden, darin wird der lateinische Name „Eichfeldicus Butulus“ verwendet (Deutschlands kulinarisches Erbe, Cadolzburg 1998, S. 63).

In der Zeitschrift „Unser Eichsfeld“, Jahrgänge 1927, 1937, ist zu lesen, dass sich der Feldgieker bereits im 18. Jahrhundert auch im Ausland großer Beliebtheit erfreut. So diente er beispielsweise als Dankgeschenk auf der kaiserlichen Burg in Prag, wie der dort beschäftigte Schlosshauptmann Joseph Rudolf (gestorben 1816) berichtete.

Auch in den Kreisen um Johann Wolfgang von Goethe wusste man die Qualität des Feldgiekers zu schätzen. Am 4. April 1793 schrieb die damalige Schauspielerin und Opernsängerin Karoline Jagemann, deren Eltern vom Eichsfeld stammten, an ihren Vater in Weimar über diese Würste.

1844 wird eine ausführliche Charakterisierung des „Feldkyker“ gegeben: „Feldkyker“ ist eine lange Schlackwurst in dickem Darm, der seinen Namen davon erhalten haben mag, weil derselbe — die größte Sorte ist hier gemeint — in die Rock- oder Jagdtasche gesteckt, daraus hervorragt, respektive ins Feld kykt, d. h. ins Feld guckt. Das Stammende nennt man die „Feldkyker“ ersten Ranges, die am dicksten Ende Mastdarmes gemacht sind (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

Im Jahre 1919 schreibt der Heimatforscher Wüstefeld (Seite 13): „Eben weil der Eichsfelder im Alltagsleben nichts weniger wie ein Schlemmer ist — der über alle Maßen ruhmewürdige Feldgieker (eine Mettwurst) wird nicht alle Tage gegessen —, deshalb darf er sich schon bei besonderen Gelegenheiten eine besondere Belustigung gönnen.“

Die besondere Verankerung der beim Eichsfelder Feldgieker praktizierten Warmfleischverarbeitung zu Rohwurst entspricht einer Tradition im fraglichen Gebiet. Im Eichsfeld wird traditionell sogar frisches Hackfleisch aus Warmfleisch hergestellt. Das ist sonst in Deutschland verboten, aber in der Region aufgrund einer Ausnahmeregelung des deutschen Fleischhygienerechts zugelassen. Diese rechtliche Regelung würdigt die historische Entwicklung, nach der die Warmverarbeitung von Schweinefleisch ein über Jahrhunderte gepflegtes Verfahren der Fleischverarbeitung im Eichsfeld ist, das sich bis heute erhalten hat.

Besonderheit des Erzeugnisses:

Objektive Eigenschaften

Die im Eichsfeld traditionell praktizierte Warmfleischverarbeitung bei der Rohwurstherstellung kommt kaum noch vor (sonst nur bei der Hessischen Ahlen Wurst). Der Eichsfelder Feldgieker ist der einzige Feldgieker, bei dem sie angewendet wird (nicht beim Göttinger Feldgieker). Die Warmfleischverarbeitung begründet die herausragende Qualität des Erzeugnisses mit.

Warmfleisch unterscheidet sich von gekühltem Fleisch in den biochemischen Abläufen. Diese sind eine Zeitlang nach der Schlachtung noch denen im lebenden Organismus ähnlich. Sie werden noch durch einen höheren pH-Wert, das Vorhandensein eines Energielieferanten (Adenosintriphosphat, ATP) in den Zellen des noch warmen Tierkörpers und das Zusammenspiel zwischen diesem und den kontraktile Muskelproteinen, Myosin und Actin, verursacht. Dieses Zusammenspiel führt zu unterschiedlichem Verhalten der Skelettmuskulatur, es bedingt eine geschmeidigere Konsistenz des Muskels und führt zur Aufrechterhaltung der Trennung zwischen den zwei Proteinfractionen des Skelettmuskels. Dieses wiederum bedingt eine höhere Wasser- und Fettbindung und somit bessere Verarbeitungseigenschaften. Technologische Hilfsmittel (Zusatzstoffe) sind weniger notwendig.

Das zur Herstellung des Eichsfelder Feldgiekers verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus Schlachtbetrieben, die eine Genehmigung zur Auslieferung von Warmfleisch besitzen.

Die schonende Klimareifung im speziellen Klima des Eichsfeldes, die hohe Handwerkskunst des Eichsfelder Fleischgewerbes und die Reifedauer je nach Kaliber sowie die für den Eichsfelder Feldgieker spezifische, sonst kaum jeweils bei Würsten anzutreffende Blasenform zeichnen das Erzeugnis als eine traditionelle regionale Spezialität aus. Die Klimakammern mit seit Jahrzehnten gepflegter Flora (bei neuen Klimakammern wird die Flora mit der vorgereifen Ware eingebracht) führen zu dem besonderen Geschmack des Erzeugnisses

Ansehen

Das Erzeugnis genießt ein besonderes Ansehen aufgrund seiner geografischen Herkunft. Schon zwischen dem charakteristischen Aussehen des Produktes und seiner geografischen Herkunft besteht insofern ein Zusammenhang, als das Aussehen, die besondere Form eine jahrhundertlange Tradition im Eichsfeld hat, die das Ansehen des Erzeugnisses begründet. Diese Wurstform weckt bei den angesprochenen Verkehrskreisen weit über das Eichsfeld hinaus, insbesondere in ganz Mitteldeutschland, sofort die Assoziation zum Eichsfeld.

Die zahlreichen und lange zurückliegenden Belege zeigen dies für die Vergangenheit. Auch heute ist der Eichsfelder Feldgieker über die Region hinaus als kulinarische Wurstspezialität und Botschafter des Eichsfeldes bekannt und beliebt.

Das Ansehen wird außerdem durch folgende Beispiele belegt:

In der Literatur

Im Werk „Unser schönes Eichsfeld“ von Dieter Wagner (Herausgeber: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000) wird der „Eichsfelder Feldgieker“ auf den Seiten 160 und 190 erwähnt. Es heißt dort, dass die Produkte Eichsfeldischer Hausschlachtung, zu denen der Feldgieker gehört, über einen „unvergleichlichen Geschmack“ verfügen. Auf Seite 190 wird der Eichsfelder Feldgieker als „König der Eichsfelder Wurst“ bezeichnet.

Im Werk „Thüringen“ von Sucher und Wurlitzer (DuMont Reisentaschenbuch, Ausgabe 2, 2006) heißt es auf Seite 40 unter „Essen und Trinken“:

„Fast jede Region Thüringens besitzt ihren Gaumenschmaus. Die Eichsfelder beispielsweise schwören nicht nur auf die Bratwurst, sondern auch auf den Eichsfelder Feldgieker und die Eichsfelder Kälberblase, zwei harte Mettwurstsorten aus Schweinefleisch. (...)“.

Das Werk „Das Eichsfeld Kochbuch“ (Edition Limosa 2008) trägt den „Eichsfelder Feldgieker“ schon im Untertitel. Dort wird er als Synonym für die Bandbreite der Eichsfelder Küche angesehen. Der Untertitel lautet: „Zwischen Schmandkuchen und Feldgieker“.

Im Werk „Eichsfelder Küchengeschichten“ (Verlag Mecke, 2004, 3. erweiterte Aufl.) wird der Eichsfelder auf Seite 21 erwähnt, wo es heißt, dass die Feldgieker bis in den Mai reifen, er erst beim ersten Ruf des Kuckucks angeschnitten werde. Auf Seite 22 wird eine Geschichte erzählt, in der Feldgieker eine Rolle spielt. Auf Seite 80 heißt es, dass zu einer bestimmten Gelegenheit auch die letzten großen Feldgieker mit Schmandbrot gegessen wurden, weil die Schlachtezeit nicht mehr weit sei.

In der Eichsfelder Heimatzeitschrift, 53. Jahrgang, Heft I, Januar 2009, S. 9 f. heißt es im Zusammenhang damit, dass einer der Schlachtehelfer beim Schlachten ein langes Gedicht aufsagte:

„Und es war wohl auch gut, dass die Verwurstung bei Strophe 16 seines Gedichtes abgeschlossen war. Schließlich sollte der ‚König der Eichsfelder Würste‘, der im Obereichsfeld ‚Feldgieker‘ heißt und im Untereichsfeld ‚Kälberblase‘ genannt wird, nach fast einem Jahr der Reife durch seinen Wohlgeschmack entzücken. (Es folgt ein Zitat von Theodor Storm) (...) Was den Eichsfeldern ihre Hausschlachtung und ihre Feldgieker ist, stellt für die Mühlhäuser ihr Süßkuchen dar. (...)“.

Auf Veranstaltungen, Tourismus

Der Feldgieker wird etwa von der Region Eichsfeld massiv als identitätsstiftendes Produkt und Werbemittel im Tourismus eingesetzt. So heißt es z. B. auf der Homepage des Eichsfeld Touristik e.V.:

„Schon seit langer Zeit ist das Eichsfeld für seine gute Küche bekannt. Wichtige und bekannteste Visitenkarte ist der ‚Eichsfelder Feldgieker‘ oder die ‚Eichsfelder Kälberblase‘. Die ‚Stracke‘ ist die zylinderförmige, ‚gerade‘ Variante“.

Auf dem Fest „Rostkultur 2009“ drehte sich der Programmpunkt von 14.30 Uhr „rund um den Eichsfelder Feldgieker“, so das „Thüringer Wurstblatt“ und das Programm der Veranstaltung.

Ausweislich des Veranstaltungskalenders für Heiligenstadt fand am 3. Oktober 2008 der „Anschnitt des längsten Feldgiekers“ statt.

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

Die Eintragungsfähigkeit der Bezeichnung ergibt sich aus ihrem besonderen Ansehen und auch aus der besonderen Qualität. Das Ansehen beruht auf der Herkunft der damit gekennzeichneten Produkte aus dem angegebenen Gebiet. Eine jahrhundertelange Tradition der Wurstherstellung im Eichsfeld begründet das Ansehen von Eichsfelder Wurst. Die traditionelle, typische Würzung und besondere Behandlung der Wurstwaren begründen den unverwechselbaren Geschmack. Das Erzeugnis hat auch besondere Eigenschaften. Denn die schlachtwarmer Verarbeitung des Fleisches ist eine traditionelle Eichsfelder Herstellungsweise. Einen Feldgieker aus Warmfleisch gibt es nur im Eichsfeld. Die Warmfleischverarbeitung trägt zu einer besonderen Qualität des Feldgiekers bei. Der Eichsfelder Feldgieker ist lockerer als Rohwurst aus Kaltfleisch. In der Regel löst sich die Wursthülle leicht von ihrem Inhalt. Wichtiges Kriterium für das Gelingen der Rohwurst ist der niedrige Anteil frei verfügbaren, d. h. ungebundenen Wassers (sog. AW-Wert) des Warmfleisches, der aber auch von anderen Faktoren abhängt und darum nicht beziffert werden kann. Niedrigere AW-Werte hemmen das Wachstum unerwünschter Mikroben. Da ungebundenes Wasser als Voraussetzung für ein Mikrobewachstum in Warmfleisch nur in geringerem Umfang zur Verfügung steht, erlangt auch die aus Warmfleisch hergestellte Rohwurst stabile Reife- und Lagereigenschaften.

Objektiv beeinflusst die geografische Herkunft die Eigenschaften des Erzeugnisses maßgeblich, dies gilt insbesondere für das Klima und die Flora in den Klimakammern. Es gab Versuche, den Feldgieker in anderen Gebieten zu produzieren. Dabei stellte sich heraus, dass sich der arttypische Geschmack nicht bildete, dass die Würste anders schmeckten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40809>

