

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 103



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

18. März 2016

Inhalt

### IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### **Europäische Kommission**

2016/C 103/01	Euro-Wechselkurs .....	1
2016/C 103/02	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen .....	2

#### **Rechnungshof**

2016/C 103/03	Sonderbericht Nr. 9/2016 — „EU-Ausgaben im Bereich externe Migration in Ländern des südlichen Mittelmeerraums und der östlichen Nachbarschaft bis 2014“ .....	3
---------------	---	---

### V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

#### **Europäische Kommission**

2016/C 103/04	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Zuge des Mehrjahresarbeitsprogramms für die finanzielle Unterstützung im Bereich der transeuropäischen Energieinfrastruktur im Rahmen der Fazilität „Connecting Europe“ für den Zeitraum 2014-2020 (Beschluss C(2016) 1587 der Kommission) .....	4
---------------	--	---

DE

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2016/C 103/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7950 — EGB/GP) <sup>(1)</sup> .....	5
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2016/C 103/06	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates .....	6
---------------	---	---

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

17. März 2016

(2016/C 103/01)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1311	CAD	Kanadischer Dollar	1,4701
JPY	Japanischer Yen	126,28	HKD	Hongkong-Dollar	8,7744
DKK	Dänische Krone	7,4553	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6555
GBP	Pfund Sterling	0,78218	SGD	Singapur-Dollar	1,5314
SEK	Schwedische Krone	9,2935	KRW	Südkoreanischer Won	1 312,85
CHF	Schweizer Franken	1,0959	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,4138
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3317
NOK	Norwegische Krone	9,4768	HRK	Kroatische Kuna	7,5353
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 749,54
CZK	Tschechische Krone	27,044	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5917
HUF	Ungarischer Forint	310,05	PHP	Philippinischer Peso	52,385
PLN	Polnischer Zloty	4,2895	RUB	Russischer Rubel	77,3560
RON	Rumänischer Leu	4,4776	THB	Thailändischer Baht	39,351
TRY	Türkische Lira	3,2366	BRL	Brasilianischer Real	4,1438
AUD	Australischer Dollar	1,4828	MXN	Mexikanischer Peso	19,8183
			INR	Indische Rupie	75,3790

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen**

(2016/C 103/02)

*Nationale Seite der von Litauen neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze*

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen<sup>(1)</sup>. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009<sup>(2)</sup> ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, sind jedoch auf der nationalen Seite mit einem national oder europaweit besonders symbolträchtigen Gedenkmotiv versehen.

**Ausgabestaat:** Litauen

**Anlass:** Die baltische Kultur

**Beschreibung des Münzmotivs:** Das Münzmotiv zeigt eine Bernsteinscheibe, eines der charakteristischsten Symbole der baltischen Kultur. Die Scheibe ist mit einem Kreuz aus gebohrten Punkten versehen — eine Verzierung, die die Erdachse darstellt. Oben befindet sich der Name des Ausgabestaats „LIETUVA“, flankiert durch das Münzzeichen und das Ausgabejahr „2016“.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

**Prägeauflage:** 1 000 000

**Ausgabedatum:** Erstes Halbjahr 2016

---

<sup>(1)</sup> Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

<sup>(2)</sup> Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und die Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

# RECHNUNGSHOF

## **Sonderbericht Nr. 9/2016**

### **„EU-Ausgaben im Bereich externe Migration in Ländern des südlichen Mittelmeerraums und der östlichen Nachbarschaft bis 2014“**

(2016/C 103/03)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 9/2016 „EU-Ausgaben im Bereich externe Migration in Ländern des südlichen Mittelmeerraums und der östlichen Nachbarschaft bis 2014“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs (<http://eca.europa.eu>) oder auf der Website des EU Bookshop (<https://bookshop.europa.eu>) abgerufen bzw. von dort heruntergeladen werden.

---

## V

(Bekanntmachungen)

## VERWALTUNGSVERFAHREN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Zuge des Mehrjahresarbeitsprogramms für die finanzielle Unterstützung im Bereich der transeuropäischen Energieinfrastruktur im Rahmen der Fazilität „Connecting Europe“ für den Zeitraum 2014-2020**

**(Beschluss C(2016) 1587 der Kommission)**

(2016/C 103/04)

Hiermit ruft die Generaldirektion Energie der Europäischen Kommission zur Einreichung von Vorschlägen im Hinblick auf die Vergabe von Finanzhilfen auf, die mit den Prioritäten und Zielen übereinstimmen, welche im Mehrjahresarbeitsprogramm im Bereich der transeuropäischen Energieinfrastruktur im Rahmen der Fazilität „Connecting Europe“ für den Zeitraum 2014-2020 festgelegt sind.

Für die folgende Aufforderung werden Vorschläge erbeten:

CEF-Energy-2016-1

Für die im Rahmen dieser Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen ausgewählten Vorschläge stehen vorläufig 200 Mio. EUR zur Verfügung.

Die Frist für die Einreichung von Vorschlägen endet am **28. April 2016**.

Der vollständige Wortlaut der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen kann unter folgender Website abgerufen werden: <https://ec.europa.eu/inea/en/connecting-europe-facility/cef-energy/calls/2016-cef-energy-first-calls-proposals>

---

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### EUROPÄISCHE KOMMISSION

#### **Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.7950 — EGB/GP)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 103/05)

1. Am 10. März 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen Česká spořitelna, a.s. („CSAS“, Tschechische Republik), Slovenská sporiteľňa, a.s. („SLSP“, Slowakei) und Banca Comercială Română S.A. („BCR“, Rumänien), die der Erste Group Bank AG („EGB“, Österreich) angehören, und das Unternehmen Global Payments Inc. („GP“, USA) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch Übertragung von Vermögenswerten und Erwerb von Anteilen an dem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen Global Payments s.r.o. („JV“) die gemeinsame Kontrolle über dieses Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EGB: Bank-, Finanz- und Zahlungsdienstleistungen, darunter auch Acquiring-Dienstleistungen in Mittel- und Osteuropa;
- GP: Dienstleistungen im Bereich Kartenzahlungsabwicklung, darunter auch Acquiring-Dienstleistungen im Europäischen Wirtschaftsraum und weltweit;
- JV: Acquiring-Dienstleistungen in der Tschechischen Republik, der Slowakei und Rumänien.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7950 — EGB/GP 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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(2016/C 103/06)

Die Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> genehmigt.

## ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

**Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>**

„STRACHITUNT“

EU-Nr.: PDO-IT-02092 — 24.11.2015

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio  
mit Sitz in Piazza Don Arrigoni 7  
c/o Sede Comunale  
24010 Vedeseta (BG)  
ITALIEN  
Tel.: +39 3355754211  
E-Mail: info@strachitunt.it  
consorziostv@pec.it

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

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

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (bitte angeben)

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

<sup>(2)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

## 5. Änderung(en)

Geändert wurde die Beschreibung des Erzeugnisses in Bezug auf die Höhe des Laibrandes; hier wurde die Höhe von 15-18 cm durch die Angabe 10-18 cm ersetzt;

Der Änderungsantrag ist aufgrund der geänderten Marktanforderungen gerechtfertigt. Seit der im März 2014 erfolgten Eintragung des Erzeugnisses als g.U. sind eine zunehmende Beliebtheit des „Strachitunt“-Käses bei den Verbrauchern und ein größeres Interesse bei den Vertriebshändlern festzustellen. Die Präsenz des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung in einem kleinen Bergtal wirkte sich positiv auf den Tourismus aus, führte zu einem Anstieg der Nachfrage nach dem lokalen Erzeugnis sowie des Direktverkaufs und diente als treibende Kraft für andere lokale Erzeugnisse, wodurch die Wirtschaft in dieser Bergregion insgesamt unterstützt und gefördert wird. Es wurde jedoch festgestellt, dass bei den Abnehmern größeres Interesse für Laibe mit einer geringeren Höhe und folglich einer etwas kleineren Stückgröße besteht. Derartige Laibe würden einerseits die Direktabnehmer, die kleine Portionen schätzen, zufriedenstellen und andererseits die Supermarktketten, da sie den Verpackungsanforderungen der in Papier verpackten Erzeugnisse besser gerecht werden, und zuletzt auch die ausländischen Kunden, die von dem Erzeugnis begeistert sind, sich aber gewiss scheuen, zu schwere Laibe mit nach Hause zu nehmen. Um den geänderten Anforderungen der Verbraucher und Vertriebshändler gerecht zu werden, wird es als wichtig erachtet, dass die beantragte geringfügige Änderung genehmigt wird, unter Berücksichtigung der Tatsache, dass eine Änderung der Parameter in der genannten Form die nachfolgenden Verarbeitungsphasen, die Reifung und insbesondere die Merkmale des Erzeugnisses nicht beeinflusst, die alle so bleiben, wie sie in der Produktspezifikation festgelegt sind.

EINZIGES DOKUMENT

„STRACHITUNT“

EU-Nr.: PDO-IT-02092 — 24.11.2015

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

### 1. Name

„Strachitunt“

### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

#### 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

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

„Strachitunt“ ist ein Blauschimmelkäse aus roher Kuhvollmilch, der nach einem traditionellen Verfahren aus zwei Teigen hergestellt wird und eine mittlere bis lange Reifezeit von mindestens 75 Tagen hat.

„Strachitunt“ besitzt eine dünne, bisweilen mit Oberflächenschimmel bedeckte runzelige Rinde von mittelfester Konsistenz, die sich im Verlauf der Reifung von gelblich zu grau verfärbt.

Der zylindrische Käselaiab hat plane Ober- und Unterseiten von 25-28 cm Durchmesser und gerade oder leicht nach außen gewölbte Seiten mit einer Höhe von 10-18 cm. Das Gewicht der Laibe beträgt zwischen 4 und 6 kg.

Im Anschnitt hat „Strachitunt“ einen festen, direkt unter der Rinde schmelzenden, marmorierten Teig mit cremigen Streifen und grünblauen Schimmeladern (Blauschimmel). Die Intensität der Blauschimmelbildung in der Käsemasse hängt von der Menge der in der Milch natürlich vorhandenen Schimmelsporen und von deren Entwicklungsfähigkeit ab.

Der intensive, aromatische Geschmack reicht von mild bis pikant und nimmt im Verlauf des Reifungsprozesses an Intensität zu.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 48 %

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

Die Erzeugung des Strachitunt erfolgt mit Rohmilch aus zwei verschiedenen Melkgängen, die zu mindestens 90 % von Kühen der Braunviehrasse stammt.

Bei der Herstellung werden handelsübliches Kälberlab und Salz eingesetzt.

Die verwendete Milch stammt aus Viehhaltungsbetrieben, deren Futter zu mindestens 65 % der Gesamttrockenmasse aus Grün- oder Heufutter von artenreichen Wiesen stammt. Mindestens 90 % dieses Futters, also etwa 60 % der Gesamtration, muss aus dem in Punkt 4 spezifizierten Gebiet kommen. Des Weiteren besteht das Futter aus Getreidekraftfutter (Mais, Gerste, Weizen), Hülsenfrüchten (Soja) und Nebenprodukten aus der Verarbeitung von Getreide und Hülsenfrüchten (weniger als 35 % der Trockenmasse); als Zusatzstoffe kommen Viehsalz und Mineral- und Vitaminkomplexe zum Einsatz.

Die Verfütterung von Maissilage ist verboten.

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

Alle Phasen des Erzeugungsprozesses, von der Aufzucht der Kühe und der Gewinnung und Verarbeitung der Milch bis zur Herstellung und Reifung des Käses, erfolgen innerhalb des unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiets.

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

Portionierung und Verpackung von „Strachitunt“ g.U. dürfen auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen. Die Portionierungs- und Verpackungsbetriebe sind gehalten, das Konsortium für den Schutz des „Strachitunt“ (Consorzio di Tutela dello Strachitunt) vorab von den entsprechenden Aktivitäten in Kenntnis zu setzen.

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

„Strachitunt“ gelangt als ganzer Käselaib oder portioniert in den Handel. Vor der Vermarktung wird auf einer Seite des Laibs das unten wiedergegebene Logo (siehe Abb.) und auf dem Rand das Herstellungsdatum angebracht.

Wenn der Käse als ganzer Laib verkauft wird, muss auf der Oberseite zudem ein dünnes Papieretikett mit dem Namen „Strachitunt“ und dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung (siehe Abb.) angebracht werden. Bei der Vermarktung in Teilstücken ist das Logo (siehe Abb.) auch auf der Außenverpackung anzubringen.

Abb.

Logo



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

Das Erzeugungsgebiet Valtaleggio umfasst — ganz oder zum Teil — die in der Provinz Bergamo in mindestens 700 m ü. M. gelegenen Gemeinden Taleggio, Vedeseta, Gerosa und Bello.

#### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das im Herzen der Orobischen Voralpen und zu einem wesentlichen Teil im Regionalpark Parco delle Orobie Bergamasche gelegene Taleggio-Tal ist recht weit von der industrialisierten lombardischen Ebene und ihren Bevölkerungszentren entfernt — eine Gegend ohne industrielle Aktivitäten und ohne Umweltbelastung. Hier gibt es noch weitgehend unangetastete, naturbelassene Areale, die einen positiven Einfluss auf alle Produktionstätigkeiten im Erzeugungsgebiet haben.

Die oben angeführten Gemeinden grenzen nicht nur aneinander, sondern weisen auch ähnliche anthropogeografische Merkmale auf. Die zahlreichen Weidewiesen sind eine ideale Grundlage für Viehzucht und Almwirtschaft und ermöglichen die Gewinnung und Weiterverarbeitung der zur Erzeugung des „Strachitunt“ bestimmten Milch. Typischerweise werden in dieser Bergregion vor allem Kühe der Braunviehrasse gehalten. Die geografische Lage des Ursprungsgebiets erlaubt eine Weidehaltung von sechs Monaten im Jahr, was zum Wohlbefinden der Tiere und dadurch auch zur Steigerung der Milchqualität beiträgt. Mit diesen Voraussetzungen, zu denen die allgemeinen klimatischen Verhältnisse dieser Bergregion auf einer Höhe von mindestens 700 m ü. M. und die Lagerungsbedingungen in den Reifekammern hinzukommen, bietet das Erzeugungsgebiet seit jeher ein optimales Umfeld für die Herstellung zahlreicher Weichkäsesorten. Die Ortschaften im geografischen Gebiet waren schon immer durch Landwirtschaft und Käsereiwirtschaft geprägt, sodass die Produktion und Reifung des „Strachitunt“ nach altbewährten Verfahren erfolgt.

Die Gewinnung und Verarbeitung der Milch erfolgen hier direkt auf den Almen oder in lokalen Betrieben: Im ersten Fall muss die Milch überhaupt nicht transportiert werden, im zweiten fallen nur kurze Transportwege an.

Die traditionellen Techniken, wie die Verwendung von zwei Teigen und der Einsatz von Sauermolke als fettlösendes Mittel zur Reinigung des Kessels und der Arbeitswerkzeuge, kommen jedoch nicht nur der Genusstauglichkeit des Enderzeugnisses zugute, sondern sind auch umweltschonend und bewahren die natürliche Mikroflora der Arbeitsräume. Die Betriebe im Erzeugungsgebiet haben meist unterirdische Reifekammern und arbeiten mit „statischer“ Kühlung, indem sie vor allem die niedrigen Außentemperaturen nutzen. Diese Möglichkeit ergibt sich aus der Lage des Tals, wo die Sonneneinstrahlung am rechten Ufer des kleinen Gebirgsflusses Enna auch im Sommer sehr begrenzt ist. Dies ist der für „Strachitunt“ charakteristischen mehr oder weniger intensiven Blauschimmelbildung förderlich.

„Strachitunt“ ist ein nach traditioneller Käseerei-Technik aus zwei Teigen hergestellter Käse, bei dem der Käsebruch vom Abend (kalte cagliata) mit der ca. zwölf Stunden später gewonnenen, dickgelegten Morgenmilch (warme cagliata) zusammengeführt wird.

Die beiden Käsemassen werden dann vermischt und zu einem Laib geformt.

Dieses besondere Verfahren, die durch natürliche Schimmelpilze hervorgerufene mehr oder weniger intensive Blauschimmelbildung (die Zugabe von Starterkulturen zur Milch ist verboten) und der kompakte, unter der Rinde schmelzende, marmorierte Teig mit cremigen Streifen sind die besonderen Merkmale, die „Strachitunt“ von anderen Käsesorten unterscheiden.

Das Herstellungsverfahren des „Strachitunt“ hängt eng mit den geomorphologischen Merkmalen des Valtaleggio zusammen, auf deren Grundlage hier landwirtschaftliche Kleinbetriebe entstanden, die Käse für den eigenen Verbrauch erzeugten.

Darüber hinaus hat die Haltung von Rindern der Braunviehrasse, die sich hervorragend an die pedoklimatischen Bedingungen dieser Bergregion anpassen, auch heute noch großen Einfluss auf die Merkmale der hier gewonnenen Milch.

Früher konnte in den Kupferkesseln nur rohe Milch zu Käse verarbeitet werden, da als Brennmaterial ausschließlich Holz zur Verfügung stand und eine Wärmebehandlung der Milch deshalb nicht möglich war.

Weil die Milch unmittelbar nach dem Melken verarbeitet werden musste und es keine Möglichkeit gab, sie in gekühlten Räumlichkeiten aufzubewahren, kam zudem ein Käseverfahren zum Einsatz, bei dem zwei Teige verwendet werden: die frisch gewonnene, dickgelegte warme Milch und der aus dem vorhergehenden Verarbeitungsschritt stammende kalte Käsebruch.

Dieses Verfahren ermöglicht eine sehr enge Verbindung zwischen den physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften der Milch und der Qualität des Enderzeugnisses. Dank der in der Milch und in den Reifekammern natürlich vorkommenden Schimmelsporen kann sich mithilfe der speziellen Herstellungsmethode und der Praxis des Durchstechens der Laibe im Verlauf des Reifungsprozesses Blauschimmel im Käse bilden.

Alle Phasen des Herstellungsprozesses sind untrennbar mit dem geografischen Umfeld und den überlieferten Traditionen verbunden, die für die besonderen Merkmale des Enderzeugnisses sorgen.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden: <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](http://www.politicheagricole.it)); dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (links auf dem Bildschirm) klicken und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ klicken.









