

Amtsblatt der Europäischen Union

C 334



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 10. September 2016

59. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 334/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8154 — Alpiq/GETEC Energie/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 334/02	Euro-Wechselkurs	2
2016/C 334/03	Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union	3
2016/C 334/04	Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Kartell- und Monopolfragen aus der Sitzung vom 30. November 2015 zum Entwurf eines Beschlusses in der Sache AT.39767 — BEH Electricity — Berichterstatter: Belgien	4
2016/C 334/05	Abschlussbericht des Anhörungsbeauftragten — BEH Electricity (AT.39767)	5

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

2016/C 334/06	Zusammenfassung des Beschlusses der Kommission vom 10. Dezember 2015 in einem Verfahren nach Artikel 102 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (Sache AT.39767 — BEH Electricity) (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C(2015) 8860)	6
---------------	---	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2016/C 334/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8183 — Avnet/Premier Farnell) ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 334/08	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	9
2016/C 334/09	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	17

⁽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.8154 — Alpiq/GETEC Energie/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 334/01)

Am 25. August 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 Deutsch 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 32016M8154 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⁾**9. September 2016**

(2016/C 334/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1268	CAD	Kanadischer Dollar	1,4600
JPY	Japanischer Yen	115,85	HKD	Hongkong-Dollar	8,7393
DKK	Dänische Krone	7,4428	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5299
GBP	Pfund Sterling	0,84558	SGD	Singapur-Dollar	1,5280
SEK	Schwedische Krone	9,5020	KRW	Südkoreanischer Won	1 244,18
CHF	Schweizer Franken	1,0969	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,1404
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5276
NOK	Norwegische Krone	9,2470	HRK	Kroatische Kuna	7,4838
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 796,65
CZK	Tschechische Krone	27,022	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6100
HUF	Ungarischer Forint	308,61	PHP	Philippinischer Peso	53,337
PLN	Polnischer Zloty	4,3345	RUB	Russischer Rubel	72,5475
RON	Rumänischer Leu	4,4495	THB	Thailändischer Baht	39,201
TRY	Türkische Lira	3,3440	BRL	Brasilianischer Real	3,6552
AUD	Australischer Dollar	1,4836	MXN	Mexikanischer Peso	21,1869
			INR	Indische Rupie	75,2030

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

Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(2016/C 334/03)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates ⁽¹⁾ werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union ⁽²⁾ wie folgt geändert:

Auf Seite 16 wird in den Erläuterungen zu Kapitel 2 unter der Überschrift „**Allgemeines**“ die folgende Nummer 6 angefügt:

- „6. Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse, die Konservierungsstoffe, Stabilisatoren oder Antioxidantien enthalten, die zugefügt wurden, um den Verderb dieser Erzeugnisse aufzuhalten, bleiben in diesem Kapitel.“

⁽¹⁾ Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1).

⁽²⁾ ABl. C 76 vom 4.3.2015, S. 1.

Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Kartell- und Monopolfragen aus der Sitzung vom 30. November 2015 zum Entwurf eines Beschlusses in der Sache AT.39767 — BEH Electricity

Berichterstatter: Belgien

(2016/C 334/04)

1. Der Beratende Ausschuss teilt die Bedenken der Kommission, die sie in ihrem dem Beratenden Ausschuss nach Artikel 102 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) am 15. November 2015 übermittelten Beschlussentwurf zum Ausdruck gebracht hat.
 2. Der Beratende Ausschuss teilt die Auffassung der Kommission, dass das Verfahren in der Sache Bulgarian Energy Holding EAD (im Folgenden „BEH“) im Wege eines Beschlusses nach Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 abgeschlossen werden kann. Eine Minderheit der Mitgliedstaaten enthält sich der Stimme. Die Mehrheit der Mitgliedstaaten stimmt zu.
 3. Der Beratende Ausschuss teilt die Auffassung der Kommission, dass die von BEH unterbreiteten Verpflichtungsangebote geeignet und angemessen sind und für rechtlich bindend erklärt werden sollten.
 4. Der Beratende Ausschuss teilt die Auffassung der Kommission, dass unbeschadet des Artikels 9 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 angesichts der von BEH unterbreiteten Verpflichtungsangebote für ein Vorgehen der Kommission gegen BEH kein Anlass mehr besteht.
 5. Der Beratende Ausschuss empfiehlt die Veröffentlichung seiner Stellungnahme im *Amtsblatt der Europäischen Union*.
-

Abschlussbericht des Anhörungsbeauftragten ⁽¹⁾**BEH Electricity****(AT.39767)**

(2016/C 334/05)

- (1) Am 27. November 2012 leitete die Europäische Kommission (im Folgenden die „Kommission“) wegen einer mutmaßlichen Zuwiderhandlung gegen Artikel 102 AEUV auf dem Markt für Stromgroßhandel zu frei vereinbarten Preisen in Bulgarien ein Verfahren nach Artikel 11 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates ⁽²⁾ und Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 773/2004 der Kommission ⁽³⁾ gegen Bulgarian Energy Holding EAD (im Folgenden „BEH“) ein.
- (2) Am 12. August 2014 nahm die Kommission eine Mitteilung der Beschwerdepunkte an. Gemäß der Mitteilung der Beschwerdepunkte nimmt BEH eine beherrschende Stellung auf dem relevanten Markt ein und stellt die Aufnahme von territorialen Beschränkungen für den Weiterverkauf in die von den BEH-Tochtergesellschaften (NEK EAD, Wärmekraftwerk Maritsa East 2 EAD und Kernkraftwerk Kosloduj EAD) eingegangenen Verträge über den Verkauf von Strom einen Missbrauch der marktbeherrschenden Stellung dar.
- (3) Am 25. August 2014 wurde BEH Einsicht in die Akten der Kommission gewährt, und am 25. November 2014 übermittelte BEH ihre Antwort auf die Mitteilung der Beschwerdepunkte, nachdem die ursprünglich von der Kommission festgesetzte Frist von neun Wochen um vier Wochen verlängert worden war. In ihrer schriftlichen Antwort auf die Mitteilung der Beschwerdepunkte beantragte BEH, ihre Argumente in einer mündlichen Anhörung darlegen zu dürfen.
- (4) Die mündliche Anhörung fand am 16. Januar 2015 statt.
- (5) Am 15. Mai 2015 bot BEH nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 Verpflichtungen an, um die in der Mitteilung der Beschwerdepunkte genannten Bedenken auszuräumen. Am 19. Juni 2015 veröffentlichte die Kommission nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates eine Mitteilung mit einer Zusammenfassung der Bedenken der Kommission und der von BEH vom 15. Mai 2015 unterbreiteten Verpflichtungsangebote, in der interessierte Dritte aufgefordert wurden, innerhalb eines Monats nach der Veröffentlichung dieser Mitteilung zu den Verpflichtungen Stellung zu nehmen ⁽⁴⁾. Insgesamt gingen sieben fundierte Antworten ein.
- (6) Am 8. September 2015 teilte die Kommission BEH das Ergebnis des Markttests mit. Am 16. Oktober 2015 übermittelte BEH eine überarbeitete Fassung der Verpflichtungsangebote.
- (7) In dem Beschlussentwurf erklärt die Kommission die überarbeiteten Verpflichtungen für BEH und jede Rechtsperson, die von ihr kontrolliert wird, für bindend und gelangt zu dem Ergebnis, dass angesichts der Verpflichtungen kein Anlass mehr für ein Tätigwerden ihrerseits besteht und das Verfahren in dieser Sache daher eingestellt werden sollte.
- (8) Bei mir gingen keine Anträge oder Beschwerden in Bezug auf die unterbreiteten Verpflichtungsangebote ein ⁽⁵⁾.
- (9) Nach Artikel 16 des Beschlusses 2011/695/EU habe ich geprüft, ob der Beschlussentwurf ausschließlich Beschwerdepunkte behandelt, zu denen den Parteien Gelegenheit zur Stellungnahme gegeben wurde; ich bin zu dem Ergebnis gekommen, dass dies der Fall war.
- (10) Daher bin ich der Auffassung, dass die Verfahrensrechte aller Parteien in diesem Verfahren effektiv gewahrt wurden.

Brüssel, den 2. Dezember 2015

Wouter WILS

⁽¹⁾ Nach den Artikeln 16 und 17 des Beschlusses 2011/695/EU des Präsidenten der Europäischen Kommission vom 13. Oktober 2011 über Funktion und Mandat des Anhörungsbeauftragten in bestimmten Wettbewerbsverfahren (ABl. L 275 vom 20.10.2011, S. 29).

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Durchführung der in den Artikeln 81 und 82 des Vertrags niedergelegten Wettbewerbsregeln (ABl. L 1 vom 4.1.2003, S. 1).

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 773/2004 der Kommission vom 7. April 2004 über die Durchführung von Verfahren auf der Grundlage der Artikel 81 und 82 des EG-Vertrags durch die Kommission (ABl. L 123 vom 27.4.2004, S. 18).

⁽⁴⁾ ABl. C 202 vom 19.6.2015, S. 2.

⁽⁵⁾ Nach Artikel 15 Absatz 1 des Beschlusses 2011/695/EU können sich Verfahrensbeteiligte, die nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 Verpflichtungsangebote unterbreiten, während des Verfahrens jederzeit an den Anhörungsbeauftragten wenden, um sicherzustellen, dass sie ihre Verfahrensrechte wirksam ausüben können.

Zusammenfassung des Beschlusses der Kommission
vom 10. Dezember 2015
in einem Verfahren nach Artikel 102 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union
(Sache AT.39767 — BEH Electricity)
(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C(2015) 8860)
(Nur der englische Text ist verbindlich)
(2016/C 334/06)

Am 10. Dezember 2015 erließ die Kommission einen Beschluss in einem Verfahren nach Artikel 102 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union. Nach Artikel 30 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates⁽¹⁾ veröffentlicht die Kommission im Folgenden die Namen der Parteien und den wesentlichen Inhalt des Beschlusses einschließlich der verhängten Sanktionen, wobei sie dem berechtigten Interesse der Unternehmen an der Wahrung ihrer Geschäftsgeheimnisse Rechnung trägt.

1. Einleitung

- (1) Die Rechtssache betrifft die territorialen Beschränkungen für den Weiterverkauf in den Verträgen über den Verkauf von Strom auf dem Markt für Stromgroßhandel zu frei vereinbarten Preisen in Bulgarien, die von den hundertprozentigen Tochtergesellschaften der Bulgarian Energy Holding EAD (im Folgenden „BEH“) — Natsionalna Elektricheska Kompania EAD (im Folgenden „NEK“), TPP Maritsa East 2 EAD (im Folgenden „TPP Maritsa East 2“) und NPP Kozloduy EAD (im Folgenden „NPP Kozloduy“) (im Folgenden zusammenfassend „BEH-Tochtergesellschaften“) — eingegangen wurden.

2. Verfahren

- (2) Am 27. November 2012 leitete die Kommission das Verfahren zum Erlass einer Entscheidung gemäß Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 ein, und am 12. August 2014 nahm sie eine Mitteilung der Beschwerdepunkte an, in der sie ihre vorläufigen wettbewerbsrechtlichen Bedenken darlegte; diese Bedenken betrafen die territorialen Beschränkungen für den Weiterverkauf von Strom in den Verträgen, die die BEH-Tochtergesellschaften mit Dritten eingehen. Bei der Mitteilung der Beschwerdepunkte handelt es sich um eine vorläufige Beurteilung im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003. Diese Beurteilung wurde BEH mit Schreiben vom 14. August 2014 zugestellt.
- (3) Am 25. November 2014 übermittelte BEH ihre Antwort auf die Mitteilung der Beschwerdepunkte. Die mündliche Anhörung fand am 16. Januar 2015 statt.
- (4) Am 15. Mai 2015 bot BEH an, Verpflichtungen einzugehen, die geeignet sind, die von der Kommission mitgeteilten Bedenken auszuräumen (im Folgenden „ursprüngliche Verpflichtungsangebote“).
- (5) Am 19. Juni 2015 wurde nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 eine Mitteilung mit einer Zusammenfassung des Falls und der ursprünglichen Verpflichtungsangebote im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht, in der interessierte Dritte aufgefordert wurden, innerhalb eines Monats nach der Veröffentlichung dieser Mitteilung zu den Verpflichtungen Stellung zu nehmen⁽²⁾.
- (6) Am 8. September 2015 unterrichtete die Kommission BEH über die Stellungnahmen interessierter Dritter, die nach Veröffentlichung der Mitteilung eingegangen waren. Am 16. Oktober 2015 legte BEH überarbeitete Verpflichtungsangebote vor (im Folgenden „endgültige Verpflichtungsangebote“).
- (7) Am 30. November 2015 wurde der Beratende Ausschuss für Kartell- und Monopolfragen angehört. Am 2. Dezember 2015 legte der Anhörungsbeauftragte seinen Abschlussbericht vor.

3. In der vorläufigen Beurteilung geäußerte Bedenken

- (8) Als sachlich relevanter Markt wurde in der vorläufigen Beurteilung der Markt für Stromgroßhandel zu frei vereinbarten Preisen angesehen. Ferner vertrat die Kommission die vorläufige Auffassung, dass der Markt für Stromgroßhandel zu frei vereinbarten Preisen räumlich dem nationalen Markt entspricht. In der vorläufigen Beurteilung kam die Kommission zu dem Schluss, dass BEH auf dem Markt für Stromgroßhandel zu frei vereinbarten Preisen in Bulgarien eine beherrschende Stellung einnimmt; Grundlage dafür war der Anteil an der Stromversorgung zu frei vereinbarten Preisen, der auf die Verkäufe der BEH-Tochtergesellschaften entfiel, sowie das Fehlen eines von anderen Stromerzeugern oder Importen ausgehenden erheblichen Wettbewerbsdrucks.
- (9) Der vorläufigen Beurteilung zufolge hat BEH ihre marktbeherrschende Stellung auf dem Markt für Stromgroßhandel zu frei vereinbarten Preisen in Bulgarien durch die Klauseln zum Bestimmungsort in den von den BEH-Tochtergesellschaften eingegangenen Verträgen über Stromgroßhandel zu frei vereinbarten Preisen zur Versorgung von Einheiten, bei denen es sich nicht um Endverbraucher handelt, missbraucht, was einen Verstoß gegen Artikel 102 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union darstellt.

⁽¹⁾ ABl. L 1 vom 4.1.2003, S. 1.

⁽²⁾ Mitteilung der Kommission nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates in der Sache AT.39767 — BEH Electricity (ABl. C 202 vom 19.6.2015, S. 2).

- (10) Die Kommission ist der Auffassung, dass BEH keine ausreichenden Nachweise dafür vorlegt hat, dass ihr Verhalten objektiv gerechtfertigt sein könnte oder dass es für das Erreichen von Effizienzvorteilen, die wahrscheinliche negative Auswirkungen auf den Wettbewerb ausgleichen könnten, notwendig ist und einen wirksamen Wettbewerb nicht ausschaltet.
- (11) Die vorläufige Beurteilung der Kommission kommt zu dem Ergebnis, dass das Vorgehen von BEH zu einer Entstehung von Handelsschranken zwischen Bulgarien und anderen Mitgliedstaaten führen kann, wodurch die Stromverteilung im Binnenmarkt verzerrt und die Liquidität und Effizienz der Strommärkte beeinträchtigt werden.

4. Verpflichtungen und Markttest

- (12) BEH stimmte der vorläufigen Beurteilung der Kommission nicht zu. Dennoch unterbreitete das Unternehmen Verpflichtungsangebote mit folgenden Kernpunkten:
- a) BEH wird in Bulgarien eine Strombörse aufbauen (mithilfe eines unabhängigen Dritten, der über die für den Betrieb einer solchen Börse erforderlichen Fachkenntnisse verfügt),
 - b) BEH wird mindestens festgelegte Strommengen auf dem Day-Ahead-Markt der Strombörse anbieten (diese erhöhen sich jährlich im Verhältnis zu den Mengen, die von Strombörsen in der Region während der ersten Betriebsjahre gehandelt werden), und zwar über Liquidity-Provider-Vereinbarungen zwischen BEH und ihren Tochtergesellschaften auf der einen und der Strombörse auf der anderen Seite; die Strommengen werden auf Monats-, Tages- und Stundenbasis variieren und den Lastprofilen in Bulgarien folgen,
 - c) die Strommengen werden von BEH und ihren Tochtergesellschaften am Day-Ahead-Markt der Strombörse zu einem Höchstangebotspreis auf der Grundlage der Kosten der Tochtergesellschaften angeboten,
 - d) zunächst werden sich die von BEH und ihren Tochtergesellschaften angebotenen Strommengen auf Stundenprodukte beschränken; ab dem zweiten Betriebsjahr kann ein Teil der Produkte als Blockprodukte (von 3 bis 24 Stunden) angeboten werden,
 - e) BEH wird die Strombörse innerhalb von sechs Monaten nach der förmlichen Bekanntgabe des Kommissionsbeschlusses an den bulgarischen Staat veräußern und ihr Kapital übertragen, wobei das Finanzministerium die Rechte für den Staat ausüben wird.
- (13) Die Geltungsdauer der Verpflichtungen beginnt am Tag der Bekanntgabe des Verpflichtungsbeschlusses und endet fünf Jahre nach dem Tag, an dem die Strombörse ihre Tätigkeit aufnimmt. Ferner wird BEH einen Treuhänder ernennen, der die Einhaltung der Verpflichtungen überwacht.
- (14) BEH und ihre Tochtergesellschaften unterlassen es ab sofort, Klauseln über den Bestimmungsort oder Maßnahmen gleicher Wirkung in ihre bilateralen Stromlieferverträge aufzunehmen.
- (15) Die Antworten auf die Aufforderung zur Stellungnahme nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 weckten Zweifel hinsichtlich der Garantien für ausreichende Liquidität auf dem Day-Ahead-Markt. Um den Ergebnissen des Markttests Rechnung zu tragen, hat BEH angeboten, sich auf das Angebot von Stundenprodukten auf dem Day-Ahead-Markt der Strombörse zu beschränken und sicherzustellen, dass ausreichende Mengen von BEH und ihren Tochtergesellschaften am Day-Ahead-Markt Dritten zum Kauf angeboten werden.
- (16) BEH änderte daraufhin ihre ursprünglichen Verpflichtungsangebote und legte am 16. Oktober 2015 einen überarbeiteten Vorschlag vor.

5. Schlussfolgerung

- (17) Die Kommission ist der Auffassung, dass die endgültigen Verpflichtungsangebote der BEH angemessen und erforderlich sind, um die von der Kommission in ihrer vorläufigen Beurteilung mitgeteilten Bedenken auszuräumen. BEH hat auf die vorläufige Beurteilung hin keine weniger belastenden Verpflichtungsangebote unterbreitet, die angemessen wären, die Bedenken der Kommission auszuräumen.
- (18) Die Kommission erklärt die Verpflichtungsangebote von BEH, um die von der Kommission in ihrer vorläufigen Beurteilung mitgeteilten Bedenken auszuräumen, für bindend.
-

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.8183 — Avnet/Premier Farnell)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 334/07)

1. Am 1. September 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 Avnet, Inc. („Avnet“, USA) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung im Wege eines am 28. Juli 2016 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Premier Farnell plc („Premier Farnell“, Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Avnet vertreibt weltweit elektronische Bauteile, Unternehmens- und Rechenzentrumsprodukte sowie Software. Ferner bietet Avnet Montage- und andere Mehrwertdienste in den Bereichen Konstruktionssupport, Materialwirtschaft und Logistik, Systemintegration und -konfiguration sowie maßgeschneiderte Lieferkettendienste für Kunden und Lieferanten an.
 - Premier Farnell ist ein weltweit aufgestellter High Service Distributor von Technologieprodukten, Dienstleistungen und Lösungen für elektronische Systementwicklung, Produktion, Instandhaltung und Reparatur. Premier Farnell vertreibt elektronische Bauteile und damit zusammenhängende Produkte sowie elektrische und elektronische Endprodukte.
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 der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8183 — Avnet/Premier Farnell 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“).

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 334/08)

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**„SPECK ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER MARKENSPECK“/„SÜDTIROLER SPECK“****EU-Nr.: PGI-IT-02125 — 14.3.2015**

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici n. 71
39100 Bolzano
ITALIA

Tel. +39 0471/300 381
Fax +39 0471/302 091
info@speck.it

Das Konsortium für den Schutz von Speck Alto Adige (Consorzio Tutela Speck Alto Adige) 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

- 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. Änderung(en)

Erzeugungsverfahren

Artikel 4 der Produktspezifikation

- Artikel 4 Nummer 8:

„8) Die bei Anlieferung gemessene und registrierte Kerntemperatur des Schlegels muss zwischen 0 °C und 4 °C liegen.“

wird wie folgt geändert:

„8) Die bei Anlieferung gemessene und registrierte Kerntemperatur des Schlegels muss zwischen 0 °C und 7 °C liegen.“

Der Temperaturbereich wurde erweitert, um ihn an die gängigen Anlieferbedingungen der frischen Keulen anzupassen, die zur Erzeugung von „Speck Alto Adige“ verwendet werden.

Durch die Festlegung eines weiter gefassten Bereichs soll verhindert werden, dass die Einhaltung eines engeren Temperaturbereichs — wie des derzeit gültigen von 0 °C bis 4 °C — vor der Anlieferung Behandlungen vor und beim Transport erforderlich macht, bei denen die Temperaturen deutlich unter 0 °C liegen.

- Der Satz:

„bei einer Raumtemperatur von 10 bis 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 60 % und 90 % ausreifen;“

wird wie folgt geändert

„bei einer Raumtemperatur von 10 bis 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 90 % ausreifen;“

Die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen der Räume, in denen die Fleischreifung erfolgt, werden erweitert. Die eingeführten Maßnahmen stellen geringe Veränderungen dar, die einerseits variablere Raumtemperaturen begünstigen und die Auslösung der osmotischen Prozesse erleichtern, die der Verarbeitung zugrunde liegen; andererseits erweist sich eine geringere Luftfeuchtigkeit der Räume zuweilen als notwendig, um mit diesen Prozessen der Fleischreifung wirkungsvoller zu interagieren.

- Der Absatz:

„Einsalzen und Würzen erfolgen mit der Trockenmethode, spätestens innerhalb von vier Tagen ab Verarbeitungsbeginn. Das Datum des Verarbeitungsbeginns muss auf jeder einzelnen Hamme unlöslich aufgebracht werden, damit es bis zum Ende des Herstellungsprozesses nachweisbar ist.“

wird wie folgt geändert

„Einsalzen und Würzen erfolgen mit der Trockenmethode, spätestens innerhalb von vier Tagen ab Verarbeitungsbeginn. Der Erzeuger ist verpflichtet, Methoden zur dokumentierten Registrierung einzusetzen, durch die das Datum des Verarbeitungsbeginns aller Hammen — auch mit Hinweis auf das entsprechende homogene Los — bis zum Ende des Herstellungsprozesses eindeutig identifiziert werden kann.“

Durch die Änderung können die Erzeuger, unter Einhaltung der Verfahren der innerbetrieblichen Rückverfolgung, modernere Methoden zur Identifizierung der Hammen einsetzen, wodurch die Praktik des Aufbringens von Datierungen auf der Schwarte des Erzeugnisses (was ein uneinheitlicher und mühseliger Vorgang ist) entfällt und hierfür die ganze Bandbreite der heute durch die technologische Entwicklungen möglichen Lösungen zur Verfügung steht.

Artikel 5 der Produktspezifikation

- Der Absatz:

„Die Reifung von ‚Speck Alto Adige IGP‘, ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.‘ oder ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ erfolgt gemäß den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen in Räumlichkeiten, in denen bei einer Temperatur von 10 bis 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 60 % und 90 % ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet wird.“

wird wie folgt geändert:

„Die Reifung von ‚Speck Alto Adige IGP‘, ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.‘ oder ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ erfolgt gemäß den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen in Räumlichkeiten, in denen bei einer Temperatur von 10 bis 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 90 % ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet wird.“

Bei dieser Änderung werden die Änderungen der Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen in den Verarbeitungsräumen gemäß Artikel 4 berücksichtigt und übernommen.

— Der Absatz:

Außerdem muss in den verschiedenen Gewichtsklassen ein Mindestgewichtsverlust von 35 % wie folgt erreicht werden:

Gewicht der Hamme in kg	Mindestzeit für das Erreichen eines Gewichtsverlusts von 35 %	Mindestreifezeit in Wochen
3,4 bis < 4,3	mindestens 15 Wochen	mindestens 20 Wochen
4,3 bis < 4,9	mindestens 17 Wochen	mindestens 22 Wochen
4,9 bis < 5,5	mindestens 18 Wochen	mindestens 24 Wochen
5,5 bis < 6,0	mindestens 20 Wochen	mindestens 26 Wochen
6,0 bis < 6,5	mindestens 21 Wochen	mindestens 28 Wochen
6,5 bis < 7,0	mindestens 23 Wochen	mindestens 30 Wochen
7,0 bis < 7,5	mindestens 24 Wochen	mindestens 32 Wochen

wird wie folgt geändert

„Außerdem muss in den verschiedenen Gewichtsklassen ein Mindestgewichtsverlust von 35 % innerhalb der entsprechenden, in der nachstehenden Tabelle angegebenen Mindestreifezeiten erreicht werden:

Gewicht der Hamme in kg	Zeiten des Beginns der Veredelung ab Reifungsbeginn	Mindestreifezeit in Wochen
3,4 bis < 4,3	mindestens 15 Wochen	mindestens 20 Wochen
4,3 bis < 4,9	mindestens 17 Wochen	mindestens 22 Wochen
4,9 bis < 5,5	mindestens 18 Wochen	mindestens 24 Wochen
5,5 bis < 6,0	mindestens 20 Wochen	mindestens 26 Wochen
6,0 bis < 6,5	mindestens 21 Wochen	mindestens 28 Wochen
6,5 bis < 7,0	mindestens 23 Wochen	mindestens 30 Wochen
7,0 bis < 7,5	mindestens 24 Wochen	mindestens 32 Wochen

Nachdem die Hamme einen Gewichtsverlust von 35 % erreicht hat, ist bei den verschiedenen Gewichtsklassen der Hammen eine Veredelungsperiode zulässig, deren Beginn — angegeben in Wochen — in der vorstehenden Tabelle aufgeführt ist.“

Die Erzeuger hielten es für angebracht anzugeben, dass der Mindestgewichtsverlust von 35 % innerhalb der in der dritten Spalte der Tabelle in der gültigen Produktspezifikation aufgeführten Mindestreifezeiten erreicht werden muss, und die Beschriftung der mittleren Spalte der Tabelle „Mindestzeit für das Erreichen eines Gewichtsverlusts von 35 %“ durch „Zeiten des Beginns der Veredelung ab Reifungsbeginn“ zu ersetzen und dann in einem nachfolgenden Absatz die Bedingungen für den Beginn der Veredelung zu erläutern. Durch diese Änderung kann zum einen die Auflage hinsichtlich des Erreichens des Mindestgewichtsverlusts innerhalb eines bestimmten Zeitraums abgeschafft werden; zum anderen kann innerhalb des gesamten Reifungsprozesses, dessen Mindestdauer unverändert bleibt, eine Veredelungsphase gekennzeichnet werden, die — je nach Gewicht der Hammen — nach einer in der zweiten Tabellenspalte angegebenen Anzahl von Wochen nach dem Reifungsbeginn einsetzt.

Die Festlegung einer Veredelungsphase ermöglicht den Erzeugern, eine Reihe bewährter Praktiken anzuwenden, die nachfolgend beschrieben sind und zum Erreichen der speziellen Merkmale des Erzeugnisses dienen.

— Infolge der vorstehenden Änderung wurde eine spezielle Beschreibung der Veredelungsphase in die Produktspezifikation aufgenommen.

„Die Veredelung findet nach dem Erreichen des vorgeschriebenen Mindestgewichtsverlusts sowie in einer beliebigen Phase vor dem Erreichen der Mindestreifezeit statt. Ihr Ziel ist, — nach Feststellung des festgelegten Gewichtsverlusts — die in Artikel 6 dieser Produktspezifikation beschriebenen Merkmale des Erzeugnisses zu erreichen.“

Bei den Veredelungstechniken werden spezielle Einwickel- und Schutzfolien eingesetzt, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.“

In diesem Absatz werden die Bedingungen für die Veredelungsphase des Erzeugnisses geklärt und festgelegt. Während der Veredelungsphase wird das Erzeugnis mit Schutzfolien eingewickelt, wodurch das Erzeugnis weicher wird und das Fleisch eine passende Konsistenz erhält; hierdurch wird verhindert, dass sich trockene Ränder oder Falten und Deformationen durch den Gewichtsverlust bilden.

— Der Satz:

„Die Gewichtsangaben beziehen sich sowohl auf das Gewicht der einzelnen Hamme als auch auf das Durchschnittsgewicht des entsprechenden Verarbeitungsloses.“

wird wie folgt geändert:

„Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Durchschnittsgewicht des Verarbeitungsloses.“

Durch die Änderung wird ein eindeutiger Bewertungsparameter für die Gewichtsanforderungen eingeführt, die sich auf das Erzeugungslos und nicht mehr auf die einzelne Hamme beziehen; auf diese Weise wird diese Verarbeitungsphase erleichtert und an die anderen Phasen der Erzeugung angepasst, bei denen der Bezug das Verarbeitungslos ist.

— Der Satz:

„Während der gesamten Reifezeit von ‚Speck Alto Adige IGP‘, ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.‘ oder ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ darf die Kerntemperatur des Erzeugnisses maximal zwischen 10 und 15 °C schwanken“.

wird wie folgt geändert:

„Während der gesamten Reifezeit von ‚Speck Alto Adige IGP‘, ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.‘ oder ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ darf die Kerntemperatur des Erzeugnisses maximal zwischen 10 und 16 °C schwanken“.

Bei dieser Änderung werden die Änderungen der Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen in den Verarbeitungsräumen gemäß Artikel 4 berücksichtigt und übernommen.

Artikel 8 der Produktspezifikation

— Der Satz:

„Die ganzen Speckhammen, die den Anforderungen der vorliegenden Produktspezifikation entsprechen, werden am Ende der vorgeschriebenen Reifezeit und nach einem Mindestgewichtsverlust von 35 % mit einer unauslöschlichen Markierung mindestens viermal auf der Schwarte gekennzeichnet;“

wird wie folgt geändert:

„Die ganzen Speckhammen, die den Anforderungen der vorliegenden Produktspezifikation entsprechen, werden am Ende der vorgeschriebenen Reifezeit und nach einem Mindestgewichtsverlust von 35 % mit einer unauslöschlichen Markierung mindestens einmal auf der Schwarte gekennzeichnet;“

Die entsprechende unauslöschliche Kennzeichnung wird mindestens einmal anstatt viermal auf der Schwarte aufgebracht. Diese Maßnahme berücksichtigt die Forderungen, die von einigen Erzeugern vorgebracht wurden, bei denen der „Speck Alto Adige IGP“, „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ oder „Südtiroler Speck g.g.A.“ vorverpackt und portioniert wird. Größtenteils wird das Erzeugnis nämlich vorverpackt und portioniert in den Handel gebracht und enthält folglich auf dem Etikett alle kennzeichnenden Details des Erzeugnisses, darunter das Logo des Erzeugnisses, das im Vierfarbendruck grafisch besser sichtbar ist als das dunkelbraune Kennzeichen auf der Schwarte, die selbst bereits dunkel ist. Zudem macht die Anforderung der Portionierung nunmehr dessen Existenz im Hinblick auf eine potenzielle Portionierbarkeit der einzelnen Hamme überflüssig, die auch in Dreißigstel oder gar in Scheiben portioniert werden kann. Die nunmehr einmal auf der Schwarte aufgebrachte Kennzeichnung erleichtert die Verarbeitungsvorgänge und reicht für den Ursprungsnachweis des Erzeugnisses im Rahmen der internen Abläufe und Zwischenschritte bei der Verarbeitung bis hin zur Verpackung und endgültigen Portionierung aus.

— Der Absatz:

„Die mit einer Linie umrandete Kennzeichnung zeigt im unteren Bereich eine stilisierte Bergkette und im oberen Bereich den Schriftzug ‚SÜDTIROL‘, wie in folgender Abbildung dargestellt:



wird wie folgt geändert:

„Diese Kennzeichnung symbolisiert einen ‚Trägersteg‘, in dessen Mitte sich die Zeichnung einer stilisierten Bergkette und darüber der Schriftzug ‚SÜDTIROL‘ befinden, wie in folgender Abbildung dargestellt:



Die Änderung beinhaltet eine grafische Überarbeitung der Kennzeichnung, die dafür sorgen soll, dass auch das Logo des Erzeugnisses einen höheren Stellenwert erhält.

— Der Satz:

„Diese Bezeichnung muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angeführt werden und muss sich eindeutig von allen anderen Aufschriften abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung sind der Wortlaut ‚geschützte geografische Angabe‘ und die Abkürzung ‚g.g.A.‘ anzugeben, die in die Sprache des Landes zu übersetzen sind, in dem das Erzeugnis verkauft wird.“

wird wie folgt geändert:

„Diese Bezeichnung muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angeführt werden und muss sich eindeutig von allen anderen Aufschriften abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung sind der Wortlaut ‚geschützte geografische Angabe‘ und/oder die Abkürzung ‚g.g.A.‘ anzugeben, die in die Sprache des Landes zu übersetzen sind, in dem das Erzeugnis verkauft wird.“

Die Änderung, die in Einklang mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 steht, erlaubt als Alternative zu dem Vermerk „geschützte geografische Angabe“ die Verwendung der entsprechenden Abkürzung g.g.A.

— Die Absätze:

„Darstellung eines ‚Trägerstegs‘, in dessen Mitte ein Rechteck mit allseitig gerundeter Rahmenlinie angeordnet ist, in dem über einer stilisierten mehrfarbigen Bergkette in stilisierter Blockschrift der Schriftzug ‚SÜDTIROL‘ dargestellt ist. Zu beiden Seiten dieses Rechtecks sind entlang der horizontalen Achse des ‚Trägerstegs‘ zwei stilisierte Eicheln angeordnet. Parallel zur oberen geschwungenen Umrandung des ‚Trägerstegs‘ verläuft in stilisierten Buchstaben der Schriftzug ‚Speck Alto Adige I.G.P. Südtiroler Speck G.G.A.‘. Entlang der unteren geschwungenen Umrandung verläuft in stilisierten Buchstaben der Schriftzug ‚Indicazione Geografica Protetta Geschützte Geographische Angabe‘. Das Ornament am Außenrand des ‚Trägerstegs‘ besteht aus einer parallel zum Rand verlaufenden Linie und einer Sequenz von drei nebeneinander angeordneten Blütenblättern. Das Ganze ist eingefasst von einem weißen Rahmen entlang der Ränder des ‚Trägerstegs‘.“

„Das Logo wird, mithilfe spezieller Matrizen, farbig mittels CMYK-Vierfarbdruck für die zentralen Farbelemente und mit Pantone 575C bzw. Pantone 3435C für die dunkelgrüne Farbe dargestellt;“



werden wie folgt geändert:

„Das Logo symbolisiert einen ‚Trägersteg‘, in dessen Mitte sich ein Rechteck mit konvexer Ober- und Unterseite und einer Außenlinie am Rand befindet. Das Rechteck hat einen weißen Hintergrund, von dem sich eine mehrfarbige stilisierte Bergkette abhebt, über der sich der ebenfalls stilisierte Schriftzug ‚SÜDTIROL‘ befindet. Parallel zu dem oberen und unteren geschwungenen Rand verlaufen — ebenfalls in stilisierter Schrift — jeweils die Schriftzüge ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ und ‚Alto Adige Speck IGP‘. Der verzierte Rand des ‚Trägerstegs‘ besteht aus einer Reihe von Punkten, die parallel zu einer weißen Umrisslinie verläuft.“

Das Logo besteht aus Farben des CMYK-Farbmodells für die zentralen Farbelemente sowie Pantone 575C bzw. Pantone 3435C für die Grünfarben.“



Das Logo des Erzeugnisses wurde neu gestaltet, wobei die mit der Bezeichnung in Zusammenhang stehenden Elemente stärker betont wurden. Seine Beschreibung sowie die grafischen Merkmale wurden demzufolge aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

„SPECK ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER MARKENSPECK“/„SÜDTIROLER SPECK“

EU-Nr.: PGI-IT-02125 — 14.3.2015

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

1. **Name(n)**

„Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

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

Der „Speck Alto Adige“ (italienische Sprache), „Südtiroler Markenspeck“ und „Südtiroler Speck“ (deutsche Sprache) wird aus entbeinten, mäßig gesalzenen und gewürzten Schweinekeulen gewonnen, die kalt und in geeigneten Räumlichkeiten bei einer Höchsttemperatur von 20 °C geräuchert und nach den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen mit besonderen organoleptischen Qualitäten gereift werden.

Was das äußere Erscheinungsbild von „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ und „Südtiroler Speck“ betrifft, so ist dieser zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens von brauner Farbe, beim Anschnitt ist er rot mit einigen weißrötlichen Teilen. Er hat einen rauchigen, aromatischen und angenehmen Duft, einen charakteristischen Geschmack und eine intensive Würze. Der Speck hat folgende chemische, chemisch-physikalische und mikrobiologische Eigenschaften:

Gesamteiweißgehalt: mindestens 20 %;

Verhältnis Wasser/Eiweiß: maximal 2,0;

Verhältnis Fett/Eiweiß: maximal 1,5;

Natriumchlorid: maximal 5 %;

Kaliumnitrat: weniger als 150 mg/kg;

Natriumnitrit: weniger als 50 mg/kg

Mesophile Gesamtkeimzahl nach UNI-ISO-Norm 4833 (2003)

Milchsäurebakterien: maximal 1×10^8 koloniebildende Einheiten/Gramm (KbE/Gramm).

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

Die für die Erzeugung von „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ verwendeten ganzen Keulen dürfen vor der Entbeinung nicht weniger als 10,5 kg wiegen; die entbeinten und zugeschnittenen Keulen (auch Hammen genannt) müssen mindestens 5,2 kg wiegen; bei Anlieferung muss die Kerntemperatur der Keulen zwischen 0 °C und 7 °C liegen.

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

Der „Speck Alto Adige IGP“, „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ oder „Südtiroler Speck g.g.A.“ muss nach herkömmlicher Methode mit oder ohne Oberschale zugeschnitten werden; trocken eingesalzen und gewürzt werden; bei einer Höchsttemperatur von 20 °C geräuchert werden und reifen; bei einer Raumtemperatur von 10 bis 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 90 % ausreifen.

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

Der „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ kann in ganzen Hammen, in Stücken oder geschnitten, ohne Verpackung, vakuum- oder schutzgasverpackt in Verkehr gebracht werden.

Das Zuschneiden, Aufschneiden und Verpacken von „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ darf ausschließlich in dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet erfolgen, damit dem Endverbraucher die Beibehaltung des charakteristischen Geschmacksprofils und der feinen Note des Specks garantiert wird.

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

Die geschützte geografische Angabe „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ darf nicht in andere Sprachen übersetzt werden.

Diese Bezeichnung muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angeführt werden und muss sich eindeutig von allen anderen Aufschriften abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung sind der Wortlaut „geschützte geografische Angabe“ und/oder die Abkürzung „g.g.A.“ anzugeben, die in die Sprache des Landes zu übersetzen sind, in dem das Erzeugnis verkauft wird.

Das Logo der g.g.A. „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ muss auf jedem Etikett abgebildet sein.



Außerdem kann die Angabe „prodotto di montagna“ (Bergerzeugnis) auf dem Etikett hinzugefügt werden, sofern die Erzeugung 600 m ü. M. und damit geografisch gesehen in einem Berggebiet erfolgt ist.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Bearbeitung und Verarbeitung der Schweinekeulen erfolgt ausschließlich in Betrieben in der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet von „Speck Alto Adige IGP“, „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ ist durch und durch gebirgig. Dank der leichten Luftströmungen und unterschiedlich starken Winde, die durch die unzähligen Alpentäler wehen, ist das Gebiet mitteltrocken und hat mehr als 300 Sonnentage im Jahr.

Außerdem ist das Gebiet seit jeher ein Ort der Begegnung zwischen mediterraner und mitteleuropäischer Kultur; daher konnten ausschließlich in diesem Gebiet die Voraussetzungen dafür geschaffen werden, eine außergewöhnliche Konservierungsmethode für Schweinefleisch zu entwickeln, bei der die Methoden mitteleuropäischer Räucherung und mediterraner Reifung miteinander kombiniert werden.

Im Gegensatz zu den anderen Schinkensorten der Po-Ebene wird „Speck Alto Adige“ oder „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ aus entbeinter Schweinekeule gewonnen, die offen aufgehängt, geräuchert und gereift wird. Sein äußeres Merkmal ist die durch die Räucherung erhaltene braune Farbe. Beim Anschnitt ist der magere Teil rot und der fette Teil zart weiß-rötlich gefärbt. „Speck Alto Adige“ oder „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ hat einen typischen Geruch von gereiftem Fleisch und zeichnet sich durch einen angenehmen rauchigen Duft aus. Der Geschmack des Fleisches ist ausgeprägt, aber nicht salzig.

Der ursächliche Zusammenhang zwischen „Speck Alto Adige“ oder „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“ und seinem Erzeugungsgebiet besteht vor allem in den außergewöhnlichen mikroklimatischen Bedingungen des Hohen Etschtals, die die autonome historisch-kulturelle Enklave Südtirol genutzt hat. Als ein historisches Grenzgebiet, das schon immer ein ethnisches, wirtschaftliches und kulturelles Durchzugsgebiet zwischen dem Europa nördlich und jenem südlich der Alpen war, konnte Südtirol die Einflüsse beider Gebiete in sich aufnehmen. Durch die Luftströmungen und Winde, die von den südlichen und nördlichen Gebirgshängen kommen, durch das Land Südtirol streichen und in dessen Tälern schließlich aufeinandertreffen, wurden besonders günstige klimatische Bedingungen für die Reifung von „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ und „Südtiroler Speck“ geschaffen. Diese Bedingungen tragen zum Erfolg dieser traditionellen Fleischverarbeitungsmethode bei, deren Wurzeln in der alpinen Tradition der Bauernhöfe liegen. Für die Herstellung von Speck wurde bei der Haltbarmachung der intensive Einsatz von Rauch aus dem Norden mit dem Verfahren aus der Po-Ebene kombiniert, bei dem das Fleisch unter Verwendung von Salz schrittweise, langsam und unter natürlichen Bedingungen getrocknet wird. Auf diese Weise entstand ein Erzeugnis mit einem sehr ausgewogenen Geschmack, der einerseits milder ist als derjenige der stark geräucherten Rohschinken Nordeuropas und gleichzeitig ausgeprägter als derjenige der milden Schinken des Mittelmeergebiets; ein Erzeugnis, das zur Perfektion gereift und mit örtlichen Düften und Essenzen angereichert ist, die das Fleisch einerseits durch die während der Reifung zirkulierende Luft, andererseits durch die in der ersten Verarbeitungsphase verwendete Beize aufnimmt. Auch aus diesen Gründen steht der Ruf von „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ und „Südtiroler Speck“ für eines der wichtigsten und bekanntesten Erzeugnisse seiner Ursprungsregion.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Diese Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag der g.g.A. „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ und „Südtiroler Speck“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 13 vom 18. Januar 2016 veröffentlicht.

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 IGP“ (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP 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 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 334/09)

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

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

„OSSAU-IRATY“

EU-Nr.: FR-PDO-0517-01391 — 21.10.2015

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Syndicat de défense du fromage d'appellation d'origine contrôlée OSSAU-IRATY
Maison Apezetxea
64120 Ostabat-Asme
FRANCE

Tel. 33 559378661

Fax 33 559378104

E-Mail: [mailto: contact@ossau-iraty.fr](mailto:contact@ossau-iraty.fr)

Zusammensetzung: Die Vereinigung besteht aus Milcherzeugern, Verarbeitungsbetrieben und Affineuren. Sie hat daher ein berechtigtes Interesse an der Einreichung dieses Änderungsantrags.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Daten der Vereinigung, Kontrolle

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

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

1. Beschreibung des Erzeugnisses

- Die Größen der Formen werden abgeschafft und durch die des Käses ersetzt, so lautet der entsprechende Absatz folgendermaßen: „Abmessungen der Formen und Gewicht des Käses:
 - Durchmesser von 22,5 bis 27 cm, Höhe von 8 bis 14 cm für gereiften Käse mit einem Gewicht von 3,8 bis 6 kg;
 - Durchmesser von 17 bis 21 cm, Höhe von 7 bis 13 cm für gereiften Käse mit einem Gewicht von 1,8 bis 3,3 kg.“

Die Änderung steht in Zusammenhang mit der Anwendung der Bestimmungen der Durchführungsverordnung (EU) 2015/194 der Kommission vom 5. Februar 2015, die die unterschiedlichen Formate klärten, aber auch Schwierigkeiten zum Vorschein brachten. Insbesondere die derzeit definierten Größen der Formen (zur Erinnerung: Formen mit einem Durchmesser von 25,5 bis 26 cm und einer Höhe von 9 bis 12 cm für einen Käse mit einem Gewicht von 4 bis 5 kg oder Formen mit einem Durchmesser von 18 bis 20 cm und einer Höhe von 7 bis 10 cm für einen Käse mit einem Gewicht von 2 bis 3 kg) sind für gereifte Käse mit einem Minimalgewicht von 2 kg problematisch: Man muss die Formen in diesem Fall maximal auffüllen, was später beim Pressen Schwierigkeiten bereitet. Darum schien es besser, Größe und Gewicht des Käses vorzugeben, um derartige Probleme zu vermeiden.

Daneben hat ein Inventar der Verfahren es ermöglicht, Diskrepanzen mit den für gereifte Käse vorgeschriebenen Gewichtsbereichen festzustellen. Diese Bereiche sind also leicht verbreitert, und zugleich bleiben sie im Rahmen der bereits bestehenden Formate. Insbesondere wird die große Form, in der auf dem Bauernhof Käse mit einem Gewicht von bis 7 kg hergestellt werden konnte, nicht mehr verwendet und deswegen gestrichen.

- Um das Erzeugnis besser zu charakterisieren, wird die Definition der Rinde ergänzt: „Die Rinde ist natürlich, gebildet durch eine lebendige Mikroflora. Sie geht in den Teig über, ist unverdaut, flockt nicht und blättert nicht ab. Sie fühlt sich trocken bis leicht feucht an, ohne klebrig zu sein. Ihre Färbung ist orange-gelb bis grau.“
- Die Bestimmung in Bezug auf die portionsweise Vermarktung wird ergänzt: „Die portionierte Aufmachung ist in Form von Portionen oder Würfeln, Stäbchen, Streifen, Bruchstücken, Scheiben und von geriebenem Käse zugelassen. Nur bei diesen Aufmachungsarten und bei Portionen, deren Gewicht unter 50 g liegt, ist keine teilweise Bedeckung mit der für die Bezeichnung typischen Rinde vorgeschrieben.“

Das Hinzufügen von weiteren Aufmachungsarten (Würfeln, Stäbchen, Streifen, Bruchstücken, Scheiben, geriebenem Käse) wird es den Marktteilnehmern ermöglichen, die Vermarktungswege zu diversifizieren und sich an die Bedürfnisse der Konsumenten anzupassen. Da bei der vorherigen Änderung der Spezifikation die portionsweise Vermarktung eingeführt wurde, muss eine Unterscheidung nach dem Gewicht der Portionen (unter 50 g oder nicht) getroffen werden.

Daneben schien es nicht nötig, weiterhin den Begriff der abgepackten Portionen zu verwenden, weil dieser Begriff nicht genau definiert ist hat.

2. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet wird um mehrere an die Stadt Pau im Nordwesten grenzende Gemeinden erweitert:

- Billère und Lons werden der Liste der vollständig zum geografischen Gebiet gehörenden Gemeinden hinzugefügt;
- Poey-de-Lescar, Sauvagnon, Serres-Castet, Uzein werden zur Liste der teilweise zum geografischen Gebiet gehörenden Gemeinden hinzugefügt.

Diese Gemeinden, die zum ursprünglichen geografischen Gebiet der Bezeichnung gehörten, waren nach der Änderung der Spezifikation gemäß der Verordnung (EG) Nr. 828/2003 der Kommission vom 14. Mai 2003 gestrichen worden.

Nach der Genehmigung der Änderung der Spezifikationen gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2015/194 der Kommission vom 5. Februar 2015 hat die von den Marktteilnehmern vorgenommene schrittweise Umsetzung der Bestimmung betreffend das Verbot fermentierter Futtermittel in der Melkperiode jedoch die Notwendigkeit deutlich gemacht, diese Gemeinden in das geografische Gebiet wieder einzugliedern, insbesondere um die Verfügbarkeit von Futter aus dem geografischen Gebiet zu gewährleisten.

Das Gebiet dieser Gemeinden stellt eine geomorphologische Einheit dar, die aus Flussablagerungen des Gave de Pau entstanden ist und mit anderen in das geografische Gebiet der g. U. „Ossau-Iraty“ eingezogenen Talgebieten vergleichbar ist. Es hat ein ähnlich mildes und feuchtes Klima wie der nördliche Teil des heutigen Gebiets, steht unter dem Einfluss derselben Winde und ist durch ein erhebliches und fast ganzjähriges Wachstum der Grünlandpflanzen gekennzeichnet. Das Gebiet ist seit langer Zeit fest an das Ossautal gebunden, und es wird hier Futter und Getreide für die Tierhalter dieses Tals erzeugt. Es ist durch die Gemeinden von Billère, Lons und Pau mit dem geografischen Gebiet verbunden, entlang des für die Wintertranshumanz historisch benutzten Weges.

Diese Änderung des geografischen Gebiets hat keinen Einfluss auf den Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis.

3. **Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt**

- Um die Kennzeichnung des Erzeugnisses zu verbessern und um den Marktteilnehmern — bei Bewahrung der visuellen Einheit — durch das Aussehen der Rinde und durch die Reifungsverfahren die Kennzeichnung der Käse zu ermöglichen, wird der Punkt 4.3 „Kennzeichnung des Erzeugnisses“ folgendermaßen geändert:

Der Absatz „Jeder Käse muss gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung erfolgt durch eine Einprägung in der Phase des Einformens. Bei Käse, der aussortiert wird, wird diese Kennzeichnung durch Abreiben entfernt.“ wird ersetzt durch: „Jeder Käse muss gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung erfolgt durch eine Einprägung oder eine Kaseinmarke zwischen den Phasen des Einformens und des Ausformens. Die Zeichen, auf denen ein Schafskopf abgebildet ist, sind für Molkereikäse und Bauernkäse verschieden und werden von der Vereinigung validiert. Bei Käse, der aussortiert wird, wird diese Kennzeichnung entfernt.“

Die Sommerweidenkäse erhalten eine besondere Kennzeichnung, die von der Vereinigung validiert wird.“

So wird ein zweites, durch Kaseinmarke stattfindendes Kennzeichnungsverfahren gestattet. Es wird ebenfalls klargestellt, dass die Kennzeichnung zwischen den Phasen des Einformens und des Ausformens stattfindet. Es wird auch eine für die Sommerweidenkäse spezifische Kennzeichnung hinzugefügt. Auf den (für Molkereikäse und Bauernkäse verschiedenen) verwendeten Zeichen wird ein Schafskopf abgebildet, und es wird klargestellt, dass sie durch die Vereinigung validiert sind.

- Um mehr Kohärenz zwischen der Rubrik „Herstellungsverfahren“ und dem Punkt „Pflichtangaben“ zu schaffen, wird der Letztere ergänzt. Eine „Transhumanzerklärung“ wird hinzugefügt, die jene Erzeuger betrifft, die am Ort der Sommerweide melken und Käse herstellen wollen.

4. **Herstellungsverfahren**

Die das Futter der Herde betreffenden Bestimmungen werden ergänzt und in den Absatz „Futter der Herde“ gestellt:

- Der neue Absatz „Grundration“ wird hinsichtlich der Form geändert, und in Bezug auf die von dem Hersteller in seinem Betrieb durchgeführte Futtermischung ergänzt. Es wird präzisiert, dass „— die Mischungen aus einem Ausgangserzeugnis in mehreren Formen (zum Beispiel Ballen und Pellets) nicht als Mischungen aus den unter 5.3.2 aufgezählten Inhaltsstoffen der Grundration betrachtet werden“.

Diese Präzisierung wurde deswegen nötig, weil die Bestimmung in Beziehung auf die Futtermischung durch die vorherige Änderung der Spezifikation in Kraft getreten ist. Das Ziel dieser Änderung ist zu präzisieren, was in Bezug auf die Futtermischung verboten und was zugelassen ist.

- Um die Kontrollen zu erleichtern, wird die Positivliste der für die Beifütterung der Tiere genehmigten Ausgangserzeugnisse vereinfacht. Sie beruht auf dem Katalog der Einzelfuttermittel gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission vom 16. Januar 2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel:

- Neben Getreidekorn sind auch die „Nebenerzeugnisse“ von Getreidekorn zugelassen. Es wird ebenfalls präzisiert, dass ganze Maiskolben ohne Lieschen verwendet werden können.

- Es wird präzisiert, dass Lupinen-, Ackerbohnen- und Wickensamen zu der Kategorie der Hülsenfrüchte gehören.

- Der Vermerk „nicht mit Formol geegerbt“ in Beziehung auf Colza-, Lein-, Soja- und Sonnenblumenkuchen wird durch den Vermerk „die gegen Abbau im Pansen durch ein aldehydfreies Verfahren geschützt werden können“ ersetzt.

- Das aus verestertem Pflanzenöl erworbene Glycerin wird zur Liste der Nahrungsmittel hinzugefügt. Das Glycerin oder Glycerol wird für seinen süßen Geschmack, um Feuchtigkeit aufzunehmen, sowie als Lösungsmittel und Emulgator verwendet; es hat ähnliche Eigenschaften wie die bereits zugelassene Melasse.

Überdies werden die Kategorien der zugelassenen Zusatzstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung präzisiert. Die Kategorie der „technologischen Zusatzstoffe“ wird ebenso hinzugefügt wie Aminosäuren und Verdaulichkeitsförderer aus der Kategorie der zootecnischen Zusatzstoffe.

Diese Zusatzstoffe werden häufig in den Futtermitteln für Tiere verwendet.

- Um den traditionellen Charakter des Herstellungssystems zu verstärken, in dem das Ergänzungsfutter in Form von Getreide vorhanden war, und um mit dem Verbot von fermentiertem Futter in der Melkperiode in Übereinstimmung mit der Genehmigung der Änderung der Produktspezifikation gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2015/194 der Kommission am 5. Februar 2015 Kohärenz zu schaffen, wird das Futter mit trockenen Nahrungsmitteln ergänzt. Ein Trockenmasseninhalte von mindestens 84 % ist dementsprechend für die meisten Ausgangserzeugnisse und Zusatzstoffe bestimmt. Dieser Trockenmasseninhalte schließt bestimmte fermentierte Ausgangserzeugnisse aus (zum Beispiel Gerstenstärke, flüssige Weizenstärke, feuchte Getreideschlempe, Destillierengetreide, Maisgluten, Glutenfutter, Maiskeime, Getreidequellwassersirup usw.).
- Die Liste der für Lämmer vor der Entwöhnung zulässigen Futterzusätze wird durch einen zootechnischen Zusatzstoff (Ammoniumchlorid) ergänzt, der zur Verhinderung der Harnsteinbildung dient.

Im Absatz „Herstellung und Reifen des Käses“:

- Gemäß der Änderung der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ wird der Wortlaut „dessen Größen in Kapitel 2 definiert sind“ durch den Wortlaut „zylindrischer Form, mit flachem Boden mit oder ohne Wulst“ ersetzt.
- Bezüglich der minimalen Reifezeit werden die minimalen und maximalen Gewichte, zu denen die Reifezeiten gemessen sind, entsprechend der in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ angegebenen Gewichtsänderung der Käse geändert: Die minimale Reifezeit von 120 Tagen gilt für Käse von 3,8 bis 6 kg, während ein Käse von 1,8 bis 3,3 kg 80 Tage lang gereift wird.
- Zum Punkt über die Affinierungsverfahren wird Folgendes hinzugefügt „Für die Rindenpflege können Pflanzenöl (Raps-, Oliven- oder Sonnenblumenöl) oder weißer Essig verwendet werden“. Eine Bestandsaufnahme der Verfahren ergab, dass diese als veraltet betrachteten Verfahren heute noch verwendet werden, und die Vereinigung wollte sie ausdrücklich gestatten. Öl und Essig werden verwendet, um bestimmte Milben zu bekämpfen, die die Käserinde besonders im Falle einer langen Reifezeit (3-4 Monate) fressen. Wird nämlich die Käserinde mit Öl bedeckt, wird die Sauerstoffversorgung gehemmt, während Essig die Entwicklung von Milben und säureempfindlichen Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen bremst.

Da die Vereinigung eine Neubelebung der Sommerweide beobachtet hat, schien es ihr erforderlich, den unter den besonderen Bedingungen erzeugten Käse mit dem Vermerk „Sommerweidenerzeugnis“ zu kennzeichnen. Die von den Hirten einzuhaltenden Verfahren bezüglich des Tierfutters und der Käseherstellung werden wie folgt angegeben.

„Die Sommerweidegebiete sind Flächen, für die Folgendes gilt:

- Ihre Beweidung stellt das Sommerfutter der Herde sicher; sie befinden sich in den Bergen, werden privat oder kollektiv genutzt, und bestehen aus Weidestrecken, die durch natürliche Grenzen abgegrenzt sind;
- sie werden durch das Vieh, durch Entstrüpfung und/oder durch Schlagbrennlandwirtschaft instand gehalten;
- ihre Nutzung in der Sommerperiode wird für einen durch die Sommerweideverwaltung bestimmten Zeitraum gestattet.

Während der Sommerweide erfolgt die Ernährung der Schafe durch Weidehaltung; als Zusatzfutter sind nur die unter Punkt 5.3.2 genannten Getreidekörner und Mineralien zulässig.

Die Milcherzeugung, das Melken und die Herstellung erfolgen am selben Ort, d. h. dem der Hirtenhütte (cayolar, etxola oder cuyala), der vom Ort der Winterweide verschiedenen sein muss, und ausschließlich nach dem in Punkt 4.4 in der Transhumanzerklärung angegebenen Datum.

Der Käse wird aus Rohmilch des jeweiligen Tages hergestellt. Die Zugabe von Lab erfolgt spätestens 24 Stunden nach dem ältesten Gemelk.“

5. **Besondere Angaben zur Etikettierung**

Ein Absatz bezüglich der Möglichkeit, den Vermerk „Sommerweide“ anzubringen, wird hinzugefügt: „Die Verwendung des Vermerks ‚Sommerweide‘, gegebenenfalls um den Namen der Sommerweide ergänzt, bleibt Käsen vorbehalten, in deren Fällen die Milcherzeugung, das Melken, die Herstellung und die Kennzeichnung am Ort der Sommerweide erfolgen, und zwar unter den Bedingungen, die unter Punkten 4.3 und 5.4 dieser Produktspezifikation beschrieben sind.“

Die Verwendung des Vermerks „Sommerweide“ soll die Valorisierung dieser besonderen Käseproduktion ermöglichen, indem er nur unter den in der Produktspezifikation festgelegten Umständen verwendet werden darf.

6. Sonstiges (*Kontaktdaten der Vereinigung, Kontrolle*)

Die Kontaktdaten der Vereinigung werden aktualisiert.

Die Kontaktdaten der Kontrollstellen werden ebenfalls aktualisiert.

Die Tabelle der wichtigsten zu kontrollierenden Aspekte wird gemäß den Änderungen der folgenden Rubriken aktualisiert:

- Beschreibung des Erzeugnisses und Herstellungsverfahren: Die Größen der Formen werden gestrichen, die Gewichte und Größen der Käse werden präzisiert.
- Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt: Kennzeichnung durch Markierung.

EINZIGES DOKUMENT

„OSSAU-IRATY“

EU-Nr.: FR-PDO-0517-01391 — 21.10.2015

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

1. Name(n)

„Ossau-Iraty“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3. Käse

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

Der „Ossau-Iraty“ ist ein Käse, der ausschließlich aus unbehandelter, nicht standardisierter Schafsmilch unter Zusatz von Lab hergestellt wird. Er wird gesalzen und gereift, hat eine zylindrische Form mit einem geraden oder leicht vorgewölbten Laibrand und einen leicht gepressten, nicht gekochten Teig. Sein Mindestfettgehalt in der Gesamttrockenmasse beträgt 50 %, und der Trockenmassegehalt darf nicht unter 58 g je 100 g Käse liegen.

Der „Ossau-Iraty“ (Bauernkäse) wird ausschließlich aus Rohmilch hergestellt.

Abmessungen der Formen und Gewicht des Käses:

- Durchmesser von 22,5 bis 27 cm, Höhe von 8 bis 14 cm für gereiften Käse mit einem Gewicht von 3,8 bis 6 kg;
- Durchmesser von 17 bis 21 cm, Höhe von 7 bis 13 cm für gereiften Käse mit einem Gewicht von 1,8 bis 3,3 kg.

Der Teig ist je nach Reifegrad elfenbeinweiß bis bernstein-cremefarben. Er ist glatt, mit fester bis cremiger Textur und kann vereinzelt kleine Lochungen aufweisen.

Die Rinde ist natürlich, gebildet durch eine lebendige Mikroflora. Sie geht in den Teig über, ist unverdaut, flockt nicht und blättert nicht ab. Sie fühlt sich trocken bis leicht feucht an, ohne klebrig zu sein. Ihre Färbung ist orange-gelb bis grau.

Die Reifezeit beträgt bei Käse mit einem Gewicht von 1,8 bis 3,3 kg mindestens 80 Tage und bei Käse mit einem Gewicht von 3,8 bis 6 kg mindestens 120 Tage.

Jeder Käse muss gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung erfolgt durch eine Einprägung oder eine Kaseinmarke zwischen den Phasen des Einformens und des Ausformens. Die Zeichen, auf denen ein Schafskopf abgebildet ist, sind für Molkereikäse und Bauernkäse verschieden. Bei Käse, der aussortiert wird, wird diese Kennzeichnung entfernt. Die Sommerweidenkäse werden in besonderer Art gekennzeichnet.

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

Das Futter der Herde stammt überwiegend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Aufgrund des Oberflächenreliefs und der Höhenlage bestimmter Teile des geografischen Gebiets können bestimmte Futtermittel nicht aus dem geografischen Gebiet stammen. Die Fütterung (außerhalb der Weide) mit Futtermitteln, die nicht aus diesem Gebiet stammen, wird auf durchschnittlich 280 kg Trockenmasse je Schaf und Wirtschaftsjahr begrenzt. Bei einem auf insgesamt 840 kg jährlich geschätzten Verbrauch an Trockenmasse je Milchschaaf wird der Anteil der aus dem geografischen Gebiet stammenden Futtermittel auf mindestens 67 % geschätzt.

Die Grundration besteht aus Weidefutter, Frischfutter, Trockenfutter, Stroh und fermentierten Futtermitteln. Das Futter der Grundration und das Ergänzungsfutter der Herde müssen aus auf einer Positivliste verzeichneten Ausgangserzeugnissen bestehen. Für die Ernährung der Herde werden nicht genveränderte Erzeugnisse verwendet.

Die Schafe stehen mindestens 240 Tage pro Wirtschaftsjahr auf der Weide. In der Laktationsperiode erhalten die Schafe an den Tagen, an denen sie nicht auf der Weide stehen, eine Tagesration, die aus mindestens 600 g Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet besteht.

Für die Fütterung der Herde in der Laktationsperiode gilt Folgendes:

- Bis zum 31. Januar 2018 wird die Gabe von fermentierten Futtermitteln auf durchschnittlich 1,5 kg Bruttomasse Maissilage und 1 kg Bruttomasse Ballenfutter oder Grassilage pro Tag und Schaf begrenzt;
- ab dem 1. Februar 2018 ist die Zufütterung von Silage untersagt; die Zufütterung von durchschnittlich bis zu 1 kg Bruttomasse Grasballen pro Tag und Schaf ist hingegen zulässig.

Diese beiden Bestimmungen gelten unter der Voraussetzung, dass die Grasballen einen Trockenmassegehalt von mindestens 70 % haben.

Die Zufütterung von Kraftfutter zur Tagesration ist auf durchschnittlich 800 g Trockenmasse je Schaf begrenzt. Pro Wirtschaftsjahr darf das je Schaf verfütterte Kraftfutter nicht mehr als durchschnittlich 150 kg Trockenmasse ausmachen.

Die als Ergänzungsfutter zur Grundration zulässigen Ausgangserzeugnisse und Zusatzstoffe sind in einer Positivliste aufgezählt. Der Trockenmassengehalt ist für die meisten dieser Ausgangserzeugnisse und Zusatzstoffe auf mindestens 84 % festgelegt, und sie dürfen nicht vor der Fütterung rehydriert werden.

Auf allen Flächen eines Betriebes, in dem Milch erzeugt wird, aus der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung hergestellt wird, ist der Anbau von genveränderten Kulturen verboten. Das Verbot gilt für jede Pflanzenart, die als Tierfutter Verwendung finden könnte, und für jede Kultur, von der eine Kontamination dieser Pflanzen ausgehen kann.

Der „Ossau-Iraty“ wird ausschließlich aus Milch von Schafen der Rassen Basco-Béarnaise, Manech Tête Noire oder Manech Tête Rousse hergestellt.

Während eines Milchwirtschaftsjahres (vom 1. November bis 31. Oktober des Folgejahres) beträgt die durchschnittliche Milchleistung der Herde nicht mehr als 300 Liter je Schaf. Die Milch wird saisonabhängig produziert: Die Herde darf an höchstens 265 Tagen pro Jahr gemolken werden, im September und Oktober ist das Melken verboten.

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

Die Erzeugung der Schafsmilch sowie die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

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

Die portionierte Aufmachung ist in Form von Portionen oder Würfeln, Stäbchen, Streifen, Bruchstücken, Scheiben und von geriebenem Käse zugelassen. Nur bei diesen Aufmachungsarten und bei Portionen, deren Gewicht unter 50 g liegt, ist keine teilweise Bedeckung mit der für die Bezeichnung typischen Rinde vorgeschrieben.

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

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften muss auf dem Etikett jedes Käses der Name der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße stehen, die mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht.

Die Verwendung des Vermerks „Sommerweide“, gegebenenfalls um den Namen der Sommerweide ergänzt, bleibt Käsen vorbehalten, in deren Fällen die Milcherzeugung, das Melken, die Herstellung und die Kennzeichnung am Ort der Sommerweide erfolgen, und zwar unter den folgenden Bedingungen:

- Die Ernährung der Schafe erfolgt durch Weidehaltung; als Zusatzfutter sind nur die in der Positivliste genannten Getreidekörner und Mineralien zulässig;
- die Milcherzeugung, das Melken und die Herstellung erfolgen am selben Ort, d. h. dem der Hirtenhütte (cayolar, etxola oder cuyala), der vom Ort der Winterweide verschiedenen sein muss, und ausschließlich nach dem in der Transhumanzerklärung angegebenen Datum;
- der Käse wird aus Rohmilch des jeweiligen Tages hergestellt. Die Zugabe von Lab erfolgt spätestens 24 Stunden nach dem ältesten Gemelk.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf folgende Gemeinden oder Gemeindeteile:

— Im Departement Pyrénées-Atlantiques:

- alle Gemeinden der Kantone Baïgora et Mondarrain, Biarritz, Hendaye-Côte Basque-Sud, Montagne Basque, Oloron-Sainte-Marie 1, Oloron-Sainte-Marie 2, Ouzom, Gave et Rives du Nééz, Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre, Saint-Jean-de-Luz, Ustaritz-Vallées de Nive et Nivelle;
- alle folgenden Gemeinden: Abitain, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Araujuzon, Araux, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, Baudreix, Bellocq, Bénéjacq, Bérenx, Beuste, Billère, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Briscous, Bugnein, Bugaronne, Cardesse, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetnau-Camblong, Castetbon, Castetner, Charre, Coarraze, Cuqueron, Dognen, Escos, Espiute, Gelos, Gestas, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Hours, Igon, Jasses, Jurançon, Laà-Mondrans, Laàs, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lacommande, Lagos, Lahonce, Lahourcade, Lanneplà, Lay-Lamidou, Léren, Lestelle-Bétharram, L'Hôpital-d'Orion, Lons, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Méritein, Mirepeix, Monein, Montaut, Montfort, Mouguerre, Mourenx, Nabas, Narp, Navarrenx, Noguères, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orion, Orriule, Ossenx, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sarpourenx, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Sus-miou, Tabaille-Usquain, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranche;
- die Gemeindeteile Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Poey-de-Lescar, Pontacq, Sauvagnon, Serres-Castet, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt, Uzein.

Für diese Gemeinden liegen die Pläne im Rathaus vor.

— Im Departement Hautes-Pyrénées, das dem Departement Pyrénées-Atlantiques benachbart ist: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Gebiet der Ursprungsbezeichnung umfasst die Berge und das Vorland des Baskenlandes sowie des Béarn.

Die natürlichen Bedingungen im geografischen Gebiet, sein ozeanisches Klima mit regelmäßigen und ergiebigen Regenfällen (mindestens 1 200 und bis zu 1 800 mm/Jahr) und relativ geringen Temperaturschwankungen bieten günstige Voraussetzungen für Weiden und damit für die Haltung von Milchschaafen. Zudem haben das Oberflächenrelief mit Hügeln und niedrigen bis mittelhohen Bergen sowie die Höhenlage dazu geführt, dass sich die Landwirtschaft zunehmend auf die — insbesondere extensive — Viehhaltung spezialisiert hat.

Zur Erzeugung der Schafsmilch werden traditionelle Rassen, nämlich die lokalen Rassen Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse und Basco-Béarnaise genutzt, die besonders gut an die Bedingungen im geografischen Gebiet angepasst sind: Futter in Form von Gras und Heu und ein sehr regenreiches Klima, dem sie mit ihrem wollenen und „wasserdichten“ Fell trotzen. Sie weiden das ganze Jahr über, sogar im Winter, ausgenommen bei Schnee oder extremen Witterungsbedingungen; sie sind an die Wandertierhaltung angepasst, die mit drei Vierteln der Herden betrieben wird. Diese lokalen Rassen geben nur im Winter, im Frühling und zu Beginn des Sommers Milch.

Das Herstellungsverfahren wurde an diese saisonabhängige Milcherzeugung angepasst, indem das Melken und die Herstellung im September und Oktober verboten wurden.

Die Milch der Schafe des geografischen Gebiets ist besonders gehaltvoll; so wird durch die Erzeugungsmethode eine durchschnittlich verwertbare Trockenmasse (Fettgehalt + Proteingehalt) von über 110 g je Liter Milch gewährleistet.

Die Herstellungsverfahren und -parameter sind an die Reichhaltigkeit der Milch angepasst. So können sich im Käseteig, sobald er in den Reifungskeller kommt, die Transformationsvorgänge wie die Lipolyse und Proteolyse vollziehen.

Die Reifungsmethoden der Hersteller (Wenden, Bürsten, Verbot aller pilzabtötenden Mittel) tragen dazu bei, dass sich an der Oberfläche verschiedene wertvolle Floren herausbilden, die die Ausprägung der Aromen gewährleisten.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Ossau-Iraty“ ist ein Schafsmilchkäse aus leicht gepresstem Teig in Form eines Tomme-Käses mit einem geraden oder leicht vorgewölbten Laibrand. Seine Rinde ist hart, mehrere Millimeter dick und hat eine Färbung von orange-gelb bis grau. Der „Ossau-Iraty“ hat ein Gewicht von mindestens 1,8 kg, was eine lange Reifezeit von mindestens 80 bis 120 Tagen je nach Größe ermöglicht.

Der Teig ist je nach Reifegrad elfenbeinweiß bis bernstein-cremefarben. Er ist glatt, mit kompakter, zarter und cremig bis fester Textur und kann vereinzelt kleine Lochungen aufweisen.

Sein Geruch ist delikat und erinnert zuweilen an Blumen oder Obst. Sein ausgewogener, säuerlich-vollmundiger Geschmack ist intensiv und leicht salzig und weist häufig ein nussig-fruchtiges Aroma auf.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Das geografische Gebiet umfasst die Berge und das Vorland des Baskenlandes und des Béarn und ist überwiegend mit Natur- oder Wechselwiesen bedeckt, und zwar sowohl im Bereich der Sommerweiden, auf die der Großteil der Herden jeden Sommer getrieben wird, als auch in den landwirtschaftlichen Betrieben, in denen die Tierhalter vorrangig Futtermittelherstellung durch Weidewirtschaft und Heuerzeugung betreiben.

Die Vegetation ermöglicht die Erzeugung von Futtermitteln aus dem geografischen Gebiet, die überwiegend aus Heu, Grummet und Weidegras verschiedener Arten bestehen.

Diese Futterressourcen werden durch die Haltung ausschließlich lokaler Schafrassen (Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse und Basco-Béarnaise) aufgewertet.

Die Verwendung dieser lokalen Rassen, die Ernährung durch Weidehaltung und die Verfütterung von Heu sowie die Haltungsbedingungen, die die Möglichkeiten der Intensivierung einschränken, garantieren eine Milch, die sich gut zu Käse verarbeiten lässt.

Die Herstellung von Schafskäse in den westlichen Pyrenäen reicht mindestens bis ins Mittelalter zurück. Aus Pachtverträgen des 14. Jahrhunderts und notariellen Urkunden aus dem frühen 15. Jahrhundert geht hervor, dass in der Region Schafskäse hergestellt wurde.

Die schwierigen Transportbedingungen zwischen den Hoch- bzw. Sommerweiden in den hohen Berglagen und den Tälern haben die Schäfer bereits früh veranlasst, die Milch vor Ort zu Käse zu verarbeiten, der sich leichter ins Tal transportieren und vermarkten ließ.

Der „Ossau-Iraty“ ist ein Käse aus der Kategorie „mit gepresstem nicht gekochten Teig“. Sein Gewicht von mehreren Kilogramm, sein gepresster Teig, seine Form und seine lange Reifezeit, die ihm eine relativ harte Rinde verleiht, machten ihn zu einem Erzeugnis, das der angestrebten leichten Transportfähigkeit gerecht wurde. Seine Lagerfähigkeit sorgte dafür, dass die Schafhalter und ihre Familien das ganze Jahr über ein proteinreiches Nahrungsmittel hatten.

Auch wenn die Beförderung heutzutage leichter ist, so hat sich doch die lange Reifezeit erhalten. Die Merkmale des Käses mit seinen verschiedenen Aromen entfalten sich durch das Zusammenspiel der angepassten Herstellungsverfahren und insbesondere durch die lange Reifung des Käses.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4d1060d-6774-4b84-9770-8bf826b9e892/telechargement

