

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 440



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 26. November 2016

59. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2016/C 440/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8191 — ArcelorMittal/CLN/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2016/C 440/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8055 — Coherent/Rofin-Sinar Technologies) <sup>(1)</sup> .....	1

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2016/C 440/03	Euro-Wechselkurs .....	2
---------------	------------------------	---

# DE

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

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2016/C 440/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8216 — Allianz/Dalmore/BEL) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2016/C 440/05	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 .....	4
---------------	--	---

---

<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.8191 — ArcelorMittal/CLN/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 440/01)

Am 22. November 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 32016M8191 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.8055 — Coherent/Rofin-Sinar Technologies)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 440/02)

Am 26. Oktober 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b in Verbindung mit Artikel 6 Absatz 2 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 32016M8055 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>****25. November 2016**

(2016/C 440/03)

**1 Euro =**

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0592	CAD	Kanadischer Dollar	1,4290
JPY	Japanischer Yen	119,73	HKD	Hongkong-Dollar	8,2153
DKK	Dänische Krone	7,4380	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5040
GBP	Pfund Sterling	0,85182	SGD	Singapur-Dollar	1,5132
SEK	Schwedische Krone	9,7840	KRW	Südkoreanischer Won	1 247,03
CHF	Schweizer Franken	1,0736	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,9718
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3295
NOK	Norwegische Krone	9,0690	HRK	Kroatische Kuna	7,5318
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 317,74
CZK	Tschechische Krone	27,039	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7203
HUF	Ungarischer Forint	309,33	PHP	Philippinischer Peso	52,801
PLN	Polnischer Zloty	4,4190	RUB	Russischer Rubel	68,4111
RON	Rumänischer Leu	4,5140	THB	Thailändischer Baht	37,760
TRY	Türkische Lira	3,6523	BRL	Brasilianischer Real	3,6394
AUD	Australischer Dollar	1,4230	MXN	Mexikanischer Peso	21,8727
			INR	Indische Rupie	72,5925

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

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.8216 — Allianz/Dalmore/BEL)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 440/04)

1. Am 21. November 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: Die Unternehmen Allianz SE („Allianz“, Deutschland) und Dalmore Infrastructure Investments Limited Partnership („Dalmore“, Vereinigtes Königreich) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Bazalgette Equity Limited („BEL“, Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Allianz ist eine weltweit tätige Finanzdienstleistungsgruppe (Versicherungen und Vermögensverwaltung);
  - Dalmore ist eine unabhängige Fondsverwaltungsgesellschaft, die sich auf Niedrigrisikofälle für institutionelle Anleger im britischen Infrastruktursektor spezialisiert hat;
  - BEL ist die Muttergesellschaft von Bazalgette Tunnel Limited, die nach dem „Water Industry Act“ von 1991 eine Projektgenehmigung als Infrastrukturbetreiber für den „Thames Tideway Tunnel“ in London erhalten hat.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8216 — Allianz/Dalmore/BEL, 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“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2016/C 440/05)

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

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**

„TERRE TARENTINE“

EU-Nr.: IT-PDO-0105-01356 — 24.7.2015

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

O. P. AJPROL Soc. Coop. Agricola dei Produttori olivicoli vormalis Associazione dei Produttori Olivicoli della provincia di Taranto.

Anschrift: S. S. 7 Appia, Km. 640,4

74010 Statte (TA)

ITALIA

Tel. +39 0994527778

Fax +39 0994551832

E-Mail: info@ajprol.it; zertifizierte E-Mail-Adresse (PEC): ajprol@pec.it

O. P. AJPROL Soc. Coop. Agricola dei Produttori olivicoli vormalis Associazione dei Produttori Olivicoli della provincia di Taranto 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 [Es wurden die Daten in Bezug auf die Kontrollstelle eingegeben]

**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.

<sup>(1)</sup> 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)

*Beschreibung des Erzeugnisses, für das der Name gilt*

Die Änderung betrifft drei chemische Parameter, die in Artikel 8 der Produktspezifikation genannt werden. Es soll Folgendes geändert werden:

K232 von  $\leq 1,7$  auf  $\leq 2,4$

Linolensäure von  $\leq 0,6\%$  auf  $\leq 0,9\%$

Campesterin-Wert von  $\leq 3,3\%$  auf  $\leq 3,5\%$

Anfang des 21. Jahrhunderts, als mit der Erweiterung des Entwurfs der Spezifikation begonnen wurde, waren die chemischen Parameter, die Gegenstand des Änderungsantrags sind, noch erreichbar, auch wenn dies mit einigen Schwierigkeiten verbunden war.

Nach erfolgter EU-Anerkennung und angesichts der Daten, die sich aus den systematisch am Produkt für die Zertifizierung durchgeführten Analysen ergaben, zeigte sich die Schwierigkeit, die genannten Parameter zu erfüllen.

Das Problem wurde auf momentane und vorübergehende schlechte Bedingungen in der Region zurückgeführt.

Erst später zeigte sich, dass es sich nicht um eine vorübergehende Situation in der Region handelte, sondern um allgemeine Bedingungen, die höchstwahrscheinlich auf Klima- und Umweltveränderungen zurückzuführen sind.

Als Beleg sei angeführt, dass auch in Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission<sup>(1)</sup> beispielsweise der Wert für Linolensäure von  $\leq 0,8\%$  auf  $\leq 1\%$  angehoben wurde.

Die Jahrgänge, in denen alle Olivenölchargen gemäß den Bestimmungen der in dem abgegrenzten Gebiet geltenden Spezifikation kontrolliert wurden, haben gezeigt, dass sich die Erreichung der Zertifizierung für die geschützte Ursprungsbezeichnung für den größten Teil des erzeugten Olivenöls als außerordentlich schwierig erwies.

Die beantragte Änderung würde durch die Festlegung von Werten, die tatsächlich mit den Klima- und Bodenverhältnissen des abgegrenzten Gebiets vereinbar sind, die Zertifizierung für die geschützte Ursprungsbezeichnung ermöglichen, die aufgrund dieser sehr restriktiven Grenzwerte bis heute nur schwer erreichbar ist.

Die vorgeschlagene Änderung der Schwellenwerte für K232, des Anteils an Linolensäure und des Campesterin-Werts würde weder signifikante Veränderungen für die typischen Qualitätsmerkmale noch für die organoleptischen Eigenschaften und die Stabilität über die Zeit des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Terre Tarentine“ mit sich bringen.

*Ursprungsnachweis*

Zum Zeitpunkt der Eintragung waren die Angaben über den Ursprungsnachweis nur in der Zusammenfassung enthalten und es gab keinen eigenen Artikel in der Produktspezifikation. Daher wurde ein eigener Artikel in die Spezifikation mit den bereits in der Zusammenfassung enthaltenen Informationen aufgenommen und es wurde durch eine Umformulierung für mehr Klarheit bei den bereits in der Zusammenfassung enthaltenen Angaben gesorgt.

In der Zusammenfassung heißt es im vierten und fünften Absatz:

„Die Oliven stammen aus Olivenhainen, die im Erzeugungsgebiet gelegen sind. Zum Nachweis tragen die Erzeuger die eigenen Anlagen in eine Liste ein, die von der Kontrolleinrichtung vorschriftsmäßig geführt und aktualisiert wird.

Erzeugung, Verarbeitung, Abfüllung und Verpackung erfolgen in dem betreffenden Gebiet, und die Erzeuger, die das native Öl extra unter dieser Bezeichnung in den Verkehr bringen wollen, müssen zum Nachweis der Herkunft des Erzeugnisses die eigenen Verarbeitungsanlagen in Listen eintragen, die von der Kontrolleinrichtung geführt werden, und jährlich die Mengen der verarbeiteten Oliven sowie des erzeugten Öls angeben.“

In dem neu eingefügten Artikel 11 der Produktspezifikation heißt es:

„Jede Phase des Herstellungsverfahrens muss überwacht werden, wobei jeweils die verwendeten und erzeugten Produkte zu dokumentieren sind. Die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses wird durch Eintragung der Flurstücke, auf denen die Herstellung erfolgt, der Erzeuger, der Betreiber der Mühlenbetriebe und der Verpackungsbetriebe in entsprechenden Listen sichergestellt, die von der Kontrollstelle geführt werden, sowie durch das Führen von Produktions- und Verpackungsregistern. Alle in den entsprechenden Listen aufgeführten natürlichen und juristischen Personen werden von der Kontrollstelle gemäß der Produktspezifikation und dem entsprechenden Kontrollplan beaufsichtigt.“

Darüber hinaus wurden die Angaben in den besonderen Vorschriften über die Abfüllung im fünften Absatz der Zusammenfassung und in Artikel 9 der Spezifikation für Punkt 3.5 des Einziges Dokuments verwendet und zusammen mit den vorgeschriebenen Gründen eingearbeitet. In Punkt 3.5 des Einziges Dokuments heißt es also:

<sup>(1)</sup> ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1.

„Die Abfüllung des nativen Olivenöls extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung ‚Terre Tarentine‘ hat in dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu erfolgen. Diese Bedingung ermöglicht es, Umfüllungen von losem Öl in Behältnisse so weit wie möglich zu reduzieren, die häufig nicht nur zu geringfügigen chemischen Veränderungen, sondern auch zu organoleptischen Veränderungen führen, die von größerer Bedeutung sind. Olivenöl ist sehr empfindlich gegenüber allen aromatischen Einflüssen im Inneren der Transportbehältnisse. Um die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses in allen Phasen und die Qualität entlang der Herstellungskette zu bewahren, erfolgt die Abfüllung des Olivenöls Terre Tarentine seit jeher in dem in Artikel 4 genannten Gebiet. Die Erzeuger in dem Gebiet sind sich der Probleme in Verbindung mit dem Umgang mit dem Olivenöl in der Phase vor der Abfüllung und während der Abfüllung bewusst und daher beispielsweise in der Lage, die Filtrier- und Dekantierzeiten und -modalitäten sowie die Abfülltemperatur optimal anzupassen. Die Abfüllung in dem Gebiet am Ende des Erzeugungsprozesses ist daher erforderlich, um die Bewahrung der organoleptischen und qualitativen Eigenschaften des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Terre Tarentine‘ sicherzustellen. Die Abfüllung vor Ort ermöglicht es ferner der Kontrollstelle, die gesamte Produktion und die Abfüllung mit der größtmöglichen Wirksamkeit zu kontrollieren, um die Bewahrung der typischen Eigenschaften der geschützten Ursprungsbezeichnung und gleichzeitig die Überwachung und Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.“

#### *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Zum Zeitpunkt der Eintragung waren die Angaben über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet lediglich in den ersten drei Absätzen des Punkts 4.5 und in Punkt 4.6 der Zusammenfassung enthalten. In der Spezifikation gab es keinen eigenen Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

Daher wurden die Angaben aus den ersten drei Absätzen des Punkts 4.5 und die Informationen aus Punkt 4.6 der Zusammenfassung weiter ausgearbeitet und in Artikel 12 aufgenommen. Somit lautet Artikel 12 der Spezifikation über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wie folgt:

„Der Olivenanbau stellt einen bedeutenden Produktionszweig dar und spielt für die Wirtschaft des Gebiets eine wesentliche Rolle.

Das Erzeugungsgebiet des nativen Olivenöls extra ‚Terre Tarentine‘ liegt im westlichen Teil der nach Süden hin offenen und im Norden von den Anhöhen der Murge geschützten Provinz Tarent. Das Gebiet verfügt über ausgeprägte agronomische Besonderheiten und günstige, für die Bucht von Tarent typische pedoklimatische Verhältnisse. Das Klima ist mild. Die hauptsächlich aus rotbraunem Sand bestehenden tiefgründigen Böden bedecken teilweise eine mehr oder weniger üppig vorhandene Kieselerde- und Kalk-/Mergelschicht, die aber auch völlig fehlen kann; die Durchlässigkeit variiert von mittel bis sehr hoch. Der Anteil an Ton beträgt höchstens 20 %, der an Kalkstein höchstens 5 %. Das Klima ist warm und trocken; die Niederschläge reichen im Durchschnitt von einem Minimum von circa 10 mm im Juli bis zu einem Maximum von circa 80 mm im November; die jährliche Durchschnittstemperatur liegt ungefähr bei 15 °C-16 °C mit Tiefstwerten von circa 9 °C und Spitzenwerten von 30 °C.

Die außergewöhnlichen Boden- und Klimaverhältnisse der Region Arco Ionico in Verbindung mit den charakteristischen Umweltbedingungen des Erzeugungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Terre Tarentine‘ verleihen unverwechselbare Eigenschaften; das warme und trockene mediterrane Klima und die hauptsächlich rotbraunen sandigen und tiefgründigen Böden fördern die Entstehung einer breiten Palette von Polyphenolen, die den herben und pikanten Geschmack ausmachen.

Darüber hinaus verleiht das sehr alte Genom der jahrhundertealten heimischen Pflanzen dem Olivenöl einen wiedererkennbaren und unverwechselbaren Geschmack.

Die Region Arco Ionico Tarantino ist in ihrer Art einzigartig und die Olivenbäume haben sich so gut an die Besonderheiten angepasst, dass man noch heute jahrhundertealte Bäume bestaunen kann; ein echtes ökologisches und historisches Erbe. Die Einzigartigkeit des Klimas und der Klima- und Bodenverhältnisse verleihen dem nativen Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Terre Tarentine‘ einen typischen ausgewogenen und charakteristischen Geschmack, der sich von den Erzeugnissen aus den benachbarten Gebieten in der Gegend von Bari (streng und stark) und Salento (süß und mild) unter anderem aufgrund einer Mischung der angebauten Sorten (gemäß Punkt 3.3) stark abhebt, die man in dieser Zusammensetzung in keinem anderen Erzeugungsgebiet findet. Unter typisch ausgewogenem Geschmack versteht man, dass das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Terre Tarentine‘ im Unterschied zum Olivenöl aus der angrenzenden Gegend um Bari, das stark von der Sorte Coratina beeinflusst wird, die einen stark pikanten und herben Geschmack mit intensiv fruchtiger Note aufweist, sowie im Unterschied zum Geschmack des Olivenöls aus der benachbarten Gegend um Lecce, der hauptsächlich von den heimischen Sorten beeinflusst wird, die einen recht intensiven und tendenziell flachen und süßlichen Geschmack mit mäßig fruchtiger Note aufweisen, einen zwischen herb, süß und pikant ausgewogenen Geschmack mit mittlerer fruchtiger Note entwickelt.“

#### *Sonstiges*

Es wurden die Angaben zur Kontrollstelle aufgenommen, die in der bisherigen Spezifikation nicht aufgeführt waren. In Artikel 10 der Spezifikation heißt es: „Die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation in Bezug auf das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Terre Tarentine‘ der Vorgaben nach Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfolgt durch die öffentliche Kontrollbehörde Handelskammer Taranto (Camera di Commercio di Taranto) mit Sitz im Viale Virgilio 152, 74121 Taranto, Tel. +39 0997783311, Fax +39 04922109797, E-Mail: pat@ta.camcom.it.“

## EINZIGES DOKUMENT

## „TERRE TARENTINE“

EU-Nr.: IT-PDO-0105-01356 — 24.7.2015

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

**1. Bezeichnung**

„Terre Tarentine“

**2. Mitgliedstaat oder Drittstaat**

Italien

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

Klasse: 1.5 Fette, natives Olivenöl extra

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

Beim Inverkehrbringen kann das Olivenöl Terre Tarentine gefiltert oder nicht gefiltert sein und muss die folgenden Merkmale aufweisen:

- Farbe: gelb/grün;
- Fließeigenschaft: mittel;
- Geschmack: fruchtig mit halbbitterer und leicht pikanter Note; Maximaler Gesamtsäuregehalt ausgedrückt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,6 g je 100 g Öl;
- Peroxidzahl: 12 Meq O<sub>2</sub>/kg;
- K232: ≤ 2,4;
- K270: ≤ 0,150;
- Linolsäure: ≤ 10 %;
- Linolensäure: ≤ 0,9 %;
- Ölsäure: ≥ 70 %;
- Campesterin-Wert: ≤ 3,5 %;
- Trilinolein: ≤ 0,2 %.

Für alle anderen chemischen und physikalischen Parameter, die nicht ausdrücklich genannt sind, wird auf die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 mit folgenden Änderungen und Ergänzungen verwiesen.

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Terre Tarentine“ ist dem nativen Olivenöl extra vorbehalten, das aus den allein separat oder gemischt in den Olivenhainen des geografischen Gebiets auftretenden Olivensorten gewonnen wird: Leccino, Coratina, Ogliarola und Frantoio, zu unterschiedlichen Anteilen zu mindestens 80 % im Produkt; die übrigen 20 % entfallen auf andere Sorten der Olivenhaine des Erzeugungsgebietes.

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

Alle Phasen der Erzeugung, des Anbaus, der Ernte und Ölgewinnung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Die Abfüllung des nativen Olivenöls extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Terre Tarentine“ hat in dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu erfolgen. Diese Bedingung ermöglicht es, Umfüllungen von losem Öl in Behältnisse so weit wie möglich zu reduzieren, die häufig nicht nur zu geringfügigen chemischen Veränderungen, sondern auch zu organoleptischen Veränderungen führen, die von größerer Bedeutung sind. Olivenöl ist sehr empfindlich gegenüber allen aromatischen Einflüssen im Inneren der Transportbehältnisse. Um die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses in allen Phasen und die Qualität entlang der Herstellungskette zu bewahren, erfolgt die Abfüllung des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Terre Tarentine“ seit jeher in dem in Artikel 4 genannten Gebiet. Die Erzeuger in dem Gebiet sind sich der Probleme in Verbindung mit dem Umgang mit dem Olivenöl in der Phase vor der Abfüllung und während der Abfüllung bewusst und daher beispielsweise in der Lage, die Filtrier- und Dekantierzeiten und -modalitäten sowie die Abfülltemperatur optimal anzupassen. Die Abfüllung in dem Gebiet am Ende des Erzeugungsprozesses ist daher erforderlich, um die Bewahrung der organoleptischen und qualitativen Eigenschaften des nativen Olivenöls extra mit der geschützten

Ursprungsbezeichnung „Terre Tarentine“ sicherzustellen. Die Abfüllung vor Ort ermöglicht es ferner der Kontrollstelle, die gesamte Produktion und die Abfüllung mit der größtmöglichen Wirksamkeit zu kontrollieren, um die Bewahrung der typischen Eigenschaften der geschützten Ursprungsbezeichnung und gleichzeitig die Überwachung und Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

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

Der Name muss auf dem Etikett in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein, die Farbe der Schrift muss sich zu der des Etiketts so stark unterscheiden, dass sich der Name deutlich von den anderen Angaben auf dem Etikett abhebt. Auf dem Etikett ist der Jahrgang der Oliven, aus denen das Öl gewonnen wurde, anzugeben sowie die Information „mindestens haltbar bis ... (Monat)/... (Jahr)“. Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf nicht später als 15 Monate ab dem Erzeugungsdatum liegen.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der Oliven, die zur Gewinnung des nativen Olivenöls extra „Terre Tarentine“ bestimmt sind, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden der Provinz Tarent: das Gebiet der Gemeinde Tarent, im Katasteramt unter dem Buchstaben „A“ eingetragen, die Gemeinden Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi und Montemesola.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Olivenanbau stellt einen bedeutenden Produktionszweig dar und spielt für die Wirtschaft des Gebiets eine wesentliche Rolle.

Das Erzeugungsgebiet des nativen Olivenöls extra „Terre Tarantine“ liegt im westlichen Teil der nach Süden hin offenen und im Norden von den Anhöhen der Murge geschützten Provinz Tarent. Das Gebiet verfügt über ausgeprägte agronomische Besonderheiten und günstige, für die Bucht von Tarent typische pedoklimatische Verhältnisse. Das Klima ist mild. Die hauptsächlich aus rotbraunem Sand bestehenden tiefgründigen Böden bedecken teilweise eine mehr oder weniger üppig vorhandene Kieseelerde- und Kalk-/Mergelschicht, die aber auch völlig fehlen kann; die Durchlässigkeit variiert von mittel bis sehr hoch. Der Anteil an Ton beträgt höchstens 20 %, der an Kalkstein höchstens 5 %. Das Klima ist warm und trocken; die Niederschläge reichen im Durchschnitt von einem Minimum von circa 10 mm im Juli bis zu einem Maximum von circa 80 mm im November; die jährliche Durchschnittstemperatur liegt ungefähr bei 15 °C-16 °C mit Tiefstwerten von circa 9 °C und Spitzenwerten von 30 °C.

Die außergewöhnlichen Boden- und Klimaverhältnisse der Region Arco Ionico in Verbindung mit den charakteristischen Umweltbedingungen des Erzeugungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung „Terre Tarentine“ verleihen unverwechselbare Eigenschaften; das warme und trockene mediterrane Klima und die hauptsächlich rotbraunen sandigen und tiefgründigen Böden fördern die Entstehung einer breiten Palette von Polyphenolen, die den herben und pikanten Geschmack ausmachen.

Darüber hinaus verleiht das sehr alte Genom der jahrhundertealten heimischen Pflanzen dem Olivenöl einen wiedererkennbaren und unverwechselbaren Geschmack.

Die Region Arco Ionico Tarantino ist in ihrer Art einzigartig und die Olivenbäume haben sich so gut an die Besonderheiten angepasst, dass man noch heute jahrhundertealte Bäume bestaunen kann; ein echtes ökologisches und historisches Erbe. Die Einzigartigkeit des Klimas und der Klima- und Bodenverhältnisse verleihen dem nativen Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Terre Tarentine“ einen typischen ausgewogenen und charakteristischen Geschmack, der sich von den Erzeugnissen aus den benachbarten Gebieten in der Gegend von Bari (streng und stark) und Salento (süß und mild) unter anderem aufgrund einer Mischung der angebauten Sorten (gemäß Punkt 3.3) stark abhebt, die man in dieser Zusammensetzung in keinem anderen Erzeugungsgebiet findet. Unter typisch ausgewogenem Geschmack versteht man, dass das Olivenöl „Terre Tarentine“ im Unterschied zum Olivenöl aus der angrenzenden Gegend um Bari, das stark von der Sorte Coratina beeinflusst wird, die einen stark pikanten und herben Geschmack mit intensiv fruchtiger Note aufweist, sowie im Unterschied zum Geschmack des Olivenöls aus der benachbarten Gegend um Lecce, der hauptsächlich von den heimischen Sorten beeinflusst wird, die einen recht intensiven und tendenziell flachen und süßlichen Geschmack mit mäßig fruchtiger Note aufweisen, einen zwischen herb, süß und pikant ausgewogenen Geschmack mit mittlerer fruchtiger Note entwickelt.

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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).



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



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

**DE**