

Amtsblatt der Europäischen Union

C 315



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

30. August 2016

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 315/01 Euro-Wechselkurs 1

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2016/C 315/02 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8171 — SEGRO/PSPiB/SELP/TREZZO) —
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ 2

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 315/03	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	3
2016/C 315/04	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	8

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

29. August 2016

(2016/C 315/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1170	CAD	Kanadischer Dollar	1,4536
JPY	Japanischer Yen	114,24	HKD	Hongkong-Dollar	8,6637
DKK	Dänische Krone	7,4451	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5438
GBP	Pfund Sterling	0,85476	SGD	Singapur-Dollar	1,5212
SEK	Schwedische Krone	9,4940	KRW	Südkoreanischer Won	1 254,70
CHF	Schweizer Franken	1,0937	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,2300
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,4608
NOK	Norwegische Krone	9,2731	HRK	Kroatische Kuna	7,4852
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 819,24
CZK	Tschechische Krone	27,023	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5183
HUF	Ungarischer Forint	308,76	PHP	Philippinischer Peso	51,829
PLN	Polnischer Zloty	4,3314	RUB	Russischer Rubel	72,6695
RON	Rumänischer Leu	4,4576	THB	Thailändischer Baht	38,647
TRY	Türkische Lira	3,3048	BRL	Brasilianischer Real	3,6710
AUD	Australischer Dollar	1,4790	MXN	Mexikanischer Peso	20,7643
			INR	Indische Rupie	75,0335

⁽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.8171 — SEGRO/PSPiB/SELP/TREZZO)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 315/02)

1. Am 22. August 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 SEGRO plc („SEGRO“, Vereinigtes Königreich) und das Public Sector Pension Investment Board („PSPiB“, Kanada) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung über SEGRO European Logistics Partnership SARL („SELP“, Luxemburg) durch Erwerb von Vermögenswerten die gemeinsame Kontrolle über einen Einnahmen generierenden Logistik-Vermögenswert in Italien („Trezzo“).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - SEGRO: Eigentum an modernen Lagergebäuden, Immobilien für Leichtindustrie und Rechenzentren sowie deren Verwaltung und Entwicklung;
 - PSPiB: Verwaltung eines diversifizierten weltweiten Portfolios aus Anlagen in öffentliche Finanzmärkte, Private Equity, Immobilien, Infrastruktur, natürliche Ressourcen und private Schuldverschreibungen;
 - TREZZO: Lagergebäude im Industriegebiet von Trezzo in der Nähe von Mailand (Italien).
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽²⁾ infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8171 — SEGRO/PSPiB/SELP/TREZZO 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 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 315/03)

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

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⁾

„BRA“

EU-Nr.: PDO-IT-02128 — 18.3.2016

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DOP
Via Silvio Pellico, 10
10022 Carmagnola (TO)
ITALIEN

Tel. +39 0110565985, Fax +39 0110565989
E-Mail: promo.formaggi@produttorelattepiemonte.com

Das Konsortium für den Schutz des Käses „BRA“ g. U. (Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DOP) ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten vom 14. Oktober 2013 zur Stellung eines Änderungsantrags berechtigt.

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.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ 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)

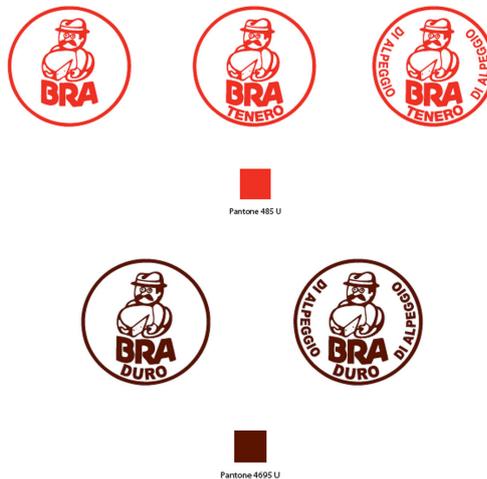
Nach Artikel 8 Satz 4 der Produktspezifikation wurde folgender Satz eingefügt:

„Das Logo des Käses ‚Bra‘ g. U. ist bei den Sorten ‚Bra‘, ‚Bra Tenero‘ und ‚Bra Tenero d’Alpeggio‘ rot sowie bei den Sorten ‚Bra Duro‘ und ‚Bra Duro d’Alpeggio‘ braun. Zusätzlich zu diesem Logo muss das Gemeinschaftslogo angegeben sein.“

Außerdem wurden die speziellen grafischen Darstellungen der möglichen Logos eingefügt.

Diese Änderung resultiert aus der Forderung der Verbraucher, die verschiedenen Sorten des „BRA“ direkter abzugrenzen; daher wurde die Möglichkeit eingeführt, unmittelbar im Logo der Bezeichnung den Schriftzug „BRA TENERO“ oder „BRA DURO“ und „BRA TENERO D’ALPEGGIO“ bzw. „BRA DURO D’ALPEGGIO“ anzubringen.

Folgende Logos sind somit möglich:



Artikel 8 Satz 8 wurde neu formuliert und dabei wurde die Möglichkeit eingeführt, die Kennzeichnung in Papierform (Etikett) auch schwarz-weiß darzustellen, wenn das Erzeugnis portioniert/vorverpackt verkauft wird.

Zudem wurde der Begriff „abgepackt“ durch den Begriff „vorverpackt“ ersetzt.

Daher wurden die Sätze

„Der Käse kann als ganzer Laib oder aufgeschnitten, portioniert oder abgepackt in den Handel gelangen, ‚Bra Duro‘ kann auch als Reibekäse abgepackt vermarktet werden. Die Arbeitsschritte Portionieren, Abpacken und Reiben können auch außerhalb des Erzeugungsgebiets durchgeführt werden.“

wie folgt umformuliert:

„Der Käse kann als ganzer Laib oder aufgeschnitten, portioniert oder vorverpackt in den Handel kommen, ‚Bra Duro‘ kann auch als Reibekäse vorverpackt vermarktet werden, bei diesen Optionen können die Logos schwarz-weiß dargestellt werden. Die Arbeitsschritte Portionieren, Vorverpacken und Reiben können auch außerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets durchgeführt werden.“

Die Einführung der Möglichkeit, auch schwarz-weiße Darstellungen zu verwenden, erwies sich als notwendig, da viele Etikettendrucker für portionierte/vorverpackte Erzeugnisse ausschließlich die Möglichkeit des Schwarz-Weiß-Drucks bieten. Eine solche Tätigkeit findet sowohl in Supermarktketten als auch in Abpackbetrieben statt.

Zur Anpassung an die Terminologie der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ wurde im letzten Satz von Artikel 8 der Produktspezifikation der Begriff „abgepackt“ durch den Begriff „vorverpackt“ ersetzt.

⁽¹⁾ ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18.

EINZIGES DOKUMENT

„BRA“

EU-Nr.: PDO-IT-02128 — 18.3.2016

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

1. Name(n)

„Bra“

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

Beschreibung: „Bra“ ist ein fetter oder halbfetter gepresster Käse aus Kuhmilch; zur Herstellung von „Bra d'Alpeggio“ und „Bra Duro“ darf auch teilentrahmte Milch verwendet werden. Die Zugabe von Schafsmilch und/oder Ziegenmilch ist bis zu maximal 20 % erlaubt.

Das Endprodukt muss die folgenden Merkmale aufweisen:

Form: zylindrisch mit planer Ober- und Unterseite.

Größe: Durchmesser des Laibs 30-40 cm, Höhe des leicht konvexen Randes 6-10 cm mit leichten Abweichungen je nach verwendeten technischen Produktionsmitteln.

Gewicht: von 6 bis 9 kg.

Diese Angaben beziehen sich auf das Erzeugnis nach der Mindestreifezeit.

Rinde: „Bra Tenero“: hellgrau, elastisch, regelmäßig und glatt, nicht essbar;

„Bra Duro“: hart, fest, goldbraun bis dunkelgrau; kann mit Speiseöl behandelt werden, um Schimmelbildung zu verhindern, nicht essbar;

Struktur des Teigs: „Bra Tenero“: mäßig feste Konsistenz und Elastizität, mit nicht sehr zahlreichen kleinen Löchern. „Bra Duro“: nicht sehr zahlreiche kleine Löcher.

Farbe des Teigs: „Bra Tenero“: Weiß oder elfenbeinfarben; „Bra Duro“: leicht cremefarbig bis ockergelb.

Geschmack: „Bra Tenero“: angenehm aromatisch und würzig; „Bra Duro“: wohlschmeckend bzw. sehr würzig.

Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 32 %.

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

Das Grundfutter, von dem sich das Milchvieh (Kühe sowie gegebenenfalls Schafe und Ziegen) vorwiegend ernährt, muss aus Grünfutter und/oder Trockenfutter oder aus Heufutter mit geeigneten Zusätzen bestehen. Über 50 % (Gewichtsprozent) der Futtermittel der Milchkuhe stammen aus dem Erzeugungsgebiet.

Kuhmilch, eventuell mit Zugabe geringer Mengen (maximal 20 %) Schafs- oder Ziegenmilch, bei „Bra Duro“ gegebenenfalls teilentrahmt. Bei „Bra d'Alpeggio“ sind sowohl beim Typ „Tenero“ als auch beim Typ „Duro“ Teilentrahmung und die Zugabe von Salz und von flüssigem Kälberlab möglich.

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

Das Milchvieh, dessen Milch für die Weiterverarbeitung zu „BRA“ bestimmt ist, muss in dem abgegrenzten Gebiet gehalten werden.

Auch die Gewinnung der Milch, die Verarbeitung zu Käse und seine Reifung müssen in diesem Gebiet erfolgen.

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

Nach dem Einformen wird mithilfe spezieller Prägeformen die Ursprungskennzeichnung angebracht, die aus einem stilisierten B, der Angabe des Typs „Duro“ oder „Tenero“ und der Kennnummer (Provinzkürzel, gefolgt von einer zweistelligen Zahl) besteht.

Das anzubringende Konformitätszeichen besteht aus einem runden Papieretikett mit einem Durchmesser von 20 cm bis 28 cm auf strohgelbem Hintergrund für das normale Erzeugnis und auf grünem für „Bra d'Alpeggio“ sowie aus der am Laibrand eingepägten Markierung.

Das Papieretikett enthält den Schriftzug „BRA TENERO“ oder „BRA DURO“, „BRA TENERO D'ALPEGGIO“ oder „BRA DURO D'ALPEGGIO“ und das charakteristische Logo eines Männchens mit Schnurrbart und Hut, das die Arme um einen Käselaub schlingt, aus dem bereits ein Stück herausgeschnitten wurde.

Das Logo des Käses „Bra“ g. U. ist bei den Sorten „Bra“, „Bra Tenero“ und „Bra Tenero d'Alpeggio“ rot sowie bei den Sorten „Bra Duro“ und „Bra Duro d'Alpeggio“ braun. Zusätzlich zu diesem Logo muss das Gemeinschaftslogo angegeben sein.

Erst nach dieser Kennzeichnung darf das Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bra“ in den Verkehr gebracht werden.

Für die Anbringung des Papieretiketts darf Lebensmittelkleber verwendet werden.

Das Logo ist auch auf dem portionierten Erzeugnis anzubringen.

Folgende Logos sind somit möglich:



Der Käse kann als ganzer Laib oder aufgeschnitten, portioniert oder vorverpackt in den Handel kommen, „Bra Duro“ kann auch als Reibekäse vorverpackt vermarktet werden, bei diesen Optionen können die Logos schwarz-weiß dargestellt werden. Die Arbeitsschritte Portionieren, Vorverpacken und Reiben können auch außerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets durchgeführt werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungs- und Reifungsgebiet umfasst die gesamte Provinz Cuneo sowie die Gemeinde Villafranca Piemonte in der Provinz Turin. „BRA Duro“ und „BRA Tenero“ dürfen den Zusatz „d'Alpeggio“ tragen, wenn sie in den folgenden Berggemeinden hergestellt wurden: Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassinio, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradles, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola und einem Teil der durch Gesetz Nr. 991 vom 25. Juli 1952 und nachfolgenden Änderungen als Berggebiete ausgewiesenen Territorien und Gemeinden: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei und der an Ormea angrenzende Teil von Magliano Alpi.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet liegt zwischen den Seealpen und den Kottischen Alpen, die die Provinz Cuneo im Süden und Westen einrahmen. Im Osten wird es von den hohen Hügeln der Langhe und des Roero begrenzt. Es zeichnet sich durch eine umfangreiche Futter- und Milcherzeugung und besonders günstige Klimabedingungen für die Milchviehhaltung aus. Die geringe Zahl nebeliger Tage im Winter und schwüler Tage im Sommer trägt zum hervorragenden Zustand des Milchviehs und der Futterkulturen bei. Im Vergleich zu den weiter östlich gelegenen Gebieten der Po-Ebene sind die Winter in der Provinz Cuneo kälter und trockener und die Sommer nicht so heiß. Dank dieser Umweltfaktoren entstanden im Erzeugungsgebiet die Voraussetzungen für die Erzeugung des Käses „Bra“.

Die Winde, die im Laufe eines Tages in wechselnder Richtung von den Bergen der Region herabwehen, sorgen für eine geringe Luftfeuchtigkeit, wie sie für die optimale Reifung des Käses benötigt wird.

Das Gebiet an den Hängen der Alpenkette und der Hügel ist eine fruchtbare Hochebene, die von den Flüssen Po und Tanaro und ihren zahlreichen, fächerartig ausgebildeten Zuflüssen durchzogen wird.

„Bra“ ist ein gepresster Käse, der in den beiden Varianten „Duro“ und „Tenero“ hinsichtlich Verzehr und Aufbewahrung einen großen Stellenwert bei den Menschen, die ihn vermarkten oder verzehren, einnimmt. Zwar liegen seine Wurzeln im Almengebiet der Region, doch hat sich der Käse mit seinem hohen Nährwert dank der am Ende des Sommers ins Tal zurückkehrenden Senner, die über großes Geschick bei der Käseherstellung verfügen, seit über einem Jahrhundert auch im Bergvorland einen festen Platz erobert und ist zu einem Kulturgut geworden. Besonders wichtig bei der Erzeugung von „Bra“ sind das Einformen und das Pressen des Käseteigs.

„Bra“ erkennt man an seiner besonderen Rinde, die bei „Bra Tenero“ hell und elastisch, bei „Bra Duro“ goldbraun und fest und gegebenenfalls mit Speiseöl behandelt ist. Beim Anschnitt nimmt man sofort das besondere Aroma dieses Käses wahr. „Bra Tenero“ hat einen feinen, anziehenden Duft und einen unverkennbar süßlichen Geschmack, während bei „Bra Duro“ der Charakter ausgeprägter und mit leicht süßlichen und salzigen Noten unterlegt ist. Verwendung findet er in Salaten und bei Backofengerichten, die seine Besonderheit unterstreichen. Für geriebenen „Bra Duro“ gibt es in der Küche zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten.

Das Zusammenwirken von pedoklimatischen Bedingungen und Erzeugungsverfahren sorgt für die einzigartigen Merkmale von „Bra“. Das liegt daran, dass sich im Laufe der Jahrhunderte eine ganz außergewöhnliche autochthone Bakterienflora entwickelt hat, die für die Besonderheiten dieses Käses bei der Reifung verantwortlich ist und ihn zu einem ganz besonderen, unverwechselbaren gepressten Käse macht.

„Bra“ ist ein fester Bestandteil der Geschichte und Kultur der Provinz Cuneo. Seinen Namen hat er von der Stadt Bra, die einst der wichtigste Marktplatz für diesen Käse war. Seine Merkmale und auch seine Aroma- und Geschmackseigenschaften haben sich nie verändert. Diese produktspezifischen Besonderheiten stehen in engem Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, weil sie hier entwickelt und weitergegeben wurden. Die Ausprägung der beiden Sorten „Tenero“ und „Duro“ ist dem Umstand zu verdanken, dass die Käser bei der Erzeugung mit sehr ähnlichen Produktionstechniken arbeiten, aber gleichzeitig mittels unterschiedlicher Zeiten der Reifung und Verfeinerung unverwechselbare Geschmacksergebnisse erzielen konnten und auf diese Weise einen kompakten, aber nicht trockenen Käse erzeugten, der sich auch zur Verwendung als Reibekäse eignet.

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); dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g. U.- und g. g. A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

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 315/04)

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

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⁾

„TOMA PIEMONTESE“

EU-Nr.: PDO-IT-02127 — 18.3.2016

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di Tutela del Formaggio Toma Piemontese DOP
Via Silvio Pellico, 10
10022 Carmagnola (TO)
ITALIEN

Tel. +39 0110565985, Fax +39 0110565989
E-Mail: promo.formaggi@produttoreilattepiemonte.com.

Das Konsortium für den Schutz des Käses Toma Piemontese g. U. (Consorzio di Tutela del Formaggio Toma Piemontese DOP) ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten vom 14. Oktober 2013 zur Stellung eines Änderungsantrags berechtigt.

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 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)

Die Änderung bezieht sich auf die Möglichkeit, die Kennzeichnung in Papierform (Etikett) auch schwarz-weiß darzustellen, wenn das Erzeugnis portioniert/vorverpackt verkauft wird. Diese Änderung ist notwendig, da viele Etikettendrucker für portionierte/vorverpackte Erzeugnisse ausschließlich die Möglichkeit des Schwarz-Weiß-Drucks bieten. Eine solche Tätigkeit findet sowohl in Supermarktketten als auch in Abpackbetrieben statt.

Daher wurde nach Artikel 8 Satz 7 der Produktspezifikation sowie im letzten Absatz von Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments folgender Satz eingefügt:

„Sowohl das Logo des Käses ‚Toma Piemontese‘ g. U. als auch das Logo des Halbfettkäses ‚Toma Piemontese Semigrasso‘ g. U. können schwarz-weiß dargestellt werden; diese Option ist dem portionierten/vorverpackten Erzeugnis vorbehalten.“

Außerdem wurden in der Produktspezifikation die Logos in Schwarz-Weiß, wie nachstehend abgebildet, eingefügt.



Zur Anpassung an die Terminologie der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ wurde im letzten Satz von Artikel 8 der Produktspezifikation und im ersten Satz von Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments der Begriff „abgepackt“ durch den Begriff „vorverpackt“ ersetzt.

EINZIGES DOKUMENT

„TOMA PIEMONTESE“

EU-Nr.: PDO-IT-02127 — 18.3.2016

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

1. Name

„Toma Piemontese“

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

„Toma Piemontese“ ist ein reiner Kuhmilchkäse, der entweder aus Vollmilch (Typ „a latte intero“) oder aus teilentrahmter Milch (Typ „semigrasso“) hergestellt wird.

Das Endprodukt muss die folgenden Merkmale aufweisen:

— Form: zylindrisch mit planer oder fast planer Ober- und Unterseite und leicht konvexem Rand

— Größe: Durchmesser des Laibs 15-35 cm, Höhe 6-12 cm

— Gewicht: von 1,8 bis 9 kg.

(Diese Maße und Gewichte gelten für das Erzeugnis nach der Mindestreifezeit)

— Rinde Vollmilchtyp: elastisch und glatt, Farbe je nach Reifungsdauer hell strohfarben bis rötlich braun, nicht zum Verzehr geeignet;

⁽¹⁾ ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18.

- Rinde halbfetter Typ: wenig elastisch, rustikales Aussehen, von intensiv strohgelber bis rötlich brauner Farbe, nicht zum Verzehr geeignet;
- Struktur des Käseteigs: beim Vollmilchtyp weich mit zahlreichen kleinen Löchern, beim halbfetten Typ elastisch oder halbfest (je nach Stand der Reifung), mit kleinen Löchern.
- Farbe des Käseteigs: Weiß-Strohgelb.
- Geschmack: mild und mit angenehmem, feinem Aroma beim Vollmilchtyp, beim halbfetten Typ intensiv und harmonisch mit markantem Aroma, dessen Intensität im Verlauf des Reifungsprozesses zunimmt.
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 40 % beim Vollmilchtyp, beim halbfetten Typ mindestens 20 %.

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

Das Futter für die Milchkühe muss vorwiegend aus frischem Grünfutter und/oder Silage oder aus Heufutter bestehen, das größtenteils auf Wiesen und Weideflächen im abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen wurde.

Rohstoffe: Kuhmilch, Salz, Kälberlab, ggf. Milchbakterienkulturen und/oder natürliche Starterkulturen. Die natürlichen Starterkulturen müssen im Erzeugungsgebiet produziert und/oder aus einer früheren Erzeugung übernommen werden.

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

Der gesamte Erzeugungsprozess (Milchviehhaltung und Gewinnung der Milch, Dicklegung, Weiterverarbeitung der Dickete, Einformen, Reinigen, Salzen und Reifen) muss in dem in Punkt 4 spezifizierten Gebiet erfolgen.

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

Der Käse kann als ganzer Käselaiab oder aufgeschnitten, portioniert oder vorverpackt in den Handel kommen. Das Portionieren und Vorverpacken kann auch außerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets erfolgen.

Vor der Vermarktung erfolgt die Kennzeichnung der Käselaiabe mit einem Papieretikett von 14 cm bis 27 cm Durchmesser sowie mit einer Markierung, die aus dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung und einem „S“ beim halbfetten Typ besteht und mit einem geeigneten Prägestempel mittig auf der Oberseite jeden Laibs angebracht wird. Erst nach dieser Markierung und Kennzeichnung darf „Toma Piemontese“ als g. U.-Erzeugnis vermarktet werden.

Für die Anbringung des Papieretiketts darf Lebensmittelkleber verwendet werden.

Das Logo von „Toma Piemontese“ g. U. besteht aus einer stilisierten Kuh mit blauem Rumpf und der weißen Aufschrift „Toma Piemontese“; ein Ring aus schmalen Streifen in den italienischen Nationalfarben schließt es nach außen ab.

Das Einprägen des Ursprungskennzeichens erfolgt mit einem Plastikstempel, der in der Mitte den Kopf einer Kuh mit einem stilisierten „T“ zeigt; links von diesem Symbol ist der alphanumerische Code des Erzeugungsbetriebs anzubringen, der aus einem Großbuchstaben und zwei Ziffern besteht. Beim halbfetten Typ „Toma Piemontese semigrasso“ muss mittig über dem Logo in einem geeigneten Fenster ein großes „S“ zu sehen sein.

Das Papieretikett zeigt mittig das Logo des „Toma Piemontese“ g. U. und in einem grünen äußeren Ring den Schriftzug „Toma Piemontese DOP“. Beim „Toma Piemontese Semigrasso“ muss auch das Wort halbfett (Semigrasso) angegeben sein. Das Logo ist auch auf dem portionierten Erzeugnis anzubringen.

Sowohl das Logo des Käses „Toma Piemontese“ g. U. als auch das Logo des Halbfettkäses „Toma Piemontese Semigrasso“ g. U. können schwarz-weiß dargestellt werden; diese Option ist dem portionierten/vorverpackten Erzeugnis vorbehalten.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem die Milch für den „Toma Piemontese“ gewonnen und zu Käse verarbeitet wird und die Reifung des Käses erfolgt, umfasst das Verwaltungsgebiet der Provinzen Novara, Vercelli, Biella, Turin, Cuneo und Verbania Cusio Ossola sowie das Gebiet der Gemeinden Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile und Serole in der Provinz Asti und Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti und Denice in der Provinz Alessandria.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das abgegrenzte geografische Gebiet zeichnet sich durch reichliche Niederschläge (Jahresniederschlag: 800-1 500 mm) aus, die über das Jahr verteilt sind, mit Minimalwerten im Winter, einem Spitzenwert im Frühjahr und Nebenmaxima im Sommer und im Herbst, sowie durch umfangreiche Bewässerungsmöglichkeiten in den Ebenen. Die klimatischen Bedingungen (tägliche Sonneneinstrahlung von 5,4 h im Jahresdurchschnitt, mit einem Höchstwert von 8,4 h pro Tag im Juli und Niederstwerten von 3,5 h im November und im Dezember) und die spezifische Bodenbeschaffenheit bilden eine einzigartige Mischung, die nirgendwo sonst in Europa anzutreffen ist. Diese pedoklimatischen Bedingungen beeinflussen die Merkmale des Viehfutters, denn die Futterpflanzen unterliegen hier geringerem Wärme- und Wasserstress, was ein kräftiges, üppiges Wachstum begünstigt. Die Wiesen und Weiden sowie generell alle Futterkulturen sind besonders reich an Weidelgras, Luzernen und anderen wertvollen Gräsern und Leguminosen, wie z. B. Klee. Die Qualität der Futtermittel erlaubt eine optimale Milchproduktion, die die Grundlage für einen Käse mit einzigartigem Aroma bildet.

Diese spezifischen Bedingungen sind auch für das Milchvieh von Vorteil, denn sie beeinflussen die Haltungsbedingungen der Tiere und tragen so zu ihrem Wohlbefinden bei.

Das besondere Geschick der Käser bei der Bruchbereitung ist entscheidend für die erforderliche Konsistenz der Käsemasse, die weich sein und zahlreiche kleine Löcher enthalten soll.

Die Struktur des Käses ist durch einen weichen Teig mit zahlreichen kleinen Löchern gekennzeichnet.

Die Verknüpfung der besonderen klimatischen Bedingungen (hohe Niederschlagsmengen, hohe Luftfeuchtigkeit und charakteristische Sonneneinstrahlung) mit der Fähigkeit der Käser, diese optimal zu nutzen, macht „Toma Piemontese“ zu einem Spitzenkäse mit besonders weichem Teig, bei dessen Herstellung die Möglichkeiten des Erzeugungsgebiets optimal genutzt werden. Das große Geschick der Käser beim Zerschneiden der ohne Kochen bzw. nur durch leichte Erhitzung erzeugten Dickete lässt einen Bruch mit so kleinen Körnern entstehen, dass das Verhältnis von Käsemasse und Molke perfekt austariert ist.

Aufgrund der besonderen Art der Reifung, die traditionsgemäß in natürlichen Grotten oder anderen geeigneten Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit erfolgt, kann die weiche Konsistenz des Käses auch in dieser Phase bewahrt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internetseite 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); dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g. U.- und g. g. A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

