

Amtsblatt der Europäischen Union

C 358



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

30. Oktober 2015

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2015/C 358/01	Beschluss des Rates vom 30. Oktober 2015 zur Neubesetzung des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung	1
2015/C 358/02	Mitteilung an die Personen und Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2012/642/GASP des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Belarus unterliegen	2
2015/C 358/03	Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2015/1949 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Belarus, unterliegen	3

Europäische Kommission

2015/C 358/04	Euro-Wechselkurs	4
---------------	------------------------	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2015/C 358/05	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	5
---------------	--	---

DE

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 358/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7736 — Magna/Stadco) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	6
2015/C 358/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 358/08	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 358/09	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	11

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 30. Oktober 2015

zur Neubesetzung des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der
Berufsbildung

(2015/C 358/01)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 337/75 des Rates vom 10. Februar 1975 über die Errichtung eines Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4,

in Anbetracht der dem Rat von der Kommission für die Vertreter der Arbeitnehmer vorgelegten Liste mit einem Kandidaten,

in Erwägung nachstehenden Grundes:

- (1) Der Rat hat mit seinen Beschlüssen vom 14. Juli 2015 ⁽²⁾ und vom 14. September 2015 ⁽³⁾ die Mitglieder des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung für den Zeitraum vom 18. September 2015 bis zum 17. September 2018 ernannt. Allerdings erfassten diese Beschlüsse nicht alle zu ernennenden Mitglieder —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Zum Mitglied des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung wird für die verbleibende Amtszeit bis zum 17. September 2018 ernannt:

VERTRETER DER ARBEITNEHMERORGANISATIONEN

UNGARN	Herr László KOZÁK
--------	-------------------

Artikel 2

Dieser Beschluss wird informationshalber im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Geschehen zu Luxemburg am 30. Oktober 2015.

*Im Namen des Rates**Der Präsident*

E. ETGEN

⁽¹⁾ ABl. L 39 vom 13.2.1975, S. 1.

⁽²⁾ ABl. C 232 vom 16.7.2015, S. 2.

⁽³⁾ ABl. C 305 vom 16.9.2015, S. 2.

Mitteilung an die Personen und Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2012/642/GASP des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Belarus unterliegen

(2015/C 358/02)

Den im Anhang des Beschlusses 2012/642/GASP des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2015/1957 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2015/1949 des Rates ⁽⁴⁾ über restriktive Maßnahmen gegen Belarus, benannten Personen und Organisationen wird Folgendes mitgeteilt:

Nach Überprüfung der in den vorgenannten Anhängen enthaltenen Liste der benannten Personen und Organisationen hat der Rat der Europäischen Union entschieden, dass die im Beschluss 2012/642/GASP und in der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 vorgesehenen restriktiven Maßnahmen für diese Personen und Organisationen weiter gelten sollten. Die Gründe für die Aufnahme der betreffenden Personen und Organisationen sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffenen Personen und Organisationen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 765/2006) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 3 der Verordnung).

Allerdings wird den in Anhang II des Beschlusses 2012/642/GASP, geändert durch den Beschluss (GASP) 2015/1957, und in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 765/2006, geändert durch die Verordnung (EU) 2015/1949, aufgeführten Personen und Organisationen hiermit mitgeteilt, dass die in Artikel 3 Absatz 1 und Artikel 4 des Beschlusses 2012/642/GASP und in Artikel 2 Absätze 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 genannten Maßnahmen ausgesetzt wurden, soweit sie für diese Personen und Organisationen gelten.

Die betroffenen Personen und Organisationen können beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind vor dem 31. Dezember 2015 an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der gemäß Artikel 8 Absatz 2 des Beschlusses 2012/642/GASP und Artikel 8a Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 regelmäßig durchzuführenden Überprüfung der Liste der benannten Personen und Organisationen durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 285 vom 17.10.2012, S. 1

⁽²⁾ ABl. L 284 vom 30.10.2015, S. 149.

⁽³⁾ ABl. L 134 vom 20.5.2006, S. 1

⁽⁴⁾ ABl. L 284 vom 30.10.2015, S. 71.

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EG) Nr. 765/2006 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2015/1949 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Belarus, unterliegen

(2015/C 358/03)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf Folgendes hingewiesen:

Die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung ist die Verordnung (EU) Nr. 765/2006 des Rates ⁽²⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2015/1949 des Rates ⁽³⁾.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion C — Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz — des Generalsekretariats des Rates; die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat 1C der Generaldirektion C und kann unter folgender Anschrift kontaktiert werden:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu.

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 765/2006, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2015/1949, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dieser Verordnung erfüllen.

Die zu erhebenden personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die zu erhebenden personenbezogenen Daten können soweit erforderlich mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Unbeschadet der in Artikel 20 Absatz 1 Buchstaben a und d der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 vorgesehenen Einschränkungen werden Anträge auf Zugang, Berichtigung oder Widerspruch gemäß Abschnitt 5 des Beschlusses 2004/644/EG des Rates ⁽⁴⁾ beantwortet.

Die personenbezogenen Daten werden für 5 Jahre ab dem Zeitpunkt der Entfernung der betroffenen Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte einzufrieren sind, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von bereits begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 können sich die betroffenen Personen an den Europäischen Datenschutzbeauftragten wenden.

⁽¹⁾ ABl. L 8 vom 12.1.2001, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 134 vom 20.5.2006, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 284 vom 30.10.2015, S. 71.

⁽⁴⁾ ABl. L 296 vom 21.9.2004, S. 16.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

29. Oktober 2015

(2015/C 358/04)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0930	CAD	Kanadischer Dollar	1,4411
JPY	Japanischer Yen	132,30	HKD	Hongkong-Dollar	8,4709
DKK	Dänische Krone	7,4576	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6360
GBP	Pfund Sterling	0,71670	SGD	Singapur-Dollar	1,5374
SEK	Schwedische Krone	9,3574	KRW	Südkoreanischer Won	1 251,76
CHF	Schweizer Franken	1,0851	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,1247
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9460
NOK	Norwegische Krone	9,3670	HRK	Kroatische Kuna	7,6050
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 953,22
CZK	Tschechische Krone	27,113	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7414
HUF	Ungarischer Forint	311,45	PHP	Philippinischer Peso	51,420
PLN	Polnischer Zloty	4,2699	RUB	Russischer Rubel	70,0745
RON	Rumänischer Leu	4,4343	THB	Thailändischer Baht	38,991
TRY	Türkische Lira	3,2100	BRL	Brasilianischer Real	4,3022
AUD	Australischer Dollar	1,5446	MXN	Mexikanischer Peso	18,1941
			INR	Indische Rupie	71,4429

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 358/05)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	1.10.2015
Dauer	1.10.2015-31.12.2015
Mitgliedstaat	Irland
Bestand oder Bestandsgruppe	WHG/56-14.
Art	Wittling (<i>Merlangius merlangus</i>)
Gebiet	VI; Unionsgewässer und internationale Gewässer von Vb; internationale Gewässer von XII und XIV
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	52/TQ104

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7736 — Magna/Stadco)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 358/06)

1. Am 23. Oktober 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 Magna International Inc. („Magna“, Kanada) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über das Unternehmen Stadco Automotive Limited („Stadco“, Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Magna: Konstruktion, Entwicklung und Produktion von Antriebssystemen, Baugruppen, Modulen und Komponenten sowie Engineering und Montage von ganzen Fahrzeugen vor allem für den Verkauf an Erstausrüster von Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen;
 - Stadco: Produktion von Karosseriestrukturebauteilen aus Stahl und Aluminium, z. B. Türinnenbleche, Motorhauben, Bodenbleche.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽²⁾ in Frage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7736 — Magna/Stadco 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.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 358/07)

1. Am 21. Oktober 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates bei der Kommission ⁽¹⁾ eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Bain Capital Investors, LLC („Bain Capital“, USA) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Autodis Group SAS („Autodis“, Frankreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Bain Capital ist eine Kapitalbeteiligungsgesellschaft, die über ihre Fonds in Unternehmen der meisten Wirtschaftszweige investiert, darunter Informationstechnologie, Gesundheitsversorgung, Einzelhandel, Kommunikation, Finanzen und Industrie/verarbeitendes Gewerbe.
 - Autodis vertreibt Ersatzteile für Pkw und Lkw für den unabhängigen Anschlussmarkt, insbesondere in Frankreich und Polen.
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 Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
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.

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 358/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

„POLJIČKI SOPARNIK“/„POLJIČKI ZELJANIK“/„POLJIČKI ULJENJAK“

EU-Nr.: HR-PGI-0005-01224-8.5.2014

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

1. Name(n)

„Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

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

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2. Warenbezeichnung

Bei dem „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ handelt es sich um ein Backwarenprodukt, hergestellt aus feingemahlenem Weizenmehl, Mangold, roter Zwiebel, Olivenöl und gemischtem Pflanzenöl (Olivenöl und Sonnenblumenöl im Verhältnis 1:1), Knoblauch, Salz und Wasser. Das Endprodukt ist ein ausgerollter runder Teigfladen, gefüllt mit Mangold und roter Zwiebel, bekannt als „kapula“ (die im abgegrenzten geografischen Gebiet verwendete dialektale Bezeichnung), ausgebacken auf offener Feuerstelle, bekannt als „komin“ (die im abgegrenzten geografischen Gebiet verwendete dialektale Bezeichnung) auf Glut mit Aschendecke.

Das Produkt hat eine ovale Form und misst zwischen 90 und 110 Zentimeter. Die Oberfläche ist mit Olivenöl und gestoßenem oder feingehacktem Knoblauch bestrichen. Nach dem Ausbacken und Bestreichen wird das Produkt in kleine Teile „fete“ (die im abgegrenzten geografischen Gebiet verwendete dialektale Bezeichnung) geschnitten, die rautenförmige „pašajice“ (die im abgegrenzten geografischen Gebiet verwendete dialektale Bezeichnung) ergeben.

Organoleptische Merkmale:

Aroma: Aroma von auf offenem Feuer abgebranntem Holz und Knoblauch;

Geschmack: nach Mangold, Olivenöl und Knoblauch;

Farbe: hellgelb bis hellgrün.

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

Die für das Produkt „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ verwendeten Rohstoffe sind feingemahlene Weizenmehl, Mangold, rote Zwiebel, Olivenöl und gemischtes Pflanzenöl (Olivenöl und Sonnenblumenöl im Verhältnis 1:1), Knoblauch, Salz und Wasser.

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

Die Herstellung des Produkts „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ muss von der Teigzubereitung und Füllung bis zum Ausbacken in dem unter Punkt 4 angegebenen geografischen Gebiet erfolgen.

(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

Das Produkt „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ wird mit einem auf besondere Weise geschliffenen Messer geschnitten (der mittlere Teil weist eine gerundete Klinge auf), so dass man Stücke mit der Bezeichnung „fete“ erhält, die rautenförmige „pašajice“ ergeben.

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

Wenn das Backwarenprodukt „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ in den Verkehr gebracht wird, ist es mit der einheitlichen Kennzeichnung „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ versehen. Alle Nutzer der Kennzeichnung, die Produkte gemäß der Spezifikation in den Verkehr bringen, haben unter gleichen Bedingungen das Recht auf die Verwendung des einheitlichen Kennzeichens.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die geografische Region Poljica wird vom Nordosten durch den Fluss Cetina, vom Westen durch den Fluss Žrnovnica und vom Süden vom Adriatischen Meer begrenzt.

Die Region Poljica besteht aus den drei Unterregionen Donja, Srednja und Gornja Poljica. Zu der Unterregion Donja Poljica gehören folgende Gemeinden: Podstrana, Jesenice und Zakučac. Zu der Unterregion Srednja Poljica gehören folgende Gemeinden: Žrnovnica, Tugare, Dubrava, Gata, Čišla, Naklice, Zvečanje, Ostrvica, Kostanje, Podgrađe, Sitno Donje, Sitno Gornje, Srinjine und Seoca. Zu der Unterregion Gornja Poljica gehören folgende Gemeinden: Donji Dolac, Gornji Dolac, Srijane und Trnbusi.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Schutzstatus des Produkts „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ geht zurück auf eine lange Tradition des betreffenden Produkts, das bis heute einen hervorragenden Ruf genießt. Bei dem „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ handelt es sich um eine für Festtage bestimmte Backware aus der Region der ehemaligen Poljička Republika, dessen Herstellung noch auf die Epoche der türkischen Einfälle in das küstennahe Gebiet und das dalmatinische Berglandgebiet Zagora zurückgeht (Z. Šimunović-Petrić, 1992, *Ethnologica Dalmatica*, Seiten 95-99). Aus den von Generation zu Generation tradierten mündlichen Überlieferungen und aus den verfügbaren alten Schriftquellen kann man schließen, dass es sich bei dem „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ um ein für die arme Bevölkerung bestimmtes Produkt handelte.

Die Region Poljica ist ein ausgesprochen karstiges Gebiet mit vorherrschenden oberflächlichen Böden, extrem heißer und trockener Witterung und ungenügender Menge Niederschlag und sehr wenig kultivierbaren landwirtschaftlichen Flächen, in dem die Bevölkerung seit alters her landwirtschaftliche Produkte, insbesondere Getreide und Gemüse anbaute, die die Ernährungsgrundlage der Bevölkerung darstellten.

Bedingt durch die harten Bedingungen der karstigen Region Poljica und die extrem kleine Zahl von Produkten, die in diesem Gebiet angebaut werden konnten, sowie der Armut der Bevölkerung kam es dazu, dass die Frauen aus dieser Region, bekannt als *stopanjice*, dank ihrer Erfindungsgabe und ihrer Fertigkeiten mit den ihnen verfügbaren Gemüsekulturen (Mangold, rote Zwiebel und Knoblauch) sowie mit Olivenöl und Mehl mit der Herstellung des Produkts „Poljički soparnik“/„Poljički uljenjaka“/„Poljičkog zeljanika“ begannen.

Das gesamte Verfahren der Zubereitung bzw. Herstellung von „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ ist das Ergebnis der besonderen Fertigkeiten und Kenntnisse der lokalen Bevölkerung bei der Zubereitung und Herstellung des Produktes selbst sowie der Tradition, die über Generationen hinweg in dem begrenzten geografischen Gebiet weitergetragen und gepflegt wird.

Alle Schritte bei der Herstellung von „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ werden ausschließlich manuell ausgeführt. Nachfolgend werden die besonderen Herstellungsschritte und Kenntnisse aufgeführt, die von den gewöhnlichen Herstellungsweisen abweichen und in denen die Fachkenntnisse der lokalen Bevölkerung eine wesentliche Rolle spielen: Bei der Zubereitung des Teigs für „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ falten die Frauen die oberen und unteren Teigblätter so mit den Händen so zusammen, dass die Füllung in der Mitte bleibt. Vor dem Backvorgang selbst ist ebenfalls besondere manuelle Fertigkeit gefragt, wenn die Frauen sehr sorgfältig den „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ von dem hölzernen Brett „*simija*“ auf die Feuerstelle „*komin*“ mit der Hand umlegen. Da die Fladen sehr dünn sind, kann es bei weniger Sorgfalt und zu schnellem Umlegen dazu kommen, dass der „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ deformiert wird und damit sein besonderes Ansehen verlieren kann.

Die heute praktizierte Zubereitung von „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“, seine Bestandteile sowie die traditionellen Geräte zu seiner Herstellung entsprechen genauestens den Beschreibungen seiner früheren Herstellungsweise aus dem 1906 herausgegebenen Buch von Ivanišević (F. Ivanišević; Poljica narodni život i običaji, 2006, Nachdruck der Ausgabe aus dem Jahr 1906, Seiten 72, 93-94).

Eines der Elemente des besonderen Ansehens des Produkts besteht in der Fachkenntnis und der Fertigkeit, die beim Schneiden des „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ in die Form der „pašajice“ zum Tragen kommt, so dass man als Ergebnis die „fete“ erhält, die ein Erkennungsmerkmal des Produkts darstellen. Die spezifische Schneidweise des Produkts wird von Generation zu Generation tradiert und auf diese Weise bewahrt und stellt somit einen zusätzlichen Faktor des Erkennungswertes des Produkts dar.

Das besondere Ansehen der Produktbezeichnung und ihre lange Tradition werden durch die Tatsache bezeugt, dass das Produkt „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ im Jahr 2007 in das vom kroatischen Kultusministerium geführte Verzeichnis der geschützten immateriellen Kulturgüter der Republik Kroatien aufgenommen wurde und als Bestandteil des kroatischen Kulturerbes aufgefasst wird (Beschluss des kroatischen Kultusministeriums, 2007).

„Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ hat eine Wandlung von einem Produkt für die arme Bevölkerung zu einem von den Verbrauchern zunehmend begehrtem Produkt durchgemacht, dies gilt insbesondere für die Zeit der wichtigen Festtage an Heiligabend und in der Fastenzeit, in der traditionell Fastenspeisen verzehrt werden (Poljica, List Poljičkog dekanata, 1975, Seiten 41-43).

Heute wird auf dem Markt und im alltäglichen Sprachgebrauch am häufigsten die Bezeichnung „Poljički soparnik“ verwendet, unter der das Produkt am besten bekannt ist; die Bezeichnungen „Poljički zeljanik“ und „Poljički uljenjak“ sind jedoch ebenfalls im Gebrauch, und zwar meistens bei den Einwohnern der Region selbst. Das bis heute bestehende Ansehen des Produkts „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ wird dadurch bestätigt, dass die Bezeichnung und die Zubereitung des Produkts in einer Fachzeitschrift für Gastronomie „Dobra hrana“ erwähnt werden, in dem Rezept zur Herstellung traditioneller Nahrungsprodukte veröffentlicht werden (Zeitschrift „Dobra hrana“, Beilage der Zeitung „Jutarni list“ Nr. 37, 2014).

Darüber hinaus war das Produkt „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ auch Thema der beliebten kulinarischen TV-Sendung des Senders RTL „Tri, dva, jedan- kuhaj!“ (<http://www.rtl.hr/tri-dva-jedan-kuhaj/recepti/1155655/soparnik-prastaro-jelo-jos-iz-vremena-turaka/>), was einen weiteren Beweis für die Popularität des Produktes in der Republik Kroatien darstellt.

Das Produkt „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ kommt besonders stark zur Geltung in den neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts im Rahmen verschiedener, in der Region Poljica durchgeführter kulturell-künstlerischer und wirtschaftlicher Veranstaltungen. Eine dieser Veranstaltungen ist das Sommerfestival Omiško ljeto, das jedes Jahr unter dem Motto Kultur und Brauchtum der Region Poljica: „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ durchgeführt wird und in dessen Rahmen diese Backware auf traditionelle Art und Weise gebacken wird. Sein Aussehen und Geschmack werden von einem speziellen Gremium beurteilt, das die besten Produkte mit Preisen auszeichnet (XXIV Sommerfestival Omiško ljeto, Kultur und Brauchtum der Region Poljica; „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“, 2013).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOPARNIK/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-soparnik.pdf>

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 358/09)

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

„OLIVE DE NÎMES“

EU-Nr.: FR-PDO-0105-01284 – 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
30900 Nîmes
FRANKREICH

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

Die Vereinigung „Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes“ besteht aus Erzeugern von Oliven und Verarbeitern der „Olive de Nîmes“ und hat ein berechtigtes Interesse daran, den Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

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

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 auf der Grundlage der Bestimmungen des ursprünglichen Dekrets über die Anerkennung der g.U. ergänzt. Dabei wurden die glatte Beschaffenheit der Haut und die feste Konsistenz der „Olive de Nîmes“ genauer beschrieben.

⁽¹⁾ Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Der Wert für die Knackigkeit der „Olive de Nîmes“ (über 3 auf der Skala der Norm COI) wurde eingeführt, um das Erzeugnis besser zu charakterisieren.

Geografisches Gebiet

Die Bestimmungen zur Identifizierung der Parzellen wurden in die Produktspezifikation aufgenommen. Die Liste der in dem geografischen Gebiet erfolgenden Vorgänge, die seit Anerkennung der Bezeichnung auf nationaler Ebene unverändert ist, ist ebenfalls aufgeführt.

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 für die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Überwachung der Herstellungsbedingungen.

Diese Rubrik wurde überdies um mehrere Bestimmungen zu den Registern und Meldeunterlagen ergänzt, durch die die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Konformität der Erzeugnisse mit den Anforderungen der Produktspezifikation gewährleistet werden.

Erzeugungsverfahren

Abgesehen von rein formalen Änderungen wurden folgende Bestimmungen der Produktspezifikation geändert:

Pflanzdichte: Die Bestimmungen, wonach die Pflanzdichte pro Baum mindestens 24 m² betragen muss („diese Fläche wird durch die Multiplikation des Reihenabstands mit dem Abstand zwischen den Bäumen berechnet“), wurden zur Klarstellung und Kontrolle der Maßnahme eingeführt. Für Bäume, die dem Frost im Jahr 1956 ausgesetzt waren, wurde präzisiert, dass die nach diesem Frost erfolgten Austriebe und Rückschnitte, die zu mehrstämmigen Bäumen führten, berücksichtigt werden. In einem solchen Fall darf der Abstand zwischen den Bäumen geringer als 4 Meter sein.

Schnitt: Die Bestimmung zur Beseitigung des Schnittguts wurde aufgehoben, weil das Schnittgut gemäß den eingesetzten Beseitigungstechniken vor Ort zerkleinert werden kann, ohne aus der Parzelle entfernt zu werden.

Ertrag: Die Bestimmung über die Modalitäten bei Überschreitung sowie zur Senkung der Erträge wird gestrichen, da diese Ausnahme eine unangemessene Maßnahme darstellt.

Ernte: Zur Vereinfachung der Verwaltung wird das Datum des Erntebeginns von nun an vom Direktor des Nationalinstituts für Herkunft und Qualität (Institut National de l'Origine et de la Qualité, INAO) und nicht mehr durch einen interministeriellen Erlass festgelegt. Zudem wurde die Angabe zum Alter der Bäume bei Ertragsbeginn präzisiert: Die Bäume müssen „seit fünf Jahren auf der Parzelle angepflanzt“ und nicht mehr „fünf Jahre alt“ sein, um die Bestimmung für Kontrollzwecke zu klären.

Die Bestimmung über Oliven, die direkt vom Boden aufgelesen wurden und getrennt von den Oliven der Ursprungsbezeichnung aufbewahrt werden müssen, wird gestrichen. Diese Streichung ändert nichts an den Erntebedingungen, da in der Produktspezifikation festgelegt ist, dass die Oliven vom Baum gepflückt werden müssen.

Lagerung der Oliven: In der Produktspezifikation werden die Frist zwischen Ernte und Eingang im Verarbeitungsbetrieb (48 Stunden) sowie die Aufbewahrungsfrist der Oliven zwischen Eingang im Verarbeitungsbetrieb und deren Verarbeitung (48 Stunden) präzisiert. Diese Formulierung ist genauer als diejenige in der derzeitigen Produktspezifikation (vier Tage, davon maximal zwei Tage zwischen Ernte und Lieferung an den Verarbeitungsbetrieb) und erleichtert folglich Kontrollen. Bei den Erntekisten wird der Begriff „Lattenkisten“ durch den klareren Begriff „durchbrochene Kisten“ ersetzt.

Verarbeitungsbedingungen: Die Textfassung wurde durch eine Begriffsbestimmung der fleckigen Olive ergänzt: „Anormale Farbe, Mangel an der Olivenhaut, der nicht das Fruchtfleisch betrifft“. Der Verweis auf runzelige Früchte wurde aufgehoben, da er zweimal vorkam.

Aufbewahrung und Verpacken der Oliven: Das maximale Fassungsvermögen von 8 kg — bezogen auf das Netto-Abtropfgewicht — wird nicht geändert, aber durch das entsprechende maximale Bruttogewicht von 12,5 kg ergänzt.

Kennzeichnung

Die bezeichnungsspezifischen Angaben für die Kennzeichnung wurden mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang gebracht: Hierzu wurde die Pflicht zur Anbringung des g.U.-Logos der Europäischen Union sowie der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“ anstelle der einzelstaatlichen Angaben eingefügt.

Sonstiges: Kontrollen

Angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften sind in der Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ die wichtigsten zu kontrollierenden Aspekte, deren Bezugswerte und deren Bewertungsmethode in Form einer Tabelle dargestellt.

Die Kontaktdaten der Kontrolleinrichtung wurden durch diejenigen der zuständigen Kontrollbehörde ersetzt, um zu vermeiden, dass bei einem Wechsel der Kontrollstelle die Produktspezifikation geändert werden muss.

EINZIGES DOKUMENT

„OLIVE DE NÎMES“

EU-Nr.: FR-PDO-0105-01284 – 21.11.2014

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

1. **Name**

„Olive de Nîmes“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

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

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

Die „Olive de Nîmes“ ist eine ganze Olive mit kräftig grüner Farbe, glatter Haut und fester Konsistenz, ohne Stiel, die ausschließlich der Sorte Picholine angehört. Die Frucht ist weder gebrochen noch eingeritzt.

Um die Bitterstoffe zu entziehen, werden die Oliven in Kali- oder Natronlauge mit einer Dichte von maximal 1 032 g/cm³ eingelegt. Nach der Teilentbitterung wird die Lauge zum Spülen durch klares Wasser in Trinkwasserqualität ersetzt. Anschließend werden die Oliven in Meersalzlake eingelegt.

Die Olive besitzt eine charakteristische Knackigkeit (knackig im Sinne der Norm COI) von über 3 auf der COI-Skala. Sie ist saftig und hat ein typisches, butteriges und nussiges Aroma und schmeckt salzig.

Die Oliven haben eine Mindestgröße, die maximal 34 Früchten pro 100 Gramm entspricht.

Die Partien müssen in Farbe und Größe homogen sein.

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

—

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

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Das Verpacken erfolgt zwingend in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, in Behältnissen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 8 kg (Netto-Abtropfgewicht).

Da die Früchte sehr empfindlich sind, müssen sie in dem Gebiet verpackt werden. Die „Olive de Nîmes“ ist eine empfindliche Frucht, die vorsichtig behandelt werden muss. Sie ist stoßempfindlich (sie bekommt leicht Druckstellen) und darf beim Transport keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sein.

Die Verarbeitung im Erzeugungsgebiet trägt zum makellosen Aussehen und zur Haltbarkeit der Oliven bei. Außerdem wird damit eine bessere Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

Die „Olive de Nîmes“ wird nach folgenden Verfahren aufbewahrt: Durch Kühlung, durch Erhöhung der Salzkonzentration der Lake, durch Pasteurisierung, unter Inertgas verpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt.

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

Zusätzlich zu den von den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und die Aufmachung von Lebensmitteln vorgeschriebenen Angaben umfasst die Kennzeichnung der Oliven mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Olive de Nîmes“ folgende Angaben:

- Name der Ursprungsbezeichnung „Olive de Nîmes“,
- Angabe: „geschützte Ursprungsbezeichnung“.

Diese Angaben werden auf einem Etikett in einem Sichtfeld zusammengefasst.

Sie werden in gut sichtbaren, lesbaren, nicht entfernbar und ausreichend großen Buchstaben aufgebracht, die sich gut von dem Hintergrund abheben, auf dem sie gedruckt sind, damit sich diese Angaben deutlich von den übrigen Angaben in Schrift und Bild unterscheiden.

- „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 Erzeugungsgebiet erstreckt sich über 223 Gemeinden, davon 183 im Gard und 40 im Hérault.

Die Oliven werden in dem geografischen Gebiet, das sich auf das Gebiet folgender Gemeinden erstreckt, geerntet und verarbeitet:

Departement Gard:

Alle Gemeinden der Kantone: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, 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), Rhôny-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).

Folgende 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: 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).

Folgende 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.

Kartografische Unterlagen, in denen die Grenzen des geografischen Gebiets festgelegt sind, wurden für die teilweise zu dem geografischen Gebiet gehörenden Gemeinden im Rathaus hinterlegt. Für diese Gemeinden ist die kartografische Gebietsaufteilung auf der Website der zuständigen nationalen Behörde gemäß den Anforderungen der INSPIRE-Richtlinie abrufbar.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Landschaft im Erzeugungsgebiet ist von Hügeln und Hängen geprägt, die weitgehend weniger als 350 Meter hoch sind. Der Boden besteht überwiegend aus Kalk und ist nicht sehr fruchtbar. Das mediterrane Klima ist im Sommer von großer Trockenheit und im Herbst von starken Regenfällen geprägt. In der Region treten starke Winde auf, vor allem der Mistral aus dem Norden; es kann zu strengen Wintern kommen.

Die „Olive de Nîmes“, die in dem Erzeugungsgebiet seit dem 18. Jahrhundert als Tafelolive verbreitet ist, stammt aus Collias, einer Gemeinde in dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung.

Später wurde der Name Picholine für eine Olivenbaumsorte verwendet, die durch Selektion aus der Sorte Plant de Collias hervorgegangen ist, passend zur Entbitterungsmethode nach Art der Piccolinis, die damals zur Anwendung kam: Ausgewählt wurden die besten und festesten Oliven des Baums, die sich besonders gut für dieses Verfahren eigneten.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde von den Chemikern Natronlauge eingesetzt. Damit wurden die Entbitterung von Oliven in größerer Menge und die Einrichtung von „industriellen“ Herstellungsbetrieben ermöglicht.

Die geschmackliche Qualität der Olive und die botanischen Eigenschaften des Baums haben zur Verbreitung der Picholine über ihr Ursprungsgebiet hinaus beigetragen.

Doch nach wie vor ist das Departement Gard der größte Erzeuger der grünen Picholine-Oliven, was sicherlich damit zusammenhängt, dass die Sorte Picholine durch ihre Robustheit perfekt an die Bodenbeschaffenheit und die klimatischen Bedingungen dieser Region angepasst ist. In der Ebene um Nîmes, aus der die Sorte stammt, stehen vor allem Picholine-Bäume, während am Fuß der Cevennen andere lokale Sorten zu finden sind. In Collias und den angrenzenden Dörfern gibt es Picholine-Bäume, die über 200 Jahre alt sind.

Die „Olive de Nîmes“ wird seit jeher im Ursprungsgebiet der Picholine geerntet und verarbeitet. In den Olivenhainen, in denen der Baumwuchs niedrig gehalten wird, werden die Oliven von Hand geerntet, solange sie noch grün sind. Sie werden anschließend nach der überlieferten Methode, einer „reduzierten Milchsäuregärung“, zubereitet. Dazu werden die ganzen Oliven in eine Kali- oder Natronlauge mit einer Dichte von maximal 1 032 g/cm³ eingelegt.

Nach der Teilentbitterung wird die Lauge durch klares Wasser in Trinkwasserqualität ersetzt.

Anschließend werden die Oliven in Meersalzlake mit einer Dichte von maximal 1 060 g/cm³ eingelegt. Zur Absenkung des pH-Wertes der Lake bis auf einen Wert von 4,7 sind Zitronensäure und Milchsäure zugelassen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die „Olive de Nîmes“ hat folgende Merkmale:

- kräftige grüne Farbe;
- Konsistenz mit charakteristischer Knackigkeit;
- butteriges und nussiges Aroma;
- ausgeprägt salziger Geschmack, der aber nicht die Aromen überdeckt.

Sie wird in der Lake oder in einer Vakuumverpackung, in Partien, die in Farbe und Größe homogen sind, an die Endverbraucher verkauft.

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 Fall einer g.g.A.)

Dank der langen Tradition des geografischen Gebiets als Olivenanbaugebiet konnte das Wissen über die Pflege des Baumbestands und über die Olivenherstellung weitergegeben werden.

Die „Olive de Nîmes“ der Sorte Picholine ist bis zu einem gewissen Grad winterhart und ihre festsitzenden Früchte bleiben in den heftigen Herbststürmen am Baum.

Die natürlichen Gegebenheiten bestimmen den Anbau: So werden die Bäume traditionell niedrig gehalten, damit sie dem Wind standhalten und um die Ernte der für die Verwendung als Tafeloliven bestimmten grünen Oliven zu erleichtern.

Geerntet wird von Hand: Die Picholine-Bäume, deren Früchte fest am Stiel sitzen, sind für eine mechanische Ernte schlecht geeignet, weil dadurch die Oliven beschädigt werden könnten. Zudem sind die traditionellen Olivenhaine (kleine Flächen, Vorhandensein niedriger Mauern, oft nur schwer zugänglich) für eine Mechanisierung kaum geeignet.

Die Oliven werden nach dem traditionellen Verfahren mit „reduzierter Milchsäuregärung“ verarbeitet, wodurch eine Teilentbitterung erfolgt, d. h. der Prozess wird gestoppt, bevor die Lauge den Stein erreicht.

Diese überlieferte Art der Fermentation erhält die Farbe der Oliven und sorgt für den besonderen, säurearmen Geschmack und die Knackigkeit der Frucht.

Die Produktionsweise ist mit vielen Risiken verbunden. Doch dank der auf die Gegend abgestimmten Sorte, des Engagements der Menschen für das ursprüngliche Produkt und des Wissens der lokalen Erzeuger konnte sich die „Olive de Nîmes“ behaupten, und von Erzeugern wie Verbrauchern wird sie in zunehmendem Maße geschätzt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOliveDeNimes2015.pdf>

