

Amtsblatt der Europäischen Union

C 474



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 17. Dezember 2016

59. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 474/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8300 — Hewlett Packard Enterprise Services/Computer Sciences Corporation) ⁽¹⁾	1
2016/C 474/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8247 — Aurelius Equity Opportunities/Office Depot (Netherlands)) ⁽¹⁾	1
2016/C 474/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8265 — Carlyle/KAP) ⁽¹⁾	2
2016/C 474/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8096 — International Paper Company/Weyerhaeuser Target Business) ⁽¹⁾	2

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 474/05	Euro-Wechselkurs	3
---------------	------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2016/C 474/06	Sanierungsmaßnahmen — Entscheidung zur Einleitung einer Sanierungsmaßnahme gegen International Life, Life Insurance Company S.A. (Bekanntmachung gemäß Artikel 271 der Richtlinie 2009/138/EG des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Aufnahme und Ausübung der Versicherungs- und der Rückversicherungstätigkeit (Solvabilität II))	4
---------------	---	---

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 474/07	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	6
2016/C 474/08	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	11

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8300 — Hewlett Packard Enterprise Services/Computer Sciences Corporation)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 474/01)

Am 12. Dezember 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf 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 32016M8300 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8247 — Aurelius Equity Opportunities/Office Depot (Netherlands))****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 474/02)

Am 13. Dezember 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf 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 32016M8247 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8265 — Carlyle/KAP)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 474/03)

Am 13. Dezember 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf 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 32016M8265 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8096 — International Paper Company/Weyerhaeuser Target Business)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 474/04)

Am 20. Oktober 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf 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 32016M8096 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**16. Dezember 2016**

(2016/C 474/05)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,0439	CAD	Kanadischer Dollar		1,3960
JPY	Japanischer Yen		123,38	HKD	Hongkong-Dollar		8,1032
DKK	Dänische Krone		7,4340	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,4892
GBP	Pfund Sterling		0,83890	SGD	Singapur-Dollar		1,5065
SEK	Schwedische Krone		9,7890	KRW	Südkoreanischer Won		1 239,53
CHF	Schweizer Franken		1,0751	ZAR	Südafrikanischer Rand		14,5876
ISK	Isländische Krone			CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,2635
NOK	Norwegische Krone		9,0623	HRK	Kroatische Kuna		7,5360
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		13 977,82
CZK	Tschechische Krone		27,021	MYR	Malaysischer Ringgit		4,6715
HUF	Ungarischer Forint		312,45	PHP	Philippinischer Peso		52,193
PLN	Polnischer Zloty		4,4200	RUB	Russischer Rubel		64,3017
RON	Rumänischer Leu		4,5165	THB	Thailändischer Baht		37,413
TRY	Türkische Lira		3,6601	BRL	Brasilianischer Real		3,5081
AUD	Australischer Dollar		1,4239	MXN	Mexikanischer Peso		21,2528
				INR	Indische Rupie		70,7765

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Sanierungsmaßnahmen**Entscheidung zur Einleitung einer Sanierungsmaßnahme gegen International Life, Life Insurance Company S.A.**

(Bekanntmachung gemäß Artikel 271 der Richtlinie 2009/138/EG des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Aufnahme und Ausübung der Versicherungs- und der Rückversicherungstätigkeit (Solvabilität II))

(2016/C 474/06)

Versicherungsunternehmen	International Life, Life Insurance Company S.A., Anschrift: Kifisias 7 & Neapoleos 2 in 15123 Marousi, Handelsregister-Nr.: 000954901000, Steuer-ID. 094327788, Unternehmenskennung (LEI) 213800HFA633NACOEZ72
Datum, Inkrafttreten und Art der Entscheidung	Beschluss Nr. 202/1/19.9.2016 des Kredit- und Versicherungs-Ausschusses der Bank von Griechenland zwecks: 1. Übertragung der Verwaltung des Versicherungsunternehmens an den Versicherungsverwalter Ioannis Peristeris anstatt des Verwaltungsrats, 2. Verpflichtung des Versicherungsverwalters: a) die Prüfung des unbeweglichen Vermögens des Versicherungsunternehmens an Sachverständige zu übertragen, die vom abtretenden Versicherungsunternehmen ausgewählt werden, um die mit dem Beschluss Nr. 197/1/1.9.2016 des Kredit- und Versicherungsausschusses der Bank von Griechenland genehmigte Übertragung des Portfolios abzuschließen, sowie einen entsprechenden Bericht zu erstellen und dem Unternehmen vorzulegen; dieser enthält insbesondere Folgendes: aa) den Rechtsstatus des unbeweglichen Vermögens im Hinblick auf die Eigentumsverhältnisse und mögliche Besitzrechte sowie ab) die zur Vorbereitung der geregelten Übertragung des unbeweglichen Vermögens erforderlichen Maßnahmen, Fristen und Kosten; und b) der Bank von Griechenland den Sachverständigenbericht bis zum 3. Oktober 2016 vorzulegen, gemeinsam mit Angaben zur Fähigkeit des Versicherungsunternehmens, die erforderlichen Maßnahmen umzusetzen. 3. Aufrechterhaltung der mit den Beschlüssen 185/1/12.5.2016 (Nr. 2-5) und 198/1/13.9.2016 des Kredit- und Versicherungsausschusses der Bank von Griechenland ergriffenen Maßnahmen, insbesondere der Verlängerung der Aussetzung aller Zahlungen und Raten des Versicherungsunternehmens bis 31. Oktober 2016, wie im erstgenannten Beschluss vorgesehen. Inkrafttreten: ab dem Datum der Annahme (19.9.2016). Ablauf der Gültigkeit: Nicht festgelegt.
Zuständige Behörde	Bank von Griechenland Anschrift: E. Venizelou 21 10250 Athen GRIECHENLAND
Aufsichtsbehörde	Bank von Griechenland Anschrift: E. Venizelou 21 10250 Athen GRIECHENLAND

Bestellter Verwalter:	Ioannis Peristeris
Maßgebliches Recht	Griechisches Recht: Artikel 223, 224, 225, 228 und 229 des Gesetzes 4364/2016.

V

(Bekanntmachungen)

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 474/07)

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

EINZIGES DOKUMENT

„MARCHE“**EU-Nr.: IT-PGI-0005-01338 — 26.5.2015****g.U. () g.g.A. (X)****1. Bezeichnung (Bezeichnungen)**

„Marche“

2. Mitgliedstaat oder Drittstaat

Italien

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

Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

Die geschützte geografische Angabe „Marche“ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das aus Oliven gewonnen wird, die in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet erzeugt wurden.

Um vermarktet werden zu können, muss natives Olivenöl extra mit der geschützten geografischen Angabe „Marche“ über folgende Eigenschaften verfügen:

— Farbe: gelb/grün;

— Geruchs-/Geschmackseigenschaften

Deskriptor	Median
Mängel	0
Fruchtig	3-7
Bitter	2,5-7

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Deskriptor	Median
Scharf	3-7
Gras bzw. Mandel bzw. Artischocke	2-6

Maximaler Säuregehalt in Ölsäure, nach Gewicht, 0,4 %

Peroxidzahl: ≤ 12 (meq O₂/kg)

Ölsäure: min. 72 %

Linolsäure: max. 9 %

K232: max. 2,2

K270: max. 0,15

Delta K: max. 0,005

Polyphenole insgesamt: min. 200 mg/kg (kolorimetrisch ermittelt und in Gallussäure ausgedrückt)

Das Olivenöl mit der geschützten geografischen Angabe „Marche“ ist durch eine mittlere, grüne Fruchtigkeit, mittlere Bitterkeit und mittlere Schärfe gekennzeichnet, die je nach agronomischen bzw. technischen Faktoren und Jahrgang etwas hin zu „leicht“ oder „intensiv“ variieren können. Der fruchtige Geschmack erinnert an frisches Gras mit einer unverwechselbaren grasigen Note, die, je nachdem, welche Sorte hervorsteicht, durch Mandel- oder Artischockennoten ergänzt oder ersetzt werden kann.

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

Zu der geschützten geografischen Angabe „Marche“ zählen insbesondere 12 Sorten, von denen 10 einheimische Sorten sind. Bei den einheimischen Sorten handelt es sich um Folgende: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini und Sargano di Fermo. Die anderen beiden Sorten — Frantoio und Leccino — werden seit rund einem Jahrhundert in dem Gebiet angebaut, da sie sich nach dem strengen Frost der Jahre 1905, 1929 und 1956 aufgrund ihrer Kälteresistenz und ihrer guten Ertragsmerkmale bewährt haben. Die zwölf oben erwähnten Sorten müssen in den Olivenhainen jeweils alleine oder insgesamt zu einem Anteil von mindestens 85 % präsent sein. Andere Sorten sind bis zu einem Anteil von maximal 15 % zugelassen.

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

Sämtliche Erzeugungsschritte — Anbau, Ernte und Ölherstellung — müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

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

Das Öl mit der geschützten geografischen Angabe „Marche“ muss in Behältern verkauft werden, die die geltenden Normen erfüllen und nicht mehr als fünf Liter fassen. Außerdem müssen die Behälter versiegelt und etikettiert sein.

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

Das Etikett muss die Angabe natives Olivenöl extra „Marche“ g.g.A. in deutlichen und unauslöschlichen Buchstaben umfassen, damit sie von der Vielzahl der weiteren auf ihm angegebenen Informationen unterschieden werden kann.

Angaben zu Betrieben, Namen, Firmen, privaten Marken oder Konsortien sind gestattet, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen.

Betriebe, Güter und Gutshöfe dürfen nur dann namentlich genannt werden, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus Oliven gewonnen wurde, die aus betriebseigenen Olivenhainen stammen. Die Angabe, dass das Olivenöl in dem olivenerzeugenden Betrieb abgefüllt wurde, ist nur gestattet, wenn dies tatsächlich dort der Fall war.

Diese Angaben können auf dem Etikett in Buchstaben erscheinen, die in ihrer Höhe und Breite höchstens halb so groß wie die Buchstaben für die geschützte geografische Angabe sind.

Es ist gestattet, die Angabe „monovarietale“ (sortenrein) nach der Nennung einer der unter 3.3 aufgelisteten Sorten hinzuzufügen.

Auf dem Etikett muss das Jahr angegeben werden, in dem die Oliven erzeugt wurden, aus denen das Öl gewonnen wurde.

Das Etikett muss das europäische Symbol für die geschützte geografische Angabe im Vierfarbendruck oder in Schwarzweiß gemäß den geltenden Rechtsvorschriften abbilden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der geschützten geografischen Angabe „Marche“ umfasst die nachstehenden Gemeinden, in deren Gebiet Oliven angebaut werden, die die vorgesehenen Qualitätsstandards für die Erzeugung des Olivenöls erfüllen. Es folgt eine Auflistung der Gemeinden, die im Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Marche“ liegen. Für diejenigen Gemeinden, die nur teilweise dazu zählen, werden die Katasterblätter aufgeführt, die dem Gebiet zugeordnet sind. Die Nummerierung der Blätter ist für jede Gemeinde eindeutig; jede Gemeinde ist in Katasterblätter und Flurstücke untergliedert. Die gesamte Dokumentation ist bei der Steuerbehörde (Grundstückskataster) hinterlegt.

a) Vollständig dazu zählende Gemeinden:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoletto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

b) Teilweise dazu zählende Gemeinden (in der Auflistung werden sämtliche betreffenden Katasterblätter mit einem Bindestrich angegeben; so bedeutet beispielsweise die Angabe 4-8, dass die Katasterblätter 4, 5, 6, 7 und 8 dazu zählen):

Acquacana — Katasterblätter 3, 7, 8; Acqualagna — Katasterblätter 1-31, 34-54; Acquasanta Terme — Katasterblätter 12, 22-26, 34-39, 45-50, 57-67, 71, 73-84, 90-92, 95-98, 104, 105, 110-113; Amandola — Katasterblätter 1-26, 29-34, 40-50, 53-60, 65, 66, 68-70; Apecchio — Katasterblätter 2-7, 21; Apiro — Katasterblätter 1-20, 22-29, 33-41, 48-50, 53-55, 64, 65; Arcevia — Katasterblätter 1-39, 41-48, 52-59, 63-69, 73, 75-79, 84-90, 93-101, 103-109, 114-121, 123; Cagli — Katasterblätter 1-40, 42-61, 65-83, 85-104, 107-117, 122-138, 150-157, 176-180, 192-198; Caldarola — Katasterblätter 1, 2, 6, 8, 13-16, 22-25, 30; Camerino — Katasterblätter 1-9, 15-19, 25-28, 34-36, 43-50, 58-65, 71-75, 78-87, 89, 90, 102-124; Carpegna — Katasterblätter 1-24, 28-30; Castelraimondo — Katasterblätter 1, 3, 4, 10-22, 24-28, 30-32; Cerreto d'Esi — Katasterblätter 1-3, 8-20; Cessapalombo — Katasterblätter 1, 2, 4, 5, 7-9; Comunanza — Katasterblätter 1-16, 18-25, 27-30, 33-38, 41-44, 46-52, 54; Esanatoglia — Katasterblätter 2-4, 9-11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; Fabriano — Katasterblätter 19-22, 25, 26, 39-43, 57-63, 80-87, 93-103, 117-122, 136-143, 153-159, 167-170, 177-180, 192-195, 208, 216, 225-227; Fiastra — Katasterblätter 1, 6-8, 10, 11, 14-17, 23-26, 32-37, 40, 45; Fiordimonte — Katasterblätter 1-7; Frontone — Katasterblätter 1-12, 15; Gagliole — Katasterblätter 6, 7, 11-13, 16-19, 21, 22; Genga — Katasterblätter 1-3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40-42, 50-52, 60-63, 68-70; Matelica — Katasterblätter 11, 16-19, 21-26, 31-35, 40-45, 48-58, 60-83; Mercatello sul Metauro — Katasterblätter 27-29, 36, 47-51, 59-61, 69; Montefortino — Katasterblätter 6-8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; Montegallo — Katasterblätter 7, 8, 13; Muccia — Katasterblätter 1, 4, 7-9, 11, 12, 18-21; Pieve Torina — Katasterblätter 2, 5-7, 23-25, 35-37; Pievebovigliana — Katasterblätter 1-16, 20, 21, 26; Piobbico — Katasterblätter 8, 16, 17; Pioraco — Katasterblätter 8-10, 12-15; Poggio San Vicino — Katasterblätter 1, 2, 5, 6, 11; Roccafluvione — Katasterblätter 1-22, 27-36, 38, 40-50, 52-60; San Ginesio — Katasterblätter 1-35, 37, 39-56, 59-64, 68-77; San Severino Marche — Katasterblätter 1-6, 13-26, 31-40, 45-51, 57-67, 68, 77-85, 90-100, 106-117, 120-128, 131-143, 148-159, 165-172, 181-186, 191-197; Sant'Angelo in Vado — Katasterblätter 1-49, 52-56, 60-64, 67-87; Sarnano — Katasterblätter 1-5, 7, 9-15, 21-24, 29-32, 36-39, 43-45; Sassoferrato — Katasterblätter 1-4, 6-9, 12-16, 21-25, 27-35, 37-46, 48-57, 61-68, 72-75, 82-88, 93-96, 100-102, 107-110, 117-119, 125-128, 136, 137; Serra San Quirico — Katasterblätter 1-3, 5-10, 16-20, 25-28, 32-36, 38-43, 45; Serra Sant'Abbondio — Katasterblätter 1-5, 7-10, 12, 15-17; Serrapetrona — Katasterblätter 9-13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; Urbania — Katasterblätter 1-16, 18, 19, 21-33, 38-44, 48-59, 64-69, 76, 77.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Öl mit der Bezeichnung „Marche“ (italienisch für „Marken“) genießt bereits seit sehr langer Zeit einen guten Ruf, der sich bis heute gehalten hat. Die frühesten Nennungen in der Geschichte beziehen sich auf das Öl „di Marca“ oder „de Marchia“, während sich in den vergangenen zwei Jahrhunderten hauptsächlich die Pluralbezeichnung „Marche“ verbreitet hat. Diese bezieht sich auf den Namen der italienischen Region (im Deutschen „Marken“), der endgültig im Dekret über die Angliederung an den italienischen Staat von 1860 erwähnt wird.

Das Olivenöl mit dem Namen „Marche“ wird zusammen mit seiner hohen Qualität bereits im 13. Jahrhundert erwähnt. Im Jahr 1228 mussten die Schiffe aus den Marken, die am Ufer des Po in Ferrara anlegten, eine Gebühr bezahlen, den „Ripatico“. Dies erfolgte in Form von 25 Pfund Olivenöl, dem im Vergleich zu Öl aus anderen Regionen ein höherer Wert zugeschrieben wurde. Bekräftigt wird das in der 1263 verfassten Schrift „Capitolari dell'Arte“ der „Ternieri“ aus Venedig, die besagte, dass das Öl aus „Marchia“ von anderen Erzeugnissen ähnlicher Art getrennt werden musste, damit es aufgrund seiner besonderen Farbe und seines Geschmacks zu einem höheren Preis weiterverkauft werden konnte.

Das Öl mit dem Namen „Marche“ wurde auch an Händler aus Florenz verkauft. 1347 führten Wollhändler rund 2 500 Tonkrüge Olivenöl aus den Marken nach Florenz ein. Bis Mitte des 17. Jahrhunderts wurde das Öl in andere Regionen ausgeführt. Schließlich berichtete der berühmte, aus den Marken stammende Dichter Giacomo Leopardi im Februar 1828 in einem Brief an seinen Vater, dass das Öl aus der „Marca“ auch außerhalb der Region geschätzt wurde.

Dieser weit in die Vergangenheit reichende gute Ruf blieb im Laufe der Jahrhunderte unverändert. Heute wird das Olivenöl mit der Bezeichnung „Marche“ dank seiner Eigenschaften mehr denn je nachgefragt und geschätzt. Ein Beweis hierfür sind die zahlreichen Würdigungen auf nationaler und internationaler Ebene, die Betrieben aus den Marken während der vergangenen Jahre zuteilwurden: Anerkennung als bestes traditionell erzeugtes Olivenöl aus Italien vonseiten der Unione Mediterranea Assaggiatori Oli, World Culinary Cup bei Expogast, International Olive Oil Award in Zürich, Los Angeles County Fair, Der Feinschmecker, Due Olive Award von Slow Food, BioFach, AVPA in Paris, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition in Shanghai, Copenhagen International Olive Oil Awards, Orciolo d'oro von Enohobby, Ercole Olivari.

Hinzu kommt die Verbreitung des Namens sowohl im Handel als auch im sprachlichen Gebrauch, die auf zahlreiche objektive Faktoren zurückzuführen ist. Es sei darauf hingewiesen, dass die Eingabe der Wörter „olio Marche“ („Öl Marken“) in die gebräuchlichen Suchmaschinen zu tausenden Treffern führt, von denen viele besonders relevant sind und den verbreiteten Gebrauch des Namens bei Experten und Wirtschaftsakteuren belegen.

Im Handel wurde die Verbreitung durch die europäischen Rechtsvorschriften zur Ursprungsangabe (Verordnung (EG) Nr. 2815/98, Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 und Verordnung (EU) Nr. 29/2012) in den vergangenen Jahren begrenzt. Trotzdem führte die Nachfrage auf dem Markt dazu, dass einige Erzeuger die geografische Angabe „olio Marche“ verwendeten, wie anhand der zahlreichen Sanktionen vonseiten der zuständigen Abteilung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft zu sehen ist.

Der sehr gute Ruf des Öls mit dem Namen „Marche“ ist zweifellos auf seine qualitativen Eigenschaften zurückzuführen, die dem Zusammenwirken unterschiedlicher technischer und sozioökonomischer Faktoren sowie den Boden- und Klimaverhältnissen zu verdanken sind.

Das Olivenöl mit der Bezeichnung „Marche“ ist ein Erzeugnis mit Wiedererkennungswert. Die Farbe variiert zwischen gelb und grün, der Geschmack ist durch tendenziell mittlere oder mittlere bis intensive Fruchtigkeit gekennzeichnet. Insgesamt handelt es sich hierbei um ein sehr aromatisches Öl mit einem ausgewogenen Geschmack. Die Beschreibung des organoleptischen und sensorischen Profils des Öls mit dem Namen „Marche“ nach den ab 2009 erfolgten Analysen von 259 Proben wurde im Rahmen des technischen Berichts bestätigt, der vom Vorsitzenden des Olivenöl-Panels ASSAM erstellt wurde (einem Panel, das 2001 durch den internationalen Olivenölrat IOR akkreditiert und inzwischen vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft autorisiert wurde).

Im Rahmen einer anderen, vom Istituto di Elaiotecnica di Pescara durchgeführten Studie mit dem Ziel, interregionale Merkmale des Olivenöls zu ermitteln, wurden hunderte Proben Olivenöl aus der Region Marken analysiert und die Spektren von ¹³C erfasst. Die statistische Auswertung der relativen Intensität der Signale von ¹³C der Fettsäuren der Triglyceride dient dem Zweck, homogene Gruppen von Ölen auszumachen, die ihre Eigenschaften ihrem geografischen Ursprungsgebiet zu verdanken haben. Auf dieser wissenschaftlichen Grundlage wurde in der Studie festgestellt, dass die Ölproben aus der Region Marken im Vergleich zu Proben aus den Regionen Abruzzen und Apulien eine „zu unterscheidende Gruppe“ bildeten. Dies ist ein weiterer Beleg für die Besonderheit des Öls aus der Region Marken aufgrund seiner ganz eigenen Merkmale, die der Wechselwirkung der geografischen Umgebung und des Erzeugungsgebiets zu verdanken sind.

Was das Klima angeht, ist die Region Marken von einer Jahresisotherme zwischen 15 ° und 16 ° gekennzeichnet. Der Klassifikation von Mennella zufolge, in deren Rahmen Italien in 15 klimatische Gebiete unterteilt wurde, gehört die Region damit zum Gebiet 6 (zentrale Adria).

Das Erzeugungsgebiet umfasst rund 76 % der Fläche der Region, womit die wirtschaftliche Nachhaltigkeit der geschützten geografischen Angabe sichergestellt werden kann. Obwohl die Erzeugung auf nationaler Ebene 0,5 %-0,7 % ausmacht, können aufgrund ihrer regionalen Bedeutung nach einer der grundlegenden Normen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 den Landwirten Einnahmen in zufriedenstellender Höhe sichergestellt werden.

Die Besonderheit des Erzeugnisses variiert innerhalb der unterschiedlichen Olivenanbaugebiete der Marken nicht wesentlich, da sich das Anbaugebiet verhältnismäßig homogen präsentiert. Es ist hervorzuheben, dass bei der Erzeugung des Olivenöls mit der Bezeichnung „Marche“ einheimische Sorten, die im Laufe der Jahrhunderte aufkamen und sich bewährt haben, eine wesentliche Rolle spielen.

Die Region Marken ist die nördlichste Region an der Adria, in der der Olivenbaum bei den Baumkulturen die wichtigste Rolle spielt. Das wirkt sich auf die Einzigartigkeit des Erzeugnisses aus, das von einer Konsistenz gekennzeichnet ist, die auf einen geringeren Gehalt an gesättigten Fettsäuren wie Palmitinsäure und Linolsäure im Vergleich zu ungesättigten Fettsäuren wie Ölsäure zurückzuführen ist. Aufgrund dieser Säurezusammensetzung weisen sie größere Ähnlichkeit zu den Ölen vom Gardasee und aus Ligurien auf, die aufgrund ihrer halbkontinentalen klimatischen Bedingungen im Grenzbereich für den Olivenanbau liegen, und besitzen eine ähnliche Unsättigung der Fette. Die tendenziell gemäßigten Temperaturen begünstigen außerdem den Gehalt an Polyphenolen, der unter den italienischen eingetragenen geschützten Bezeichnungen (42 g.U. und 1 g.g.A.) der höchste ist. Die lokalen Sorten, die sich im Laufe der Jahrhunderte den Umweltbedingungen der Marken angepasst haben, tragen dazu bei, den Geschmack des Öls um besondere Noten zu erweitern (Gras, Mandel, Artischocke).

Ein weiteres besonderes Kennzeichen des Öls mit dem Namen „Marche“ ist, dass es mit 0,4 % den geringsten maximalen Säuregehalt aller eingetragenen geschützten Bezeichnungen aufweist. Dank dieses Qualitätsfaktors werden Schwankungen des in dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet gewonnenen Öls erheblich gemindert.

Ein weiterer Faktor, der zu der Qualität des Öls aus der Region Marken beiträgt, ist die besondere Sorgfalt, die seit jeher bei der Ernte sowohl im Hinblick auf ihren optimalen Zeitraum als auch auf die verwendete Methode angewandt wurde. Die Methode, die Oliven direkt vom Baum zu ernten, indem sie von Hand oder mithilfe von Geräten gepflückt werden (die derzeit am weitesten verbreitete Methode) oder auch mit Maschinen, mit denen die Oliven unbeschädigt bleiben, hat sich im Laufe der Zeit erhalten. In der Region Marken wurden noch nie die bereits auf den Boden gefallenen Oliven geerntet.

Auch die Presstechnik blickt in der Region Marken auf eine lange Tradition zurück. Einer Zählung aus dem Jahr 1910 zufolge waren in Ancona damals 163 durch Tiere bzw. Motoren angetriebene Ölmöhlen in Betrieb. Daraus kann abgeleitet werden, dass es ein engmaschiges Netz an Anlagen in allen Gemeinden der Region gab, in denen Oliven angebaut wurden. Im Jahr 2000 waren in der Region Marken 165 Ölmöhlen in Betrieb. Angesichts dieser Zahl kann dargelegt werden, dass heute in jeder Gemeinde, in der Oliven angebaut werden, aufgrund der starken Verbreitung der Ölmöhlen diese auch weiterverarbeitet werden können. Somit handelt es sich um ein engmaschiges Netz an Ölmöhlen, durch das sichergestellt werden kann, dass die Pressung rasch erfolgt und die Qualität der Oliven damit unverändert bleibt. Darüber hinaus steht moderne Technik zur Verfügung, da in der Region Marken weltweit führende Betriebe auf dem Gebiet der Herstellung von Maschinen für die Ölindustrie präsent sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der vollständige Wortlaut der Produktspezifikation ist auf folgender Website abrufbar: <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), 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 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 474/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

„LONDON CURE SMOKED SALMON“

EG-Nr.: UK-PGI-0005-01350 — 18.12.2014

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

1. Name(n):

„London Cure Smoked Salmon“

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

Als „London Cure Smoked Salmon“ wird Lachs bezeichnet, der nur durch eine Mischung aus Steinsalz und Eichenholzrauch haltbar gemacht und geräuchert wird. Sowohl Zuchtlachs als auch Wildlachs der Qualitätsstufe Superior können für das als „London Cure“ bezeichnete Verfahren verwendet werden. In Bezug auf Zuchtlachs wird für den „London Cure Smoked Salmon“ traditionell nur Lachs der Qualitätsstufe Superior aus Schottland verwendet. Dabei handelt es sich um ein erstklassiges Produkt ohne wesentliche Fehler oder Mängel. Der Fisch muss eine unbeschädigte, glänzende Haut ohne erkennbare Schuppenverluste haben. Bauch bzw. Muskulatur dürfen keine offenen Wunden oder Druckstellen/Schäden aufweisen. In der Muskulatur dürfen keine Melaninflecken zu erkennen sein. Die Bauchmembran muss fest und intakt sein. Der Fisch muss eine natürliche Stromlinienform haben. Der Lachs hat eine gleichmäßige orange/rosa Farbe und eine glänzende, zarte Struktur. Beim geräucherten Fisch sind Lachs- und Raucharoma ausgewogen — keines wird vom anderen überdeckt. Wird Wildlachs verwendet, der ebenfalls traditionell aus Schottland bezogen wird, muss der Fisch sich noch in der Totenstarre befinden (d. h., er muss sehr hart sein, was ein Zeichen dafür ist, dass er frisch gefangen wurde) und rote Kiemen, klare Augen und glänzende Schuppen haben. Wildlachs hat eine rosa bis altrosa Färbung und eine cremige Konsistenz, die fester und schwerer als beim Zuchtlachs ist. Beim geräucherten Fisch sind Lachs- und Raucharoma ausgewogen.

Die Bezeichnung „London Cure“ kann sich auf nicht getrimmte ganze Seiten, getrimmte Seiten und entweder der Länge nach in Scheiben geschnittenen Lachs (Längsschnitt) oder quer durch den Fisch geschnittene Scheiben (D-Schnitt) beziehen. Für die Fische gibt es keine Mindest- oder Maximalgröße. Der „London Cure Smoked Salmon“ ist mild und delikat im Geschmack. Durch das „London Cure“-Verfahren soll der Eigengeschmack des hochwertigen Lachses nur unter Verwendung von Steinsalz und einem leichten Rauch dezent unterstrichen werden, damit der Lachsgeschmack im Vordergrund bleibt.

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

Rohstoffe — frischer ganzer Lachs

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

Filetieren des rohen Lachses von Hand vor dem Räuchern

Vor dem Trockensalzen wird der ganze Lachs in zwei Filets zerteilt. Um das Lachsfilet nicht zu beschädigen und eine höhere Qualität zu erzielen, wird der Lachs manuell zerteilt. Anschließend werden von Hand münzenförmige Löcher (zwischen 2,5 und 7,5 cm Durchmesser) in die Haut der Lachsseiten geschnitten, damit bei den nächsten Verarbeitungsschritten das Salz und der Rauch den Fisch gleichmäßig durchdringen können. Wesentlich beim „London Cure“-Räucherverfahren ist, dass die Bauchgräten und Stehgräten im Filet verbleiben. Genauso wie am Knochen zubereitetes Fleisch besser schmeckt, ist auch ein mit Gräten geräuchertes Erzeugnis besser.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Trockensalzung

Vor dem Räuchern muss der Lachs eingesalzen werden — damit beginnt die Konservierung. Die frischen Lachsfilets werden auf Roste gelegt, mit Steinsalz bestreut und bleiben dort je nach Größe bis zu 24 Stunden liegen. Während dieser Zeit verlieren sie 10 % ihres Gewichts. Nach diesem Vorgang weist das Erzeugnis einen Salzgehalt von nur 3 bis 4 % auf, wodurch der Lachsgeschmack erhalten bleibt.

Der Räucher- & Trockenprozess

Nach dem Trockensalzen werden die Filets abgespült und kommen in den Räucherofen, wo sie entweder aufgehängt oder auf Roste gelegt werden. Der Fisch wird höchstens 13 Stunden in Eichenrauch geräuchert und luftgetrocknet. Dabei verlieren die geräucherten Filets mindestens weitere 10 % ihres Gewichts. Durch den warmen Luftstrom bildet sich eine harte Kruste, die sogenannte Pellikel. Bevor der Lachs in Scheiben geschnitten wird, werden die Stehgräten und die Pellikel von Hand entfernt.

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

Der Lachs wird dann je nach Kundenwunsch geschnitten. Um ein Erzeugnis von gleichbleibend hoher Qualität herzustellen, wird jeder „London Cure Smoked Salmon“ von Hand in Scheiben geschnitten. Handgeschnittene Scheiben weisen eine leicht unebene und damit größere Oberfläche auf, wodurch sich das Aroma im Vergleich zu einem maschinell geschnittenen Produkt mit zu glatter Oberfläche besser entfalten kann.

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

—

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

Die Londoner Bezirke Tower Hamlets, Hackney & Newham

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Lachsräuchern in London nahm im ausgehenden 19. Jahrhundert seinen Anfang, als sich jüdische Einwanderer aus Osteuropa im Londoner East End niederließen und, nachdem es zur damaligen Zeit kaum Kühlmöglichkeiten gab, auf diese Weise ihren Fisch haltbar machten. Das Räuchern von Fisch war in Osteuropa weitverbreitet, um sich auf die langen Winter vorzubereiten. Fisch wurde gesalzen und geräuchert, damit er für längere Zeit genießbar blieb. Im Vereinigten Königreich führten die Immigranten diese Tradition weiter. Das Kalträuchern von Lachs ist ein sehr anspruchsvolles Verfahren: Der Lachs wird eingesalzen und anschließend in einem kühlen Rauch geräuchert, ohne direkt der Hitzequelle ausgesetzt zu werden. Ursprünglich ging es darum, die Einwandererbevolkerung mit einem gewohnten Produkt zu versorgen, doch schon bald erfreute sich der geräucherte schottische Lachs bei der einheimischen Bevölkerung großer Beliebtheit und wurde schließlich zu einer traditionellen britischen Delikatesse. Von 1880 bis 1919 stieg die jüdische Bevölkerung des Vereinigten Königreichs von 46 000 auf rund 250 000 an. Sie lebte vorwiegend in großen Industriestädten, vor allem in London, Manchester und Leeds. In London lebten die Juden hauptsächlich in den Stadtteilen Spitalfields und Whitechapel in der Nähe der Docks. Die aus Osteuropa kommenden Juden brachten ihre eigene Küche mit, und um sie mit ihren traditionellen Lebensmitteln versorgen zu können, entstanden im East End die ersten Räuchereien.

Die Ostlondoner Räucherer importierten den Lachs ursprünglich aus der Ostsee, da ihnen nicht bewusst war, dass jeden Sommer Wildlachs aus Schottland verfügbar war. Nachdem sie den schottischen Fisch auf dem Billingsgate-Fischmarkt entdeckt hatten, erkannten sie, dass es einfacher wäre, den heimischen Fisch zu verwenden, noch dazu wurde das Enderzeugnis als geschmacklich überlegen erachtet. Die Qualität des schottischen Lachses in Kombination mit dem leichten Rauch des „London Cure“-Verfahrens war ausschlaggebend für die zunehmende Beliebtheit des Räucherlachs bei der breiten Bevölkerung. Der milde Räuchergeschmack veranlasste Küchenchefs, den Lachs auf ihre Speisekarte zu setzen. Bald wurde der Lachs in der gesamten westlichen Welt hochgeschätzt. Der Billingsgate-Fischmarkt wurde nachweislich zumindest ab dem 19. Jahrhundert mit schottischem Wildlachs beliefert. Schottischer Lachs ist weltweit für seine hervorragende Qualität bekannt, und für die Erzeugung von hochwertigem Räucherlachs nach dem „London Cure“-Verfahren kommen nur Rohstoffe von außergewöhnlicher Güte infrage. Die Juden wendeten ihre Rezepte zur Konservierung anderer Fische wie Heringe auf diesen edleren Fisch an, der von jeher für seinen hervorragenden Geschmack gepriesen wurde. Dank seiner glatten, seidigen Struktur, seinem zarten Fleisch und dezent salzigen Geschmack ist der geräucherte Lachs zu einer heute noch geschätzten Delikatesse geworden.

In seiner Blütezeit vor dem Krieg wurde das Lachsräuchern im Londoner East End in neun Betrieben praktiziert. Im Unterschied zu anderen Räucherverfahren (damals wurden in Schottland Erzeugnisse wie Kipper mit schwerem Rauch hergestellt) ist das „London Cure“-Verfahren ein mildes, schonendes Verfahren, bei dem durch einen kontrollierten leichten Rauch die Qualität und der frische Lachsgeschmack im Enderzeugnis erhalten bleiben.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des „London Cure Smoked Salmon“ ergibt sich aus dem sanften Räucherverfahren, bei dem der Lachs haltbar gemacht wird, ohne ihm einen zu starken Räuchergeschmack zu verleihen. Das Verfahren zur Herstellung des „London Cure Smoked Salmon“ ermöglichte von Anfang an die Konservierung von Fisch bei gleichzeitigem

Erhalt seiner Qualität und Frische. Durch diese Eigenschaften hebt sich das Erzeugnis heute von anderen in Massenproduktion hergestellten Räucherlachserzeugnissen ab. Von wesentlicher Bedeutung ist die Verwendung von Lachs bester Qualität, der idealerweise innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte (bis maximal 5 Tage) in der Räucherei eintrifft. Der Fisch wird zur Gänze von Hand gesäubert, zerteilt und getrimmt.

Die Lachsfilets werden anschließend von Hand gesalzen, wobei die Gräten zur Verstärkung des Geschmacks im Filet verbleiben. Durch jahrelange Erfahrung wird gewährleistet, dass er durch eine sorgfältig kontrollierte Rauchmenge veredelt wird — eine perfekte Mischung aus Lufttrocknung und Feuchtigkeitsentzug mit einer genau dosierten Menge an Rauch, der sich durch Reibung mit Eichenholz entwickelt. Da der „London Cure Smoked Salmon“ von Hand hergestellt wird, kann die schwer zu kauende Pellikel immer sorgfältig entfernt werden (außer wenn er mit Haut verkauft wird) und beim geschnittenen Lachs perforiertes Zellophan zwischen die Scheiben gelegt werden, damit er atmen kann und sich leicht aus der Verpackung nehmen lässt, ohne dass die zarten Scheiben zerreißen. Der „London Cure Smoked Salmon“ wird auf allen Verarbeitungsstufen immer wieder einer Bewertung durch qualifiziertes Personal unterzogen, um zu gewährleisten, dass nur Räucherlachs bester Qualität zum Kunden gelangt. Durch die sorgfältige handwerkliche Herstellung ist das Enderzeugnis frisch, ohne eine allzu rauchige Note zu haben.

Die Kunst des Lachsräucherns und Lachsschneidens hat im East End eine lange Tradition, und diese handwerklichen Fertigkeiten sind über Generationen weitergegeben worden. Das über die Jahre aufgebaute Wissen über das Lachsräuchern in Ostlondon nach dem „London Cure“-Verfahren ermöglicht die Herstellung eines Erzeugnisses von gleichbleibend hoher Qualität in Konsistenz und Erscheinungsbild.

Die Lachse werden von Hand zerteilt, geköpft, filetiert und eingeschnitten (in die Haut werden münzenförmige Löcher geschnitten), was einen außerordentlich geschickten Umgang mit dem Messer erfordert. Nach dem Zerteilen und Filetieren müssen die Lachsfilets begutachtet werden, um sicherzustellen, dass alle Filets dem erforderlichen Standard entsprechen. Dabei müssen alle Filets auf Blutflecken oder Anzeichen für Krebs untersucht werden. Mangelhafte Filets werden an der Quelle aussortiert. Anschließend wird jedes Filet von Hand trockengesalzen, wobei der Einsalzer dafür sorgen muss, dass genau die richtige Menge Salz auf jeden Fisch kommt und die Einwirkzeit genau auf die Größe der einzelnen Filets abgestimmt ist. Das Fleisch des Fisches wird beim Trocknen steif und fest. Da sich wenig am Erscheinungsbild des Lachses ändert, hängt es allein von der Erfahrung des Teamleiters ab, ob die Salzmenge und Einwirkzeit richtig gewählt werden. Zu viel Salz oder eine zu lange Einwirkzeit bewirkt einen zu hohen Salzgehalt im Enderzeugnis. Zum Einsalzen werden die Fische nach Größe und Gewicht zusammengefasst, damit schließlich alle die richtige Salzmenge erhalten. Zu salziger oder zu wenig salziger Lachs wird aussortiert. Nach entsprechender Räucherung wird die geräucherte Lachsseite in Handarbeit getrimmt, wobei die Pellikel vollständig entfernt werden muss, denn sie ist hart, schwer zu kauen und nicht angenehm zu essen. Anschließend werden die 32 Stehgräten geschickt von Hand mit einer Grätenpinzette entfernt. Damit dies gelingt, muss die Stehgräte sorgfältig in Wuchsrichtung (nicht gerade nach oben) herausgezogen werden, um das zarte Lachsfleisch nicht zu beschädigen. Danach wird der Lachs von Hand geschnitten, um eine unebene Oberfläche zu erhalten, die mehr Aroma verströmt. Durch ihr geschultes Auge und ihren geschickten Umgang mit dem Messer können Lachsschneider den Lachs auf eine bestimmte Stärke und ein bestimmtes Gewicht schneiden und so dem Kunden ein einheitliches Erzeugnis bieten. Das Schneiden erfolgt entweder der Länge nach vom Kopf zum Schwanz (Längsschnitt) oder quer durch den Fischkörper (D-Schnitt). Bei einer Qualitätskontrolle in Form einer visuellen Begutachtung wird jede Scheibe Räucherlachs noch einmal geprüft, bevor sie den Betrieb verlässt, damit jede einzelne frei von Mängeln ist (keine Haut, Pellikel oder Gräten).

Die besonderen Eigenschaften des „London Cure Smoked Salmon“ sind mit dem geografischen Gebiet durch die Tradition, den Ruf, das (seit 1905 weitgehend unveränderte) Räucherverfahren und die Fertigkeiten der an dem Verfahren Beteiligten verknüpft. Diese handwerklichen Fertigkeiten wurden von Generation zu Generation weitergegeben.

Bis Mitte der 1970er-Jahre gab es im Londoner East End ungefähr ein Dutzend Lachsräuchereien. Als die letzte noch bestehende Londoner Lachsräucherei halten wir am traditionellen Verfahren zur Herstellung von „London Cure Smoked Salmon“ und damit an sämtlichen überlieferten Fertigkeiten in Verbindung mit dem Lachsräuchern fest und sind zuversichtlich, diese handwerklichen Fertigkeiten bewahren zu können, bevor sie für immer verloren gehen.

Durch diesen Antrag sollen die traditionellen Verfahren des Lachsräucherns, der Ruf des „London Cure“-Verfahrens, die Fertigkeiten der an der Herstellung Beteiligten und das seit 1905 unveränderte „London Cure“-Rezept selbst erhalten werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/470338/london-cured-smoked-scottish-salmon-pgi.pdf

