

Amtsblatt der Europäischen Union

C 317



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 25. September 2015

58. Jahrgang

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 317/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7732 — JBS/Moy Park) 1

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 317/02 Euro-Wechselkurs 2

DE

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|--|----|
| 2015/C 317/03 | 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 | 3 |
| 2015/C 317/04 | 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 | 9 |
| 2015/C 317/05 | Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel | 12 |

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7732 — JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

Am 21. September 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 32015M7732 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⁾**24. September 2015**

(2015/C 317/02)

1 Euro =

| Währung | | Kurs | Währung | | Kurs |
|---------|----------------------|---------|---------|----------------------------|-----------|
| USD | US-Dollar | 1,1241 | CAD | Kanadischer Dollar | 1,5039 |
| JPY | Japanischer Yen | 134,48 | HKD | Hongkong-Dollar | 8,7119 |
| DKK | Dänische Krone | 7,4612 | NZD | Neuseeländischer Dollar | 1,7857 |
| GBP | Pfund Sterling | 0,73870 | SGD | Singapur-Dollar | 1,6054 |
| SEK | Schwedische Krone | 9,4292 | KRW | Südkoreanischer Won | 1 344,25 |
| CHF | Schweizer Franken | 1,0928 | ZAR | Südafrikanischer Rand | 15,7352 |
| ISK | Isländische Krone | | CNY | Chinesischer Renminbi Yuan | 7,1743 |
| NOK | Norwegische Krone | 9,4630 | HRK | Kroatische Kuna | 7,6250 |
| BGN | Bulgarischer Lew | 1,9558 | IDR | Indonesische Rupiah | 16 584,10 |
| CZK | Tschechische Krone | 27,162 | MYR | Malaysischer Ringgit | 4,8862 |
| HUF | Ungarischer Forint | 314,21 | PHP | Philippinischer Peso | 52,840 |
| PLN | Polnischer Zloty | 4,2300 | RUB | Russischer Rubel | 74,7945 |
| RON | Rumänischer Leu | 4,4178 | THB | Thailändischer Baht | 40,850 |
| TRY | Türkische Lira | 3,4370 | BRL | Brasilianischer Real | 4,7304 |
| AUD | Australischer Dollar | 1,6147 | MXN | Mexikanischer Peso | 19,4059 |
| | | | INR | Indische Rupie | 74,4594 |

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

V

(Bekanntmachungen)

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 317/03)

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

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

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„HUILE D’OLIVE DE NIMES“****EU-Nr.: FR-PDO-0105-01283 — 21.11.2014****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture — 1120 Route de Saint-Gilles
30 900 Nîmes
FRANKREICH

Tel. +33 466045034
Fax +33 466045031
E-Mail: olive.nimes@orange.fr

Das Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes, dem Olivenerzeuger und Verarbeitungsbetriebe des „Huile d'olive de Nîmes“ angehören, hat ein berechtigtes Interesse an der Einreichung des Antrags.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Kontrollen

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Beschreibung wurde präzisiert, um:

- einerseits die organoleptischen Eigenschaften des Olivenöls zu ergänzen. Die zur Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung eingereichte Spezifikation enthält lediglich die folgenden näheren Angaben zu den Eigenschaften des „Huile d'olive de Nîmes“: „Seine Duftnote entspricht dem Aroma von Artischocken und grünem Laub. Im Mund entwickelt sich diese Duftnote von grünem Laub zum Aroma der immergrünen Strauchheide Südfrankreichs und zum Aroma roter Früchte.“ Auf der Grundlage von Kontrollen, die im Anschluss an die Anerkennung dieser Ursprungsbezeichnung durchgeführt wurden, lässt sich die genannte Duftnote von grünem Laub wie folgt präzisieren: „ein pflanzlicher Duft (...) mit Noten von frischem Gras, geschnittenem Heu, rohen Artischocken, Tomatenpflanzen“, und die fruchtigen Aromen sind hauptsächlich durch den Geschmack „von Kräutern, Heu, Ananas, gelben Pflaumen und rohen Artischocken gekennzeichnet, der gelegentlich durch ein Aroma von roten Pflaumen und Äpfeln ergänzt wird“;
- andererseits die folgenden analytischen Eigenschaften des Olivenöls beim erstmaligen Inverkehrbringen aufzunehmen: Der Ölsäuregehalt wird auf 0,8 g/100 g und die Peroxidzahl wird auf 16 Milliäquivalente Peroxidsauerstoffs pro kg Olivenöl begrenzt.

In diesem Zusammenhang werden die Bitternote (gemäß der organoleptischen Einstufung des Internationalen Olivenrats auf 1,5 bis 4,5 von 10) und der Schärfegrad (gemäß der organoleptischen Einstufung des Internationalen Olivenrats auf 1,5 bis 4,5 von 10) festgelegt.

Diese Änderungen sollen einer besseren Beschreibung und Kennzeichnung des Erzeugnisses dienen.

Geografisches Gebiet

Die im ursprünglichen Dekret über die Anerkennung der g.U. vorgesehenen Modalitäten für die Bestimmung der Parzellen werden in die Spezifikation aufgenommen.

Ursprungsnachweis

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“, wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften konsolidiert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und zur Überwachung der Erzeugungsbedingungen.

Ferner wurde diese Rubrik um mehrere Bestimmungen zu den Registern und Unterlagen ergänzt, die die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Übereinstimmung des Erzeugnisses mit den Anforderungen der Spezifikation gewährleisten sollen.

Erzeugungsverfahren

- Sorten: Die Fassung wurde ohne Änderung des ursprünglich vorgesehenen Anteils der einzelnen Sorten angepasst, um gemäß dem Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Ursprungsgebiet den dominierenden Charakter der Sorte Picholine hervorzuheben. Die Sorten Picholine, Négrette und Noirette wurden dementsprechend in „Hauptsorten“ und „ergänzende Sorten“ unterteilt. Darüber hinaus wird eine zusätzliche Änderung beantragt: die Streichung des Höchstanteils an Oliven von Bestäubersorten, der für die Gewinnung von Olivenöl zugelassen ist und ursprünglich bei 5 % lag (der Anteil entspricht der Zahl der Bäume dieser Sorten in den Olivenhainen). Bei der Erzeugung von Olivenöl fließt die Menge der Oliven, die von Bestäubersorten stammt, in der Regel in die Gesamtmenge der in der Mühle zu Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verarbeiteten Oliven ein.

- Bestandsdichte: Der Klarheit halber und zur Kontrolle der Bestimmung werden Regelungen zur Berechnung der auf mindestens 24 m² je Baum festgelegten Bestandsdichte („die genannte Fläche wird durch Multiplikation der beidseitigen Abstände zwischen den Reihen mit dem Abstand zwischen den einzelnen Bäumen einer Reihe ermittelt“) aufgenommen. Ferner wurde eine Präzisierung für Bäume hinzugefügt, die die Frosteinbrüche von 1956 überstanden haben und aus denen sich durch Nachwachsen und Rückschnitt mehrstämmige Bäume gebildet haben. In derartigen Fällen kann der Abstand zwischen den Bäumen weniger als 4 Meter betragen.
- Schnittgut: Die Bestimmung zum Schnittgut wurde gestrichen, weil das Schnittgut aufgrund der eingesetzten Beseitigungsverfahren vor Ort zerkleinert werden kann und nicht von der Parzelle entfernt werden muss.
- Bewässerung: Zur Erleichterung der Kontrollvorgänge wird der 30. September als Stichtag für die Bewässerung präzisiert und festgelegt.
- Pflege der Olivenhaine: Die Hinweise zur Pflege der Olivenhaine wurden präzisiert. Der Begriff der „Kulturbepflanzung“ wird näher erläutert und kann Unkrautbeseitigung oder Pflügen umfassen. Mit dieser Klarstellung wird darüber hinaus die vorliegende Spezifikation mit der für „Olive de Nîmes“ abgeglichen.
- Ertrag: Die Formulierung wird formal geändert, und die Bestimmung zu den Modalitäten für eine Überschreitung und Senkung der Erträge wird gestrichen, da diese Ausnahmeregelung nicht angebracht ist.
- Ernte: Der Wortlaut zum Alter, ab dem die Bäume ertragsfähig sind, wird geändert, um diese Vorschrift zu Kontrollzwecken klarer zu formulieren. Die Bäume müssen bereits vor fünf Jahren auf der Parzelle gepflanzt worden sein.
- Die Erntemethoden werden präzisiert („die Ernte erfolgt von Hand oder mit mechanischen Hilfsmitteln direkt vom Baum“), sodass die vorgeschlagenen Bestimmungen mit den in der vorliegenden Spezifikation festgelegten Verfahren vergleichbar sind. Der Höchstanteil der beschädigten Oliven wird unter Berücksichtigung der verschiedenen Möglichkeiten einer Beschädigung präzisiert (weniger als 5 % Oliven mit Verletzungen durch Schadinsekten, weniger als 10 % Oliven mit Hagelschäden, keine Oliven mit Frostschäden oder Schimmelbefall), um die hygienische Qualität der zur Verarbeitung bestimmten Oliven zu gewährleisten. Darüber hinaus wird zur Vereinfachung der Verwaltungsverfahren der Zeitpunkt für den Erntebeginn durch den Direktor des französischen Nationalinstituts für Ursprungsbezeichnungen (INAO) und nicht mehr durch Präfektorialellass festgelegt, und die Möglichkeit von Ausnahmegenehmigungen wird gestrichen. Der minimale Reifegrad wird auf mindestens 10 % (anstelle von bisher 25 %) Oliven gesenkt, die ihre Farbe von klarem Grün zu Gelb verändert haben. Mit dieser Änderung wird der Besonderheit der Sorte Picholine Rechnung getragen, die sehr spät dunkelt und selbst nach ihrer physiologischen Reife noch eine grüne Färbung aufweisen kann. Die Frist zwischen Ernte und Lieferung an die Ölmühle wird in Abhängigkeit von den verwendeten Behältern geändert; bei Lagerung der Ernte in Pallox-Kisten wird die Frist von maximal 3 Tagen auf 24 Stunden gesenkt, um eine Schädigung der Oliven zu verhindern.
- Verarbeitungsbedingungen: Um eine Schädigung der Oliven zu verhindern, wird die Spezifikation um eine Frist von maximal vier Tagen für die Lagerung der Oliven in der Mühle sowie um Bestimmungen zu den Bedingungen für eine Lagerung der Oliven in der Mühle vor der Pressung ergänzt. Die Frist zwischen Ernte und Pressung wird auf maximal 6 Tage (anstelle von bisher 8 Tagen) reduziert, um eine bessere Kontrolle der Olivenqualität zu gewährleisten. Der Anteil der Sorte Picholine im Öl wird auf 60 % bis 70 % der Gesamtmasse der zur Herstellung des Öls verarbeiteten Oliven gesteigert, um den höheren Erträgen der Picholine-Bäume gegenüber den übrigen zu Öl verarbeiteten Sorten Rechnung zu tragen. Die zulässigen Behandlungen werden präzisiert (hinzugefügt wurden: Entlauben, Vermahlen und Kneten), um eine unzutreffende Auslegung der Produktspezifikation auszuschließen.

Kennzeichnung

Die g.U.-spezifischen Angaben in der Kennzeichnung wurden an die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 angepasst: Anstelle der nationalen Angaben müssen das g.U.-Logo der Europäischen Union sowie die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“ in der Kennzeichnung erscheinen.

Sonstiges: Kontrolle

In der Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“ werden angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte, ihre Referenzwerte und ihre Bewertungsmethode in Tabellenform dargestellt.

Die Kontaktangaben der Kontrolleinrichtungen wurden aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NIMES“

EU-Nr.: FR-PDO-0105-01283 — 21.11.2014

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

1. **Name(n)**

„Huile d'olive de Nîmes“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

Die folgenden Eigenschaften des „Huile d'olive de Nîmes“ sind hauptsächlich auf den dominierenden Anteil der Sorte Picholine bei der Ölherstellung zurückzuführen:

- ein pflanzlicher Duft mit Noten von frischem Gras, geschnittenem Heu, rohen Artischocken, Tomatenpflanzen;
- die fruchtigen Aromen sind hauptsächlich durch den Geschmack von Kräutern, Heu, Ananas, gelben Pflaumen und rohen Artischocken gekennzeichnet, der gelegentlich durch ein Aroma von roten Pflaumen und Äpfeln ergänzt wird.

Gemäß der organoleptischen Einstufung des Internationalen Olivenrats (IOC/COI) liegt die Bitternote zwischen 1,5 bis 4,5 von 10.

Der Schärfegrad liegt gemäß der organoleptischen Einstufung des Internationalen Olivenrats (IOC/COI) zwischen 1,5 bis 4,5 von 10.

Seine Farbe ist grün, eventuell mit gelben Einsprengseln.

Der in Prozent Ölsäure berechnete Gehalt an freien Fettsäuren liegt bei höchstens 0,8 g je 100 g Olivenöl.

Die Peroxidzahl wird auf 16 Milliäquivalente Peroxidsauerstoffs pro kg Olivenöl beim erstmaligen Inverkehrbringen begrenzt.

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

Der Anteil der Sorte Picholine im Öl beträgt mindestens 70 % der Gesamtmasse der zur Herstellung des Öls verarbeiteten Oliven.

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

Alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Erzeugung des Ausgangsstoffs und dessen Verarbeitung müssen in dem angegebenen geografischen Gebiet durchgeführt werden.

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*

Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung von Ölen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nîmes“ die folgenden Angaben auf:

- die Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nîmes“, die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung). Diese Angaben müssen sich in demselben Sichtfeld und auf demselben Etikett befinden;
- das g.U.-Logo der Europäischen Union.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem die „Olive de Nîmes“ erzeugt wird, umfasst das Olivenanbaugebiet im Gard und den östlichen Teil des Hérault ohne die Causses, den Gebirgsrand der Cevennen und die Camargue.

Natürliche Grenzen sind im Osten die Rhône und im Süden die Camargue. Im Norden besteht eine klimatische Grenze, die der Anbaugrenze für die Picholine entspricht; im Nordosten ist es die Departementsgrenze des Gard (Bergmassiv auf einer Höhe von mehr als 300 Metern mit niedrigem Strauchbewuchs). Im Westen geht die Grenze über das Tal des Flusses Vidourle hinaus; sie folgt der Linie Ganges-Pic Saint-Loup-Le Lez entlang der bewaldeten Bergkämme.

Das Erzeugungsgelände erstreckt sich über 223 Gemeinden, davon 183 im Gard und 40 im Hérault.

Die Ernte und Verarbeitung der Oliven erfolgt innerhalb des geografischen Gebiets, das sich über die folgenden Kantone und Gemeinden erstreckt:

Departement Gard:

Alle Gemeinden und Kantone von Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chartes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Die Gemeinden der Kantone Anduze (mit Ausnahme der Gemeinden Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (mit Ausnahme der Gemeinden Pouzilhac, Valliguières), Rhône-Vidourle (mit Ausnahme der Gemeinden Aimargues, le Cailar), Sauve (mit Ausnahme der Gemeinde Fressac), Uzès (mit Ausnahme der Gemeinde La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (mit Ausnahme der Gemeinde Brouzet-les-Alès).

Die folgenden Gemeinden: Alès, Allègre-les-Fumades teilweise, Aubord, Beaucaire teilweise, Bellegarde teilweise, Belvezet, Bernis, Bouquet, Conqueyrac, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Générac, Goudargues teilweise, Jonquières-Saint-Vincent, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, Lussan, Méjannes-les-Alès, Mons, Rochefort-du-Gard, Saint-Christol-Les-Alès, Saint-Gilles teilweise, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Privat-des-Vieux, Saze, Vallérargues, Vauvert teilweise, Verfeuil teilweise.

Departement Hérault:

Die Gemeinden der Kantone von Castries (mit Ausnahme der Gemeinde Jacou), Claret (mit Ausnahme der Gemeinde Ferrières-les-Verreries), Lunel (mit Ausnahme der Gemeinden Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

Die folgenden Gemeinden: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Eine Karte mit den Abgrenzungen des geografischen Gebiets wurde beim Rathaus für die Gemeinden hinterlegt, die teilweise innerhalb des Gebiets liegen. Für diese Gemeinden kann die kartografische Einteilung gemäß den Anforderungen der Inspire-Richtlinie auf der Internetseite der zuständigen nationalen Behörde abgerufen werden.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Anbau der traditionellen Olivenhaine weist Merkmale auf, die auf ein Zusammenspiel zwischen dem Know-how der Bewohner, den Olivensorten des Gebiets und dem umgebenden Ökosystem zurückzuführen sind.

Innerhalb des geografischen Olivenanbaugebiets herrschen Niederschlagsmengen von 700 bis 1 000 mm vor, die hauptsächlich in Form von starken Regenfällen im Frühjahr und Herbst auftreten. Mit Ausnahme einiger Olivenhaine am Gebirgsrand der Cevennen und neuerer Haine in den Costières sind die Olivenbäume auf überwiegend kalkhaltigen Böden angebaut, die eine für das Überleben der Bäume notwendige Wasserabführung ermöglichen, gleichzeitig aber nicht über einen großen agronomischen Wert verfügen wie andere Flächen, die gewinnbringenden Kulturpflanzen vorbehalten sind.

Im geografischen Gebiet wehen häufige, bisweilen starke Winde, und es kann zu strengen Wintern kommen. Unter diesen Bedingungen hat sich vor allem die Sorte Picholine durchgesetzt, die relativ kältebeständig ist und auch im reifen Zustand in der Regel am Baum bleibt. Ferner ist zu berücksichtigen, dass die Olivenbäume, an denen Picholine oder andere lokale Sorten wachsen, relativ niedrig gehalten werden, um eine Beschädigung durch Sturmböen zu vermeiden.

Die Olivenhaine sind hauptsächlich auf nach Süden ausgerichteten Hügeln sowie in relativ frostgeschützten Gebieten angesiedelt (gemäß den Vorschriften nicht in Niederungen und geschlossenen Ebenen, in denen der Nebel hängen bleibt).

Zudem werden die Olivenbäume und insbesondere die Picholine-Bäume, die aufgrund der späten Fruchtreife einer erhöhten Frostgefahr ausgesetzt sind und somit die Olivenölerzeugung beeinträchtigen können, nur bis zu einer maximalen Höhe angebaut. In der Regel werden die Picholine-Bäume in einer Höhe von maximal 350 Metern kultiviert, und die Ernte erfolgt frühzeitig.

Das Know-how der Olivenbauern kommt in der Auswahl der für die Erzeugung von qualitativ hochwertigem Olivenöl günstigsten Gebiete (Ausrichtung, Höhenlage), dem traditionellen Anbau von Olivenbäumen auf Flächen in niedrigen Höhenlagen und dem frühen Beginn der Olivenernte, wenn die Oliven gerade reif sind (mindestens 10 % „knapp reife“ Oliven), zum Ausdruck.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Oliven werden schnell ausgeliefert und verarbeitet, wobei der Anteil von Oliven der Sorte Picholine, die diesem Erzeugnis seine besonderen Merkmale verleihen, mindestens 70 % beträgt: das „Huile d'olive de Nîmes“ zeichnet sich durch eine relativ ausgeprägte Bitternote und einen gewissen Schärfegrad sowie durch eine deutlich hervortretende pflanzliche Geschmacks- und Duftnote aus.

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

Das Öl wird überwiegend aus der Sorte Picholine hergestellt, die aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit bevorzugt wird, durch die sie sich perfekt an die Bodenverhältnisse und die klimatischen Bedingungen anpassen konnte. Diese Sorte weist eine gewisse Beständigkeit gegen die Winterkälte auf, und ihre Früchte halten den heftigen Herbststürmen stand.

Wenngleich die geschmackliche Qualität der Olive und die botanischen Eigenschaften des Baums zur weltweiten Verbreitung der Picholine beigetragen haben, sei daran erinnert, dass diese Sorte aus dem Gebiet stammt und durch Selektion aus der Sorte „Plant de Collias“ aus der Gemeinde Collias im geografischen Ursprungsgebiet hervorgegangen ist. Dies erklärt, warum diese Sorte besonders an die Gegebenheiten im geografischen Gebiet angepasst ist und den hauptsächlichsten Bestandteil bei der Erzeugung von „Huile d'olive de Nîmes“ darstellt.

Die Kombination aus natürlichem Umfeld und Erzeugungsverfahren (insbesondere der Reifegrad der für die Verarbeitung bestimmten Oliven und der Mindestanteil der Sorte Picholine im Öl) machen aus dem „Huile d'olive de Nîmes“ ein einzigartiges und ursprüngliches Erzeugnis, das sich hervorragend für den Handel eignet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement

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 317/04)

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

EINZIGES DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO“

EU-Nr.: IT-PGI-0005-01333 — 8.5.2015

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

1. Name(n)

„Mortadella di Prato“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

„Mortadella di Prato“ bezeichnet eine Wurstware, bestehend aus einem Brät, das ein Gemisch von Schweinefleisch, Meersalz, Knoblauch, Gewürzen und Alchermes (auch Alkermes, Anteil zwischen 0,3 % und 0,6 %) enthält und nach dem Einfüllen wärmebehandelt wird. Das Erzeugnis muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die folgenden Merkmale aufweisen: *Gewicht*: 0,5-10 kg; *Form*: zylindrisch oder leicht elliptisch; *Größe*: Länge 8-70 cm, Durchmesser 6-35 cm; *organoleptische Eigenschaften*: *Konsistenz des Wurstbräts*: fest und kompakt, fein gemahlen und deshalb weich am Gaumen; *Farbe der Oberfläche*: rosig, eher matt; *Farbe des Querschnitts*: dunkelrosa durch die Wirkung des Alchermes, mit weißen Flecken aufgrund der Speckwürfel; *Duft*: vom ersten Bissen an intensives Kräuteraroma mit Alchermes-Note; *Geschmack*: charakteristischer Kontrast zwischen dem lebhaften, stechenden Geschmack von Gewürzen, Knoblauch und Meersalz und dem feinen, süßen Geschmack des Alchermes; *chemisch-physikalische Eigenschaften*: *Verhältnis von Fetten zu Proteinen*: max. 1,5.

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

Das Futter der zur Herstellung von „Mortadella di Prato“ bestimmten Schweine besteht vorzugsweise aus Futt ersuppe oder Futterbrei, wobei der Trockensubstanzanteil bis zu einem Lebendgewicht von 80 kg mindestens 45 % und in der Endmastphase mindestens 55 % betragen muss. Die Zugabe von Molke (Nebenprodukt der Käseerzeugung) und Buttermilch (Nebenprodukt der Butterherstellung) ist nur bis zu 15 Liter pro Tier und Tag zulässig.

„Mortadella di Prato“ wird ausschließlich aus den folgenden Fleischteilen im jeweils angegebenen prozentualen Anteil hergestellt: Schulter: 40-50 %; Speck: 9-15 %; Schinkenabschnitte: 10-20 %; Nacken: 5-15 %; Backenspeck: 5-15 %; Bauchspeck: 5-10 %. Obligatorische Zutaten sind: Alchermes: 0,3-0,6 %; gemahlener Pfeffer: 0,1-0,3 %; Pfeffer in Körnern: 0,1-0,2 %; Meersalz: 2,0-3,0 %; gemahlene Kräuter (Koriander, Zimt, Muskatnuss, Muskatblüte und Gewürznelken): 0,1-0,25 %; Knoblauch: 0,08-0,2 %; die Zugabe von Natriumglutamat ist verboten. Das verwendete Fleisch muss von Schweinen stammen, deren Gewicht mindestens 160 kg (+/- 10 %) und deren Schlachalter mehr als neun Monate beträgt. Die Verarbeitung des Fleisches muss innerhalb von 24 bis maximal 96 Stunden nach der Schlachtung erfolgen.

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

Die folgenden Schritte der Erzeugung von „Mortadella di Prato“ müssen fortlaufend, ohne zeitliche Unterbrechung im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: *Zurichten, Zerkleinern des Fleisches und Herstellung des Wurstbräts; Füllen und Abbinden der Würste; Trocknen und Brähen; Abspülen mit Wasser und Abkühlen.*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Vom Abkühlen und Trocknen bis zum Verpacken dürfen nicht mehr als zwanzig Minuten vergehen. Die Überschreitung dieses Grenzwerts birgt nicht nur die Gefahr der Mikrobenbildung, sondern würde auch das ausgewogene organoleptische Gleichgewicht des Erzeugnisses unwiederbringlich zerstören, was eine Beeinträchtigung des Aromas und die Veränderung der charakteristischen rosigen Farbe zur Folge hätte.

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

„Mortadella di Prato“ kann als ganze Wurst, in Teilstücken oder in Scheiben vermarktet werden. Auf der Verpackung ist ein Etikett anzubringen, auf dem in deutlichen, gut lesbaren Buchstaben das unten wiedergegebene Logo zu sehen ist — ein stehendes Oval, dessen Umriss im unteren Teil durch ein Rechteck aufgebrochen wird.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem „Mortadella di Prato“ hergestellt und abgepackt wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinde Prato sowie das der Gemeinden Agliana, Quarrata und Montale in der Provinz Pistoia.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Gebiet von Prato ist durch die effiziente Nutzung des Wassers gekennzeichnet, das der Fluss Bisenzio und mehrere kleinere Bäche liefern. Die Notwendigkeit, die weite, fruchtbare Schwemmlandebene urbar zu machen, und der Gedanke, das Wasser zur Energiegewinnung zu nutzen, um Mühlen und Textilmaschinen anzutreiben, kamen erstmals im dreizehnten Jahrhundert auf und führten schließlich zum Bau der sogenannten „gore“, eines weitverzweigten Netzes von künstlichen Kanälen, das die Ebene von Prato durchzieht und bis zu den angrenzenden Gemeinden Agliana, Quarrata und Montale in der Provinz Pistoia reicht. Diese Kanäle und die Bäche lieferten nicht nur Energie, sondern ermöglichten seit dem Mittelalter auch die Entwicklung des Handwerks der *Beccai*, der Metzger, die ebenso wie die Färber für ihre Tätigkeit aus Gründen der Hygiene reichlich fließendes Wasser benötigten. In dieser Zeit gewann die Verarbeitung und Nutzung von Schweinefleisch, das einen besonders guten Ruf hatte, einen hohen wirtschaftlichen Stellenwert besaß und in den Wintermonaten das wichtigste Lebensmittel darstellte, zunehmend an Bedeutung. Jede Bauernfamilie hielt sich ein Schwein, und die wohlhabenden Bürger überließen den Bauern per Viehpachtvertrag Tiere zum Mästen, mit der Vereinbarung, „das zu teilen, was Gott daraus macht“. Auch in den folgenden Jahrhunderten war der Verbrauch an Schweinefleisch so hoch, dass die „salsicciari“, die Wurstmacher der Stadt, großes Ansehen genossen und ihre Erzeugnisse aufgrund des hohen Umsatzes, der schon damals mit Wurstwaren erzielt wurde, mit einem besonderen Zollsatz belegt wurden. Die Besonderheit des Gewässernetzes im Erzeugungsbereich begünstigte das jahrhundertelange Nebeneinander der Färber, denen die Verwendung des aus Schildläusen gewonnenen Farbstoffs Kermes zu verdanken ist, und der Metzger, die diesen in Italien als „Grana del tintore“ berühmten Farbstoff auch zum Färben und Aromatisieren von Wurstwaren nutzten.

Das Ansehen von „Mortadella di Prato“ gründet vor allem auf der Verwendung von Alchermes, der mit seiner feinen Likörsüße einen ausgeprägten Kontrast zur intensiven Schärfe von Gewürzen, Knoblauch und Meersalz bildet und der Wurst ihre ganz eigenen organoleptischen Eigenschaften verleiht. Das vor Ort vorhandene traditionelle Know-how verstärkt diese Besonderheit noch weiter — durch die Auswahl der Fleischteile, die sich am besten zum Brühen eignen, durch die charakteristische Konsistenz des Wurstbräts aufgrund der Verbindung der Bindegewebsproteine mit den im Alchermes enthaltenen Zuckern, durch das Gemisch aus gemahlene Gewürzen, schwarzem Pfeffer, Knoblauch und Meersalz, das mit seiner bakteriostatischen und oxidationshemmenden Wirkung den Schutz der Fette gegen Ranzigkeit verstärkt, und nicht zuletzt durch das lange, allmähliche Trocknen des Erzeugnisses nach dem Brühen. Das Zusammenspiel dieser Faktoren verleiht „Mortadella di Prato“ eine ganz besondere Stellung in der gastronomischen Landschaft Italiens.

Alchermes als typische Zutat von „Mortadella di Prato“ ist ein sicheres Indiz dafür, dass das Erzeugnis nur in Prato hergestellt worden sein kann. Die charakteristische, intensiv rote Farbe dieses Likörs wurde früher ausschließlich aus getrockneten und zerriebenen Schildläusen gewonnen; der Farbstoff kam über Jahrhunderte hinweg auch beim Färben von Stoffen zum Einsatz, einem Gewerbe, das seit jeher die wichtigste Wirtschaftstätigkeit im Gebiet um die „gore“ von Prato darstellt. Das große Geschick der Prateser im Umgang mit diesem Farbstoff führte dazu, dass er vielseitig eingesetzt wurde und sowohl im Textilgewerbe als auch bei der Herstellung von Lebensmitteln und in der

Heilkunst breite Anwendung fand. Noch heute kommt Alchermes vor allem in der Gastronomie zum Einsatz, von den Wurstwaren bis zum typischen Gebäck „Pesche di Prato“. Diese Besonderheit und die Tatsache, dass die örtlichen Betriebe ihre traditionellen Herstellungsmethoden bewahren konnten, haben den unbestreitbaren und vielfach belegten Ruf von „Mortadella di Prato“ begründet. Die ersten verlässlichen Dokumente, die „Mortadella di Prato“ als Erzeugnis aus der Stadt Prato belegen, stammen aus dem Jahr 1733 und standen im Zusammenhang mit der Seligsprechung der Ordensschwester Caterina de Ricci; aus diesem Anlass bereiteten die Nonnen des Dominikanerklosters für ihre Gäste ein Mahl, bei dem „Mortadella di Prato“ als lokale Spezialität gereicht wurde. Weitere Erwähnung findet das Erzeugnis unter diesem Namen 1854 im Schriftwechsel zwischen Cesare Guasti und Giovanni Pierallini und 1862 in Artikeln in der Tageszeitung „Lo Zenzero“ sowie im ganzen neunzehnten Jahrhundert in wirtschaftlichen Fachbüchern („L'Italia economica“ von 1868, „L'Italia all'opera“ von 1869), in Berichten über die Weltausstellungen in London und Paris (in italienischer, englischer und französischer Sprache) und in einer Mitteilung eines französischen Polizeikommissars mit Angaben zum Export des Erzeugnisses nach Frankreich (1867), was den Ruf bestätigt, den „Mortadella di Prato“ erlangt hat. Im Bericht eines Kommissars für die Weltausstellung in London heißt es: „Mortadella di Prato und Mortadella di Bologna haben draußen (d. h. im Ausland) der gesamten Sorte ihren Namen gegeben.“ Auch im zwanzigsten Jahrhundert finden sich zahlreiche Verweise auf „Mortadella di Prato“, die über den Bereich lokaler Rezeptsammlungen hinaus Eingang ins Verlagswesen und in landesweite Tageszeitungen sowie in die nationale und internationale Gastronomie fanden und die erhebliche Steigerung des Renommées von „Mortadella di Prato“ belegen. Die Einzigartigkeit des Erzeugnisses hat ihm Eingang in viele Kochbücher und lokale, nationale und internationale Gastronomieführer verschafft, angefangen bei der ersten Ausgabe (1931) des vom Touring Club Italiano herausgegebenen „Guida gastronomica d'Italia“. Auch das Faible vieler Persönlichkeiten des Kulturlebens und der Gastronomie aus Italien und dem Ausland (wie dem Schriftsteller M. V. Montalbán) für diese Wurst hat zu ihrem Ansehen beigetragen. Des Weiteren wurde „Mortadella di Prato“ von Verbänden wie der Accademia italiana della cucina (1987) und der Organisation Slow Food, die das Erzeugnis im Jahr 2000 mit ihrem Label auszeichnete, als Inbegriff der gastronomischen Tradition von Prato bewertet. Seit dem 18. Jahrhundert wird „Mortadella di Prato“ von der lokalen Bevölkerung auch zusammen mit Feigen verzehrt oder in der traditionellen Küche als Zutat zu vielen typischen Gerichten wie „Sedani alla pratese“ verwendet. Das Erzeugnis wird nicht nur bei der lokalen Veranstaltung „Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato“ vorgestellt, sondern immer wieder auch auf nationalen und internationalen Messen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Zuerkennung der geschützten geographischen Angabe „Mortadella di Prato“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 192 vom 20. August 2014 eingeleitet.

Der Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem folgenden Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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

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 317/05)

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

EINZIGES DOKUMENT

„CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI“

EU-Nr.: IT-PGI-0005-01324-26.3.2015

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

1. Name(n) [der g.U. oder der g.g.A.]

„Cappellacci di zucca ferraresi“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.5. Teigwaren

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

„Cappellacci di zucca ferraresi“ bezeichnet eine frische Teigware aus Weichweizenmehl, Hartweizenmehl und Eiern, die mit dem gerösteten Fruchtfleisch von gelbem Moschuskürbis, geriebenem Käse und Muskatnuss gefüllt ist.

Beim Inverkehrbringen müssen die „Cappellacci di zucca ferraresi“ die folgenden Merkmale aufweisen:

Physikalische Eigenschaften:

Form: rundlich und so gefaltet, dass sie dem typischen Strohhut eines Bauern ähneln.

Größe: Durchmesser 4-7 cm

Gewicht: 10-28 g

Organoleptische Eigenschaften:

Äußeres Aussehen: typische gelbe Farbe einer Eierteigware, intensiviert durch die Füllung mit dem gelben Fruchtfleisch des Kürbisses.

Inneres Aussehen: gelbe Farbe des reifen Kürbisses.

Konsistenz des Teigs: mittel bis weich.

Geschmack: Teiggeschmack mit wahrnehmbarem Kontrast zwischen dem süßen Kürbis und dem salzigen Käse sowie einem Hauch von Muskatnuss.

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

Das traditionelle Rezept von „Cappellacci di zucca ferraresi“ enthält die folgenden Zutaten zur Herstellung der Teigtasche und der Füllung:

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Zutaten für den Teig:

| Zutaten für 1 kg Endprodukt | Menge in g | Zulässige Abweichung in g |
|---|------------|---------------------------|
| Gemisch aus Weichweizenmehl Typ „00“ und Hartweizenmehl in variablen Anteilen, wobei das Weichweizenmehl überwiegen muss. | 250 | +/- 50 |
| Eier oder Eiprodukt aus pasteurisierten Eiern | 165 | +/- 20 |

Zutaten für die Füllung:

| Zutaten für 1 kg Endprodukt | Menge in g | Zulässige Abweichung in g |
|---|--------------------------------|---------------------------|
| Fruchtfleisch von gelbem Kürbis (<i>Cucurbita Moschata</i> , umgangssprachlich auch „Zucca Violina“ genannt) | 400 | +/- 30 |
| geriebener Käse | 122 | +/- 40 |
| Paniermehl | 60 | +/- 20 |
| Muskatnuss | 3 | +/- 1 |
| fakultative Zutaten: | verwendete Durchschnittsmengen | |
| Zucker | n. B. | |

Die Verwendung von Farbstoffen oder Konservierungsmitteln ist nicht zulässig.

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

Die gesamte Herstellung des Erzeugnisses (einschließlich Teigtasche und Füllung) muss in dem in Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Da es sich um ein empfindliches Erzeugnis handelt, muss so weit wie möglich ausgeschlossen werden, dass im Zuge der weiteren Arbeitsgänge durch physikalische Einwirkungen oder Witterungseinflüsse der Teig verdirbt oder Risse bildet und das enthaltene Wasser freigesetzt wird, sodass sich die Kürbisfüllung verfärbt (vom typischen Orange zu einem bräunlichen Grau) und die Bakterienlast steigt, was zu einer qualitativen Beeinträchtigung des Erzeugnisses und zu einem Gesundheitsrisiko für die Verbraucher führen könnte. Daher muss das zum Verkauf bestimmte Erzeugnis abgepackt bzw. auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden. Um den Erhalt der physikalischen und organoleptischen Eigenschaften von „Cappellacci di zucca ferraresi“ sicherzustellen, muss das Verpacken innerhalb von 60 Minuten nach der Herstellung erfolgen.

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

„Cappellacci di zucca ferraresi“ können verpackt oder lose vermarktet werden.

Im letztgenannten Fall muss auch die Verpackung oder die Vorverpackung für den Direktverkauf deutlich sichtbar dieselben Informationen aufweisen, die für das abgepackte Erzeugnis vorgesehen sind.

Bei unter Schutzatmosphäre abgepackten Erzeugnissen ist ein Siegel aufzuschweißen.

Das Gewicht des abgepackt vermarkteten Erzeugnisses muss zwischen 100 g und 2 000 g liegen.

Die Verpackung muss das EU-Zeichen für geschützte geografische Angaben, die Aufschrift „Cappellacci di zucca ferraresi“ und die folgenden Angaben enthalten:

- Namen oder Firmenbezeichnung und Anschrift des Erzeugungs- und/oder Verpackungsbetriebs;
- das Produktlogo.

Das Produktlogo ist wie folgt gestaltet:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Cappelacci di zucca ferraresi“ umfasst die gesamte Provinz Ferrara.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet ist bekannt als Kornkammer Italiens, nicht nur wegen des weit verbreiteten Getreideanbaus, sondern auch, weil sich hier zahlreiche Betriebe angesiedelt haben, die Mehlprodukte erzeugen. Ein weiteres, im Umland von Ferrara traditionell weit verbreitetes Erzeugnis ist der Moschuskürbis („zucca violina“), der Anlass zu zahlreichen Dorffesten gibt, wie dem Kürbisfest in Pontelagorino (seit 1995) und dem in Ostellato (seit 1998), und dessen Anbau auch zur Ansiedlung zahlreicher Verarbeitungsbetriebe geführt hat. Die Herstellung spezieller Teigwaren hat im Erzeugungsgebiet eine lange Tradition und zeugt von hoch spezialisiertem Fachwissen und besonderen handwerklichen Fertigkeiten, die zwangsläufig an das Humankapital gebunden sind und sich daher in anderen Gebieten kaum finden.

„Cappelacci di zucca ferraresi“ haben sich im Lauf der Zeit einen hervorragenden Ruf erworben, nicht nur, weil ihre originelle Form an die Strohüte erinnert, die die Bauern der Region früher trugen, sondern vor allem wegen ihrer besonderen organoleptischen Eigenschaften. Feinschmecker schätzen insbesondere den Kontrast zwischen der salzigen Note des Käses und der Süße der „Zucca violina“, deren Fruchtfleisch zudem einen sehr geringen Fasergehalt aufweist und lange haltbar ist.

Die Verwendung von Kürbis zur Füllung von Teigtaschen spiegelt eine bereits seit 1570 typische Besonderheit der ländlichen Umgebung von Ferrara wider.

Neben den oben genannten Faktoren ist auch noch die Geschicklichkeit zu erwähnen, die die Arbeiter der Region entwickelt haben. Besonders deutlich wird dies bei der Verarbeitung der Kürbisse und der Herstellung des Erzeugnisses (Verteilung der Füllung auf die Teigquadrate und weitere Verarbeitung).

„Cappelacci di zucca ferraresi“ zeugen zudem von einer alten Tradition der Herstellung von Teigwaren mit Ei, wie sie Cristoforo da Messisbugo, der Majordomus der Herzöge von Este, bereits 1549 in der Rezeptsammlung „Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale“ beschrieben hat. Bedeutsam ist also die Tatsache, dass dieses Erzeugnis ungeachtet der „ärmlichen“ Kürbisfüllung als höchst angesehene, luxuriöse Speise betrachtet wurde, die bei offiziellen Anlässen gereicht werden konnte.

Der Ruf von „Cappelacci di zucca ferraresi“ entspringt also nicht nur den Ursprüngen des Erzeugnisses in der Renaissance, sondern vor allem auch den Ernährungsgewohnheiten der Bewohner von Ferrara, die immer schon als große Kürbisfreunde galten. Der aus Ferrara stammende Historiker Giuseppe Longhi beschreibt in seinem Werk „Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese“ den Lebensstil der Landbevölkerung bis zu Beginn der Achtzigerjahre des vergangenen Jahrhunderts so: „Für die Familien, die sich kaum Luxus leisten konnten, gab es ein Gericht, das die Menschen in seiner Einfachheit mit seinem kräftigen, eindringlichen Duft bereicherte: die ausgebackenen Kürbisblüten *Frittelle di fiori di zucca*. [...] Die vielfältige Verwendung des Kürbis ist aus der Mode gekommen, doch die Cappelacci mit ihrer Füllung aus Kürbis und Käse haben sich behauptet.“

„Cappelacci di zucca ferraresi“ sind unter diesem Namen in der Alltagssprache und im Handel sehr bekannt. Als typische Ferrareser Spezialität werden sie bei wichtigen Anlässen verzehrt, z. B. bei Feiern und offiziellen Dinern mit hochrangigen Gästen wie dem italienischen Staatspräsidenten (anlässlich seines Besuchs in Ferrara 1988).

Der kulturelle Zusammenhang zwischen „Cappelacci di zucca ferraresi“ und ihrem Erzeugungsgebiet zeigt sich auch in den zahlreichen Veranstaltungen, bei denen diese Teigtaschen seit einer Reihe von Jahren im Mittelpunkt stehen. Zu nennen wären hier die „Sagra dal Caplaz“, die seit 1989 im Ortsteil Coronella der Gemeinde Poggio Renatico (Provinz Ferrara) stattfindet, und die „Sagra della zucca e del suo cappellaccio“, die seit 2001 in San Carlo di Sant'Agostino veranstaltet wird; beide Feste finden in der zweiten Augushälfte statt. Diese Volksfeste bieten auch die beste Gelegenheit, das Erzeugnis zu feiern und zu kosten.

Der Name des Erzeugnisses findet sich seit dem 19. Jahrhundert in den einschlägigen Bänden zur Ferrareser Küche (Cucina pratica ferrarese, 1896; Longhi, 1984; Iori Galluzzi Iannotta, 1987) sowie in örtlichen Gastronomiebüchern wie *Ferrara, terra acqua e sapori* (2009), überregionalen Gastroführern wie *Il Boccafina* (1967) und natürlich auf den Speisekarten zahlreicher Restaurants.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Cappellacci di zucca ferraresi“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 25 vom 31.1.2015 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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

