

Amtsblatt der Europäischen Union

C 225



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

22. Juni 2016

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 225/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV) ⁽¹⁾	1
2016/C 225/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV) ⁽¹⁾	1

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 225/03	Euro-Wechselkurs	2
2016/C 225/04	Zusammenfassung der Beschlüsse der Europäischen Kommission über Zulassungen für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind (Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006) ⁽¹⁾	3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2016/C 225/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7978 — Liberty Global/Vodafone/Dutch JV) ⁽¹⁾	4
2016/C 225/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8085 — AEA/Scan Global Logistics) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 225/07	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	6
2016/C 225/08	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

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 225/01)

Am 14. Juni 2016 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 32016M7970 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 225/02)

Am 16. Juni 2016 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 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 32016M8037 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⁾

21. Juni 2016

(2016/C 225/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1314	CAD	Kanadischer Dollar	1,4451
JPY	Japanischer Yen	118,39	HKD	Hongkong-Dollar	8,7778
DKK	Dänische Krone	7,4358	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5804
GBP	Pfund Sterling	0,76755	SGD	Singapur-Dollar	1,5169
SEK	Schwedische Krone	9,3240	KRW	Südkoreanischer Won	1 304,05
CHF	Schweizer Franken	1,0850	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6044
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,4466
NOK	Norwegische Krone	9,3718	HRK	Kroatische Kuna	7,5185
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 005,19
CZK	Tschechische Krone	27,064	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5563
HUF	Ungarischer Forint	314,08	PHP	Philippinischer Peso	52,379
PLN	Polnischer Zloty	4,3991	RUB	Russischer Rubel	72,7638
RON	Rumänischer Leu	4,5408	THB	Thailändischer Baht	39,837
TRY	Türkische Lira	3,2791	BRL	Brasilianischer Real	3,8100
AUD	Australischer Dollar	1,5073	MXN	Mexikanischer Peso	21,0037
			INR	Indische Rupie	76,4493

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

Zusammenfassung der Beschlüsse der Europäischen Kommission über Zulassungen für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 225/04)

Beschlüsse zur Erteilung einer Zulassung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2016) 3549	16. Juni 2016	Bis(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP) EG-Nr.: 204-211-0 CAS-Nr.: 117-81-7	VinyLoop Ferrara S.p.A. Via Marconi 73 44100 Ferrara Italien	REACH/16/2/0 REACH/16/2/3	Formulierung von recyceltem Weich-Polyvinylchlorid (PVC), das DEHP in Verbindungen und trockenen Verbindungen enthält Industrielle Verwendung von DEHP-haltigem, recyceltem Weich-PVC bei der Polymerverarbeitung durch Kalandrierung, Extrusion, Kompression und Spritzguss zur Herstellung von PVC-Erzeugnissen, ausgenommen: Spielzeug und Babyartikel; Radiergummis; Spielzeug für Erwachsene (Sexspielzeug und andere Artikel für Erwachsene, die in engen Kontakt mit den Schleimhäuten gelangen); Haushaltsgegenstände, die kleiner als 10 cm sind und an denen Kinder saugen oder auf denen sie kauen können; Verbrauchertextilien/Bekleidung, die auf der nackten Haut getragen wird; Kosmetika und Lebensmittelkontaktmaterialien, für die es sektorspezifische Rechtsvorschriften der Union gibt	21. Februar 2019	Gemäß Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen der Verwendung des Stoffs die Risiken, die mit dieser Verwendung für die menschliche Gesundheit einhergehen, und es existieren keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien, die für die Antragsteller und einige ihrer nachgeschalteten Anwender technisch und wirtschaftlich zumutbar sind.
			Stena Recycling AB Fiskhamngatan 8 400 40 Göteborg Schweden	REACH/16/2/1 REACH/16/2/4			
			Plastic Planet srl Via N. Copernico 16 35013 Cittadella Italien	REACH/16/2/2 REACH/16/2/5			

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse (in englischer Sprache) abgerufen werden: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm.

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7978 — Liberty Global/Vodafone/Dutch JV)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2016/C 225/05)

1. Am 14. Juni 2016 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 Vodafone Group plc („Vodafone“, Vereinigtes Königreich) und das Unternehmen Liberty Global Europe Holding BV, das der Unternehmensgruppe Liberty Global plc („Liberty Global“, Vereinigtes Königreich) angehört, übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch Übertragung von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen in den Niederlanden.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Vodafone betreibt Mobilfunknetze und bietet Mobilfunkdienste wie mobile Sprach-, Nachrichten- und Datendienste an. Die meisten Vodafone-Betriebsgesellschaften erbringen darüber hinaus Leistungen in den Bereichen Festnetztelefonie, Festnetz-Internetzugang und/oder Kabel- und Internet-TV an. Innerhalb der EU ist Vodafone in zwölf Mitgliedstaaten tätig, darunter auch in den Niederlanden.
 - Liberty Global ist Eigentümer und Betreiber von Kabelnetzen für TV, Breitbandinternet und Sprachtelefonie in zwölf europäischen Ländern. In den Niederlanden ist Liberty Global in erster Linie über Ziggo tätig, das Eigentümer und Betreiber eines Kabelnetzes ist und digitale und analoge Internet-Telefoniedienste über Kabelnetze sowie — als virtueller Mobilfunknetzbetreiber — Mobilfunktelefoniedienste anbietet. Ziggo hält ferner eine Kapitalbeteiligung an HBO Nederland Coöperatief UA, das Kunden in den Niederlanden unter der Marke HBO drei Pay-TV-Programme und damit verbundene Video-on-Demand-Dienste anbietet. Ziggo hält derzeit die Übertragungsrechte für zahlreiche Sportveranstaltungen und bietet die Sportprogramme Ziggo Sport Totaal und Ziggo Sport an.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7978 — Liberty Global/Vodafone/Dutch JV 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“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.8085 — AEA/Scan Global Logistics)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2016/C 225/06)

1. Am 15. Juni 2016 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 AEA Investors SBF LP („AEA“, USA) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Scan Global Logistics Holding ApS („Scan Global Logistics“ Dänemark).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - AEA: privater Anlagefonds mit Beteiligungen in unterschiedlichen Wirtschaftszweigen, insbesondere Industriegüter mit hohem Mehrwert, Spezialchemikalien, Einzelhandel und Dienstleistungen;
 - Scan Global Logistics: auf einem Asset-Light-Geschäftsmodell basierende internationale Speditionsdienstleistungen.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8085 — AEA/Scan Global Logistics 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 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

(2016/C 225/07)

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

EU-Nr.: PL-PDO-0105-01357 — 30.7.2015

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Lokalna Grupa Producentka Karpia Zatorskiego
Plac Kościuszki 5
32-640 Zator
POLEN

Tel. +48 338412128, +48 602464243
Fax +48 338410585
E-Mail: fishrzd@man.pl

Die antragstellende Vereinigung hat in ihrer Eigenschaft als die maßgebliche Vereinigung in Bezug auf dieses Erzeugnis ein berechtigtes Interesse am Antrag auf die Genehmigung einer Änderung dieser Spezifikation; die Vereinigung hatte die Eintragung des Namens „Karp zatorski“ als eine g.U. beantragt.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

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 (bitte angeben)

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.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

5. Änderungen

Die Änderung besteht in der Umformulierung der in Nummer 3.2 des Einziges Dokuments aufgeführten Angaben zur chemischen Zusammensetzung des Fleisches des „Karp zatorski“. Hierzu zählen das Löschen der Angaben zur Trockenmasse und Rohasche sowie die Aufführung des Gesamteiweiß- und Rohfettgehalts des Fleisches des „Karp zatorski“ in Form von Wertbereichen:

- Gesamteiweiß: 17,0-19,3 %;
- Rohfett: 3,2-5,9 %.

Die Angaben zur Trockenmasse und Rohasche haben einen rein informativen Charakter, da sich der Gehalt an Trockenmasse und Rohasche keineswegs auf die besonderen Eigenschaften des „Karp zatorski“ auswirkt. Die besonderen Eigenschaften des „Karp zatorski“ beruhen vor allem auf dem Gesamteiweiß- und Rohfettgehalt des Erzeugnisses. Die chemische Zusammensetzung des „Karp zatorski“ ergibt sich aus der Erfüllung besonderer Anforderungen auf den verschiedenen Stufen der Erzeugung, einschließlich der Verfütterung von natürlichem Futtergetreide. Ferner hängt die chemische Zusammensetzung des „Karp zatorski“ von den besonderen Merkmalen des geografischen Gebiets ab, in dem der Fisch erzeugt wird. Hierzu zählt insbesondere Folgendes: das dichte Netz von Oberflächengewässern, die gute Grundwasserqualität, das milde Klima und die große Vielfalt der Bodendecke. Die Tatsache, dass dieses Gebiet ins Naturschutzprogramm Natura 2000 aufgenommen wurde, zeugt von dessen Einzigartigkeit. Im ursprünglichen Wortlaut dieses Dokuments wurde die chemische Zusammensetzung des Fleisches des „Karp zatorski“ in Form von Werten ausgedrückt, die im Rahmen der auf einer bestimmten Stufe des Produktionszyklus durchgeführten Tests ermittelt wurden. Diese Werte können nicht mit einer Genauigkeit von zwei Dezimalstellen reproduziert werden. Aus diesem Grund wird vorgeschlagen, Wertbereiche für den Gesamteiweiß- und Rohfettgehalt zur Bestimmung der chemischen Zusammensetzung des Fleisches des „Karp zatorski“ einzuführen. Die vorgeschlagene Änderung ist auch wegen der Schwankungen der chemischen Zusammensetzung des Fleisches des „Karp zatorski“ notwendig, die die Fütterungsintensität, die Art des Futtergetreides (Anteile von Weizen, Gerste, Triticale und Mais), unter Berücksichtigung der in der Spezifikation festgelegten einschlägigen Anforderungen, sowie die je nach den im betreffenden Jahr vorherrschenden natürlichen Bedingungen von den Fischen verzehrte Menge natürlicher Nahrung widerspiegeln.

Was die chemische Zusammensetzung des Fleisches des „Karp zatorski“ anbelangt, so wirken sich das Löschen des Gehalts an Trockenmasse und Rohasche sowie die Einführung der Wertbereiche für Gesamteiweiß und Rohfett keineswegs auf die besonderen Merkmale oder den Geschmack des „Karp zatorski“ aus.

Darüber hinaus wurden die Angaben zu den besonderen Merkmalen des „Karp zatorski“ von Punkt 5.2 nach Punkt 3.2 verschoben, ohne dass die Parameterwerte geändert wurden.

EINZIGES DOKUMENT

„KARP ZATORSKI“

EU-Nr.: PL-PDO-0105-01357 — 30.7.2015

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

1. Name(n)

„Karp zatorski“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus.

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

Beim „Karp zatorski“ handelt es sich um einen Hybriden des Spiegelkarpfens (*Cyprinus carpio*), der aus einer Kreuzung der Reinzuchtlinie des Zator-Karpfens mit den folgenden Reinzuchtlinien entstand: ungarische, jugoslawische und israelische (Dor-70) Zuchtlinie sowie polnische Zuchtlinie des Gołysz-Karpfens. Der „Karp zatorski“ wird als Lebendfisch sowie frisch und unverarbeitet verkauft. Ferner wird der „Karp zatorski“ ausschließlich in Erdteichen gemäß der für Zator-Karpfen typischen Aufzuchtmethode mit zweijähriger Haltungsdauer gezüchtet.

Äußere Merkmale:

- Gewicht des zum Verkauf bestimmten Fisches: zwischen 1 100 g und 1 800 g;
- Farbe: olivfarben bzw. oliv-blau;
- Beschuppung: Spiegelkarpfen mit pfeil-, längsstreifen- bzw. sattelförmiger Schuppenreihe;
- gedrungene Form;
- Hochrückigkeitsfaktor: 2,2-2,4;
- schnelles Wachstum;
- Fleischausbeute: 61-64 %;
- Korpulenzfaktor (nach Fulton): 3,9-5,0;
- Fleisch ohne schlammigen Geruch mit einem Aroma von frischem Fisch und einem feinen Geschmack;
- Futterkoeffizient für Getreide: 5;
- Überlebensrate: 86 %;
- überdurchschnittlich hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten.

Chemische Zusammensetzung des Fleisches des „Karp zatorski“:

- Gesamteiweiß: 17,0-19,3 %;
- Rohfett: 3,2-5,9 %.

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

Ernährungsgrundlage für die Fische ist zum überwiegenden Teil natürliches, in den Teichen entstehendes Futter. Durch die hohe Eigenproduktivität der Karpenteiche im Erzeugungsgebiet basiert die Ernährung der Fische auf Nahrung natürlichen Ursprungs, die sich in den Teichen bildet. In allen Erzeugungsabschnitten wird zur Zufütterung nur natürliches Futtergetreide (Weizen, Gerste, Triticale, Mais) verwendet, das zu mindestens 70 % aus dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet stammt und das sich dank der spezifischen Bodenverhältnisse und klimatischen Merkmale des Gebiets durch seine hohe Qualität auszeichnet und hohe veterinärhygienische Anforderungen erfüllt. Beim Ankauf von Futtergetreide wird auf dessen Qualität und Feuchtigkeitsgehalt geachtet, der nicht über 11 % liegen darf. Auf eine eventuelle Beimischung von Futter aus dem Ankauf außerhalb des Erzeugungsgebiets des „Karp zatorski“ wird nur im Falle eines ungenügenden Angebots von Futter aus dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet zurückgegriffen. Zur Erzeugung des „Karp zatorski“ werden keinerlei künstliche Nahrung oder Futterzusätze verwendet.

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

Der gesamte Erzeugungszyklus des „Karp zatorski“ muss in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet stattfinden. Der Erzeugungszyklus des „Karp zatorski“ besteht aus fünf Stufen:

1. Laichen;
2. Anzucht der Sommerfischbrut;
3. Aufzucht und Überwinterung der Herbstbrut;
4. Besatz der Abwachsteiche;
5. Abfischen der Karpfen aus den Fischspeichern.

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*

Der Name „Karp zatorski“ wird für die Vermarktung von Lebendfisch verwendet. Aus diesem Grund erscheint diese Bezeichnung bei Großhandelslieferungen von Fischen in Transportbehältern und unter Verwendung von Kraftfahrzeugen auf den Rechnungen, Lieferscheinen und Frachtpapieren und kann auch auf dem Behälter oder dem Kraftfahrzeug angebracht werden. In den Einzelhandelsverkaufsstellen verbleiben die lebenden Fische bis zum Verkauf in speziellen, mit Sauerstoff belüfteten Becken. Diese Becken sind mit der deutlich sichtbaren Aufschrift „Karp zatorski“ gekennzeichnet.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der „Karp zatorski“ wird im Verwaltungsgebiet von drei Gemeinden im westlichen Teil der Woiwodschaft Kleinpolen erzeugt. Dabei handelt es sich um die Gemeinden Zator und Przewodów im Kreis Oświęcim sowie die Gemeinde Spytkowo im Kreis Wadowice. Das Erzeugungsgebiet umfasst 134 km², wobei sich die Erzeugung vorwiegend auf das Verwaltungsgebiet der Gemeinde Zator konzentriert.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Anfänge der Fischerei und Aufzucht von Karpfen in der Gemeinde Zator reichen bis zur Wende zwischen dem 11. und 12. Jahrhundert zurück. Seit dieser Zeit hat sich hier zunächst die Fischereiwirtschaft und im Weiteren die Bewirtschaftung von Zuchtteichen entwickelt. Dabei handelt es sich um das älteste Zentrum dieser Art in der Region. Die Entwicklung der Fischzucht wurde begünstigt durch das dichte Gewässernetz (Flüsse: Soła, Skawa, obere Weichsel), geeignete Bodenverhältnisse für den Anbau der vier wichtigsten Getreidearten, die die Futterquelle der Karpfen sind, das milde Klima sowie die Möglichkeit, den Fisch als Ware auf dem Wasserweg in die Stadt Krakau und Umgebung zu transportieren. Die Teiche wurden wie eine Perlenkette entlang den Flüssen angelegt. Dadurch wurde schwerkraftbedingt der Zulauf und Abfluss des Wassers und auch die Trockenlegung des Teichgrundes ermöglicht. Nach dem Ersten Weltkrieg setzte eine deutliche Aufwärtsentwicklung der Fischereiwirtschaft ein. Die während des Krieges zerstörten Teiche wurden instand gesetzt, neue Technologien wurden eingeführt, und der Fischhandel durch Kleinabnehmer wurde reguliert, woraufhin das erste Fischgeschäft in Krakau eröffnet wurde. Im Jahr 1946 wurde das Staatsgut Zator durch die Jagiellonen-Universität Krakau übernommen und das Institut für Tierzucht gegründet, an dem im Folgenden an der Verbesserung des Nutzwertes der Karpfen gearbeitet wurde (heutige Fischereiversuchsanstalt).

In dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet wurde die einheimische Karpfenlinie gezüchtet, die seit 1955 in Inzucht aufrechterhalten wird und als solche nie kommerziell genutzt wurde. Die örtlichen Züchter und Wissenschaftler haben vielmehr durch Beobachtungen, Forschungsarbeiten und Erfahrungswerte eine Kreuzung der Reinzuchtlinie des Zator-Karpfens mit anderen Karpfenlinien gefunden, die bestens an die in diesem Gebiet herrschenden Bedingungen angepasst ist. Ab 1946 wurde schrittweise die für das Erzeugungsgebiet Zator typische Methode der Karpfenaufzucht eingeführt, die auf einem Zwei-Jahres-System beruht, bei dem im ersten Jahr eine Gewichtszunahme der Fische von 60 bis 150 Gramm und eine Überlebensrate von bis zu 86 % erreicht werden. Diese Methode erlaubt es, gestützt auf das reiche natürliche Nahrungsangebot der Gewässer dieser Region, den Aufzuchtzyklus des Karpfens auf zwei Jahre zu verkürzen. Außerdem wird durch diese Methode sichergestellt, dass Karpfen mit einem Gewicht von 1 100-1 800 g erzeugt werden, wobei das große Wachstumspotenzial der Fische im zweiten Jahr des Erzeugungszyklus genutzt wird. Die meisten der mit der Erzeugung des „Karp zatorski“ verbundenen Arbeiten werden von Hand ausgeführt, wobei das Wissen und die Erfahrung der hiesigen Menschen von herausragender Bedeutung sind. Über die vielen langen Jahre hinweg, in denen der notwendige Erfahrungsschatz gesammelt wurde, ist es den Züchtern aufgrund ihres fachlichen Wissens gelungen, die verschiedenen Schritte des Erzeugungsprozesses zu optimieren, wie z. B. die Wahl der anfänglichen Besatzdichte von 200 000 Jungfischen pro Hektar im Zuchtteich, wodurch die Ausbreitung von Krankheiten verhindert wird, Verluste minimiert werden und eine möglichst effiziente Nutzung der natürlichen Nahrung erreicht wird. Von großer Bedeutung ist auch das Wissen, wie der Schrotungsgrad des Futtergetreides und seine Dosierung jeweils dem Gewicht der Fische angepasst werden müssen.

Die unten näher beschriebenen Vorzüge des in Punkt 4 genannten geografischen Gebiets sind ausschlaggebend für die Schaffung günstiger Bedingungen für die Fischzucht sowie die Ausprägung der typischen Merkmale des „Karp zatorski“.

Charakteristisches Merkmal des Erzeugungsgebiets des „Karp zatorski“ ist sein dichtes Gewässernetz, d. h. ein Netz von Flüssen, das durch ein dichtes Netz von Entwässerungsgräben sowie von Gräben zur Wasserversorgung der einzelnen Teiche ergänzt wird. Die Fischteiche nehmen etwa 22 % der Fläche der Gemeinde Zator ein. Sie zeichnen sich durch eine hohe natürliche Eigenproduktivität in Form einer starken Zunahme der Biomasse aus. Die Karpfenteiche im Erzeugungsgebiet bieten eine reiche natürliche Nahrungsgrundlage für die Fische: Zooplankton, Phytoplankton und Benthos. Wegen der zahlreichen Seen, Teiche und Tümpel in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet wird diese Gegend auch als „Dolina Karpia“ (Karpfental) bezeichnet.

Das Erzeugungsgebiet des „Karp zatorski“ liegt in der hydrogeologischen Region des Karpatenvorlands. Der Grundwasserleiter befindet sich in einer Tiefe von 5-10 m unter der Erdoberfläche. Die durchschnittliche Mächtigkeit des Aquifers wird auf 4,8 m und die Infiltrationsrate auf 244 mm/24 h geschätzt. Das Wasser zeichnet sich durch seine gute Qualität (Güteklasse Ib) aus.

Das Erzeugungsgebiet des „Karp zatorski“ liegt in der mitteleuropäischen Klimazone, in der Klimaregion der Karpaten, im unteren Teil der gemäßigt warmen Klimastufe. In dieser Region verbinden sich die Einflüsse des kontinentalen und maritimen Klimas. Die Art des Klimas wird auch durch die Nähe zum Gebirge beeinflusst. Die Vegetationsperiode (mittlere Tagestemperatur von über 5 °C) beträgt 224 Tage, die Dauer des intensiven Pflanzenwachstums (mittlere Tagestemperatur über 10 °C) erstreckt sich von Ende April bis Mitte Oktober, und die frostfreie Zeit beträgt 172 Tage.

Im Erzeugungsgebiet des „Karp zatorski“ findet sich eine große Vielfalt der Bodendecke, wie Braunerden und Pseudo-Bleicherden, Schwemmböden, Gleyböden, Schwarzerde, Torfböden und anmoorige Böden.

Die Gegend, in der der „Karp zatorski“ gezüchtet wird, zeichnet sich insbesondere durch saubere Luft und eine artenreiche und seltene Flora und Fauna aus. Dank seines Naturreichtums wurde dieses Gebiet vom polnischen Vogelschutzbund anhand der Kriterien von BirdLife International als besonderes Schutzgebiet des ökologischen Netzes Natura 2000 — Dolina Dolnej Skawy (PL 125) — ausgewiesen. Dieses Schutzgebietsnetz spielt in der Europäischen Union eine wichtige Rolle für die Erhaltung der natürlichen Lebensraumtypen und wild lebenden Tier- und Pflanzenarten.

Die außergewöhnliche Qualität des „Karp zatorski“ ist untrennbar mit der natürlichen Umwelt in dem geografischen Gebiet verbunden, in dem der Fisch erzeugt wird. Der „Karp zatorski“ verdankt seine Qualität aber nicht nur den einzigartigen Vorzügen der natürlichen Umwelt, sondern auch den örtlichen Traditionen und Aufzucht- und Haltungstechniken. Nur dank der Wechselwirkung dieser Faktoren ist die Erzeugung von Karpfen möglich, die sich durch die typischen Merkmale auszeichnen. Die natürlichen Faktoren fördern die Bildung einer ausreichenden Menge hochwertiger natürlicher Nahrung in den Karpfenteichen. Zudem herrschen im Erzeugungsgebiet des „Karp zatorski“ günstige Bodenverhältnisse und klimatische Bedingungen für den Anbau der vier wichtigsten Getreidearten für die Zufütterung. Vor allem dank der hohen Eigenproduktivität der Teiche stützt sich die Ernährung der Karpfen auf natürliches Futter, ohne dass künstliche Futtermittel oder Futterzusätze zum Einsatz kommen. Die hohe Eigenproduktivität der Karpfenteiche ermöglicht es auch, auf den Einsatz von leicht vergärbarem, künstlichem Kohlenhydratfutter zu verzichten, wodurch das Auftreten von Krankheitserregern beschränkt werden konnte. Dies spiegelt sich in der Gesundheit des „Karp zatorski“ und den einzigartigen organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses wider. Insbesondere ist dies Voraussetzung für das frische Fischaroma und den zarten Geschmack des Fischfleisches. Die genannten Vorzüge des abgegrenzten geografischen Gebiets sind auch der Grund für die Erzeugung von Fischen, die sich durch ihre Hochrückigkeit und hervorragende Muskulatur auszeichnen, wovon ihr hoher Korpulenzfaktor zeugt. Die Erzeugung des „Karp zatorski“ ist eng mit seinem Herkunftsgebiet und der Nähe von dessen natürlichen Wasserläufen und Seen verbunden, da die dortigen Flussläufe und ihre Nebenflüsse dieses Gebiet so reich mit der zur Fischzucht erforderlichen Wassermenge versorgen. Aufgrund der Geländegestalt war das Anlegen großer und funktionaler Teichanlagen möglich. Die Böden, auf denen die Teiche angelegt wurden, und die vorherrschenden klimatischen Bedingungen, insbesondere die lange Vegetationsperiode, sowie der Reichtum an hochwertiger natürlicher Nahrung haben direkten Einfluss auf die hohe natürliche Leistung der Karpfenteiche (d. h. die je Hektar ohne Zufütterung erzielbare Fischerzeugungsmenge), die zwischen 150-300 kg/ha beträgt. Die einzigartigen Eigenschaften des „Karp zatorski“ sind auch darauf zurückzuführen, dass die örtlichen Züchter und Wissenschaftler durch Beobachtungen, Forschungsarbeiten und Erfahrungswerte eine Kreuzung der Reinzuchtlinie des Zator-Karpfens mit bestimmten anderen Reinzuchtlinien (ungarische, jugoslawische und israelische (Dor-70) Zuchtlinie sowie polnische Zuchtlinie des Gołysz-Karpfens) gefunden haben, die bestens an die in diesem Gebiet herrschenden Bedingungen angepasst ist. Die erhaltene Nachkommenschaft ist durch ausgezeichnete Produktionsmerkmale wie eine hohe Überlebensrate und eine gute Futterumwandlung gekennzeichnet, was in einem niedrigen Futterkoeffizienten zum Ausdruck kommt. Dank dem Heterosis-Effekt wachsen die Karpfen schneller und sind widerstandsfähiger gegen Krankheiten, weisen eine höhere Fleischigkeit auf und sind sehr gut den örtlichen natürlichen Bedingungen angepasst. Die Anwendung der für die Gegend von Zator typischen Aufzuchtmethode, die auf die Umweltbedingungen in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet abgestellt ist, erlaubt es, ein Erzeugnis mit besonderen Merkmalen zu erzielen. Die Verkürzung des Haltungszeitraums auf zwei Jahre ermöglicht die Erzeugung von Jungkarpfen mit ausgezeichneten Geschmackseigenschaften und organoleptischen Merkmalen sowie von Fleisch mit geringerem Fettanteil als bei im Handel erhältlichen älteren Fischen, die bei den anderswo üblichen längeren Aufzuchtzyklen erzeugt werden. Das geringe Alter des Karpfens ist für den zarten Geschmack des „Karp zatorski“ ausschlaggebend, der diesen von den in anderen geografischen Gebieten erzeugten Karpfen unterscheidet. Das geringe Alter entscheidet auch über die Qualität des Fleisches und seine organoleptischen Eigenschaften, die von den Verbrauchern hoch geschätzt werden. Die besonderen Merkmale des „Karp zatorski“ finden bei den Verbrauchern Anklang, was durch den für dieses Erzeugnis bezahlten Preis bestätigt wird, der um 10-15 % über dem Preis für Karpfen aus anderen geografischen Gebieten liegt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://www.minrol.gov.pl/jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-3-czerwca-2015-roku>

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

(2016/C 225/08)

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

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE“

EU-Nr.: SI-PGI-0105-01361 — 2.9.2015

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

GOLICA GIZ (Vereinigung von Kürbisbauern, landwirtschaftlichen Genossenschaften, bäuerlichen und gewerblichen Betrieben zur Herstellung von Kürbiskernöl)
Trg svobode 3
SI-2310 Slovenska Bistrica
SLOWENIEN

Die antragstellende Vereinigung hat auch den Antrag auf Schutz des „Štajersko prekmursko bučno olje“ eingebracht und hat daher ein berechtigtes rechtliches Interesse.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowenien

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

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)

1. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Die unter der Überschrift „Predstavitev izdelka“ (Produktpräsentation) angegebene Schwankungsbreite des Gehalts an Stearinsäure (C18:0) muss berichtigt werden. Die gemäß den nationalen Vorschriften in der genehmigten Spezifikation aufgeführte Schwankungsbreite des Stearinsäuregehalts wird fälschlicherweise mit „3-15“ angegeben und muss auf „3-16“ korrigiert werden.

⁽¹⁾ Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Unter der Überschrift „Upravičenost do označbe geografska označba“ (Eignung für eine geografische Angabe) werden Angaben zu den Anbaugebieten von Ölkürbissen und zu den angebauten Sorten gemacht. Nachdem sich die Größe der Anbaugebiete von Ölkürbissen und die angebauten Sorten von Jahr zu Jahr ändern, besteht keine Notwendigkeit, in der Spezifikation darauf einzugehen.

2. Erzeugungsverfahren

Aus dem Diagramm zur Veranschaulichung der Erzeugungsstufen wird der Verweis auf den beim Pressen angewandten spezifischen Druck von 300 bar gestrichen. Da dieser in erster Linie von der Art der Presse abhängt, hat die Angabe spezifischer Werte angesichts der verschiedenen von den Erzeugern verwendeten Arten von Pressen keine Relevanz. Das Ziel jedes Erzeugers ist es, möglichst viel Öl aus der Röstmasse zu gewinnen.

Um sich den Bedürfnissen und Erfordernissen des Marktes anzupassen, wird die Angabe spezifischer Verpackungsmengen, und zwar 0,25 l, 0,5 l, 0,75 l und 1,0 l, gänzlich aus der Spezifikation gestrichen. Kürbiskernöl darf in Gebinden mit unterschiedlichem Volumen abgefüllt werden.

Hinsichtlich der Kontrollen der physikalisch-chemischen Parameter von Kürbiskernen werden die Vorschriften für die Analyse der verschiedenen Parameter gestrichen. Entscheidend ist, dass die Analyse der verschiedenen physikalisch-chemischen Parameter den maßgeblichen geltenden Vorschriften entspricht.

In der geltenden Spezifikation wird für Kürbiskerne ein Feuchtigkeitsgehalt von 6-9 % zum Zeitpunkt der Lieferung und von 6-7 % nach einer eventuellen Trocknung (bei über 9 %) festgelegt. Der Feuchtigkeitsgehalt von Kürbiskernen zum Zeitpunkt der Lieferung und nach einer etwaigen Trocknung sollte einheitlich auf maximal 9 % festgelegt werden. Gleichzeitig wird der untere Grenzwert für den Feuchtigkeitsgehalt von Kürbiskernen (6 %) gestrichen, da er nicht relevant ist: Selbst wenn der Feuchtigkeitsgehalt unter 6 % liegt, hat dies keine Auswirkung auf die endgültige Qualität des Kürbiskernöls.

In Bezug auf die festgelegte Röstdauer von 30-60 Minuten werden der untere Grenzwert (30 Minuten) gestrichen und der obere beibehalten (rund 60 Minuten). Es besteht keine Notwendigkeit, einen unteren Grenzwert festzulegen, weil die für das Rösten benötigte Zeit von der Qualität der Zutaten abhängt. Unabhängig von diesen Änderungen muss jeder Verarbeiter durch das Rösten eine braun-grüne Röstmasse mit einem nussigen Aroma erhalten.

Punkt 4.5 der Zusammenfassung geht ausführlich auf das Verfahren zur Erzeugung des „Štajersko prekmursko bučno olje“ ein. Der Text könnte vereinfacht werden, indem unter Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments nur die wichtigsten Stufen der Erzeugung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ aufgeführt werden, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden müssen, ohne genau auf jede einzelne Stufe einzugehen. Da die Kürbiskerne außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt werden dürfen, wird diese Stufe nicht als eine jener erachtet, die innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen müssen, und erscheint daher nicht mehr unter Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments.

3. Kennzeichnung

Es werden neue Vorschriften für die Kennzeichnung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ vorgeschlagen. Eine einfachere und einheitliche Kennzeichnung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ für innerhalb als auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets abgefülltes Öl wäre sinnvoll.

Der derzeitige Punkt 4.8 der Zusammenfassung legt unterschiedliche Vorschriften für die Verpackung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ innerhalb und außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets fest. Der Unterschied ist, dass innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets abgefülltes „Štajersko prekmursko bučno olje“ das nationale Qualitätszeichen tragen darf, während sich außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets abgefülltes „Štajersko prekmursko bučno olje“ bis zum Ursprung zurückverfolgen lassen muss.

Da die Rückverfolgbarkeit von „Štajersko prekmursko bučno olje“ unabhängig vom Ort der Abfüllung zu gewährleisten ist, muss diese Regelung sowohl für die Verpackung innerhalb als auch außerhalb des geografischen Gebiets gelten.

Die einheitliche Kennzeichnung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ ist zudem notwendig, um die Einhaltung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 901/2012 der Kommission vom 2. Oktober 2012 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Štajersko prekmursko bučno olje (g.g.A.))⁽¹⁾ zu gewährleisten. Die Durchführungsverordnung verlangt in Bezug auf die Kennzeichnungsvorschriften, dass das Ursprungsland (Slowenien) im selben Sichtfeld und in gleich großen Buchstaben wie der geschützte Name angegeben wird.

Um den Ursprung des Erzeugnisses stärker hervorzuheben, wird das derzeitige Logo für „Štajersko prekmursko bučno olje“ durch ein neues ersetzt, das die Aufschrift „Proizvedeno v Sloveniji“ („Hergestellt in Slowenien“) trägt.

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 3.10.2012, S. 3).

4. Sonstiges

Da die Rechtsvorschriften im Abschnitt „Zakonodaja“ (Rechtsvorschriften) nicht mehr in Kraft sind, wird allgemein auf die in Slowenien als auch in der EU geltenden Rechtsvorschriften verwiesen.

Die Änderung im Abschnitt „Tehnika ocenjevanja bučnega olja“ (Prüfverfahren für Kürbiskernöl) betrifft die Verbindung der organoleptischen Kategorien „Geruch“ (verbrannter Geruch und Fremdgerüche) und „Aroma“ (ranziges, verbranntes Aroma, Nachgeschmack). Im Rahmen der organoleptischen Prüfung wird also der Geruch auf Ranzigkeit, verbrannte oder fremde Gerüche hin bewertet, während das Aroma auf Ranzigkeit, verbrannte Aromen und Nachgeschmack untersucht wird. Dies trägt zu einem besseren Verständnis der Bewertung der organoleptischen Eigenschaften von Kürbiskernöl in Bezug auf Geruch und Aroma bei.

EINZIGES DOKUMENT

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE“

EU-Nr.: SI-PGI-0105-01361 — 2.9.2015

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

1. Name

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowenien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

„Štajersko prekmursko bučno olje“ ist ein unraffiniertes pflanzliches Speiseöl, das durch Pressen qualitativ hochwertiger gerösteter Kerne von Ölkürbissen erzeugt wird.

„Štajersko prekmursko bučno olje“ zeichnet sich durch eine dunkelgrüne bis dunkelrote Farbe und einen typischen aromatischen Geruch und Geschmack aus. Das Öl verfügt über eine günstige Fettsäurezusammensetzung: Es enthält rund 20 % gesättigte Fettsäuren, rund 35 % einfach ungesättigte Fettsäuren und rund 45 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Mit rund 50 mg Vitamin E je 100 g Öl ist das „Štajersko prekmursko bučno olje“ reich an Tocopherolen. Daneben enthält es andere Vitamine, Spurenelemente, Carotinoide, seltene Aminosäuren und natürlichen Farbstoff (Chlorophyll).

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

Welche Sorten von Kürbiskernen für die Herstellung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ infrage kommen, ist nicht festgelegt. Verwendet werden Kürbiskerne (*Cucurbita pepo*), die gesund, reif, dunkelgrün und frei von jeglichem Fremdgeschmack oder -geruch sein müssen, der auf nachteilige Veränderungen hindeuten würde. Für die Kontrolle von Kürbiskernen zur Herstellung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ gelten folgende physikalisch-chemischen Parameter:

— Verunreinigungen: maximal 1 %;

— Feuchtigkeitsgehalt: maximal 9 %;

— Ölgehalt: mindestens 40 %;

— Anteil beschädigter Kerne (abgerieben, zerbrochen): maximal 15 %.

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

Alle Stufen der Verarbeitung von Kürbiskernen — Übernahme, Lagerung, Reinigung, Trocknung, Mahlen, Kneten, Rösten, Pressen, Sedimentation und Qualitätskontrolle (physikalisch-chemische und organoleptische Analyse) — müssen innerhalb des geografischen Gebiets stattfinden.

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

—

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

„Štajersko prekmursko bučno olje“ muss rückverfolgbar sein. Jeder Erzeuger hat das Recht, seine eigene Verpackung und sein eigenes Etikett zu verwenden. Der geschützte Name „Štajersko prekmursko bučno olje“ muss jedoch auf dem Etikett oder an anderer Stelle der Verpackung angegeben werden, wobei das Ursprungsland (Slowenien) in gleich großen Buchstaben und im selben Sichtfeld wie der geschützte Name, das farbige Logo des Erzeugnisses und das EU-Zeichen erscheinen müssen (die Abbildung des nationalen Qualitätszeichens ist hingegen freiwillig).



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „Štajersko prekmursko bučno olje“ aus Kürbiskernen hergestellt wird, liegt innerhalb einer Grenzlinie, die von Dravograd bis Slovenj Gradec, Mislinja und Velenje (hier bildet die Hauptstraße die Grenze), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vranksko, Prebold, Zabukovica und Laško verläuft. Von dort verläuft die Grenze entlang den Flüssen Savinja und Save an Radeče, Sevnica, Krško und Brežice vorbei bis Obrežje, dann entlang der Staatsgrenze zu Kroatien bis zur Staatsgrenze zu Ungarn, entlang der Staatsgrenze zu Ungarn bis zur Staatsgrenze zu Österreich und schließlich entlang der Staatsgrenze zu Österreich (die Karawanken entlang) zurück nach Dravograd.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Štajersko prekmursko bučno olje“ ist eine kulinarische Spezialität des unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiets. Die Herstellung von Kürbiskernöl hat in den Gebieten Štajerska und Prekmurje Tradition, wie aus Aufzeichnungen über die Errichtung der ersten Kürbiskernölprelle in Fram bereits im Jahr 1750 hervorgeht. Die beträchtliche Produktion von Kürbiskernen in der Region führte zur Gründung mehrerer Betriebe für die handwerkliche Verarbeitung von Kürbiskernen zu Öl (in Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem usw.). Im Jahr 1904 gründete Albert Stigar in Slovenska Bistrica einen Betrieb zur handwerklichen Verarbeitung von Kürbiskernen zu Kürbiskernöl. In Prekmurje gibt es keine größeren Verarbeitungsbetriebe, sondern nur kleine Anlagen im Besitz von Landwirten. Einer von ihnen ist Ferdi Vučak in Vadarci (Goričko), dessen Mühle/Verarbeitungsanlage bereits seit 130 Jahren besteht und von seiner Familie inzwischen in der vierten Generation betrieben wird.

Der Ruf des „Štajersko prekmursko bučno olje“ verbreitet sich über die Grenzen Sloweniens hinaus in andere europäische Länder, in die USA, nach Australien, Russland usw., was unter anderem die Auszeichnung als innovativstes Produkt auf der Internationalen Lebensmittel- und Getränkemesse IFE07 (International Food & Drink Event) in London im Jahr 2007 belegt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf

