

Amtsblatt der Europäischen Union

C 228



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

24. Juni 2016

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 228/01 Euro-Wechselkurs 1

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2016/C 228/02 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8080 — Maxburg II/VREP/Norafin) ⁽¹⁾ 2

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 228/03 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 3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

23. Juni 2016

(2016/C 228/01)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,1389	CAD	Kanadischer Dollar		1,4517
JPY	Japanischer Yen		120,38	HKD	Hongkong-Dollar		8,8351
DKK	Dänische Krone		7,4396	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,5763
GBP	Pfund Sterling		0,76595	SGD	Singapur-Dollar		1,5252
SEK	Schwedische Krone		9,3030	KRW	Südkoreanischer Won	1	304,47
CHF	Schweizer Franken		1,0876	ZAR	Südafrikanischer Rand		16,4651
ISK	Isländische Krone			CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,4935
NOK	Norwegische Krone		9,2993	HRK	Kroatische Kuna		7,5210
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14	961,77
CZK	Tschechische Krone		27,062	MYR	Malaysischer Ringgit		4,5469
HUF	Ungarischer Forint		314,28	PHP	Philippinischer Peso		52,879
PLN	Polnischer Zloty		4,3571	RUB	Russischer Rubel		72,9548
RON	Rumänischer Leu		4,5114	THB	Thailändischer Baht		40,101
TRY	Türkische Lira		3,2692	BRL	Brasilianischer Real		3,8172
AUD	Australischer Dollar		1,5060	MXN	Mexikanischer Peso		20,8305
				INR	Indische Rupie		76,6510

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.8080 — Maxburg II/VREP/Norafin)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 228/02)

1. Am 16. 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 Maxburg Beteiligungen II GmbH & Co. KG („Maxburg II“, Deutschland), das der Unternehmensgruppe RAG-Stiftung („RAG“, Deutschland) angehört, und das Unternehmen VR Equitypartner GmbH („VREP“, Deutschland), welches der DZ Bank Unternehmensgruppe („DZ Bank Gruppe“, Deutschland) angehört, erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Norafin Verwaltungs GmbH einschließlich seiner operativen Tochtergesellschaften („Norafin“, Deutschland), derzeit unter alleiniger Kontrolle von VREP, durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Maxburg II: Private-Equity Unternehmen, das vorrangig in Beteiligungen an mittelständischen Industrieunternehmen im deutschen Sprachraum investiert. Maxburg II gehört zum RAG-Stiftung-Konzern, der im Wesentlichen in den Bereichen Steinkohlebergbau, Chemie und Immobilienwirtschaft tätig ist. RAG ist Hauptaktionärin der Evonik Industries AG (Deutschland), die in den Bereichen Spezialchemie und Hochleistungsmaterialien tätig ist.
- VREP: Private-Equity Unternehmen, das vorrangig in Beteiligungen an mittelständischen Industrieunternehmen im deutschen Sprachraum investiert. VREP gehört zur DZ BANK Gruppe, einer Zentral-Genossenschaftsbank, die auch als Geschäftsbank tätig ist.
- Norafin: Norafin entwickelt, produziert und vertreibt Spezialtextilverbundstoffe, vor allem Spezial-Vliesstoffe.

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 der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8080 — Maxburg II/VREP/Norafin per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
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

(2016/C 228/03)

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

EINZIGES DOKUMENT

„POULARDE DU PERIGORD“**EU-Nr.: FR-PGI-0005-01373 — 24.9.2015****g.U. () g.g.A (X)****1. Name**

„Poularde du Périgord“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Die „Poularde du Périgord“ ist eine von langsam wachsenden Rassen stammende gelbe Poularde mit unbefiedertem Hals.

Die „Poularde du Périgord“, deren Aufzucht mindestens 120 Tage dauert, ist ein junges Masthuhn. Sie ist ein fleischiges Festtagsgeflügel mit stark ausgeprägter voller Muskulatur und feinem Körperbau. Die sehr feine Haut hat eine gleichmäßige, intensiv gelbe Farbe und lässt einen bedeutenden Unterhautfettgewebeanteil erkennen. Das gesamte Muskelfleisch weist intramuskuläres Fettgewebe auf und wird als „durchwachsenes“ Muskelfleisch bezeichnet.

Sie kann als Schlachtkörper oder in Stücken, frisch oder tiefgekühlt, vermarktet werden. Sie kann in Folie, vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt werden.

Die Schlachtkörper der „Poularde du Périgord“ werden in folgenden Formen dargeboten:

- Schlachtkörper „effilé“ (oD-Ware) (Geflügel, gerupft, entdarnt, mit Kopf, Füßen und Innereien),
- küchenfertige Schlachtkörper (Geflügel gerupft, ausgenommen, ohne Kopf, mit oder ohne Ständer),
- Schlachtkörper „métifet“ bzw. „méti-fait“ (Geflügel gerupft, ausgenommen, mit oder ohne Ständer und mit unter einen Flügel geschobenem Kopf).

Die küchenfertigen Schlachtkörper haben ein Mindestgewicht von 1,7 kg und die entdarnten Schlachtkörper von 2 kg.

Das äußere Erscheinungsbild der ganzen Schlachtkörper ist einwandfrei und weist keine Mängel auf.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Während der gesamten Haltung der Tiere besteht das Futter ausschließlich aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen.

Folgende Pflanzen sind obligatorisch in der Futtermischung enthalten:

- Mais, in einer vom Alter abhängigen Menge;
- mindestens eine weitere Getreideart, darunter insbesondere Weizen, Gerste, Triticale, Sorghum, Hafer;
- Eiweißpflanzen für eine ausgewogene Rationsgestaltung.

Bei der Haltung sind vier Phasen zu unterscheiden, in denen ein unterschiedlicher physiologischer Bedarf besteht und entsprechend unterschiedliche Getreideanteile verabreicht werden:

- Startphase vom 1. bis zum 28. Tag:

Das Starterfutter besteht zu mindestens 50 Gew.-% aus einer Getreidemischung (Getreide und Getreidenebenprodukte). Zum Getreide gehören obligatorisch Mais und mindestens ein weiteres Halmgetreide (Weizen, Gerste, Triticale, Hafer) oder Sorghum.

Diese Getreidemischung enthält mindestens 25 Gew.-% Mais.

- Wachstumsphase vom 29. bis zum 52. Tag:

Das Futter in der Wachstumsphase besteht zu mindestens 70 Gew.-% aus einer Getreidemischung (Getreide und Getreidenebenprodukte). Zum Getreide gehören obligatorisch Mais und mindestens ein weiteres Halmgetreide (Weizen, Gerste, Triticale, Hafer) oder Sorghum.

Diese Getreidemischung enthält mindestens 30 Gew.-% Mais.

- Mastphase vom 53. bis zum 81. Tag:

Das Futter in der Mastphase besteht zu mindestens 80 Gew.-% aus einer Getreidemischung (Getreide und Getreidenebenprodukte). Zum Getreide gehören obligatorisch Mais und mindestens ein weiteres Halmgetreide (Weizen, Gerste, Triticale, Hafer) oder Sorghum.

Diese Getreidemischung enthält mindestens 30 Gew.-% Mais.

- Ausmastphase bis mindestens zum 120. Tag:

Das Futter enthält mindestens 40 Gew.-% Mais.

Jedem Futtertyp wird systematisch Ton (Bentonit) beigemischt, wobei der Anteil mindestens 2 kg/t beträgt.

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

Die Haltung und die Schlachtung der „Poularde du Périgord“ erfolgen im geografischen Gebiet.

Die Schlachthöfe im Périgord haben ein besonderes Fachwissen bei der Auslese der Schlachtkörper entwickelt und bewahrt, das zum guten Ansehen und zum hochwertigen äußeren Erscheinungsbild der Erzeugnisse beiträgt.

Das Brühen, Rupfen, Ausnehmen, Zusammenbinden und Kühltrocknen muss mit äußerster Sorgfalt erfolgen, da nur einwandfreie Schlachtkörper ganz vermarktet werden. Dazu werden die Schlachtkörper vor dem Zusammenbinden und nach dem Kühltrocknen jeweils gesichtet.

Bei den Poularden der Sorte „métifet“ bzw. „métifait“ erfolgen das Ausnehmen und der die Fertigstellung des Erzeugnisses von Hand.

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

Das Zerlegen und Verpacken erfolgen im Schlachthof. Dadurch wird ein reibungsloser Arbeitsablauf gewährleistet und eine Beeinträchtigung der Qualität des Fleisches durch Luftkontakt vermieden. Da weder das frische noch das tiefgekühlte Fleisch Mängel aufweisen dürfen, müssen die Arbeitsschritte auf ein Minimum beschränkt sein, zumal die „Poularde du Périgord“ eine sehr feine Haut hat. Das Tiefkühlen muss innerhalb von höchstens 24 Stunden nach der Schlachtung erfolgen. Angesichts dieser verschiedenen Aspekte muss das Erzeugnis rasch verpackt werden, wobei durch das Verpacken im geografischen Gebiet die Einhaltung der Aufmachungskriterien sichergestellt wird.

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

Die Kennzeichnung besteht in der g.g.A. „Poularde du Périgord“.

Die Etiketten und Verkaufsunterlagen müssen das einheitliche Logo tragen:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Départements:

- Charente, begrenzt auf die Landkreise: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montembœuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette;
- Charente-Maritime, begrenzt auf den Landkreis Montguyon;
- Corrèze, begrenzt auf die Landkreise: Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Ouest, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigéois;
- Dordogne;
- Gironde, begrenzt auf die Landkreise: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande;
- Haute-Vienne, begrenzt auf die Landkreise: Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condât, Limoges-Panazol, Limoges-Cognac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche;
- Lot, begrenzt auf die Landkreise: Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac;
- Lot-et-Garonne, begrenzt auf die Landkreise: Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet befindet sich im südwestlichen Teil Frankreichs und konzentriert sich auf das Département Dordogne.

Das sogenannte Gebiet des Périgord umfasst ein großes, am Fuße von Bergen gelegenes und von Nordosten nach Südwesten abfallendes Gelände. Die zahlreichen Wasserläufe haben beim Überfließen des unterschiedlich harten Gesteins ein Netz kleiner, verschiedenartig ausgerichteter und ausgeformter Täler entstehen lassen, durch das die Oberflächengestalt des Périgord maßgeblich geprägt ist. Nur die an Schwemmland reichen Täler sind wirklich für den Anbau von Getreide geeignet. Die oft abschüssigen und mit Bäumen bestandenen Hänge werden hingegen eher für die Viehhaltung genutzt.

Aufgrund der geologischen Komplexität verfügt das Gebiet über zahlreiche Bodenschätze (Eisen, Gold, Kalkstein, Kaolin). Einige davon werden zur Herstellung von Ton vom Smektit-Typ (Bentonit und Montmorillonit) genutzt, der besondere Eigenschaften aufweist.

Das abgeschwächt ozeanische Klima im geografischen Gebiet ist insgesamt gemäßigt und unterliegt dem nordatlantischen Klimasystem, trägt aber auch deutliche kontinentale und mediterrane Züge.

Der Maisanbau ist im gesamten geografischen Gebiet weit verbreitet. Auch Halmgetreide wird vielerorts angebaut, darunter bevorzugt Weichweizen und Triticale.

Was den menschlichen Faktor anbelangt, so reicht der Beginn einer ausgeprägten Geflügelzucht im Périgord bis ins 14. Jahrhundert zurück.

Erst im 19. Jahrhundert verbreitet sich die Geflügelzucht im gesamten Périgord, wobei die Erzeugung jedoch ihren traditionellen und familiären Charakter bewahren konnte.

1953 entsteht die erste Interessengemeinschaft zum Schutz der Bauernhofhühner aus dem Périgord (Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord). In den technischen Richtlinien der damaligen Zeit heißt es, dass das Geflügel nach den im Périgord üblichen Methoden der traditionellen Bauernhofhaltung aufgezogen wird.

Die Entwicklung und das erworbene Ansehen in der Hühnerhaltung veranlassten die Geflügelzüchter im Périgord dazu, eine Erzeugung von Festtagsgeflügel auf den Grundlagen des im Périgord überlieferten traditionellen Know-hows zu entwickeln.

Die Entwicklung der Poulardenzucht basierte auf den gleichen Praktiken wie die Hühnerzucht. Das Know-how über das Futter erwies sich als besonders geeignet für die verlängerte Aufzuchtphase dieser Hühner sowie für deren Mast. Wie in der Vergangenheit verteilen die Züchter im Périgord auf der Streu in den Ställen täglich mehrere Handvoll ganzer Getreidekörner. Zudem ergänzen sie die Getreideration durch Bentonit, einen im Périgord wegen seiner verdauungsfördernden Eigenschaften bei Geflügel hochgeschätzten Ton.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die „Poularde du Périgord“ ist ein fleischiges Festtagsgeflügel mit stark ausgeprägter voller Muskulatur. Das gesamte Muskelfleisch weist intramuskuläres Fettgewebe auf und wird als „durchwachsenes“ Muskelfleisch bezeichnet, der Unterhautfettgewebeanteil ist sehr groß.

Das äußere Erscheinungsbild der ganzen Schlachtkörper ist einwandfrei und weist keine Mängel auf.

Diesen Besonderheiten verdankt die „Poularde du Périgord“ ihren hervorragenden Ruf.

Ursächlicher Zusammenhang

Der ursächliche Zusammenhang der „Poularde du Périgord“ beruht auf ihrer Qualität und ihrem Ansehen.

Mit seinem milden Ozeanklima und seiner geringen bis mittleren Höhenlage eignet sich das geografische Gebiet hervorragend für die Geflügelzucht.

In den an Schwemmland reichen Tälern wird Getreide angebaut und die oft abschüssigen und mit Bäumen bestandenen Hänge werden als Geflügelauslaufflächen genutzt.

Die Kombination dieser Getreidearten in der Futtermischung, die daraus entsteht, dass sie gleichbleibender und bewährter Bestandteil der Fruchtfolge der Agrarbetriebe im Périgord sind, ergibt ein spezielles Nährwertprofil, das im Hinblick auf die Geflügelzucht und -mast besonders ausgewogen ist.

Unter den verwendeten Getreidearten nimmt der Mais, dessen Anbau vorherrschend ist, eine besondere Stellung ein. Da das Maiskorn keine Samenschale hat, ist es leicht verdaulich und daher besser verwertbar. Zudem ist es aufgrund seines hohen Fett- und Stärkegehalts ein besonders energiereiches Getreide für die Poulardenmast.

Durch die systematische Zugabe von Ton (Bentonit) zur Futtermischung werden ein sehr guter Gesundheitszustand und beste Haltungsbedingungen in den Ställen gewährleistet, was zu einem harmonischeren und gleichmäßigeren Wachstum des Geflügels beiträgt. Diese von den Viehhaltern aus dem Périgord vorgenommene Beimischung hat sich als sehr wichtig und richtig im Hinblick auf den Aufbau von Muskelmasse und Fettgewebe bei der „Poularde du Périgord“ erwiesen, und zwar umso mehr, als es sich um Geflügel langsam wachsender Rassen handelt, deren Aufzuchtdauer besonders lang ist.

Durch die Beimischung von Bentonit zu sämtlichen Futtermitteln sind diese für die Tiere während ihres gesamten Lebenszyklus besser verdaulich. Dadurch werden eine bessere Entwicklung sämtlicher Gewebe, insbesondere der Muskeln, sowie eine bessere Fettverteilung gefördert. So weisen die Schlachtkörper der „Poularde du Périgord“ eine ausgewogene Verteilung zwischen Bauchfett, Unterhautfett und intramuskulärem Fett auf.

Neben dieser Tradition hat sich auch der Brauch erhalten, auf der Streu in den Ställen jeden Tag mehrere Handvoll ganzer Getreidekörner zu verteilen. Diese altüberlieferte Geste, mit der der Bauer einst seine Hühner anlockte, stärkt die Beziehung zwischen dem Halter und seinem Geflügel, stimuliert bei den Küken den Instinkt zu picken und verbessert schließlich die Nutzung der Auslaufflächen. Zudem wird auf diese Weise die körperliche Bewegung angeregt, wodurch sich die Muskulatur stärker entwickelt und sich das Fett besser an den Muskeln verteilt.

Gleichermaßen wird dadurch von Anfang an die Funktion des Muskelmagens stimuliert, was zur besseren Aufnahme der Bestandteile der Futtermischung und damit zum Aufbau der Muskelmasse beiträgt.

Im Übrigen werden die Küken so zum kontinuierlichen Scharren in der Streu angeregt, wodurch diese belüftet und länger trocken gehalten wird, was in Anbetracht der Haltungsdauer dieses Geflügels bedeutsam ist.

Diese tägliche Gewohnheit des Scharrens und Umdrehens der Streu erweist sich bei den Poularden in Anbetracht der langen Dauer der Aufzucht dieses Festtagsgeflügels, die mit einer Phase der Stallhaltung endet, als besonders wichtig. Denn wenn sich die Poularden am Ende der Mastphase innerhalb des Stalls auf sehr sauberer Einstreu aufhalten, wird dadurch ein sehr guter Zustand des Federkleids begünstigt. So wird das Rupfen erleichtert und das äußere Erscheinungsbild des ganzen Schlachtkörpers weist eine einwandfreie Qualität auf, insbesondere in der lokalen traditionellen Version, die als „méti-fait“ bezeichnet wird.

Die Freiland- und Auslaufhaltung auf oft abschüssigem und mit Bäumen bewachsenem Gelände trägt ebenfalls zu den Besonderheiten der „Poularde du Périgord“ bei, denn sie bewirkt einen kräftigen Knochenbau und damit eine stärkere Muskelentwicklung (Filets und Keulen) bei weniger subkutanem Fett.

Das intramuskuläre Fett, das dem Fleisch der „Poularde du Périgord“ eine spezielle Textur verleiht, die als „durchwachsen“ bezeichnet wird, bildet sich während der im Stall erfolgenden Ausmastphase.

Auf all diese Aspekte wies 1929 La Mazille, eine berühmte Köchin aus der Region, in ihrer Sammlung lokaler Rezepte hin: „Ein Hauptgrund für die ausgezeichnete Qualität des Geflügels aus dem Périgord liegt in der Art, wie sie mit Mais gefüttert und gemästet werden.“

Bereits im 19. Jahrhundert hat sich der gute Ruf der „Poularde du Périgord“ bei Wettbewerben etabliert, die zunächst in der Dordogne (1862) und später in allen angrenzenden Départements (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866) abgehalten wurden und bei denen die Auszeichnungen hauptsächlich an die Viehhalter aus dem Périgord gingen. Durch die geschmackliche Qualität dieses Festtagsgeflügels traditioneller Art wächst das Ansehen der „Poularde du Périgord“ noch stets weiter.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-15f16403-8e36-4a51-876e-f644ae3d7e36

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 228/04)

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

„BRISIGHELLA“

EU-Nr.: IT-PDO-0217-01379 — 2.10.2015

g.U. (X) g.g.A. () g.t.S. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio Olio DOP „BRISIGHELLA“

Via Roma

44-48013 Brisighella (RA)

ITALIEN

Tel. +39 054681103 — Fax +39 054681497

E-Mail: info@brisighelladop.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: Abfüllung; Streichung von Hinweisen auf einzelstaatliche Rechtsvorschriften; Ersetzung des Begriffes „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“

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 Einziges 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 Einziges 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., 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.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Produktspezifikation wurde an die geltenden Gemeinschaftsvorschriften angepasst, indem die Mediane der typischen Deskriptoren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 796/2002 der Kommission⁽¹⁾ aufgenommen wurden und das alte, nunmehr bedeutungslose Verfahren der sensorischen Prüfung gestrichen wurde. Die Festlegung einiger Merkmale des Erzeugnisses wird daher geringfügig geändert, wobei die in der anlässlich des Eintragungsantrags übermittelten Produktspezifikation genannten Merkmale ergänzt und präzisiert werden: Beim Geruch wird die Beschreibung „mittlerer oder starker Fruchtgeruch mit klarer Würzpflanzen- und/oder Gemüsepflanzennote“ in „Fruchtigkeit von mittel bis intensiv (Median > 3), die durch Geruchsempfindungen von Artischocke sowie Noten von Gras und Tomate ergänzt wird“ korrigiert; die Beschreibung des Geschmacks, der gemäß der geltenden Produktspezifikation als „fruchtiger Geschmack mit leicht bitterer Note und leichter bis mittlerer Gewürznote“ beschrieben ist, wird in „Fruchtigkeit von mittel bis intensiv (Median > 3), die durch mittlere bis intensive bittere und scharfe Geschmacksempfindungen (Median > 3) ergänzt wird“ geändert. Diese Aromen entsprechen denjenigen in der Produktspezifikation, die zusammen mit dem Antrag auf Eintragung der g.U. übermittelt wurde.

Zudem werden gestrichen:

- der Wert des Verhältnisses zwischen Öl- und Linolsäure, der gemäß der geltenden Produktspezifikation in einem Bereich zwischen 10 und 20 liegen muss: Durch die Verringerung des Ölsäuregehalts verändert sich auch zwangsläufig dieses Verhältnis;
- der Wert des Verhältnisses zwischen Campesterin und Stigmasterin, der zwischen 1,7 und 1,4 liegt, sowie der Wert des Verhältnisses zwischen Campesterin und Delta-5-Avenasterin, der zwischen 0,25 und 0,60 liegt.

Diese Verhältnisse waren als Parameter für die Gewährleistung des Ursprungs des Öls festgelegt worden, doch werden heute durch diese Parameter der Ursprung und die Qualität des nativen Olivenöls extra Brisighella g.U. nicht mehr garantiert.

Der K270-Wert wird von dem in der geltenden Produktspezifikation fälschlicherweise angegebenen Höchstwert von 1,60 auf den Höchstwert von 0,20 gemäß den Rechtsvorschriften über die Merkmale von nativem Olivenöl extra gesenkt (Verordnung (EG) Nr. 796/2002, Anhang I).

Der Höchstwert der Gesamtsäure (in Ölsäure) wird von 0,5 % auf 0,3 % gesenkt. Da das Öl Brisighella g.U. den Wert von 0,3 % niemals überschreitet, erfolgt diese Senkung in der Absicht, die Qualität optimal zu wahren.

Dem gleichen Zweck dient die Festsetzung des Mindestgehalts an Polyphenolen auf 200 ppm (mg Tyrosol/kg Öl), wobei die analytische Bestimmung gemäß der von dem Internationalen Olivenölrat anerkannten offiziellen Methode der „Bestimmung des Biophenolgehalts in Olivenöl mittels HPLC-Analyse“ (COI/T. 20/Doc. n. 29) erfolgt.

Der Wert für den Ölsäuregehalt wird von 75 % auf 74 % gesenkt. Bedingt durch den Klimawandel ist gemäß dem Bericht der regionalen Agentur für Prävention und Umweltschutz der Emilia-Romagna (Agenzia regionale prevenzione e ambiente, ARPA) in den letzten Jahren ein bedeutender Temperaturanstieg festzustellen. Von 1987 bis 2012 war ein durchschnittlicher jährlicher Anstieg um etwa 0,07 °C pro Jahr festzustellen und die durchschnittliche Jahrestemperatur stieg von 12,9 °C im Zeitraum 1987-1996 auf 14,2 °C im Zeitraum 2007-2012. Berücksichtigt man nur die Sommermonate, ist ein Temperaturanstieg von 22,3 °C auf 24 °C und mehr (25,6 °C im Jahr 2012) zu beobachten. Diese Änderungen beeinflussen die Phase, in der beim Olivenbaum nach der Fruchtbildung die Ölbildung in der Frucht zusammen mit der entsprechenden Biosynthese der Fettsäuren beginnt. Ein warmes Klima kann die Entsättigung von Fettsäuren und dadurch den Anstieg des Linolsäuregehalts und die Verringerung des Ölsäuregehalts begünstigen. Die Herabsetzung des Mindestwerts für den Ölsäuregehalt des nativen Olivenöls extra Brisighella g.U. birgt kein Betrugsrisiko, da die anderen Parameter unverändert bleiben: Es wird darauf hingewiesen, dass eine mögliche Mischung mit anderem Öl als Olivenöl, deren Folge eine Verringerung des Ölsäuregehalts sein könnte, zwangsläufig zu einer anderen Ölzusammensetzung führen würde, was hingegen bei einer Senkung um nur ein Prozent nicht der Fall wäre.

Gestrichen wird der ausdrückliche Verweis auf die Übereinstimmung mit den EU-Rechtsvorschriften der weiteren nicht ausdrücklich genannten physikalisch-chemischen Parameter, da er überflüssig ist: Sie sind ohnehin einzuhalten. Ebenfalls gestrichen wird der Hinweis auf die Möglichkeit des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten, weitere Parameter einzufügen, da sich dieser auf alte, nicht mehr geltende einzelstaatliche Gepflogenheiten bezieht.

Diese Änderungen betreffen nur einen Teil der nicht wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses. Es handelt sich zudem größtenteils um Änderungen, die durch die Aktualisierung der Gemeinschaftsvorschriften in diesem Bereich nach dem Zeitpunkt der Eintragung der g.U. Brisighella bedingt sind. Auch in den Fällen, in denen die Änderungen nicht zwingend sind — Streichung von Wertebereichen, maximale Gesamtsäure, Prozentsatz des Ölsäuregehalts, Polyphenolgehalt —, beziehen sich diese auf Merkmale von nativem Olivenöl extra im Allgemeinen und nicht auf spezifische Merkmale des Öls Brisighella g.U. und den Zusammenhang gemäß Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe f Ziffer i der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Daher werden diese Änderungen unter Bezugnahme auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig eingestuft.

⁽¹⁾ ABl. L 128 vom 15.5.2002, S. 8.

Erzeugungsverfahren

In der Produktspezifikation wird das Datum des Erntebeginns gestrichen und die Ernte vom jahreszeitlichen Verlauf und somit vom Beginn des Farbumschlags abhängig gemacht. In der anlässlich des Eintragungsantrags übermittelten Produktspezifikation wurde als Datum der 5. November jedes Jahres festgelegt. Wie festgestellt wurde, führt der bereits oben im Zusammenhang mit der Änderung des Ölsäuregehalts erwähnte Temperaturanstieg in dem Gebiet zu einer immer früheren Reifung, sodass sich das Datum des 5. Novembers nunmehr als zu spät erweist. Zu diesem Zeitpunkt begann nämlich seinerzeit, als die Eintragung vorgenommen wurde, der Farbumschlag, wobei sich die Toleranzspanne im Laufe der Zeit verringerte. Dies zwang die Erzeuger schließlich, eine zunächst vorübergehende und dann endgültige Änderung der Produktspezifikation zu beantragen.

Auch in diesem Fall wird die Änderung, wie dargelegt, als geringfügige Änderung betrachtet, da keines der in Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Ausschlusskriterien zutrifft.

Kennzeichnung

Eingeführt wird die Möglichkeit, auf dem Etikett die gesundheitsbezogene Angabe „Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen“ — „die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 20 g Olivenöl ein“ (für Öle, die mindestens 5 mg Hydroxytyrosol und dessen Derivate je 20 g Olivenöl enthalten) anzubringen, da das native Olivenöl extra Brisighella die für eine solche Angabe erforderlichen Merkmale besitzt. Diese Aussage gehört zu den gesundheitsbezogenen Angaben, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 zulässig sind, und darf folglich nur unter den in der Verordnung festgelegten Bedingungen verwendet werden.

Auf diese Änderungen trifft keines der in Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Ausschlusskriterien zu, weshalb sie ebenfalls als geringfügig angesehen werden.

Sonstiges

Die anlässlich des Eintragungsantrags übermittelte Produktspezifikation schreibt vor, dass die Gefäße, in denen das Öl Brisighella g.U. in Verkehr gebracht wird, aus dunklem Glas sind und folgendes Fassungsvermögen, angegeben in Gramm oder Milliliter, haben: 100, 250, 500, 750, 1 000, 1 500, 2 000, 5 000. Eine Änderung in Bezug auf die Gefäßtypen wird vorgenommen, die nun auch aus Metall sein können, sowie eine Änderung in Bezug auf das in Gramm bzw. Milliliter angegebene Fassungsvermögen, wobei jegliche Füllmenge bis zu 5 Liter erlaubt wird.

Die Vorschriften betreffend das Ministerialdekret Nr. 573 vom 4.11.1993 werden gestrichen, da sie nicht mehr relevant sind.

Die anlässlich des Eintragungsantrags übermittelte Produktspezifikation enthält fälschlicherweise den Begriff „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“, der durch den korrekten Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ersetzt wird.

In allen hier beschriebenen Fällen trifft auf die Änderungen keines der in Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Ausschlusskriterien zu, weshalb sie als geringfügig angesehen werden.

6. Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

EINZIGES DOKUMENT

„BRISIGHELLA“

EU-Nr.: IT-PDO-0217-01379 — 2.10.2015

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

1. Name(n)

„Brisighella“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Brisighella“ muss beim Inverkehrbringen folgende Merkmale aufweisen:

Farbe: smaragdgrün mit Goldreflexen;

Geruch: Fruchtigkeit von mittel bis intensiv (Median > 3), die durch Geruchsempfindungen von Artischocke sowie Noten von Gras und Tomate ergänzt wird;

Geschmack: Fruchtigkeit von mittel bis intensiv (Median > 3), die durch mittlere bis intensive bittere und scharfe Geschmacksempfindungen (Median > 3) ergänzt wird;

Maximale Gesamtsäure (in Ölsäure) von höchstens 0,3 g/100 g Öl;

Peroxidzahl: ≤ 13 meq O₂/kg

K232: $\leq 2,20$;

K270: $\leq 0,20$;

Linolsäure: ≤ 8 %

Ölsäure ≥ 73 %

Mindestgehalt an Polyphenolen: ≥ 200 ppm (mg Tyrosol/kg Öl), wobei die analytische Bestimmung gemäß der von dem Internationalen Olivenölrat anerkannten offiziellen Methode der „Bestimmung des Biophenolgehalts in Olivenöl mittels HPLC-Analyse“ (COI/T. 20/Doc. n. 29) erfolgt.

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

Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Brisighella“ muss aus der Olivensorte „Nostrana di Brisighella“ erzeugt werden, die in den Olivenhainen zu mindestens 90 % vertreten ist. Außerdem können andere in den Olivenhainen vorkommende Sorten in einer Höchstmenge von 10 % enthalten sein.

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

Alle Schritte des Erzeugungsprozesses (Anbau und Ernte der Oliven und Ölgewinnung) müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

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

Um in allen Phasen des Herstellungsprozesses die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses zu wahren und die Einhaltung der Qualitätskette sicherzustellen, muss die Abfüllung des nativen Olivenöls extra „Brisighella“ immer in dem in Artikel 3 der Produktspezifikation genannten Erzeugungsgebiet erfolgen. Die Gefäße, in die das native Olivenöl extra „Brisighella“ für das Inverkehrbringen abgefüllt wird, müssen aus dunklem Glas oder Metall sein und dürfen ein Fassungsvermögen von maximal 5 Litern haben.

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

Auf dem Etikett des abgefüllten Erzeugnisses muss der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Brisighella“ in klarer, unverwischbarer und farblich vom Etikett deutlich abgesetzter Schrift, die eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett zu unterscheiden ist, angegeben sein. Außerdem muss das Erntejahr der Oliven, aus denen das Öl hergestellt wurde, angegeben sein.

Die Angabe landwirtschaftlicher Betriebe und Landgüter und der Hinweis auf die Abfüllung durch den Olivenerzeugungsbetrieb, die Vereinigung von Olivenerzeugern oder ein Unternehmen in dem Erzeugungsgebiet ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich von Oliven stammt, die in Olivenhainen des betreffenden Betriebs geerntet wurden, und wenn die Ölgewinnung und die Abfüllung unmittelbar in diesem Betrieb erfolgt sind.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Oliven, die zur Erzeugung des Olivenöls mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Brisighella“ bestimmt sind, müssen in denjenigen Gebieten der Provinzen Ravenna und Forlì erzeugt werden, die für die Erzeugung von Oliven mit den Merkmalen und dem Qualitätsniveau gemäß der vorliegenden Produktspezifikation geeignet sind.

Das geografische Gebiet umfasst ganz oder teilweise das Verwaltungsgebiet der nachfolgenden Gemeinden: Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das geografische Gebiet ist für die Erzeugung von Oliven für die g.U. Brisighella von entscheidender Bedeutung. Zwei grundlegende Faktoren ermöglichen das Gedeihen der Olivenbäume in diesem Gebiet:

1. Warme Luftströmungen vom südlichen Quadranten (vom Appenin, der hier niedriger ist als in den Regionen außerhalb des Gebiets der g.U.) treiben die in den Tälern entstehenden Nebel in Richtung der Flachlandgebiete, die außerhalb des Gebiets der g.U. liegen.
2. Durch das Gebiet der g.U. zieht sich eine gipshaltige Gebirgskette, „La Vena dei Gessi Romagnola“, die durch ihre geopedologische Beschaffenheit für die Speicherung von Wärme im Sommer sorgt, welche in der kalten Jahreszeit nach und nach abgegeben wird.

Diese Faktoren ermöglichen das Gedeihen der Olivenbäume und insbesondere der autochthonen Sorten wie Nostrana di Brisighella, aus der das Öl mit der g.U. Brisighella zu mindestens 90 % erzeugt wird.

Diese Sorte verleiht dem Erzeugnis einzigartige Merkmale, da es sich um eine autochthone Sorte handelt, die in der Endzusammensetzung des Öls mit der g.U. Brisighella zu mindestens 90 % enthalten ist.

Die Olivenerzeuger des Gebiets von Brisighella haben in dieser Olivensorte jene Merkmale gefunden, die es ihnen ermöglichen, dem Verbraucher ein exklusives Erzeugnis zu präsentieren.

Das Öl mit der g.U. Brisighella hat seine Merkmale demnach dem engen Zusammenspiel zwischen dem Erzeugungsgebiet und der vorherrschenden autochthonen Olivensorte (Nostrana di Brisighella) zu verdanken, deren phänologische Merkmale im Laufe der Jahrhunderte an die Gegebenheiten in einem für den Olivenanbau nur bedingt geeigneten Gebiet angepasst wurden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen werden: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Prodotti DOP e IGP“ (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) klicken, dann links auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) und zuletzt auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

