

# Amtsblatt der Europäischen Union

C 455



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 6. Dezember 2016

59. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2016/C 455/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8226 — TowerBrook Capital Partners/Van Dijk Educatie Beheer) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2016/C 455/02	Euro-Wechselkurs .....	2
2016/C 455/03	Zusammenfassung der Beschlüsse der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind ( <i>veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</i> ) <sup>(1)</sup> .....	3

DE

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

2016/C 455/04	Zusammenfassung der Beschlüsse der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind ( <i>veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</i> ) <sup>(1)</sup> .....	4
2016/C 455/05	Zusammenfassung der Beschlüsse der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind ( <i>veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</i> ) <sup>(1)</sup> .....	5

---

## V Bekanntmachungen

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2016/C 455/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7982 — Abbott Laboratories/Alere) <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	---	---

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2016/C 455/07	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	7
2016/C 455/08	Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	11

<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.8226 — TowerBrook Capital Partners/Van Dijk Educatie Beheer)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 455/01)

Am 28. 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 32016M8226 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>****5. Dezember 2016**

(2016/C 455/02)

**1 Euro =**

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0702	CAD	Kanadischer Dollar	1,4240
JPY	Japanischer Yen	122,32	HKD	Hongkong-Dollar	8,2997
DKK	Dänische Krone	7,4396	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5105
GBP	Pfund Sterling	0,84168	SGD	Singapur-Dollar	1,5230
SEK	Schwedische Krone	9,8015	KRW	Südkoreanischer Won	1 254,48
CHF	Schweizer Franken	1,0797	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,8125
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3662
NOK	Norwegische Krone	8,9840	HRK	Kroatische Kuna	7,5356
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 375,46
CZK	Tschechische Krone	27,057	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7608
HUF	Ungarischer Forint	313,97	PHP	Philippinischer Peso	53,188
PLN	Polnischer Zloty	4,5005	RUB	Russischer Rubel	68,1175
RON	Rumänischer Leu	4,5010	THB	Thailändischer Baht	38,147
TRY	Türkische Lira	3,7794	BRL	Brasilianischer Real	3,7044
AUD	Australischer Dollar	1,4391	MXN	Mexikanischer Peso	22,0853
			INR	Indische Rupie	72,9495

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

**Zusammenfassung der Beschlüsse der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind**

(veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 <sup>(1)</sup>)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 455/03)

**Beschlüsse zur Erteilung einer Zulassung**

Nummer des Beschlusses <sup>(1)</sup>	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2016) 7581	29. November 2016	Trichlorethylen EG-Nr.: 201-167-4 CAS-Nr.: 79-01-6	Roquette Frères, 1 rue Haute Loge, 62136 Lestrem, Frankreich	REACH/16/4/0	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff in der Biotransformation von Stärke zur Gewinnung von Beta-Cyclodextrin	21. April 2028	Gemäß Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen der Verwendung des Stoffs die Risiken, die mit dieser Verwendung für die menschliche Gesundheit einhergehen, und es existieren keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien, die für den Antragsteller technisch und wirtschaftlich zumutbar sind.

<sup>(1)</sup> Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm).

<sup>(1)</sup> ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

**Zusammenfassung der Beschlüsse der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind**

(veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 <sup>(1)</sup>)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 455/04)

**Beschlüsse zur Erteilung einer Zulassung**

Nummer des Beschlusses <sup>(1)</sup>	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2016) 7607	29. November 2016	Trichlorethylen EG-Nr.: 201-167-4 CAS-Nr.: 79-01-6	RAG Aktiengesellschaft, Shamrockring 1, 44623 Herne, Deutschland  RAG Anthrazit Ibbenbüren GmbH, Osnabrücker Straße 112, 49477 Ibbenbüren, Deutschland	REACH/16/5/0  REACH/16/5/1	Verwendung von trichlorethylenhaltigen Binde- und Vulkanisationsmitteln zur Endlosverbindung und Reparatur von mit Chloropren-Kautschuk beschichteten Förderbändern in der Steinkohleförderung unter Tage	21. April 2020	Gemäß Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen der Verwendung des Stoffs die Risiken, die mit dieser Verwendung für die menschliche Gesundheit einhergehen, und es existieren keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien, die für den Antragsteller technisch und wirtschaftlich zumutbar sind.

<sup>(1)</sup> Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm).

<sup>(1)</sup> ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

**Zusammenfassung der Beschlüsse der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind**

(veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 <sup>(1)</sup>)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 455/05)

**Beschlüsse zur Erteilung einer Zulassung**

Nummer des Beschlusses <sup>(1)</sup>	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2016) 7609	29. November 2016	Trichlorethylen EG-Nr.: 201-167-4 CAS-Nr.: 79-01-6	A.L.P.A. — Azienda Lavorazione Prodotti Ausiliari S.p.a., Via Castello 58, 20010 Pregnana Milanese, Milano, Italien  Caffaro Industrie S.p.a., piazzale Marinotti 1, 33050 Torviscosa (Udine), Italien	REACH/16/6/0  REACH/16/6/1	Verwendung als Lösungsmittel in der Synthese von Vulkanisationsbeschleunigern für Fluorelastomere	21. April 2023	Gemäß Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen der Verwendung des Stoffs die Risiken, die mit dieser Verwendung für die menschliche Gesundheit einhergehen, und es existieren keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien, die für den Antragsteller technisch und wirtschaftlich zumutbar sind.

<sup>(1)</sup> Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm).

<sup>(1)</sup> ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.7982 — Abbott Laboratories/Alere)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 455/06)

1. Am 29. 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: Das Unternehmen Abbott Laboratories („Abbott“, USA) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Alere Inc. („Alere“, USA).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Abbott: Weltweite Tätigkeit in Forschung, Entwicklung, Herstellung und Vertrieb eines breit gestreuten Sortiments von Gesundheitsprodukten, darunter etablierte Arzneimittel, Diagnostika, Ernährungsprodukte und Produkte zur Behandlung von Gefäßerkrankungen.
  - Alere: Weltweite Tätigkeit in Produktion und Vertrieb von Diagnostikaprodukten, vorwiegend für Infektionskrankheiten, Herz-Kreislaufkrankungen und Toxikologie.
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.7982 — Abbott Laboratories/Alere 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 Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2016/C 455/07)

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

EINZIGES DOKUMENT

**„MORCILLA DE BURGOS“**

EU-Nr.: ES-PGI-0005-01282 — 21.11.2014

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

**1. Name**

„Morcilla de Burgos“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

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

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

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

Die „Morcilla de Burgos“ ist ein Fleischerzeugnis, bei dessen Herstellung ein Naturdarm gefüllt und anschließend gekocht wird und für das folgende Grundzutaten verwendet werden: Horcal-Zwiebel, Talg oder Schmalz, Reis, Blut, Gewürze und Salz.

Mengenverhältnis der Zutaten zur Herstellung der „Morcilla de Burgos“:

— Horcal-Zwiebel: mehr als 35 %

— Reis: 15 % bis 30 %

— Blut: mehr als 12 %

— Talg oder Schmalz: 10 % bis 22 %

Die „Morcilla de Burgos“ weist nach der Herstellung die folgenden morphologischen und organoleptischen Merkmale auf:

**a) Äußere Form und Erscheinungsbild**

Nach dem Herstellungsprozess hat die „Morcilla de Burgos“ eine zylinderartige Form mit einem Durchmesser von 30 bis 100 mm, einer Länge von 150 bis 350 mm und ist teilweise je nach Form des verwendeten Darms gebogen. Die Enden werden gestanzt oder verschnürt, wobei ausreichend Faden übrig gelassen wird, um ein Aufhängen und Trocknen zu ermöglichen.

Ihre Form hängt von der Beschaffenheit des Darms ab, und die äußere Farbe kann zwischen Braun und Dunkelbraun bzw. fast Schwarz variieren. Die Blutwurst weist weder Risse, Brüche des Darms noch sichtbaren Schimmel auf. Die Konsistenz ist kompakt und griffest.

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

b) Färbung und Erscheinungsbild des Anschnitts

Im Anschnitt lassen sich als Hauptmerkmale die weiße Maserung aufgrund der Reiskörner, die homogene Verteilung der Zutaten sowie gelegentlich kleine Talgstücke erkennen. Die Farbe der Verbindung hängt von den zulässigen Abweichungen ihrer Zusammensetzung ab, jedoch stellen variierende Brauntöne in der Regel die Grundfarbe dar.

c) Konsistenz

Im Mund lassen sich eine bröckelige Konsistenz, Zwiebeln und weicher Vollkornreis sowie eine leicht fettige Textur wahrnehmen.

d) Aroma und Geschmack

Es lässt sich ein Geruch und Geschmack nach Zwiebeln und den wesentlichen Gewürzen wahrnehmen.

e) Chemisch-physikalische Parameter des Endprodukts:

- pH-Wert zwischen 6 und 7
- 54-67 % Feuchtigkeitsgehalt
- 15-25 % Fett in der Trockenmasse
- $\geq 3,5$  % Gesamter Zuckeranteil
- $\geq 2,7$  % Ballaststoffe in der Trockenmasse
- 0,5-2 % Salzgehalt

Die „Morcilla de Burgos“ kann im Ganzen, in Portionen oder in Scheiben mit oder ohne Darm vermarktet werden, sofern sie verpackt und ihre Herkunft angegeben ist.

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

Horcal-Zwiebel (*Allium cepa* L.): Die einheimische Zwiebelsorte weist folgende Merkmale auf: runde Form und ebene Beschaffenheit, Durchmesser von mindestens 80 mm, Gewicht von über 100 Gramm, braune Außenhülle und weißer bis hell grünlich-gelber Kern.

Reis: Trockener unter hygienischen Bedingungen gelagerter Vollkornreis der Sorten Bahia oder Bomba des Japonica-Rundkornreises der Güteklasse Extra, der vorgekocht werden kann.

Talg vom Schwein oder Schmalz: Gefroren oder gekühlt unter 4 °C gelagert.

Blut: Vom Schaf, Rind oder Schwein.

Salz: Kochsalz.

Gewürze: Das Grundgewürz ist schwarzer Pfeffer. Optional sind Paprika, Oregano, Kreuzkümmel, Nelken, Knoblauch, Zimt, Echter Kümmel, Petersilie und Anis. Bis zu ihrer Verwendung werden sie ordnungsgemäß in trockener Umgebung gelagert.

Naturdarm: Es wird ein sauberer, gut erhaltener und wohl temperierter Darm verwendet.

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

Alle Stufen der Zubereitung und Produktion der „Morcilla de Burgos“ müssen in dem besagten geografischen Gebiet erfolgen. Dazu zählen unter anderen die folgenden Schritte:

- Zubereitung von Talg oder Schmalz und Zwiebeln,
- Mischung der Zutaten,
- Füllen der Därme,
- Kochen und Trocknen der Blutwürste.

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

Die Verkaufsetiketten jeder eingetragenen Handelsfirma müssen zwingend die folgenden Angaben beinhalten: „Morcilla de Burgos“ — geschützte geografische Angabe.

Das geschützte Produkt wird mit einem nummerierten Kontrolletikett versehen. Dieses Kontrolletikett trägt die Aufschrift „Morcilla de Burgos“ und das Logo der geschützten geografischen Angabe.

Logo der geschützten geografischen Angabe:



### 4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die gesamte Provinz Burgos.

### 5. Zusammenhang mit geografischem Gebiet

Die Verbindung zwischen dem geografischen Gebiet und dem Produkt wird mit dem Ansehen der „Morcilla de Burgos“ begründet.

Es liegen nur wenige schriftliche Informationen bezüglich der „Morcilla de Burgos“ vor, da die Hausschlachtung und ihre Herstellung jahrhundertlang nur auf familiärer Ebene erfolgten und die verschiedenen Rezepte mündlich von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts lebt das Interesse an der regionalen Küche wieder auf und es erscheinen zahlreiche Bücher über Gastronomie, die Bezug auf dieses Thema nehmen und sich dem Erhalt und der Verbreitung dieser kulinarischen Spezialität der spanischen Gastronomie widmen.

Jahrhundertlang wurde in den Wintermonaten in Burgos das Schweineschlachtfest gefeiert, ein familiärer Brauch zu Ehren des traditionellen Handwerks, der bei der Bevölkerung einen hohen Stellenwert besitzt. Durch die Schweineschlachtung verfügte die Familie für den Rest des Jahres über frisches Fleisch und schmackhafte Würste, die Teil der Ernährung der gesamten Familie darstellten; mit besonderem Augenmerk auf der „Morcilla de Burgos“ für die das Blut, das Fett und die Därme des Tieres verwendet wurden.

Das erste schriftliche Zitat mit Bezug auf die „Morcilla de Burgos“ stammt aus dem Jahre 1928, in dem der renommierte spanische Veterinär, Cesáreo Sanz Egaña, zu Beginn des 20. Jahrhunderts „eine scharfe in den Dörfern von Burgos hergestellte Blutwurst, die sich durch einen hohen Anteil an Zwiebeln sowie Reis, Blut, Fett und Gewürzen wie Pfeffer, Paprika und Anis auszeichnet“, erwähnt. Die Tatsache, dass Sanz Egaña dieses Produkt in einem Handbuch erwähnt, zeigt, dass es in dieser Epoche bereits sehr bekannt war und geschätzt wurde. Der Ursprung der „Morcilla de Burgos“ geht auf die Zeit zurück, als Reis auf den Märkten von Burgos erhältlich wurde. Im 15. Jahrhundert war Burgos, aufgrund seiner strategisch günstigen geografischen Lage in Spanien, eines der aktivsten Handelszentren, wodurch auch der Transport von Reis aus Valencia in dieses Gebiet erleichtert wurde. Es wird davon ausgegangen, dass die Verwendung von Reis in der „Morcilla de Burgos“ auf die Notwendigkeit zurückzuführen ist, den Ertrag und die Haltbarkeit zu erhöhen sowie eine festere und weichere Konsistenz am Gaumen zu erreichen.

Die erste Anfrage im Stadtarchiv von Burgos zum Verkauf der „Morcilla de Burgos“ stammt aus dem Jahre 1908. Diese Anfragen nahmen in den 50er- und 60er-Jahren zu.

In Folge der Verbesserungen im Warentransport und der Abwanderungsbewegungen der ländlichen Bevölkerung in die industriellen Ballungsräume in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wird die „Morcilla de Burgos“ auch über die Grenzen der Provinz hinaus im ganzen Land bekannt. Daher wird sie häufig als typische Spezialität der Provinz in Reiseführern und anderen kulinarischen Werken genannt, zu denen unter anderen die folgenden zählen:

- *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene*. Ed. Espasa-Calpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.
- *El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa. Libro de la gastronomía de Castilla y León*. Consejería de Educación y Cultura. Junta de Kastilien y León. Valladolid. Jiménez Lozano, 1986.
- *Embutidos (Alimentos de España)*. El País Aguilar. Madrid. Arrate, B., 1992.

- *Cocina y gastronomía de Castilla y León*. Ediciones Pirámide. Madrid. Fernández de Alperi, 1995.
- *Libro práctico de la chacinería en casa*. Ediciones Altosa. Madrid. Díaz, R., 1999.
- *Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012*. Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Interessant ist der Beitrag zu diesem Produkt von Díaz Yubero (1998) in seinem Werk „Sabores de España“, in dem er die Blutwurst als eine einfache, aber sehr schmackhafte Wurst bezeichnet und betont, dass die beste Blutwurst Spaniens in Burgos aus Schweineblut hergestellt wird.

Die Herstellung der „Morcilla de Burgos“ ist historisch mit der traditionellen Hausschlachtung des Schweins verbunden. Im 20. Jahrhundert begann die Herstellung der „Morcilla de Burgos“ in Schlachthäusern und Fabriken, die sich an der traditionellen Herstellungsart und den Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, orientieren. Die Qualität dieses Produkts leidet nicht unter dieser Entwicklung, sondern profitiert davon, dass Reinheits- und Hygienekontrollen einen Konsum unter bestmöglichen Bedingungen gewährleisten. Aufgrund der Mechanisierung des Herstellungsprozesses erfolgt die Lieferung des Blutes durch zugelassene Schlachthöfe. Die meisten der Schlachthöfe der Provinz Burgos verwenden verschiedene Schlachttiere und nehmen keine Trennung der unterschiedlichen Blutarten vor, sondern verwenden Schweine-, Schafs- und Rinderblut, dennoch wird die Endqualität der „Morcilla de Burgos“ stets sichergestellt.

Die „Morcilla de Burgos“ weist spezielle Merkmale auf, die sie von den anderen in Spanien hergestellten Produkten dieses Typs unterscheiden, nämlich die Verwendung der Horcal-Zwiebel. Aus den mündlichen Überlieferungen bezüglich der Schlachtung, die auch heute noch in einigen Dörfern durch die Eltern an die Kinder weitergegeben werden, geht hervor, dass sich die Horcal-Zwiebel am besten zur Herstellung von Blutwurst eignet. Aufgrund ihrer engen Verbindung zu dieser Tradition wird sie teilweise auch als „Schlachtzwiebel“ bezeichnet, vor allem da sie während der Herbstmonate bis hin zum Winteranfang frisch bleibt; derselbe Zeitraum in dem auch die Schlachtfeste der Region stattfinden. Diese Zwiebelsorte wurde traditionell in den Flusstälern der wichtigsten Flüsse der Provinz Burgos angebaut: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza, Duero und sporadisch im Flussgebiet des Ebro.

Diese Zwiebelsorte wird bereits von José López y Camuñas (1854) und Sanz Egaña (1948, 1949) im Zusammenhang mit der Herstellung von Blutwurst beschrieben. Der Autor zahlreicher Kochbücher dieser Epoche, José López y Camuñas, beschreibt, dass zur Herstellung der Zwiebelblutwurst „ein paar süße Horcal-Zwiebeln zerkleinert, in ein helles Leinentuch gelegt und über Nacht zum Abtropfen aufgehängt wurden. Kurz vor der Herstellung der Blutwürste wurden diese mitsamt dem Tuch in Salzwasser gekocht und daraufhin wiederum für eine Weile zum Abtropfen aufgehängt“.

Diese Zwiebelsorte wird für die Herstellung der „Morcilla de Burgos“ verwendet, da sie süß ist und sich leicht zerkleinern lässt und zusätzlich mit annähernd 92 % über einen hohen Gehalt an Ballaststoffen und Wasser verfügt sowie über eine hohe Wasserrückhaltekapazität. Aufgrund ihrer weißen Färbung eignet sich diese Zwiebelsorte besser für das Endprodukt, da sie weniger auffällig ist als andere Zwiebelsorten.

Der in der Herstellung der „Morcilla de Burgos“ verwendete Anteil der Horcal-Zwiebel beeinflusst drei physikalisch-chemische Parameter unmittelbar: den pH-Wert, den Gesamtzuckergehalt und die Ballaststoffe. Hinzukommt sein Einfluss auf die Anzahl und Intensität der flüchtigen Bestandteile, besonders der Schwefelverbindungen, die der Blutwurst ihren besonderen Geruch und pikanten Geschmack verleihen, durch den sie sich von den anderen in Spanien mit Reis hergestellten Blutwürsten unterscheidet.

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

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

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

**Veröffentlichung eines Antrags nach 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 455/08)

Diese 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 Antrag einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

**Ratsverordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

**„WEST WALES CORACLE CAUGHT SEWIN“**

**EG-Nr.: UK-PGI-0005-01180 — 12.11.2013**

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

**1. Name**

„West Wales Coracle Caught Sewin“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.7: Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

„West Wales Coracle Caught Sewin“ ist der Name eines Fisches der Art *Salmo trutta*, der unter Anwendung der herkömmlichen, in Wales überlieferten Methode des Fischens von einem Korbboot (Walisisch „coracle“) aus gefangen wurde.

Ein frischer „West Wales Coracle Caught Sewin“ glänzt silbrig und weist sowohl ober- als auch unterhalb der Seitenlinie zahlreiche schwarze Punkte auf. Das Fleisch des Sewin ist fest, hat einen guten Muskeltonus und riecht nach frischem Fisch. Es hat eine typisch blasse hellrosa Färbung. Diese kann jedoch leicht variieren, da der Sewin nur im Meer frisst und die Farbe des Fleisches von der dort aufgenommenen Nahrung abhängt.

„West Wales Coracle Caught Sewin“ sind insofern einzigartig, als sie genau dann im Niedrig- oder Gezeitenwasser des Flusses gefangen werden, wenn sie vom Meer kommend in das Flusssystem aufsteigen. Ein Zeichen dieser „Frische“ ist, dass die Gedärme des Sewin beim Säubern oft noch Reste der aus dem Meer stammenden Nahrung wie Sandaale enthalten. Die Fische sind frisch, ihr Fleisch ist fest und hat eine hervorragend entwickelte Muskelqualität, was zu einer dichten Konsistenz führt. Sie sind von sichtlich länglichem, kräftigem Körperbau und weisen keine überschüssigen Fettreserven auf, was auf ihre lange Wanderung durch das Meer und auf die hochwertigen Futtergebiete, die ihnen dort zur Verfügung stehen, zurückzuführen ist. Da es sich bei „West Wales Coracle Caught Sewin“ um Wildfische handelt, variieren der Körperbau und die Größe der Tiere. „West Wales Coracle Caught Sewin“ enthalten keine künstlichen Zusatz- und/oder Farbstoffe.

Ein „West Wales Coracle Caught Sewin“ wiegt mindestens 1 kg und höchstens 10 kg. Er sollte eine perfekte Zeichnung aufweisen und sein Kopf sowie seine Schwanzflosse und sonstigen Flossen sollten nicht deformiert sein. Der Fisch ist relativ rund und gedrungen. Die Schwanzgabelung ist meist eckig oder konvex. Der Schwanzstiel ist breit und der Unterkiefer reicht über den hinteren Augenrand hinaus. Da die „West Wales Coracle Caught Sewin“ beim Korbbootfischen einzeln und nicht im Schwarm gefangen werden, sind sie nicht so anfällig für Schadstellen am Fleisch oder Deformationen, wie sie bei Meerforellen aus Aquakultur oder bei Meerforellen, die mithilfe von Treibnetzen gefangen werden, häufig auftreten. Dies trägt zur Verzehrqualität des „West Wales Coracle Caught Sewin“ bei, dessen Fleisch von ausgezeichneter Bissfestigkeit ist und eine dichte Konsistenz aufweist.

Ein gegarter „West Wales Coracle Caught Sewin“ hat ein unverwechselbar mildes, feines „Butteraroma“ mit leicht „nussartigen“ Untertönen und zeichnet sich durch eine einzigartige (zart und sauber anmutende) Frische aus.

„West Wales Coracle Caught Sewin“ werden überwiegend ganz und zumeist fangfrisch verkauft, können aber auch als gefrorene Ware in Verkehr gebracht werden.

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

<sup>(2)</sup> Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1).

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Ein „West Wales Coracle Caught Sewin“ muss unter Anwendung der herkömmlichen, überlieferten Methode des Fischens von einem Korbboot aus während der Sewin-Saison gefangen werden, wobei diese Saison variiert, je nachdem, welcher der drei Flüsse in der Region West Wales befischt wird.

— Tywi: 1. März bis 31. Juli

— Teifi: 1. April bis 31. August

— Taf: 1. März bis 31. Juli

### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

—

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Es handelt sich um folgende Gebiete der Flüsse Tywi, Taf und Teifi in der Region West Wales:

Tywi

Derjenige Flussabschnitt, der sich zwischen einer imaginären Linie befindet, die bei NGR SN 420205 (Koordinate im nationalen britischen Koordinatensystem, NGR) von der Eisenbahnpumpstation in der Nähe der alten Weißblechwerke gerade über den Tywi hinweg verläuft, und einer imaginären Linie, die bei NGR SN 394137 gerade über den Tywi hinweg verläuft.

Teifi

Derjenige Flussabschnitt, der sich zwischen der Cardigan-Brücke und der Llechryd-Brücke befindet.

Taf

Derjenige Flussabschnitt, der sich zwischen der Hauptstraßenbrücke auf der A 477 zwischen Carmarthen und Pembroke einerseits und einer imaginären Linie, die etwa 1,6 km flussabwärts von der Landzunge Wharley zur Landzunge Ginst gerade über den Fluss verläuft, andererseits befindet.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Spezifität des geografischen Gebiets

Bei der walisischen Meerforelle (Sewin) handelt es sich um einen an die örtlichen Bedingungen angepassten genetischen Fischstamm. Die Fische werden größer und leben länger als Meerforellen anderer Gebiete; sie sind für ihr überdurchschnittliches Gewicht und dafür bekannt, dass sie in aufeinanderfolgenden Jahren laichen können. Wales hat im Hinblick auf Meerforellen einige der produktivsten Flüsse der britischen Inseln. Bei einem Vergleich der wichtigsten 30 Meerforellen-Flüsse in Wales in den letzten fünf Jahren liegen der Tywi und Teifi an erster bzw. zweiter Stelle. Das Wasser der in der Region West Wales befindlichen Flüsse Taf, Tywi und Teifi ist von sehr guter Qualität und wird regelmäßig von der für die natürlichen Ressourcen in Wales zuständigen Stelle (Natural Resource Wales) überwacht, die auch die betreffenden Daten erfasst. Alle drei Flüsse entspringen tief in den Gebirgszügen von Wales bzw. den Preseli-Bergen (Cambrian Mountains bzw. Preseli Mountains) in einem sehr ländlichen Wassereinzugsgebiet, in dem Grünlandflächen vorherrschen und es so gut wie keine Industrie gibt. Sowohl der Fluss Tywi als auch der Fluss Teifi sind nach der europäischen Habitat-Richtlinie als besondere Schutzgebiete ausgewiesen worden. Der Grad der Verschmutzung der drei Flüsse ist sehr gering, und sie wurden mit dem Status „A“ ausgezeichnet, der belegt, dass sie ein natürliches Ökosystem haben und die Fischgründe für Salmoniden und Cypriniden darin sehr gut sind. Die gute Qualität des Flusswassers trägt zur Größe, zum optimalen Zustand und zur perfekten Zeichnung des von Korbbooten aus gefangenen Sewin bei.

Das walisische Korbbootfischen stellt eine überlieferte Methode des Fischens von Wanderfischen dar und ist nach den Rechtsvorschriften die einzig zulässige Fischereimethode auf den genannten Flüssen, auf denen Sewin gefangen werden kann, um ihn zu verkaufen. Es handelt sich hierbei um ein Handwerk, das viel Geschick erfordert und bereits im 11. Jahrhundert (und früher) Erwähnung fand und das bis in das 21. Jahrhundert überliefert wurde, also um eine lebendige Tradition. Während die walisischen Korbboote früher in ganz Wales verbreitet waren, werden sie nunmehr ausschließlich auf dem Fluss Taf, dem Fluss Tywi und dem Fluss Teifi eingesetzt. In Europa wird das Fischen von Korbbooten aus (mit dieser besonderen Art von Korbbooten) nur noch auf diesen drei Flüssen praktiziert. Einer der Fischer, die sich heutzutage noch eines Korbbootes bedienen, um auf dem Fluss Tywi zu fischen,

entstammt einer Familie, die diese Methode seit mehr als 300 Jahren auf dem Fluss anwendet. Ein walisisches Korbboot ist ein kleines, oval geformtes Wasserfahrzeug, durch das mittig ein Brett verläuft, das als Sitzbank dient. Korbboote sind Gerüstboote, die per Hand aus Eschenholz und Weidengeflecht hergestellt werden. Ein Korbboot bietet Platz für einen Fischer und wird mithilfe eines Paddels fortbewegt, das einhändig gerudert werden kann. Beim Fischen unter Anwendung dieser Methode wird zwischen zwei Korbbooten ein Netz ausgelegt. Gefischt wird hauptsächlich nachts, um zu verhindern, dass der Sewin den Bootsschatten oder das Auswerfen des Netzes wahrnehmen. Das walisische Korbbootfischen unterliegt strengen Auflagen: Es ist nur in bestimmten Abschnitten der genannten Flüsse mit Niedrig- oder Gezeitenwasser erlaubt. Die Abgrenzung dieser Abschnitte ist in der Fischereisatzung geregelt. Alle walisischen Korbbootfischer müssen über eine entsprechende Lizenz verfügen, und die Rechtsvorschriften enthalten Bestimmungen zu den bei dieser Methode zu verwendenden Netzen.

Der Sewin steigt zu den Laichplätzen auf, indem er dem Verlauf des Flusses folgend dicht über den Flussgrund dorthin schwimmt. Dieses Wissen haben sich die Korbbootfischer über die Jahrhunderte hinweg angeeignet. Das mit kleinen Bleigewichten beschwerte Schleppnetz wird auf dem Flussgrund ausgeworfen. Mit dem Netz können Fische gefangen werden, die sich im Bereich von rund 45 Zentimetern oberhalb des Flussgrunds befinden; Fische, die sich oberhalb dieses Bereichs von 45 Zentimetern befinden, entgehen dem Fang. Beim Fischen von Korbbooten aus und beim Herstellen der hierfür verwendeten Netze kommt es entscheidend darauf an, dass sich der Fischer mit dem Beschweren der Netze durch die Bleigewichte auskennt, denn diese müssen hieran in einer bestimmten Zahl befestigt werden, sodass ein bestimmtes Gewicht erreicht wird: Das Beschweren der Netze durch die Bleigewichte geschieht in einer unverwechselbaren, komplizierten Art und Weise, die auf der Fibonacci-Folge natürlicher Zahlen beruht. Die betreffende Fertigkeit wird von Generation zu Generation weitergegeben und durch Anwendung in der Praxis erlernt.

Es ist nicht erlaubt, Sewin auf andere Weise als durch Fischen von Korbbooten aus zu fangen und zu verkaufen. Dies trägt dazu bei, „West Wales Coracle Caught Sewin“ zu schützen und zu überwachen und seine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Die Angelsaison (nur Sportfischerei) beginnt und endet später als die Saison, in der die Korbbootfischerei erlaubt ist.

Mithilfe von Angeln gefangener Sewin ist über einen längeren Zeitraum hinweg dem Schlamm und Schlick des Flusses ausgesetzt, sodass er stärker nach Erde schmeckt, und sein Fleisch ist häufig durch die herabgefallenen Blätter verfärbt. Diese Verfärbung kann eintreten, wenn die Fische regungslos in Flussbecken verharren, was für sie typisch ist und dazu beiträgt, dass sie ihre Energiereserven verlieren.

## 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Bei dem „West Wales Coracle Caught Sewin“ handelt es sich um einen Wanderfisch, der sowohl im Süßwasser von Flüssen als auch im Salzwasser des Meeres leben kann. Der Sewin beginnt sein Leben in den Flüssen Teifi, Taf und Tywi, wandert ins Meer, wo er Nahrung auf- und an Gewicht zunimmt, und kehrt dann zur Fortpflanzung in den Fluss zurück, in dem er geboren wurde. Der wild lebende Sewin ist in der Regel muskulöser als Forellen aus Aquakultur, da er während seiner Wanderung durch das Meer große Entfernungen zurücklegt und ihm dort hochwertige Futtergebiete zur Verfügung stehen. Der Sewin frisst nur im Meer; während der dortigen Nahrungsaufnahme legt er seine Energiereserven an.

Der Muskeltonus, der sich während der Wanderung bildet, führt zu einer dichten Konsistenz und zu einem festen Fleisch ohne überschüssige Fettreserven. Diese Merkmale weisen sie auch auf, wenn sie gefischt werden, denn die hierbei angewandte Methode gewährleistet, dass sie zum optimalen Zeitpunkt gefangen werden, nämlich genau dann, wenn sie aus dem Niedrig- oder Gezeitenwasser kommend im Fluss aufsteigen, und noch bevor sie regungslos in diesem verharren, wie es für sie typisch ist, und ihre Energiereserven aufgebraucht sind. Dies trägt dazu bei, dass der „West Wales Coracle Caught Sewin“ ein unverwechselbar mildes, feines „Butteraroma“ mit leicht „nussartigen“ Untertönen hat und sich durch eine einzigartige (zart und sauber anmutende) Frische auszeichnet und dass sein Fleisch fest und von dichter Konsistenz ist.

Die Netze, die beim Korbbootfischen verwendet werden, haben eine vorgeschriebene Maschenweite von mindestens 10 cm, sodass kleinere Fische durch sie hindurchschlüpfen können und die Nachhaltigkeit des Korbbootfischens sichergestellt ist. Beim Angeln werden auch kleinere Fische gefangen.

## 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Grundlage des Antrags auf eine g.g.A. ist die einzigartige Qualität des Erzeugnisses. Seine besonderen Eigenschaften stehen im Zusammenhang mit

- der Qualität des Süßwassers in den Flüssen, wo die Fische geboren sind, und wohin sie zum Laichen zurückkehren;
- der Entfernung, die der wild lebende Fisch während der Wanderung durch das Meer zurücklegt;
- der hohen Qualität der Futtergebiete im Meer — die Nahrungsaufnahme findet nur im Meer statt, und dort legen die Fische ihre Energiereserven in Form von Muskelprotein an;

- der Korbfisherei als einmaliger traditioneller Methode des Fischens, die darauf ausgerichtet ist, die Fische einzeln im optimalen Zustand zu fangen, sobald sie aus dem Meer in die Flüsse zurückkehren, also bevor ihre Energiereserven aufgebraucht sind. Ein Zeichen dieser „Frische“ ist, dass die Gedärme des „West Wales Coracle Caught Sewin“ beim Säubern oft noch Reste der aus dem Meer stammenden Nahrung wie Sandaale enthalten.

Die genannten Faktoren tragen zu den besonderen Merkmalen dieses Fisches als Frischware im optimalen Zustand mit festem Fleisch, hervorragend entwickelten Muskeln, einem hohen Gehalt an Muskelprotein und an Fettsäuren, aber ohne überschüssige Fettreserven bei. Diese Merkmale spiegeln sich in der Verzehrqualität des Fisches wider. Mit seinem makellosen, festen Fleisch und seiner dichten Konsistenz hat er im gegarten Zustand ein unverwechselbar mildes, feines „Butteraroma“ mit leicht „nussartigen“ Untertönen und zeichnet sich durch eine einzigartige zart und sauber anmutende Frische aus.

Während die Korbboote früher in ganz Wales verbreitet genutzt wurden, so ist dies nunmehr ausschließlich auf den drei Flüssen in West Wales der Fall, nämlich auf dem Taf, dem Tywi und dem Teifi. Es gibt eine Familie, die diese Methode der Fischerei von Korbbooten aus auf dem Fluss Tywi bereits seit mehr als 300 Jahren bis in die Gegenwart hinein anwendet.

Das Korbbootfischen in Wales reicht bis in die Jahre um 1800 zurück. Hierfür sind viele Fertigkeiten erforderlich, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben worden sind, z. B. der Bau der Korbboote, das Anfertigen der Netze, das Wissen, an welchen Stellen mit Gezeitenwasser der Fisch zu finden ist, und die Fähigkeit, durch die Beobachtung des Flusses Erkenntnisse zu gewinnen und solche Faktoren wie die Flusstiefe (abhängig von den Gezeiten), die Gezeitenströmung und die Windbedingungen zu berücksichtigen. Das Korbbootfischen erfordert sehr großes Geschick und eine große Genauigkeit beim Lenken und Navigieren, während gleichzeitig die Position des Netzes kontrolliert und darauf geachtet werden muss, dass es sich nicht verfängt und das Korbboot nicht aufsetzt. Es kommt umso mehr auf das Geschick des Fischers an, als das Korbbootfischen vor allem nachts stattfindet. Walisische Korbboote sind Gerüstboote, die per Hand aus Eschenholz und Weidengeflecht hergestellt werden. Zwar sind die Gestalt der Korbboote und die Art ihrer Herstellung seit Jahrhunderten unverändert, jedoch werden aufgrund der Entwicklungen im Bereich der modernen Materialien nunmehr bei der Herstellung auch Kattun, Segeltuch und Fiberglas verwendet.

Der „West Wales Coracle Caught Sewin“ ist ein Qualitätserzeugnis, das für die gastronomische Tradition und die Esskultur in Wales steht und das von vielen Spitzenköchen und -gastronomen verwendet wird. Wenn das Korbbootfischen Saison hat, erscheint der Fisch oft als saisonales Erzeugnis auf den Speisekarten renommierter örtlicher Restaurants und Gaststätten und wird sowohl von der einheimischen Bevölkerung als auch von Touristen gern verzehrt. Der „West Wales Coracle Caught Sewin“ wird oft geräuchert verkauft. Er wird an namhafte Gastronomiebetriebe in London und im gesamten Vereinigten Königreich verkauft. Derzeit wird der „West Wales Coracle Caught Sewin“ im Sortiment der Lebensmittelabteilungen der Kaufhäuser Harrods und Fortnum & Mason in London geführt.

Andrew Luck, Küchenchef in der Nähe des Tywi, sagt:

„Als Koch freue ich mich immer besonders, wenn der erste West Wales Coracle Caught Sewin der Saison frisch von den westwalisischen Korbbootfischern geliefert wird. Gastronomen verwenden den West Wales Coracle Caught Sewin sehr gerne — nicht nur wegen seiner einzigartigen Frische und seiner dichten Konsistenz, sondern auch wegen der Geschichte und Tradition, die mit ihm verbunden sind.“

Es ist schön, ihn auf der Speisekarte zu haben und genau zu wissen, woher dieses hochwertige Erzeugnis kommt. Der West Wales Coracle Caught Sewin ist ein hervorragender Fisch, der geräuchert wie gegart enorm vielseitig ist.“

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

(Artikel 5 Absatz 7 von Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-west-wales-coracle-caught-sewin-pgi>

---

<sup>(3)</sup> Siehe Fußnote 2.







