

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 403



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 1. November 2016

59. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2016/C 403/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8018 — Sony Corporation of America/Sony/ATV Music Publishing) <sup>(1)</sup> .....	1
2016/C 403/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8210 — HNA Aviation/SR Technics) <sup>(1)</sup> .....	1

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2016/C 403/03	Euro-Wechselkurs .....	2
---------------	------------------------	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2016/C 403/04	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien .....	3
2016/C 403/05	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien .....	3

# DE

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

## V Bekanntmachungen

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2016/C 403/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	--	---

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2016/C 403/07	Veröffentlichung eines Antrags 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 .....	5
2016/C 403/08	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 403/09	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 .....	14
2016/C 403/10	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 .....	20

---

#### **Berichtigungen**

2016/C 403/11	Berichtigung der Mitteilung der Kommission im Rahmen der Durchführung der Richtlinie 1999/5/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Funkanlagen und Telekommunikationsendeinrichtungen und die gegenseitige Anerkennung ihrer Konformität ( <i>Veröffentlichung der Titel und der Bezugsnummern der harmonisierten Normen im Sinne der Harmonisierungsrechtsvorschriften der EU</i> ) (Abl. C 249 vom 8.7.2016)	26
---------------	---	----

<sup>(1)</sup> 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.8018 — Sony Corporation of America/Sony/ATV Music Publishing)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 403/01)

Am 1. August 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32016M8018 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> Abl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.8210 — HNA Aviation/SR Technics)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 403/02)

Am 24. Oktober 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32016M8210 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

31. Oktober 2016

(2016/C 403/03)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0946	CAD	Kanadischer Dollar	1,4665
JPY	Japanischer Yen	114,97	HKD	Hongkong-Dollar	8,4887
DKK	Dänische Krone	7,4393	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5313
GBP	Pfund Sterling	0,90050	SGD	Singapur-Dollar	1,5251
SEK	Schwedische Krone	9,8650	KRW	Südkoreanischer Won	1 254,89
CHF	Schweizer Franken	1,0820	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,8482
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,4156
NOK	Norwegische Krone	9,0345	HRK	Kroatische Kuna	7,5093
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 273,82
CZK	Tschechische Krone	27,024	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5970
HUF	Ungarischer Forint	308,44	PHP	Philippinischer Peso	53,063
PLN	Polnischer Zloty	4,3278	RUB	Russischer Rubel	69,2498
RON	Rumänischer Leu	4,5060	THB	Thailändischer Baht	38,327
TRY	Türkische Lira	3,3965	BRL	Brasilianischer Real	3,4836
AUD	Australischer Dollar	1,4397	MXN	Mexikanischer Peso	20,7150
			INR	Indische Rupie	73,0940

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

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien**

(2016/C 403/04)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik <sup>(1)</sup> wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	16.9.2016
Dauer	16.9.2016-31.12.2016
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	BSF/8910
Art	Schwarzer Degenfisch ( <i>Aphanopus carbo</i> )
Gebiet	Unionsgewässer und internationale Gewässer von VIII, IX und X
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	32/TQ1367

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

**Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien**

(2016/C 403/05)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik <sup>(1)</sup> wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	5.10.2016
Dauer	5.10.2016 bis 31.12.2016
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	ALF/3X14-
Art	Kaiserbarsch ( <i>Beryx spp.</i> )
Gebiet	Unionsgewässer und internationale Gewässer von III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII und XIV
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	33/TQ1367

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 403/06)

1. Am 26. Oktober 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Danone S.A. („Danone“, Frankreich) erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens The WhiteWave Foods Company („WhiteWave“, USA).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Danone: weltweit tätiger Lebensmittelkonzern, der sich vorwiegend auf folgende Bereiche konzentriert: i) Milchfrischeprodukte, ii) Wasser, iii) Babynahrung und iv) medizinische Nahrung;
  - WhiteWave: Herstellung, Vermarktung und Vertrieb von pflanzlichen Lebensmitteln, Milchersatzprodukten, Kaffeeweißern und Getränken sowie von hochwertigen Milchprodukten und biologischen Erzeugnissen hauptsächlich in Nordamerika.
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.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags 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 403/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

**„KOPI ARABIKA GAYO“****EU-Nr.: PGI-ID-02115 — 26.1.2016**

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

**1. Name**

„Kopi Arabika Gayo“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Indonesien

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

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

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

„Kopi Arabika Gayo“ wird im Gayo-Hochland in den drei Regierungsbezirken „Aceh Tengah“, „Bener Meriah“ und „Gayo Lues“ in einer Höhe von 900 m bis 1 700 m ü. d. M. erzeugt.

„Kopi Arabika Gayo“ ist ein Kaffee, der die nationalen Normen erfüllt. Er wird nach dem typischen „Sumatra-Halbwashverfahren“, auch „Nassschälverfahren“ genannt, verarbeitet und weist die folgenden Merkmale auf: gleichförmiger Geschmack, helle Säure (kein Indikator — nur ein sensorischer/organoleptischer Effekt während der Kaffeeverkostung), wenig bitter, sehr aromaintensiv. Darüber hinaus ist „Kopi Arabika Gayo“ von einzigartiger Komplexität hinsichtlich Geschmack und Aroma: nussig, karamellig, schokoladig, fruchtig, mit leichter Säure, vollem Körper und lang anhaltendem Abgang.

Im Gayo-Hochland wachsen ausschließlich Arabica-Sorten. Folgende Kaffeesorten bzw. Arabica-Pflanzenarten werden für „Kopi Arabika Gayo“ angebaut: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 und P-88. Diese Sorten können als Einzelsorte oder in Mischungen verwendet werden.

Die geografische Angabe „Kopi Arabika Gayo“ umfasst folgende Erzeugnisse: Die nach dem Nassschälverfahren hergestellten Kaffeebohnen.

Die Farbe der Kaffeebohnen vor der Nassschälung ist weißgrau, und der Wassergehalt liegt bei 35–40 %.

Nach der Nassschälung ist die Kaffeebohne bläulichgrün, und der Wassergehalt liegt bei 12–12,5 %.

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

Auf dem internationalen Markt gehandelte „Kopi Arabika Gayo“-Kaffeebohnen haben die Güteklasse 1 (nationale Norm, die auf den Sachmangelwert verweist), d. h. ihr Sachmangelwert ist kleiner als elf pro 300 g. Bei der endgültigen Sortierung nach dem Sieben bleiben Kaffeebohnen mit einer Mindestgröße von 6,5 mm oder größer zurück.

Nur für den Endverbraucher bestimmter Kaffee, der zu 100 % aus „Kopi Arabika Gayo“ besteht, weist — unabhängig von seinem Verarbeitungszustand (roh oder geröstet) — die genannten Merkmale auf.

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

—

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

Die folgenden Erzeugungsschritte müssen im geografischen Gebiet von „Kopi Arabika Gayo“ erfolgen:

— die Erzeugung der Kaffeebeeren,

— die Verarbeitungsverfahren bis zur abschließenden Bohnenverarbeitung.

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

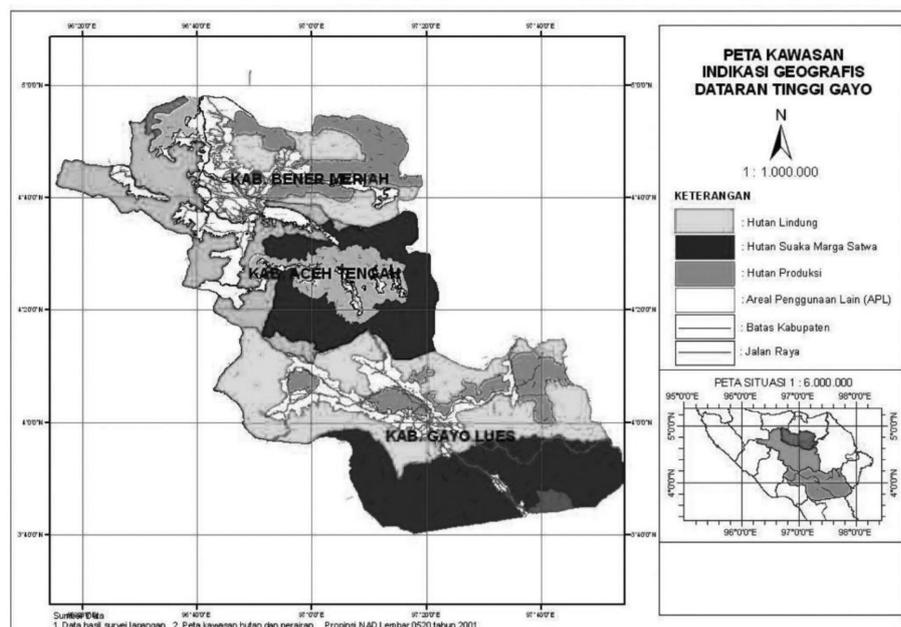
Das Eintüten der Kaffeebohnen erfolgt im geografischen Gebiet von „Kopi Arabika Gayo“, um die Qualität der Kaffeebohnen zu erhalten und die Rückverfolgbarkeit der Kaffeebohnen sicherzustellen.

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

Kaffee mit der geschützten geografischen Angabe „Kopi Arabika Gayo“ wird den Kunden oder Endverbrauchern auf dem Markt in Verpackungen und Behältern mit folgenden deutlich sichtbaren Angaben angeboten: „Geschützte geografische Angabe“ oder „g.g.A.“, die Bezeichnung „Kopi Arabika Gayo“ (auf Wunsch mit ihrer Übersetzung in eine Amtssprache der EU), das als Kollektivmarke angemeldete Logo „Kopi Arabika Gayo“ und auf Wunsch die Marke der Europäischen Union und das EU-Logo für geschützte geografische Angaben.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Kopi Arabika Gayo“ wird im Gayo-Hochland in den drei Regierungsbezirken „Aceh Tengah“, „Bener Meriah“ und „Gayo Lues“ in einer Höhe von 900 m bis 1 700 m ü. d. M. erzeugt.



Die Landkarte auf der linken Seite zeigt die drei mit der geografischen Angabe erfassten Bezirke. Die grau und weiß gekennzeichneten Flächen („Hutan Produksi“ und „APL“) stellen den Bereich in diesen drei Bezirken dar, in dem der Kaffee produziert wird.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Kopi Arabika Gayo“ verdankt seine einzigartige Komplexität hinsichtlich Geschmack und Aroma sowohl den natürlichen Eigenschaften der Anbauregion als auch menschlichen Faktoren. Diesen Qualitäten verdankt Kopi Arabika Gayo sein hohes Ansehen auf dem Markt.

Einfluss natürlicher Faktoren:

„Kopi Arabika Gayo“ stammt aus einem bestimmten Bereich in einer Höhe von 900 bis 1 700 m über dem Meeresspiegel. Die Lage des Gayo-Hochlands wird westlich und östlich durch natürliche Grenzen wie Täler oder Straßen abgesteckt. „Kopi Arabika Gayo“ wächst unter Schatten spendenden *Leucanea* (eine Gattung der Hülsenfrüchtler, von den Einheimischen *Pete* genannt). Kaffee, der unter den Bedingungen einer Höhenregion mit geringerer Lichtintensität (etwa 60 % der vollen Sonneneinstrahlung) wächst, durchläuft einen langsameren Reifeprozess. Dieser Prozess führt zu chemischen Verbindungen, durch die das Kaffeearoma seine besondere Note erhält: nussig, karamellig, schokoladig, fruchtig, mit leichter Säure, vollem Körper und lang anhaltendem Abgang.

In diesem Gebiet ist die Luft kalt und trocken mit einer jährlichen Niederschlagsmenge von 1 834 mm bei 149 Regentagen, durchschnittlich 60–347 mm Niederschlag pro Monat. Die Temperatur beträgt ganzjährig zwischen 16 und 24 °C, während die relative Luftfeuchtigkeit über 80 % liegt. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht beträgt im Höchstfall etwa 5 °C. Infolgedessen tragen „Kopi Arabika Gayo“-Büsche das ganze Jahr über Kaffeekirschen, wobei es zwei Spitzenzeiten für die Ernte gibt, nämlich im März/April und im Oktober/November. Durch die Trageverteilung der Kaffeekirschen im Verlauf des Jahres werden ein übermäßiges Tragen sowie Auswirkungen auf das besondere Aroma des Kaffees (nussig, karamellig, schokoladig, fruchtig, mit leichter Säure, vollem Körper und lang anhaltendem Abgang) vermieden.

Das Gayo-Hochland ist ein feuchtwarmes Tropengebiet. Es besteht aus fruchtbaren vulkanischen Böden (Andosol, Inseptisol, Ultisol und Oxisol). Was die physikalischen Eigenschaften angeht, bestehen die Böden in diesem Gebiet zu gleichen Teilen vor allem aus Sand, Schlamm und Ton. Diese Situation ermöglicht den Kaffeewurzeln ein gutes Wachstum. Die meisten Böden im Gayo-Hochland haben auch gute chemische Eigenschaften, darunter einen hohen bis sehr hohen Anteil an organischer Substanz bzw. organischem Material (Kohlenstoff, C), einen mittleren bis sehr hohen Stickstoffgehalt (Stickstoff insgesamt, N), ein niedriges bis mittleres C/N-Verhältnis sowie optimale pH-Wert-Voraussetzungen für den Kaffeeanbau (5,5 bis 7,0).

Dank der genannten physikalischen und chemischen Bodeneigenschaften weist „Kopi Arabika Gayo“ ein kräftiges Wachstum auf. Eine gesunde Pflanze besitzt in der Regel genügend gesunde Blätter, um das Wachstum der Kaffeebohnen bis zur vollständigen Reife zu schützen. Die Kaffeebohne kann so maximal wachsen und die am besten geeigneten Geschmacksvorläufer ausbilden.

Daher wird der spezifische Geschmack des Kaffees nicht nur von einem einzigen Faktor bestimmt. Vielmehr wird er durch ein Zusammenspiel mehrerer Faktoren beeinflusst, insbesondere vom Boden (vor allem Fruchtbarkeit und Höhenlage), vom Pflanzenwachstum (Stärke und Gesundheit) und von den Produktionsmethoden wie dem Einsatz von Schatten spendenden Bäumen, von Krankheits- und Schädlingsbefall (einschließlich physiologischer Störungen), von der Ernte der Kaffeekirschen (Reifegrad und Frische) sowie von der Handhabung nach der Ernte (Halbwasch- und Nassschälverfahren).

Einfluss menschlicher Faktoren:

Neben den oben genannten Faktoren spielen beim „Kopi Arabika Gayo“ auch menschliche Faktoren eine wesentliche Rolle. „Kopi Arabika Gayo“ ist ein Erzeugnis mit hohem Renommee, da es von Menschen angebaut wird, die auf seine Qualität achten.

Das im Hinblick auf die Kaffeequalität relevante Know-how der lokalen Bevölkerung zeigt sich insbesondere in ihren Kaffeeanbauverfahren, dem Pflücken der Kaffeekirschen und der Handhabung nach der Ernte mittels Halbwasch- und Nassschälverfahren.

Was das Anbauverfahren betrifft, wird der Kaffee in Gayo unter Schatten spendenden Bäumen wie Weißkopfmimose (*Lamtorogung*), Avocado und Mandarine (*Jeruk Keprok*) angebaut, wobei auf angemessene Düngung und regelmäßiges Zurückschneiden geachtet wird.

Außerdem nutzen die Erzeuger traditionsgemäß unbewässertes Land für Kaffeeplantagen. Darüber hinaus düngen die Landwirte die Kaffeepflanzen gewohnheitsmäßig nur mit organischem Dünger, der vor allem aus einer Kombination von Kaffeeshalen mit verschiedenen regionalen Materialien wie Baumschnitt der Weißkopfmimose (*Lamtorogung*) und Dung besteht (Karim et al., 2000). Die meisten Landwirte müssen mehr organische Düngemittel verwenden, da viele Anbauflächen wenig P-Nährstoffe haben.

Die Kaffeebauern von Gayo nehmen die Auswahl der roten Kaffeekirschen stets selbst vor, da sie genau wissen, wie sich die Verarbeitung nach der Ernte auf die spätere Kaffeequalität (Aussehen, Geschmack und Aroma) auswirkt.

Was die Handhabung nach der Ernte angeht, verwendet die Kaffeegemeinschaft im Gayo-Hochland das Nassschälverfahren. Hierbei wird die Pergamenthülle entfernt, d. h. die Kaffeebohnen werden „geschält“, wenn die Kaffeebohnen mit der Pergamenthülle noch feucht sind (Feuchtigkeitsgehalt 35-40 %). Die durch Nassschälung verarbeiteten Kaffeebohnen entwickeln einen vollen Körper, eine helle Säure und ein komplexes nussiges, karamelliges, schokoladiges, fruchtiges Aroma mit leichter Säure, vollem Körper und lang anhaltendem Abgang. Der Feuchtigkeitsgehalt liegt bei 12–12,5 % — diese Merkmale werden zu Handelszwecken kontrolliert.

Renommee des „Kopi Arabika Gayo“:

Der Name „Gayo“ ist eng mit der Kaffeeproduktion verbunden. Dieses Gebiet ist traditionell für seine Kaffeeproduktion bekannt, die ein integraler Bestandteil der lokalen Kultur ist.

„Kopi Arabika Gayo“ hat eine lange Geschichte. Sie begann während der niederländischen Kolonialzeit mit einem Versuchsgarten in Berendal, einem Dorf im Bezirk Aceh Tengah, und weitete sich später auf alle Gebiete im Gayo-Hochland aus. Dank der lokalen Anbautradition wird in der Region Qualitätskaffee erzeugt. Daher genießt „Kopi Arabika Gayo“ ein hohes Ansehen und ist als einer der sortenreinen Kaffees Indonesiens und als besondere Spezialität bekannt.

Mehrere wissenschaftliche Veröffentlichungen bestätigen den guten Ruf des Kopi Arabika Gayo:

Evaluation Criteria of Land Suitability to Arabica Gayo coffee in the Gayo Highlands/Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo - R Salima, A Karim, S Sugianto - Jurnal Manajemen ..., 2012 - [jurnal.unsyiah.ac.id](http://jurnal.unsyiah.ac.id); Guide to raise and process Gayo Arabica Coffee/Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo — S Mawardi, R Hulupi, A Wibawa, S Wiryaputra — 2008

---

**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 403/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben <sup>(1)</sup>.

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**

**„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT“/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP“/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT“**

EU-Nr.: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut  
Wormersdorfer Straße 22-26  
53340 Meckenheim  
DEUTSCHLAND

Berechtigtes Interesse:

Die Schutzgemeinschaft ist mit dem ursprünglichen Antragsteller identisch. Sie ist eine Vereinigung von Erzeugern bzw. Verarbeitern des fraglichen Erzeugnisses.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges

**4. Art der Änderung(en)**

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

**5. Änderung(en)**

b) Beschreibung:

Die Produktspezifikation sieht bisher folgende Mindestgehalte an Eisen, Magnesium und Folsäure vor:

- Eisen: mind. 10 mg/100 g

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

- Magnesium: mind. 70 mg/100 g
- Folsäure: mind. 90 Mikrogramm/100 g

Die Mindestgehalte an Eisen und Magnesium sollen wie folgt abgesenkt werden:

- Eisen: mind. 4 mg/100 g
- Magnesium: mind. 60 mg/100 g

Für Folsäure soll überhaupt kein Mindestgehalt mehr vorgesehen werden.

*Begründung:*

Die bisherigen Angaben beruhen auf Messungen an Zuckerrüben eines bestimmten Jahres vor der Eintragung der g.g.A. Wie spätere Messungen ergeben haben, ist es aufgrund natürlicher Schwankungen des Gehalts an den genannten Stoffen nicht gewährleistet, dass diese Werte immer eingehalten werden. Wie viel Eisen, Magnesium und Folsäure in der erntereifen Zuckerrübe und damit auch im Endprodukt enthalten ist, schwankt je nachdem, ob das Jahr regenreich oder regenärmer ist, möglicherweise spielen insoweit auch die Temperatur, die Sonnenscheindauer und andere Faktoren eine Rolle. Auf diesen natürlichen Schwankungen beruht die Notwendigkeit, die Mindestgehalte von Eisen und Magnesium abzusenken

Bei Folsäure ist ferner zu berücksichtigen, dass sich diese auf natürlichem Wege abbaut. Da Rheinisches Zuckerrübenkraut ein sehr lange haltbares Produkt ist, führt dies dazu, dass in dem verzehrfertigen Erzeugnis nach entsprechender Zeit nur noch ein geringer Gehalt an Folsäure zu messen ist. Zudem wäre der im Tank des Herstellerbetriebes gemessene Folsäuregehalt für die Verbraucher nicht relevant, weil er im Zeitpunkt des Verkaufes schon nicht mehr vorläge. Es ist deshalb nicht angemessen, überhaupt einen bestimmten Folsäuregehalt vorzuschreiben.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Im Unterabsatz (2) „Besonderheiten des Erzeugnisses“ soll der Satz

„Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium und Folsäure“.

wie folgt abgeändert werden:

„Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium und, allerdings mit schwankendem und mit zunehmender Lagerdauer abnehmendem Gehalt, Folsäure.“

*Begründung:*

Siehe Begründung zu b) Beschreibung

EINZIGES DOKUMENT

**„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT“/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP“/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT“**

**EU-Nr.: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014**

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

1. **Name(n)**

„Rheinisches Zuckerrübenkraut“/„Rheinischer Zuckerrübensirup“/„Rheinisches Rübenkraut“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Der naturreine, konzentrierte Saft der erntefrischen Zuckerrübe ohne deren Pflanzenfasern und ohne jeglichen nachträglichen Zusatz.

— Aussehen: dunkelbrauner, hoch viskoser Sirup

— Geschmack: süß-malzig

— Geruch: süßlich-malzig-karamellig

— Endzuckergehalt (jeweils Toleranz  $\pm$  3 %)

Saccharose: 33 %

Glukose: 17 %

Fruktose: 16 %

- Grad Brix: mindestens 78 °Brix
- pH-Wert: von 4,4 bis 5,0
- Wassergehalt: max. 22 %
- Eisen: mind. 4 mg/100 g
- Magnesium: mind. 60 mg/100 g
- Kalium: mind. 50 mg/100 g
- Zuckerrübenkraut wird ohne jegliche Zusätze hergestellt. Das Produkt wird in der Rübenerntezeit, vom Spätsommer bis zum Frühjahr, hergestellt. Das traditionelle, an die Erfordernisse des heutigen Lebensmittelrechts aber angepasste Herstellungsverfahren gestaltet sich wie folgt:
  - Warenannahme/Qualität: Anlieferung der frisch geernteten Rüben;
  - Annahmeprüfung: Bestimmung des Zuckergehaltes zur Bestimmung der notwendigen Betriebsparameter (Temperatur, Dauer des Kochvorgangs usw.). Visuelle Prüfung auf Schmutz- und Grünanteil;
  - Lagerung: kurze Lagerhaltung, sowohl beim Landwirt als auch in der Verarbeitungsstätte, Abstimmung der Ernte mit der Anlieferung;
  - Behandlung vor der weiteren Be- und Verarbeitung: Vorwaschen; Entfernung von Blattgrün, Erde und Steinen; anschließende Reinigung in der Rübenwäsche;
  - Verarbeitung: Die Verarbeitung erfolgt im geografischen Gebiet. Die Rübe wird im Ganzen oder zerkleinert weiter verarbeitet. Die Maische wird über mehrere Stunden erhitzt bzw. schonend gekocht. Hierbei ist auf ausreichende Ruhezeit zu achten. Zeit und Temperatur des Kochvorgangs werden nach betrieblicher Tradition gehandhabt. Unter hohem Druck wird sodann der Rübenbrei gepresst, um den Rohsaft zu gewinnen. Der gewonnene Rohsaft wird in Filteranlagen nahezu von allen Feststoffteilchen befreit und als Klarsaft der Verdampfanlage zugeführt. In der Verdampfanlage wird dem Klarsaft unter Vakuum schonend das Wasser entzogen. Der Trockensubstanzgehalt des Endproduktes beträgt mindestens 78 °Brix. Vor der Einlagerung wird das Endprodukt im Verarbeitungsbetrieb einer Analyse auf pH-Wert, Farbe, Saccharose, Fructose, Glucose, Trockensubstanz unterzogen. Zusätzlich wird das Endprodukt regelmäßig von einem externen Labor untersucht. Das gewonnene Zuckerrübenkraut wird in Tanks eingelagert und kann von dort aus für die Abfüllung entnommen werden.

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

Die als Ausgangsmaterial dienenden Zuckerrüben müssen zu 100 % aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen.

Die für die Rübenkrautherstellung verwendeten Zuckerrüben stammen traditionell ausschließlich von Rübenanbauern aus der Region.

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

Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt im geografischen Gebiet.

### 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

—

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Rheinland, dies sind in NRW die Regierungsbezirke Köln (ohne den Oberbergischen Kreis) und aus dem Regierungsbezirk Düsseldorf die Kreise Kreis Mettmann, Stadt Düsseldorf, Rhein-Kreis Neuss, Stadt Mönchengladbach, Kreis Viersen, Stadt Krefeld, Kreis Kleve, Kreis Wesel sowie in Rheinland-Pfalz der Landkreis Ahrweiler und der Landkreis Mayen-Koblenz.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die seit Jahrhunderten währende Tradition des Krautkochens hatte im Rheinland dazu geführt, die Herstellung und den Geschmack zu perfektionieren. Das Können wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Der Anbau von Rüben ist im 14. und 15. Jh. fester Bestandteil des bäuerlichen Ackers, im Rheinland gehörten die Rüben ab

dem 15. Jh. zum „Kleinen Zehnten“, den die Bauern an die Lehnsherren zu zahlen hatten. Zu Beginn des 17. Jh. sorgte der Dreißigjährige Krieg für eine Hungersnot, bei der sich der Rübenanbau als einfacher und ertragsreicher als der Getreideanbau erwies. U. a. im Rheinland, wo die Unruhen weniger anrichteten, konnte man sich den anspruchsvolleren Anbau der süßlichen, weißen Rübe leisten.

Seit wann genau Rübenkraut im Rheinland hergestellt wurde, lässt sich heute nicht mehr feststellen, doch wahrscheinlich ist die Krauterzeugung seit dem 18. Jh. üblich. Das Zentrum der Rübenkrautherstellung ist am Niederrhein. Von den 309 Rübenkrautbetrieben im preußischen Staat sind um 1860 allein 63 Pressen im Kreis Grevenbroich gemeldet. Rübensirup wurde ursprünglich aus Runkelrüben oder aus Mohrrüben hergestellt. Im 19. Jh. setzte sich die am Niederrhein gezüchtete „Lanker Rübe“, eine Runkelrübenart, durch. In der zweiten Jahrhunderthälfte setzte sich die Herstellung aus Zuckerrüben durch. In den Jahrbüchern der Handelskammer Köln ist um 1870 zu lesen, dass jährlich 6 000 bis 10 000 Ztr. Rübenkraut produziert wurden.

Außerdem findet sich das Rübenkraut als wichtiger, traditioneller Bestandteil in einer Reihe typisch rheinischer Rezepte wieder, wie z. B. dem Rheinischen Sauerbraten oder bei den Aachener Printen. Die lange Tradition der Zuckerrübensirupherstellung im Rheinland hat sich auch in der Sprache deutlich gezeigt: Zuckerrübensirup ist für den Rheinländer „Rübenkraut“, damals noch „Rüöwenkrut“ oder „Röbenkraut“. Dieser Begriff wird heute noch und nicht nur im Rheinland verwendet und verstanden. Bevor die Nutzung der Runkelrübe als Zuckerlieferant erkannt wurde, wurde sie als Gemüse (Kraut) verwendet. Auch in Anlehnung an das „Apfelkraut“ wurde daher der Name „Rübenkraut“ für den aus der Runkelrübe gewonnen Sirup beibehalten.

Bei Block, Rübensirup — Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung, Leipzig 1920, dort Fig. 2, sieht man, dass sich die Rübensirupfabriken (schwarz ausgefüllte Kreise) ganz schwerpunktmäßig im Rheinland ballten. Zuckerfabriken gab es über das ganze deutsche Reich verteilt, im Rheinland aber nur ganz wenige. Dort gab es dafür eine Häufung von Rübensaftfabriken wie sonst nirgends. Auch heute noch wird Rübensaft in sehr großer Menge im Rheinland hergestellt.

#### *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die traditionelle, schonende, im Herstellungsgebiet durch lange Tradition fest verankerte Herstellungsweise garantiert den Erhalt von wertvollen Mineralien wie Magnesium und Eisen im Endprodukt. Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium und, allerdings mit schwankendem und mit zunehmender Lagerdauer abnehmendem Gehalt, Folsäure. Es wird ohne jegliche Zusätze hergestellt.

Durch seinen unvergleichlichen ausgeprägt süß-malzigem Geschmack, der wie auch der süßlich-malzig-karamellige Geruch durch das schonende Herstellungsverfahren entsteht, ist es nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch als geschmacksgebende Zutat zum Kochen und Backen hervorragend geeignet.

Das Produkt verfügt schon lange über eine große Bekanntheit und ein großes Ansehen. Dieses Renommee genießt das Produkt im Rheinland, aber auch darüber hinaus. Die Bekanntheit und das Ansehen beruhen auf der langen Geschichte des Produktes im geografischen Gebiet.

*Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Der hervorragende Ruf des Erzeugnisses beruht auf seiner geografischen Herkunft.

Das „Rübenkraut“ ist im Rheinland erfunden worden. Seitdem wird es dort hergestellt. Es wurde immer mit Zuckerrüben aus dem Rheinland hergestellt. Die Herkunft der Früchte aus dem Herstellungsgebiet ist mit maßgeblich für das große Ansehen des Produktes. Zur Authentizität des Produktes gehört untrennbar die lokale Herkunft des einzigen verwendeten Rohstoffs, eben der Zuckerrübe.

„Rübenkraut“ wird heute noch fast genauso hergestellt wie in den vergangenen Jahrhunderten. Verarbeitet wurden immer nur Rüben aus dem angegebenen Gebiet. Darauf beruhte auch die Häufung der Rübensaftfabriken im Rheinland. Nach wie vor werden im Rheinland große Mengen Zuckerrüben angebaut, zum großen Teil für die Gewinnung von Zucker, aber auch ein nicht geringer Teil für die Verarbeitung zum „Rübenkraut“.

Die für die Rübenkrautherstellung verwendeten Zuckerrüben stammen traditionell ausschließlich von Rübenanbauern aus der Region. Der Zuckerrübenanbau erfolgt auf der Grundlage einer vertraglichen Regelung zwischen Verarbeitern und Landwirten und ermöglicht so eine flächendeckende Beratung der landwirtschaftlichen Produktion. Es ist eine straffe, transparente und überprüfbare Kooperation zwischen Erzeugern und Verarbeitern entstanden. Diese gewährleistet durch eine Absatzgarantie die erforderliche Planungsgrundlage und -sicherheit für die Rübenanbauer. Die Qualität der Zuckerrübe wird routinemäßig mit identischer Analytik auf chemische Parameter untersucht.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/40829>

---

**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 403/09)

Die vorliegende Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch gegen den Änderungsantrag einzulegen<sup>(1)</sup>.

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**

**„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE“**

**EU-Nr.: PDO-IT-02144 — 7.6.2016**

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP

Adresse: Piazza Nunzio Azzia 14  
95034 Bronte (CT)  
ITALIEN

E-Mail: [presidente@consorziopistacchioverde.it](mailto:presidente@consorziopistacchioverde.it)

Das Konsortium zum Schutz des „Pistacchio Verde di Bronte“ g.U. (Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP) ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittstaat**

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 [Aktualisierungen]

**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.

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

## 5. Änderung(en)

### *Beschreibung des Erzeugnisses*

#### Artikel 6 — Eigenschaften des Erzeugnisses

1. Die folgenden Punkte von Artikel 6 der Produktspezifikation:

- „Farbe der Keimblätter: kräftig grün; Chlorophyll a/b-Verhältnis 1,3-1,5;“
- „Feuchtigkeitsgehalt 4-6 %;“
- „hoher Gehalt der Früchte an einfach ungesättigten Fetten — insbesondere Ölsäure (72 %), gefolgt von Linolsäure (15 %) und Palmitinsäure (10 %).“

werden wie folgt geändert:

- „Farbe der Keimblätter: kräftig grün; Chlorophyll a/b-Verhältnis mindestens 1,3;“
- „Feuchtigkeitsgehalt höchstens 6 %;“
- „hoher Gehalt der Früchte an einfach ungesättigten Fetten — insbesondere Palmitinsäure (mindestens 10 %), Linolsäure (mindestens 15 %) und Ölsäure (höchstens 72 %).“

Die Pistazie mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pistacchio Verde di Bronte“ unterscheidet sich grundlegend von anderen Pistazienarten aufgrund ihrer Eigenschaft, ihre intensive Grünfärbung bis zur vollständigen Reife zu erhalten. Dadurch erhält man ein Produkt mit süßem (nicht mit bitterem oder phenolischem) Geschmack. Die grüne Färbung entsteht nicht nur aufgrund eines hohen Chlorophyllgehalts, sondern vor allem aufgrund eines höheren Gehalts an Chlorophyll a als an Chlorophyll b. Je größer das Chlorophyll a/b-Verhältnis ist, desto höher ist die Qualität der Pistazie „Pistacchio di Bronte“ (Bellomo, M. G., and B. Fallico. „Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin.“ *Journal of Food Composition and Analysis* (2007): S. 352-359). Daher ist die Anhebung des Höchstwerts dieses Verhältnisses erforderlich, um aus Qualitätsgründen nicht gerechtfertigten Ausschuss des Erzeugnisses zu vermeiden.

Der Feuchtigkeitsgehalt der Pistazie wurde verringert, damit das Erzeugnis besser vor Schimmelbefall geschützt ist.

Der Anteil der Fettsäuren wird durch verschiedene Parameter beeinflusst, die auf den Breitengrad, die Zusammensetzung des Bodens und auf Klimaveränderungen zurückzuführen sind. Aus fachlicher Sicht wird es daher als erforderlich erachtet, die Prozentangaben für Palmitinsäure, Linolsäure und Ölsäure anders auszudrücken. Für die Palmitinsäure und die Linolsäure wird in der Änderung die Angabe eines zulässigen Mindestwerts (Palmitinsäure mindestens 10 %, Linolsäure mindestens 15 %) und für Ölsäure ein Höchstwert (Ölsäure höchstens 72 %) vorgeschlagen.

### *Erzeugungsverfahren*

#### Artikel 5 — Bodenbearbeitung

2. Der Satz:

„Auf den neuen Plantagen ist bei der Bodenbearbeitung die Nivellierung der Flächen vorzusehen, damit das Wasser besser abfließen kann und der Anbau sowie die Bodendüngung erleichtert werden.“

wird wie folgt geändert:

„Auf den neuen Plantagen ist bei der Bodenbearbeitung nach Möglichkeit die Nivellierung der Flächen vorzusehen, damit das Wasser besser abfließen kann und der Anbau sowie die Bodendüngung erleichtert werden.“

Die Änderung trägt den Bodeneigenschaften der neuen Plantagen Rechnung, auf denen die Böden nicht immer vorbereitet werden können, da sie vulkanischen Ursprungs sind oder sich innerhalb des Regionalparks Parco dell'Etna befinden.

## Artikel 5 — Anbauvorschriften

## 3. Der Absatz:

„Die besonderen Boden- und Klimaverhältnisse und die im Erzeugungsgebiet der Pistazie mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Pistacchio Verde di Bronte‘ praktizierte Technik der Triebentfernung nach Art. 3 erlauben die natürliche Fruchtfolge der Art und bieten Vorteile für die Pflanzengesundheit.“

wird wie folgt geändert:

„Die Pistazienplantagen für die Erzeugung der Pistazie ‚Pistacchio Verde di Bronte‘ können folgendermaßen bewirtschaftet werden:

- nach dem konventionellen System gemäß den bewährten landwirtschaftlichen Verfahren der Region Sizilien und/oder internationaler Organe;
- nach dem System des integrierten Pflanzenschutzes gemäß den Vorschriften nach Verordnung (EG) Nr. 1257/1999 und folgenden Änderungen und Ergänzungen;
- nach dem System des biologischen Pflanzenschutzes gemäß den Vorschriften nach Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und folgenden Änderungen und Ergänzungen;

Der Betreiber ist zu Folgendem angehalten:

- jährlichem Schneiden;
- Unkrautkontrolle;
- der Entfernung der Triebe im erntefreien Jahr, wodurch die Fruchtfolge gefördert wird und was Vorteile für die Pflanzengesundheit bringt;
- Durchführung von Tätigkeiten, die einen wirksamen Umgang mit allen widrigen abiotischen und biotischen Verhältnissen ermöglichen.“

Der Absatz erlaubt durch die oben genannten Änderungen eine höhere Genauigkeit bei der Beschreibung der Anbauvorschriften, die in der Produktspezifikation und in den Verfahren, die der Betreiber auf den Plantagen anzuwenden hat, genannt werden.

## 4. Es wurde der folgende Satz hinzugefügt:

„Es wurde eine zulässige Höchstproduktion je Einheit und alle zwei Jahre von 1 700 kg ungeschältem Erzeugnis pro Hektar festgelegt.“

Die Aufnahme einer Höchstproduktion pro Hektar für das ungeschälte Erzeugnis hat zwei Gründe. Erstens sollen intensive Anbaumethoden zur Steigerung der Produktion vermieden werden, die sich negativ auf die Qualität des Erzeugnisses auswirken können. Zweitens soll ein weiteres Kontrollelement für die Produktion der Pistazie „Pistacchio Verde di Bronte“ für eine umfangreichere Betrugskontrolle eingeführt werden.

## Artikel 5 — Ernte, Lagerung und Verarbeitung

## 5. Der Satz:

„Die Ernte erfolgt manuell mittels Abschlagen auf Netze oder durch Abernten unter Verwendung von Körben, sodass die Früchte nicht zu Boden fallen.“

wird wie folgt geändert:

„Die Ernte erfolgt mittels Abschlagen auf Netze oder durch Abernten unter Verwendung von Körben, sodass die Früchte nicht zu Boden fallen.“

Die Änderung erlaubt die Ernte unter Verwendung von mechanischen Geräten, wie Schüttelvorrichtungen und motorbetriebenen Vibratoren, die die Betreiber bei der Ernte unterstützen, ohne dabei die Qualität des Erzeugnisses zu beeinträchtigen.

## 6. Der Satz:

„Nach dem Entfernen der äußeren Hülle werden die Früchte in der Schale sofort unter direkter Lichteinwirkung oder unter Anwendung anderer Trocknungssysteme getrocknet. Dabei wird die Temperatur des Erzeugnisses zwischen 40 und 50 °C gehalten, bis die Früchte eine Restfeuchtigkeit von 4 bis 6 % besitzen.“

wird wie folgt geändert:

„Nach dem Entfernen der äußeren Hülle werden die Früchte in der Schale sofort im direkten Licht oder unter Anwendung anderer Trocknungssysteme getrocknet. Dabei wird die Temperatur des Erzeugnisses unter 50 °C gehalten, bis die Früchte eine Restfeuchtigkeit von höchstens 6 % besitzen.“

Durch die Möglichkeit, das Erzeugnis auch unter 40 °C zu trocknen, kann die Farbe der Pistazie besser erhalten werden.

Durch die Änderung des Feuchtigkeitsgehalts kann das Erzeugnis besser vor Schimmel geschützt werden und damit verbessert sich die Haltbarkeit des Produkts.

7. Der Satz:

„Das getrocknete Produkt muss in neue Behältnisse aus Jute, Papier oder Polyethylen gefüllt werden und der Kontakt mit Böden oder Mauern muss vermieden werden. Gelagert wird das Produkt an geeigneten belüfteten und trockenen Orten.“

wird wie folgt geändert:

„Das getrocknete Produkt muss in neue Behältnisse gemäß den geltenden Vorschriften gefüllt und an geeigneten belüfteten und trockenen Orten gelagert werden. Dabei ist der Kontakt mit Böden oder Mauern zu vermeiden.“

Die Änderung ist erforderlich, damit die Verwendung von Behältnissen aus einem beliebigen Material ermöglicht wird, das nach den geltenden Vorschriften zulässig ist.

8. Der Satz:

„Im Zeitraum von März bis Oktober muss das Produkt (in der Schale, geschält oder gepellt) in Abhängigkeit von den klimatischen Verhältnissen bei einer Temperatur zwischen 13 und 17 °C gelagert werden oder vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt werden.“

wird wie folgt geändert:

„Im Zeitraum von März bis Oktober muss das Produkt (in der Schale, geschält oder gepellt) in Abhängigkeit von den klimatischen Verhältnissen bei einer Temperatur von höchstens 15 °C gelagert werden oder vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt werden.“

Die Änderung der Lagertemperatur trägt den Temperaturen in den Lagerzellen Rechnung. Vor allem erlaubt die Zulassung der Lagerung des Produkts bei Temperaturen unter 15 °C eine bessere und längere Haltbarkeit des Produkts.

#### *Kennzeichnung*

#### Artikel 8 — Verpackung und Etikettierung

9. Der Satz:

„Darüber hinaus sind die folgenden Angaben erforderlich: Name, Firmenname und Anschrift des Verpackungsbetriebs sowie ggf. der Name des Erzeugerbetriebs der Früchte, das Bruttogewicht und das Herstellungsjahr.“

wird wie folgt geändert

„Darüber hinaus sind die folgenden Angaben erforderlich: Name, Firmenname und Anschrift des Verpackungsbetriebs sowie ggf. der Name des Erzeugerbetriebs der Früchte, das Nettogewicht und das Herstellungsjahr.“

Der Absatz wurde an die Unionsvorschriften zur Etikettierung angepasst, in denen die Angabe der Nettomenge und nicht der Bruttomenge des Erzeugnisses vorgeschrieben wird.

#### *Aktualisierungen*

Die Verweise auf Verordnung (EG) Nr. 510/2006 wurden durch Verweise auf Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ersetzt.

Die für die Kontrolle zuständige Behörde wird ersetzt durch das Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia „A. Mirri“ — Via G. Marinuzzi 3, 90129 Palermo, Tel. +39 0916565328, Fax: +39 0916565437, E-Mail: servizio.certificazioni@izssicilia.it

## EINZIGES DOKUMENT

**„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE“**

EU-Nr.: PDO-IT-02144 — 7.6.2016

g.U. (  ) g.g.A. (  )**1. Bezeichnung**

„Pistacchio Verde di Bronte“

**2. Mitgliedstaat oder Drittstaat**

Italien

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

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pistacchio Verde di Bronte“ ist der ungeschälten, geschälten oder abgezogenen Pistazienfrucht der Art „Pistacia vera“ vorbehalten, Sorte „Napoletana“ (auch „Bianca“ oder „Nostrale“), die auf „Pistacia terebinthus“ gepfropft wird. Die Verwendung von Pflanzen anderer Sorten bzw. von anderen Pfropfunterlagen als *P. terebinthus* ist bis zu einem Anteil von maximal 5 % zulässig. Diese Prozentangabe bezieht sich auf die Gesamtheit der in den Plantagen vorhandenen Pflanzen. Die Früchte anderer Sorten als „Napoletana“ sind von der Zertifizierung ausgeschlossen.

Die Pistazie mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pistacchio Verde di Bronte“ muss beim Inverkehrbringen neben der Erfüllung der üblichen Qualitätsnormen auch die folgenden physikalischen und organoleptischen Eigenschaften besitzen: Farbe der Keimblätter: kräftig grün; Chlorophyll a/b-Verhältnis: mindestens 1,3; kräftiger aromatischer Geschmack, kein Schimmel- oder Fremdgeschmack; Feuchtigkeitsgehalt höchstens 6 %; hoher Gehalt der Früchte an einfach ungesättigten Fetten — insbesondere Palmitinsäure (mindestens 10 %), Linolsäure (mindestens 15 %) und Ölsäure (höchstens 72 %).

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

—

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

Anbau, Ernte und Verarbeitung des „Pistacchio Verde di Bronte“ erfolgen in dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet.

**3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Aufschneiden, Reiben, Verpackung usw. des Erzeugnisses mit der eingetragenen Bezeichnung**

Das Erzeugnis wird vor Ablauf von zwei Jahren nach der Ernte in neuen, den geltenden Vorschriften entsprechenden Verpackungen unterschiedlicher Art in Verkehr gebracht.

**3.6. Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit der eingetragenen Bezeichnung**

Jede Packung „Pistacchio Verde di Bronte“ muss im Handel das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung tragen.

Außerdem muss in deutlich lesbaren, unverwischbaren und von allen anderen Angaben deutlich unterscheidbaren Buchstaben der Schriftzug „Pistacchio Verde di Bronte“ angebracht sein.

Darüber hinaus sind die folgenden Angaben erforderlich: Name, Firmenname und Anschrift des Verpackungsbetriebs sowie ggf. der Name des Erzeugerbetriebs der Früchte, das Nettogewicht und das Herstellungsjahr.

Die Angabe der Erntewoche ist fakultativ. Das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung besteht aus einer stilisierten Darstellung des Ätna und einer Pistazie sowie den beiden Schriftzügen „Denominazione d'Origine Protetta DOP“ (oben) und „Pistacchio Verde di Bronte“ (unten).

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

Das Erzeugungsgebiet umfasst das auf einer Höhe von 400 bis 900 m ü. NN liegende Gebiet der Gemeinden Bronte, Adrano und Biancavilla in der Provinz Catania.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet ist durch Böden vulkanischen Ursprungs und ein subtropisches, mediterranes, semiarides Klima mit langen und regenarmen Sommern gekennzeichnet. Niederschläge fallen hauptsächlich im Herbst und Winter, und es gibt große Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen. Die Boden- und Klimaverhältnisse sowie die in diesem Gebiet angebaute Terebinth-Pistazie (*Pistacia terebinthus*) verleihen der Frucht ihre charakteristischen Eigenschaften (die für das Gebiet typische kräftig grüne Farbe, längliche Form, den aromatischen Geschmack und den hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren), die weder im Ätnamassiv selbst noch in anderen Erzeugungsgebieten ein zweites Mal anzutreffen sein dürften. Die spezifische Kombination von Boden- und Klimaverhältnissen und menschlichen Faktoren trägt zu den ganz besonderen Eigenschaften der Pistazie mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pistacchio Verde di Bronte“ bei, die dieses Erzeugnis einzigartig machen.

Der verbreitete Anbau des „Pistacchio Verde di Bronte“ in Sizilien lässt sich auf die arabische Vorherrschaft im 8. und 9. Jahrhundert n. Chr. zurückführen. Als das Römische Reich unter dem Ansturm der Barbaren zerfiel, wurde Sizilien von den Arabern erobert: den tunesischen Berbern, Moslems und Schwarzafrikanern aus dem Sudan erschien Sizilien wie ein „Paradiesgarten“. Die Araber führten hier nicht nur den Anbau von Zitronen und Orangen, von Zuckerrohr und Baumwolle, von Palmen, Papyrus und Auberginen ein, sondern auch den von Pistazien. Bis heute sind die grünen Pistazien aus Bronte eine typische Zutat zahlreicher sizilianischer Süßspeisen, vor allem in der Umgebung von Catania.

#### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat mit der Veröffentlichung des Antrags auf Änderung der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pistacchio Verde di Bronte“ in der *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nr. 56 vom 8. März 2016 das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet.

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

Oder

direkt über die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), dort zunächst rechts oben auf „Prodotti DOP e IGP“ (g.U./g.g.A.-Erzeugnisse) klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (g.U./g.g.A./g.t.S.-Produkte) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

---

**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 403/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012<sup>(1)</sup> 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**

**„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE“/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE“**

**EU-Nr.: DE-PGI-0105-01384 — 12.10.2015**

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle

Anschrift: Dottingerstraße 69  
72525 Münsingen  
DEUTSCHLAND

Berechtigtes Interesse:

Die Antragstellerin ist mit der ursprünglichen Antragstellerin identisch. Die Schutzgemeinschaft ist eine Vereinigung von Erzeugern bzw. Verarbeitern des fraglichen Erzeugnisses.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

**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.
- 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)**

**b) Beschreibung**

1. Im ersten Satz wird nach „... Eierteigware aus Frischei“ eingefügt: „(Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware)“.

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

2. Am Ende des ersten Absatzes werden folgende Sätze eingefügt, die ursprünglich in Abschnitt e) Herstellungsverfahren enthalten waren:

„Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe werden als Frischteigware direkt zum Verzehr oder auch pasteurisiert und/oder gekühlt oder tiefgefroren angeboten. Ferner werden Spätzle auch als gut lagerbare Trockenteigware angeboten.“

3. Im Absatz „Zusammensetzung“:

— Im ersten Satz wird nach „... sind Grieß, Frischei“ eingefügt: „(Spätzle/Knöpfe trocken) bzw. Vollei und/oder Frischei (Spätzle/Knöpfe frisch)“.

— Am Ende des Absatzes wird folgender Satz ergänzt:

„Optional können frische Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe mit geschmacksneutralem Speiseöl ohne färbende Wirkung beölt werden.“

4. Im Absatz „Beschaffenheitsmerkmale“:

— Die Angaben zur „Ei-Qualität“ werden ersetzt durch:

„Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe trocken: Frischei entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.

Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe frisch: Vollei und/oder Frischei entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.“

— Nach „Grießqualität“ heißt es statt „... oder Dinkelmehl“: „... und/oder Dinkelgrieß“.

— Nach „Mehlqualität bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe“ heißt es statt „Weizen- oder Dinkelmehl“ „Weizen- und/oder Dinkelmehl“.

— Am Schluss des Absatzes wird ergänzt:

„Speiseöl, geschmacksneutral und ohne färbende Wirkung: bei frischen Schwäbischen Spätzle/Schwäbischen Knöpfe zum Beölen der Spätzle/Knöpfe optional“.

Begründung:

1. Austausch von „Frischei“ durch „Volley“ bei frischen Spätzle/Knöpfe

Während viele Trockenteigwaren-Hersteller selber Hühnereier aufschlagen und dann kurzfristig als Frischei verarbeiten, ist das Aufschlagen von Hühnereiern bei den Frischteigwaren-Herstellern nicht üblich, soweit es sich hierbei nicht um Betriebe der Gastronomie oder handwerkliche Kleinbetriebe handelt.

Da unpasteurisierte Eimasse hochgradig anfällig ist für mikrobiellen Verderb, ist die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung dieses Rohstoffes und somit auch des Endprodukts insbesondere für Frischteigwaren-Hersteller sehr groß. Die Frischteigwaren-Hersteller greifen daher auf pasteurisiertes Vollei von anerkannten Lieferanten zurück.

Diese müssen nach den veterinär- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU zugelassen sein und eine Vielzahl von routinemäßig durchgeführten Untersuchungen bei der Rohware (Schaleneier) wie auch beim Endprodukt durchführen. Die Untersuchung der Rohware umfasst eine umfangreiche regelmäßige Wareneingangskontrolle, die Lagerungsbedingungen, Luftkammergröße und Schadstoffanalysen durch akkreditierte externe Laboratorien beinhaltet. Nach der Pasteurisation finden weitere chargenbezogene chemisch-physikalische und mikrobiologische Analysen statt, die gewährleisten, dass das gelieferte Produkt bezüglich Frische, Haltbarkeit und Konstanz der Eigenschaften sehr sicher ist. Insbesondere die Bestimmung der organischen Säuren (Milchsäure, Beta-Hydroxybuttersäure, Bernsteinsäure) hat in diesem Zusammenhang einen hohen Aussagewert für die Frische.

Frischei im Sinne der Leitsätze für Teigwaren kann auch aus zugelassenen Betrieben stammen, wenn die pasteurisierten Eiprodukte innerhalb von 24 Stunden an die Teigwarenhersteller geliefert werden, wo sie dann kurzfristig verarbeitet werden müssen.

Die Umsetzung im betrieblichen Ablauf gestaltet sich jedoch für Frischteigwaren-Hersteller insbesondere nach Wochenenden und Feiertagen als schwierig.

Andererseits wird in diesem Zusammenhang in den Leitsätzen für Teigwaren keine Aussage über das Alter der Eier getroffen, sondern nur der Zeitablauf vom Aufschlag bis zur Verarbeitung definiert.

Das Alter in Abhängigkeit von den Lagerbedingungen vor dem Aufschlagen ist aber für die Qualität entscheidend. Dieser Faktor wird allerdings in den Leitsätzen nicht berücksichtigt. Dass im Vollei-Bereich ebenso wie im Frischei-Bereich nur Eier der Güteklasse A Verwendung finden, ist unstrittig. Das für die Herstellung von frischen Eierteigwaren verwendete pasteurisierte Vollei hat eine maximale Lagerzeit ab Legedatum von 14 Tagen. Die geschilderten Lagerzeiten stellen sich für Frischei nicht abweichend dar.

Aus dem geschilderten Sachverhalt geht hervor, dass die Verwendung von Vollei bei der Herstellung frischer Spätzle/Knöpfele einerseits den Erfordernissen der Produktionssicherheit entspricht und andererseits dem Einsatz von Frischei mindestens ebenbürtig ist und keine Qualitätseinbußen beim Endprodukt zur Folge hat.

2. Die Beschreibung der verschiedenen Angebotsformen der Schwäbischen Spätzle/Schwäbischen Knöpfele als Frisch- und Trockenteigware gehört thematisch in Abschnitt b) der Spezifikation und soll daher von Abschnitt e) dorthin übernommen werden.

3. Speiseöl als optionale Zutat

FrISCHE Teigwaren werden nach der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet. Durch den im Vergleich zu Trockenteigwaren höheren Wassergehalt kleben sie leicht aneinander. Um dies zu vermeiden, ist die Zugabe von Speiseöl erforderlich. Dadurch behalten die frischen Teigwaren ihre Konsistenz und Form, und somit steigert sich die Produktqualität bei der Zubereitung für den Endverbraucher. Die Teigwaren lassen sich locker aus der Packung entnehmen und erhitzen.

Die Verwendung von geschmacksneutralem Speiseöl ohne färbende Wirkung gewährleistet, dass Geschmack und Farbe der Schwäbischen Spätzle/Schwäbischen Knöpfele nicht verändert werden.

Das Beölen ist auch in der Gastronomie und im Privathaushalt gängige Praxis, wenn Teigwaren vorbereitet und aufbewahrt werden. Bei der Zubereitung von Trockenteigwaren wird in das Kochwasser i. d. R. etwas Öl gegeben, um ebenfalls ein Zusammenkleben zu verhindern.

Die Verwendung von Speiseöl zum Einölen frischer Spätzle/Knöpfele entspricht somit technologischen Erfordernissen und wirkt sich nicht nachteilig auf die Qualität und die charakteristischen Merkmale des Erzeugnisses aus.

4. Bei der Änderung von „... oder Dinkelmehl“ in „... und/oder Dinkelgrieß“ handelt es sich einerseits um die Korrektur eines ersichtlichen Fehlers und andererseits um die den Gepflogenheiten der Hersteller entsprechende Klarstellung, dass Weizen- und Dinkelgrieß auch zusammen verwendet werden können.

Letzteres gilt ebenso für die Änderung von „Weizen- oder Dinkelmehl“ in „Weizen- und/oder Dinkelmehl“.

e) *Herstellungs-/Gewinnungsverfahren*

Am Ende des Abschnitts wird der Halbsatz „..., bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Kühlung eine Pasteurisation und anschließend eine Kühlung auf 2-7 °C.“ wie folgt abgeändert:

„..., bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Pasteurisation und anschließend eine Kühlung auf 2-7 °C oder Tiefkühlung.“

Begründung:

Es handelt sich hierbei um eine redaktionelle Änderung sowie die klarstellende Ergänzung, dass bei Frischteigwaren auch eine Tiefkühlung erfolgen kann. Dass auch tiefgefrorene Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfele angeboten werden, ergibt sich bereits aus Abschnitt b) Beschreibung.

f) *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Besonderheiten des Erzeugnisses:

Im ersten Satz wird nach „... Eierteigware aus Frischei“ eingefügt: „(Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware)“.

Begründung:

Siehe Begründung zum Austausch von „Frischei“ durch „Vollei“ bei frischen Spätzle/Knöpfele unter b) Beschreibung

## EINZIGES DOKUMENT

## „SCHWÄBISCHE SPÄTZLE“/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE“

EU-Nr.: DE-PGI-0105-01384 — 12.10.2015

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

## 1. Name(n)

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfe“

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

## 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.5 Teigwaren

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

Bei Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe handelt es sich um eine Eierteigware aus Frischei (Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware) mit Hausmachercharakter, unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welcher der zähe Teig direkt in kochendes Wasser/Wasserdampf eingebracht wird. Die beiden Namen bezeichnen im allgemeinen Sprachgebrauch dasselbe Erzeugnis mit identischer Teiggrundlage und sind untereinander austauschbar. Die Form der Eierteigware variiert dabei von dick nach dünn und von lang nach kurz. Eine Abgrenzung ist kaum möglich, die Übergänge sind unscharf und werden regional auch unterschiedlich interpretiert.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe werden als Frischteigware direkt zum Verzehr oder auch pasteurisiert und/oder gekühlt oder tiefgefroren angeboten. Ferner werden Spätzle auch als gut lagerbare Trockenteigware angeboten.

Beschaffenheitsmerkmale:

Farbe/Aussehen: Natürlich, goldgelb-hellgelb.

Form: Eierteigware mit unregelmäßiger Form; raue und porige Oberfläche; Hausmachercharakter; Form variiert zwischen dünn und dick, länglich und kurz.

Konsistenz/Textur: Bissfest, kochfest/nicht verklebend, mit rauer Oberfläche.

Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe (Trockenteigware): Frischei, entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.

Ei-Qualität für Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe (Frischteigware): Vollei und/oder Frischei, entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.

Ei-Gehalt je kg Grieß/Mehl:

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe (Trockenteigware): mind. 2 Eier/kg Grieß, in der Regel werden 4 oder 6 Eier/kg Grieß zugegeben;

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe (Frischteigware): mind. 8 Eier/kg Grieß und Mehl.

Grießqualität: Hartweizengrieß und/oder Dinkelgrieß.

Mehlqualität bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe: Weizen- und/oder Dinkelmehl

Wasserqualität: Frisches Trinkwasser.

Salz: Optional, max. 1 %.

Gewürze, Kräuter, Spinat: Optional.

Zitronensäure: bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe optional.

Speiseöl, geschmacksneutral und ohne färbende Wirkung: bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe optional.

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

Die Zutaten zur Herstellung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe sind Grieß, Frischei (Spätzle/Knöpfe trocken) bzw. Vollei und/oder Frischei (Spätzle/Knöpfe frisch), Trinkwasser. Optional können Salz (max. 1 %), Gewürze, Kräuter und Spinat zugesetzt werden. Bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe kann optional Zitronensäure zugesetzt werden, ferner kann der Grieß durch Mehl ganz oder teilweise ersetzt werden. Optional können frische Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe mit geschmacksneutralem Speiseöl ohne färbende Wirkung beölt werden.

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

Zur Gewährleistung der Authentizität des traditionsreichen und regionaltypischen Erzeugnisses und einer gleich bleibend hohen Qualität muss die Herstellung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden. Die Herstellung von Frischteigwaren und Trockenteigwaren erfolgt bis zur Kühlung bzw. Trocknung nach denselben Erzeugungsschritten. Traditionell werden Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe von Hand geschabt, erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts kam die maschinelle Verarbeitung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe auf. Die Zutaten werden gemischt und die Masse so lange geknetet, bis der Teig zäh wird. Seit Einführung der Teigknetmaschinen ist dieser Vorgang weitgehend mechanisiert. Der Teig wird ausgeformt, in ein Kochbad oder Wasserdampf gegeben. Die Konsistenz des Teiges, die richtige Kochtemperatur und Zeit erfordern Fingerspitzengefühl und Erfahrung, die sich nur schwer standardisieren lassen. Hierbei kommt den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung eine besondere Bedeutung zu. Bei Trockenteigware werden die entstandenen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe vorgetrocknet und anschließend getrocknet, bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Pasteurisation und anschließend eine Kühlung auf 2-7 °C oder eine Tiefkühlung.

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*

—

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

Das geografische Gebiet Schwaben umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

*Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe haben im geografischen Gebiet eine jahrhundertlange Tradition der Herstellung und eine große Bedeutung für die Schwäbische Küche. Hierbei kommt den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung eine besondere Bedeutung zu. Traditionell werden Spätzle von Hand geschabt, handgeschabte Spätzle vom Brett gelten bis heute als besonderes Gütesiegel. Aus arbeitsökonomischen Gründen kam im geografischen Gebiet bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts die maschinelle Verarbeitung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe mit Hausmachercharakter, d. h., wie von Hand geschabt, auf. Erste aus der Praxis hervorgegangene Patente wurden angemeldet (vgl. z. B. Deutsches Reichspatent 471046) um die Authentizität und den Hausmachercharakter von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe zu erhalten. Mehrere Ausstellungen dokumentieren das traditionelle Wissen zur Herstellung in der Region Schwaben von den Anfängen bis zur Gegenwart (vgl. „Spätzle und Knöpfe — Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben“, Blickfang: Alte Zeiten, Ofterdingen; „Spätzle — Schaben, pressen, hobeln“, Freilichtmuseum Beuren). Zahlreiche Kochwettbewerbe und mehrere Weltrekorde im Spätzleschaben unterstreichen die Besonderheit des geografischen Gebiets im Zusammenhang mit den menschlichen Faktoren. Das Know-how der dort lebenden Menschen zur Herstellung wurde von einer Generation zur nächsten weitergegeben und spielt eine bedeutende Rolle für die späteren Eigenschaften des Erzeugnisses. Die Tradition der Spätzleherstellung in Schwaben lässt sich bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen. Im Jahr 1725 fasste der Württembergische Rat und Leibarzt Rosino Lentilio „Knöpflein“ und „Spazen“ als „alles was aus Mehl zubereitet wird“ zusammen. Damals war Dinkel im schwäbisch-alemannischen Raum weit verbreitet. In der kleinbäuerlich strukturierten und von Armut geprägten Region erfreute sich das anspruchslose Getreide, welches auch auf kargen Böden gedeiht, großer Beliebtheit. Weil Dinkelmehl viel Klebereiweiß enthält, sodass der Teig in Notzeiten auch ohne die Zugabe von Eiern gelang, wurde zur Herstellung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe primär Dinkel verwendet. Bekanntheit erlangten die Spätzle auf der Münsinger Alb. Mit Beginn der Industrialisierung und fortschreitendem Wohlstand avancierten die Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe von der ordinären Alltagskost zur kulinarischen Spezialität an Festtagen. In der Beschreibung eines schwäbischen Bauerndorfes aus dem Jahr 1937 werden Spätzle als Festspeise genannt. Ein Jahr zuvor erhob der Heimatdichter Sebastian Blau Spätzle zum Symbol regionaler Identität der Schwaben: „... die Spätzle sind das Fundament unserer Küche, der Ruhm unseres Landes, ... das A und O der schwäbischen Speisekarte ...“. Im geografischen Gebiet gerade an ansonsten von der Natur benachteiligten Standorten ermöglichten die traditionellen regionalen Herstellungsverfahren und die hoch entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung die Herstellung eines hochwertigen Produktes. Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe werden heute in Schwaben von nahezu allen Teigwarenherstellern und Gastronomen im Sortiment geführt und seit den

Achtzigerjahren auch erfolgreich exportiert. Für die im geografischen Gebiet lebenden Menschen haben sie eine identitätsstiftende Bedeutung erlangt. Die große Bedeutung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle für die Schwäbische Küche belegt u. a. der 1827 erstveröffentlichte Roman „Die Geschichte von den sieben Schwaben“, dem zufolge im Schwabenland die Gewohnheit bestehe, „dass man täglichs Tags fünf Mal ißt, und zwar fünf Mal Suppe, und zwei Mal dazu Knöpfle oder Spätzle“. Elise Henle erläutert 1892, dass es sich für eine Frau in Schwaben gezieme die Herstellung von Spätzle zu beherrschen: „s isch koi richtigs Schwobe-Mädla, des net Spätzla kocha ka“. Für die Neuzeit zählt der schwäbische Autor Siegfried Ruoff in dem Kochbuch „Schwäbische Spätzleküche“ über 50 verschiedene Spätzlerezepte für die Region Schwaben auf.

#### *Besonderheit des Erzeugnisses*

Bei Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle handelt es sich im Unterschied zu anderen Teigwaren um eine Eier-teigware aus Frischei (Trockenteigware) bzw. Vollei und/oder Frischei (Frischteigware) mit Hausmachercharakter, unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welcher der zähe Teig direkt in kochendes Wasser/Wasserdampf eingebracht wird, wobei ihre Form zwischen dünn und dick, länglich und kurz variiert. Als einzige Teigwaren werden sie bereits während der Produktion zum ersten Mal gekocht. Ihr feuchter Teig wird dabei entweder durch Lochbleche gedrückt oder er tropft durch diese Bleche ins Kochbad. Evtl. wird der Teig während dieses Vorgangs geschnitten.

*Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der ursächliche Zusammenhang zwischen der Besonderheit von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle und ihrem geografischen Ursprung ergibt sich aus dem besonderen Ansehen, das jene infolge ihrer Herkunft genießen. Es handelt sich hierbei um traditionsreiche regionaltypische Teigwarenspezialitäten aus dem schwäbischen Raum, die insbesondere in der Region, aber auch darüber hinaus bekannt sind und geschätzt werden. Dies wird zum einen durch die Mehrzahl der bei der nationalen Behörde eingegangenen Stellungnahmen sowie einer Verbraucherbefragung aus dem Jahr 2002 bestätigt.

Zum anderen belegen zahlreiche Fundstellen in der Literatur, in Presseartikeln und regionalen Kochbüchern die fundamentale Bedeutung und Wertschätzung, die den Spätzle/Knöpfle in der schwäbischen Küche — als „schwäbisches Nationalgericht“ — zukommt.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle werden heute in Schwaben von nahezu allen Teigwarenherstellern und Gastronomen im Sortiment geführt und seit den Achtzigerjahren des vergangenen Jahrhunderts auch erfolgreich exportiert. Das hohe Ansehen von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle beruht vor allem auf dem traditionellen regionalen Herstellungsverfahren und den hoch entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung in der Region Schwaben, wobei handgeschabte Spätzle eine besondere Wertschätzung genießen. Auch die maschinelle Herstellung erfordert Fingerspitzengefühl und Erfahrung, sodass den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung auch insoweit eine besondere Bedeutung zukommt. Es kann somit davon ausgegangen werden, dass das Renommee der Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle eng mit der Herkunftsregion verbunden ist.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle haben beim Verbraucher einen hohen Bekanntheitsgrad erlangt und genießen aufgrund ihrer regionalen Herkunft ein besonderes Ansehen, das auf ihrer langen Tradition als Spezialität der Region Schwaben und den dort entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung beruht — wobei handgeschabte Spätzle als besonderes Gütezeichen gelten. Bereits eine 1965 durchgeführte bundesweite Befragung durch die Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G. belegt für die Regionen Stuttgart und Reutlingen die höchste Wertschätzung für Spätzle. Auch ist die schwäbische Literatur reich an Gedichten rund um das Leibgericht der Schwaben, wie beispielsweise das 1838 im Schwarzwälder Boten veröffentlichte Gedicht „Das Lob der Schwabenknöpfle“, das Gedicht „Schwäbische Leibspeisa“ oder das „Spätzles-Lied“. Ferner finden Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle ihre Erwähnung in zahlreichen Festen und Bräuchen und werden auch touristisch in Form von Spezialitätenwochen oder Kursen, Seminaren und Wettbewerben zum Spätzleschaben vermarktet. In jüngerer Zeit kommt Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle auch die Rolle als kulinarischer Botschafter der Region Schwaben zu.

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

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2016/26/Teil-7/20160701>

## BERICHTIGUNGEN

**Berichtigung der Mitteilung der Kommission im Rahmen der Durchführung der Richtlinie 1999/5/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Funkanlagen und Telekommunikationsendeinrichtungen und die gegenseitige Anerkennung ihrer Konformität**

*(Veröffentlichung der Titel und der Bezugsnummern der harmonisierten Normen im Sinne der Harmonisierungsrechtsvorschriften der EU)*

*(Amtsblatt der Europäischen Union C 249 vom 8. Juli 2016)*

(2016/C 403/11)

Seite 4, Norm EN 60065:2014:

Anstatt:

„Cenelec	EN 60065:2014 Audio-, Video- und ähnliche elektronische Geräte — Sicherheitsanforderungen IEC 60065:2014 (modifiziert)	17/04/2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Anmerkung 2.1	17/11/2017	Artikel 3.1.a (und Artikel 2 2006/95/EG)
	EN 60065:2014/AC:2016	Dies ist die erste Veröffentlichung“			

*muss es heißen:*

„Cenelec	EN 60065:2014 Audio-, Video- und ähnliche elektronische Geräte — Sicherheitsanforderungen IEC 60065:2014 (modifiziert)	17/04/2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Anmerkung 2.1	12/06/2017	Artikel 3.1.a (und Artikel 2 2006/95/EG)
	EN 60065:2014/AC:2016	08/07/2016“			

Seite 4, Norm EN 60825-1:2014:

Anstatt:

„Cenelec	EN 60825-1:2014 Sicherheit von Lasereinrichtungen — Teil 1: Klassifizierung von Anlagen und Anforderungen IEC 60825-1:2014	10/07/2015	EN 60825-1:2007 Anmerkung 2.1	19/06/2017	Artikel 3.1.a (und Artikel 2 2006/95/EG)“
----------	--	------------	----------------------------------	------------	---

*muss es heißen:*

„Cenelec	EN 60825-1:2014 Sicherheit von Lasereinrichtungen — Teil 1: Klassifizierung von Anlagen und Anforderungen IEC 60825-1:2014	10/07/2015	EN 60825-1:2007 Anmerkung 2.1	12/06/2017	Artikel 3.1.a (und Artikel 2 2006/95/EG)“
----------	--	------------	----------------------------------	------------	---

Seite 6, Norm EN 61000-3-2:2014:

Anstatt:

„Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom $\leq 16$ A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014	17/04/2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Anmerkung 2.1	30/06/2017	Artikel 3.1.b“
----------	--	------------	--	------------	----------------

muss es heißen:

„Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom $\leq 16$ A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014	17/04/2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Anmerkung 2.1	12/06/2017	Artikel 3.1.b“
----------	--	------------	--	------------	----------------

Seiten 8 und 9, Norm EN 62368-1:2014:

Anstatt:

„Cenelec	EN 62368-1:2014 Einrichtungen für Audio/Video-, Informations- und Kommunikationstechnik — Teil 1: Sicherheitsanforderungen (IEC 62368-1:2014, modifiziert) IEC 62368-1:2014 (modifiziert)	17/04/2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Anmerkung 2.1	20/06/2019	Artikel 3.1.a (und Artikel 2 2006/95/EG)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Dies ist die erste Veröffentlichung			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Dies ist die erste Veröffentlichung			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10/07/2015“			

muss es heißen:

„Cenelec	EN 62368-1:2014 Einrichtungen für Audio/Video-, Informations- und Kommunikationstechnik — Teil 1: Sicherheitsanforderungen (IEC 62368-1:2014, modifiziert) IEC 62368-1:2014 (modifiziert)	17/04/2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Anmerkung 2.1	12/06/2017	Artikel 3.1.a (und Artikel 2 2006/95/EG)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8/07/2016			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8/07/2016			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10/07/2015“			

Seite 34, Norm EN 301 908-13 V7.1.1:

Anstatt:

„ETSI	EN 301 908-13 V7.1.1 IMT zellulare Netze — Harmonisierte EN die die wesentlichen Anforderungen nach Artikel 3.2 der R&TTE-Richtlinie enthält — Teil 13: Weiterentwickelter universeller terrestrischer Funkzugang (E-UTRA) Endgeräte (UE)	Dies ist die erste Veröffentlichung	EN 301 908-13 V6.2.1 Anmerkung 2.1	30/09/2017	Artikel 3 Absatz 2“
-------	--	-------------------------------------	---------------------------------------	------------	---------------------

*muss es heißen:*

„ETSI	EN 301 908-13 V7.1.1 IMT zellulare Netze — Harmonisierte EN die die wesentlichen Anforderungen nach Artikel 3.2 der R&TTE-Richtlinie enthält — Teil 13: Weiterentwickelter universeller terrestrischer Funkzugang (E-UTRA) Endgeräte (UE)	8/07/2016	EN 301 908-13 V6.2.1 Anmerkung 2.1	12/06/2017	Artikel 3 Absatz 2“
-------	--	-----------	---------------------------------------	------------	---------------------

Seite 36, Norm EN 301 908-2 V7.1.1:

Anstatt:

„ETSI	EN 301 908-2 V7.1.1 IMT zellulare Netze — Harmonisierte EN, die die wesentlichen Anforderungen nach Artikel 3.2 der R&TTE-Richtlinie enthält — Teil 2: CDMA Direct Spread (UTRA FDD) Endgeräte (UE)	Dies ist die erste Veröffentlichung	EN 301 908-2 V6.2.1 Anmerkung 2.1	30/09/2017	Artikel 3 Absatz 2“
-------	--	-------------------------------------	--------------------------------------	------------	---------------------

*muss es heißen:*

„ETSI	EN 301 908-2 V7.1.1 IMT zellulare Netze — Harmonisierte EN, die die wesentlichen Anforderungen nach Artikel 3.2 der R&TTE-Richtlinie enthält — Teil 2: CDMA Direct Spread (UTRA FDD) Endgeräte (UE)	8/07/2016	EN 301 908-2 V6.2.1 Anmerkung 2.1	12/06/2017	Artikel 3 Absatz 2“
-------	--	-----------	--------------------------------------	------------	---------------------



ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**