

Amtsblatt der Europäischen Union

C 29



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

60. Jahrgang

28. Januar 2017

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2017/C 29/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8311 — Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB) ⁽¹⁾	1
2017/C 29/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8340 — Riverstone/AMCI/Fitzroy) ⁽¹⁾	1

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2017/C 29/03	Übersicht über die vom Rat vorgenommenen Ernennungen — Juli-Dezember 2016 (Sozialbereich)	2
2017/C 29/04	Mitteilung an die Personen, Vereinigungen und Körperschaften, die in der Liste nach Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates über spezifische, gegen bestimmte Personen und Organisationen gerichtete restriktive Maßnahmen zur Bekämpfung des Terrorismus aufgeführt sind (siehe Anhang zur Verordnung (EU) 2017/150)	6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2017/C 29/05	Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates über spezifische, gegen bestimmte Personen und Organisationen gerichtete restriktive Maßnahmen zur Bekämpfung des Terrorismus unterliegen	7
2017/C 29/06	Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/172/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 270/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Ägypten unterliegen ...	8
2017/C 29/07	Mitteilung an die Personen, die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/72/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2017/153 des Rates, und nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2017/149 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen	9
2017/C 29/08	Mitteilung an die betroffenen Personen, die restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2017/149 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen	10

Europäische Kommission

2017/C 29/09	Euro-Wechselkurs	11
2017/C 29/10	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>) ⁽¹⁾	12

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2017/C 29/11	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Änderung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr ⁽¹⁾	13
2017/C 29/12	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen ⁽¹⁾	14
2017/C 29/13	Aktualisierte Liste der Zolldienststellen, die die in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1635/2006 der Kommission aufgeführten Erzeugnisse für den freien Verkehr in der Europäischen Gemeinschaft freigeben können	15
2017/C 29/14	Verbindliche Ursprungsauskunft	19

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2017/C 29/15	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — EACEA/05/2017 — Wissenschaftliches Mobilitätsprogramm Intra-Afrika	25
--------------	---	----

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2017/C 29/16	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	27
2017/C 29/17	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	32

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8311 — Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2017/C 29/01)

Am 24. Januar 2017 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 32017M8311 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.8340 — Riverstone/AMCI/Fitzroy)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2017/C 29/02)

Am 23. Januar 2017 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 32017M8340 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

RAT

Übersicht über die vom Rat vorgenommenen Ernennungen
Juli-Dezember 2016 (Sozialbereich)
(2017/C 29/03)

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABL	Nachfolge von	Rücktritt/ Ernennung	Mitglied/ Stellvertretendes Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Margaret LAWLOR	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Irland	Paul CULLEN	Sicherheits-, Gesundheits- und Chemikalienpolitik	20.9.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Paweł PETTKE	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Polen	Rafał HRYNYK	3M Wrocław Sp. z o.o	29.9.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Etbin TRATNIK	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Slowenien	Vladka KOMEL	Ministerium für Arbeit, Familie, Soziales und Chancengleichheit	17.10.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Olivier MEUNIER	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Frankreich	Arnaud PUJAL	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABL	Nachfolge von	Rücktritt/Ernennung	Mitglied/Stellvertretendes Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Bénédicte LEGRAND-JUNG	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Frankreich	Patrick MADDALONE	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Kristel PLANGI	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Estland	Eva PÕLDIS	Ministerium für Soziales, Estland	17.10.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Andrew Agius MUSCAT	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Malta	Brian ZAHRA	Malta Hotels and Restaurants Association	17.10.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	John SCICLUNA	Rücktritt	Mitglied	Arbeitgeber	Malta	Lawrence MIZZI	Malta Employers Association	17.10.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Anne-Sofie DALENG	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Schweden	Jonna JONSSON	Ministerium für Beschäftigung	8.11.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Vladimir TEJBUS	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Slowakei	Jozef KSINAN	Ständige Vertretung der Slowakischen Republik bei der EU	28.11.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Dominic FROST	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Vereinigtes Königreich	Terry WOOLMER	EEF — The manufacturers' organisation	12.12.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Jana MALÁ	Rücktritt	Mitglied	Arbeitgeber	Tschechische Republik	Nora ŠEJDOVÁ	Industrieverband der Tschechischen Republik	12.12.2016

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABL	Nachfolge von	Rücktritt/ Ernennung	Mitglied/ Stellvertretendes Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	František HROBSKÝ	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Tschechische Republik	Jana MALÁ	Tschechischer Verband der Arbeitgeber des Energiesektors	12.12.2016
Beratender Ausschuss für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	28.2.2019	C 79 vom 1.3.2016	Jozef KSINAN	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Regierung	Slowakei	Lucia SABOVA DANKOVA	Nationale Arbeitsaufsichtsbehörde	12.12.2016
Beratender Ausschuss für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit	19.10.2020	C 341 vom 16.10.2015	Michał MENES	Rücktritt	Mitglied	Gewerkschaften	Polen	Stanisław RÓŻYCKI	OPZZ	20.9.2016
Beratender Ausschuss für die Koordinierung der Systeme der sozialen Sicherheit	19.10.2020	C 341 vom 16.10.2015	Koen MEESTERS	Rücktritt	Mitglied	Gewerkschaften	Belgien	Nathalie DIESBECQ	Studiedienst ACV	29.9.2016
Beratender Ausschuss für die Freizügigkeit der Arbeitnehmer	24.9.2018	C 348 vom 20.9.2016	Stefanie RIEDER	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Österreich	Barbara DALLINGER	Wirtschaftskammer Österreich, EU-Büro Brüssel	17.10.2016
Beratender Ausschuss für die Freizügigkeit der Arbeitnehmer	24.9.2018	C 348 vom 20.9.2016	Paloma MARTÍNEZ GAMO	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Spanien	Sara CORRES ARMENDARIZ	Ministerio de Empleo y Seguridad Social	28.11.2016
Beratender Ausschuss für die Freizügigkeit der Arbeitnehmer	24.9.2018	C 348 vom 20.9.2016	Alexandra KRAMER	Rücktritt	Mitglied	Gewerkschaften	Deutschland	Robert SPILLER	DGB Bundesvorstand	28.11.2016

Ausschuss	Ende des Mandats	Veröffentlichung im ABL	Nachfolge von	Rücktritt/ Ernennung	Mitglied/ Stellvertretendes Mitglied	Gruppe	Land	Ernannte Person	Zugehörigkeit	Beschluss des Rates vom
Verwaltungsrat des Europäischen Instituts für Gleichstellungsfragen	31.5.2019	C 199 vom 4.6.2016	Maria de Fátima DUARTE	Rücktritt	Mitglied	Regierung	Portugal	Carlos Miguel RODRIGUES DUARTE	CIG	29.9.2016
Verwaltungsrat der Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	7.11.2016	C 360 vom 10.12.2013	Octavian Alexandru BOJAN	Rücktritt	Stellvertretendes Mitglied	Arbeitgeber	Rumänien	Daniela SÂRBU	UGIR — Uniunea Generală a Industriaşilor din România	18.7.2016

Mitteilung an die Personen, Vereinigungen und Körperschaften, die in der Liste nach Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates über spezifische, gegen bestimmte Personen und Organisationen gerichtete restriktive Maßnahmen zur Bekämpfung des Terrorismus aufgeführt sind

(siehe Anhang zur Verordnung (EU) 2017/150)

(2017/C 29/04)

Den in der Liste der Verordnung (EU) 2017/150 des Rates ⁽¹⁾ aufgeführten Personen, Vereinigungen und Körperschaften wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat festgestellt, dass die Gründe für die Aufnahme der Personen, Vereinigungen und Körperschaften in die vorgenannte Liste der Personen, Vereinigungen und Körperschaften, gegen die restriktive Maßnahmen nach der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates ⁽²⁾ vom 27. Dezember 2001 über spezifische, gegen bestimmte Personen und Organisationen gerichtete restriktive Maßnahmen zur Bekämpfung des Terrorismus zu verhängen sind, nach wie vor gültig sind. Der Rat hat daher beschlossen, diese Personen, Vereinigungen und Körperschaften auf der Liste zu belassen.

Nach der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 sind alle Gelder und anderen finanziellen Vermögenswerte und wirtschaftlichen Ressourcen dieser Personen, Vereinigungen und Körperschaften einzufrieren, und es dürfen ihnen weder direkt noch indirekt Gelder, andere finanzielle Vermögenswerte und wirtschaftliche Ressourcen bereitgestellt werden.

Die betroffenen Personen, Vereinigungen und Körperschaften werden darauf hingewiesen, dass sie bei den im Anhang zu der Verordnung aufgeführten zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen nach Artikel 5 Absatz 2 der genannten Verordnung genehmigt wird.

Die betroffenen Personen, Vereinigungen und Körperschaften können beantragen, dass ihnen die Begründung des Rates für ihren Verbleib auf der vorgenannten Liste übermittelt wird (sofern dies noch nicht geschehen ist). Entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union (z. Hd.: COMET designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Die betroffenen Personen, Vereinigungen und Körperschaften können unter vorstehender Anschrift jederzeit beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die vorgenannte Liste aufzunehmen und auf dieser Liste zu belassen, überprüft wird. Die Anträge werden nach Eingang geprüft. In diesem Zusammenhang werden die betroffenen Personen, Vereinigungen und Körperschaften auf die regelmäßige Überprüfung der Liste durch den Rat gemäß Artikel 1 Absatz 6 des Gemeinsamen Standpunkts 2001/931/GASP ⁽³⁾ hingewiesen. Damit die Anträge bei der nächsten Überprüfung berücksichtigt werden können, müssen sie **bis zum 24. März 2017** eingereicht werden.

Die betroffenen Personen, Vereinigungen und Körperschaften werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie die Verordnung des Rates unter den in Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

⁽¹⁾ ABl. L 23 vom 28.1.2017, S. 3.

⁽²⁾ ABl. L 344 vom 28.12.2001, S. 70.

⁽³⁾ ABl. L 344 vom 28.12.2001, S. 93.

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates über spezifische, gegen bestimmte Personen und Organisationen gerichtete restriktive Maßnahmen zur Bekämpfung des Terrorismus unterliegen

(2017/C 29/05)

Den betroffenen Personen wird gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Folgendes mitgeteilt:

Die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung ist die Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates ⁽²⁾.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion C (Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz) des Generalsekretariats des Rates; die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat 1C der Generaldirektion C und kann unter folgender Anschrift kontaktiert werden:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
B-1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind natürliche Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß der Verordnung erfüllen.

Die zu erhebenden personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die zu erhebenden personenbezogenen Daten können soweit erforderlich mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Unbeschadet der in Artikel 20 Absatz 1 Buchstaben a und d der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 vorgesehenen Einschränkungen werden Anträge auf Zugang, Berichtigung oder Widerspruch gemäß Abschnitt 5 des Beschlusses 2004/644/EG des Rates ⁽³⁾ beantwortet.

Die personenbezogenen Daten werden für 5 Jahre ab dem Zeitpunkt der Entfernung der betroffenen Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte einzufrieren sind, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von bereits begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 können sich die betroffenen Personen an den Europäischen Datenschutzbeauftragten wenden.

⁽¹⁾ ABl. L 8 vom 12.1.2001, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 344 vom 28.12.2001, S. 70.

⁽³⁾ ABl. L 296 vom 21.9.2004, S. 16.

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/172/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 270/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Ägypten unterliegen

(2017/C 29/06)

Den Personen, die im Anhang des Beschlusses 2011/172/GASP des Rates ⁽¹⁾ und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 270/2011 des Rates ⁽²⁾ über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Ägypten aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat verfügt über neue Erkenntnisse über alle Personen, die in der Liste im Anhang des Beschlusses 2011/172/GASP des Rates und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 270/2011 des Rates aufgeführt sind. Den betreffenden Personen wird hiermit mitgeteilt, dass sie vor dem 17. Februar 2017 beim Rat unter nachstehender Anschrift beantragen können, die über sie vorliegenden Informationen zu erhalten:

Rat der Europäischen Union

Generalsekretariat

GD C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der gemäß Artikel 5 des Beschlusses 2011/172/GASP und Artikel 12 der Verordnung (EU) Nr. 270/2011 durchzuführenden regelmäßigen Überprüfung durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 76 vom 22.3.2011, S. 63.

⁽²⁾ ABl. L 76 vom 22.3.2011, S. 4.

Mitteilung an die Personen, die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/72/GASP des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2017/153 des Rates, und nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2017/149 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen

(2017/C 29/07)

Den Personen, die im Anhang des Beschlusses 2011/72/GASP des Rates⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2017/153 des Rates⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2017/149 des Rates⁽⁴⁾, aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat nach Überprüfung der Liste der benannten Personen beschlossen, dass die in den genannten Anhängen aufgeführten Personen weiterhin in der Liste der Personen und Organisationen aufzuführen sind, die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/72/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 unterliegen.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedstaats/der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 101/2011) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat **bis zum 31. Oktober 2017** unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der nächsten gemäß Artikel 5 des Beschlusses 2011/72/GASP und Artikel 12 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 durchzuführenden Überprüfung der Liste der benannten Personen durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 28 vom 2.2.2011, S. 62.

⁽²⁾ ABl. L 23 vom 28.1.2017, S. 19

⁽³⁾ ABl. L 31 vom 5.2.2011, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 23 vom 28.1.2017, S. 1

Mitteilung an die betroffenen Personen, die restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2017/149 des Rates, über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen

(2017/C 29/08)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf folgende Informationen hingewiesen:

Die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung ist die Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates ⁽²⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2017/149 des Rates ⁽³⁾.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion C — Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz — des Generalsekretariats des Rates; die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat 1C der Generaldirektion C und kann unter folgender Anschrift kontaktiert werden:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 101/2011, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2017/149, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind natürliche Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß der Verordnung erfüllen.

Die zu erhebenden personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die zu erhebenden personenbezogenen Daten können, soweit erforderlich, mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Unbeschadet der in Artikel 20 Absatz 1 Buchstaben a und d der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 vorgesehen Einschränkungen werden Anträge auf Zugang, Berichtigung oder Widerspruch gemäß Abschnitt 5 des Beschlusses 2004/644/EG des Rates ⁽⁴⁾ beantwortet.

Die personenbezogenen Daten werden für 5 Jahre ab dem Zeitpunkt der Entfernung der betroffenen Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte einzufrieren sind, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von bereits begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 können sich die betroffenen Personen an den Europäischen Datenschutzbeauftragten wenden.

⁽¹⁾ ABl. L 8 vom 12.1.2001, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 31 vom 5.2.2011, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 23 vom 28.1.2017, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 296 vom 21.9.2004, S. 16.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

27. Januar 2017

(2017/C 29/09)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0681	CAD	Kanadischer Dollar	1,4012
JPY	Japanischer Yen	123,01	HKD	Hongkong-Dollar	8,2873
DKK	Dänische Krone	7,4369	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,4726
GBP	Pfund Sterling	0,85170	SGD	Singapur-Dollar	1,5250
SEK	Schwedische Krone	9,4528	KRW	Südkoreanischer Won	1 253,96
CHF	Schweizer Franken	1,0689	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,4471
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3654
NOK	Norwegische Krone	8,9190	HRK	Kroatische Kuna	7,4818
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 276,89
CZK	Tschechische Krone	27,021	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7333
HUF	Ungarischer Forint	311,63	PHP	Philippinischer Peso	53,221
PLN	Polnischer Zloty	4,3400	RUB	Russischer Rubel	64,1625
RON	Rumänischer Leu	4,5058	THB	Thailändischer Baht	37,683
TRY	Türkische Lira	4,1416	BRL	Brasilianischer Real	3,3834
AUD	Australischer Dollar	1,4169	MXN	Mexikanischer Peso	22,5452
			INR	Indische Rupie	72,7030

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2017/C 29/10)

Beschlüsse zur Erteilung einer Zulassung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2016) 8596	3. Januar 2017	Trichlorethylen EG-Nr.: 201-167-4 CAS-Nr.: 79-01-6	Parker Hannifin Manufacturing Netherlands (Filtration & Separation) BV, Oude Kerkstraat 4, 4870 AG Etten-Leur, Niederlande	REACH/16/7/0	Industrielle Verwendung als Prozesslösungsmittel bei der Herstellung von Modulen mit Hohlfasermembranen zur Gastrennung	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.

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse (in englischer Sprache) abgerufen werden: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

Änderung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2017/C 29/11)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecke	Lannion (Côte-de-Granit) — Paris (Orly)
Ursprüngliches Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	27. Oktober 2003
Datum des Inkrafttretens der Änderungen	23. September 2017
Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	<p><i>Arrêté du 23 décembre 2016 modifiant les obligations de service public imposées sur les services aériens réguliers entre Lannion et Paris (Orly)</i> (Beschluss vom 23. Dezember 2016 zur Änderung der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen im Linienflugverkehr zwischen Lannion und Paris (Orly)) NOR: DEVA1638280A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do</p> <p>Weitere Auskünfte erteilt:</p> <p>Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDT/T2 50 rue Henry Farman 75 720 Paris cedex 15 FRANKREICH</p> <p>Tel. +33 158094321 E-Mail: osp-compagnies.dta@aviation-civile.gouv.fr</p>

Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft

Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2017/C 29/12)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecke	Lannion-Paris (Orly)
Laufzeit des Vertrags	23. September 2017 bis 22. September 2021
Frist für die Einreichung von Zulassungsanträgen bzw. für die Angebotsabgabe	3. April 2017 (17.00 Uhr Ortszeit)
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Aéroport de Lannion — Côte de Granit Syndicat Mixte de l'Aéroport — EPIC Avenue Pierre Marzin 22300 Lannion FRANKREICH Tel. +33 296058234 Fax +33 296058299 E-Mail: akguegan.aeroportlannion@orange.fr

Aktualisierte Liste der Zolldienststellen ⁽¹⁾, die die in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1635/2006 der Kommission ⁽²⁾ aufgeführten Erzeugnisse für den freien Verkehr in der Europäischen Gemeinschaft freigeben können

(2017/C 29/13)

Mitgliedstaat	Zollabfertigungsstelle	
BELGIQUE/BELGIË	Anvers DE — voie maritime Bierset — (Grâce-Hollogne) DE — voies aérienne et/ou terrestre Bruxelles DE — voie aérienne Zaventem D — voie aérienne	
БЪЛГАРИЯ	ТМУ Варна МП Варна-запад МП Пристанище Варна ТМУ Бургас МП Пристанище Бургас център ТМУ Столична	
ČESKÁ REPUBLIKA	Alle Zollabfertigungsstellen	
DANMARK	Jeder Hafen und Flughafen in Dänemark	
DEUTSCHLAND	Baden-Württemberg	HZA Lörrach — ZA Weil-am-Rhein-Autobahn HZA Stuttgart — ZA Flughafen HZA Ulm — ZA Aalen
	Bayern	HZA München — ZA Flughafen HZA Regensburg — ZA Furth-im-Wald-Schafberg HZA Schweinfurt — ZA Bayreuth HZA Nürnberg — ZA Erlangen — Tennenlohe
	Berlin	HZA Berlin — ZA Marzahn HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen-Tegel
	Brandenburg	Bereich HZA Frankfurt (Oder) HZA Frankfurt (Oder) — ZA Frankfurt (Oder) Autobahn HZA Frankfurt (Oder) — ZA Forst-Autobahn Bereich HZA Potsdam HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen Schönefeld

⁽¹⁾ Die Aktualisierung ist kursiv gedruckt

⁽²⁾ ABl. L 306 vom 7.11.2006, S. 3.

Mitgliedstaat	Zollabfertigungsstelle	
	Bremen	HZA Bremen — ZA Neustädter Hafen HZA Bremerhaven — ZA Bremerhaven
	Hamburg	HZA Hamburg-Stadt — ZA Oberelbe HZA Hamburg-Hafen — ZA Waltershof HZA Itzehoe -Hamburg-Flughafen
	Hessen	HZA Frankfurt-am-Main-Flughafen
	Mecklenburg-Vorpommern	HZA Stralsund — ZA Rostock-Grenzkontrollstelle Rostock
	Niedersachsen	HZA Hannover — ZA Hannover-Nord HZA Braunschweig — ZA Braunschweig-Broitzem
	Nordrhein-Westfalen	HZA Dortmund — ZA Ost HZA Düsseldorf — ZA Flughafen
	Rheinland-Pfalz	HZA Koblenz — ZA Hahn-Flughafen
	Schleswig-Holstein	HZA Kiel — ZA Lübeck Abfertigungsstelle Hafen
EESTI	Narva, Koidula ja Luhamaa piiripunktid, Tallinna Lennujaam, Tallinna, Paljassaare ja Muuga sadamad	
ΕΛΛΑΔΑ	Αθηνών, Πειραιά, Κρατικού Αερολιμένα Αθηνών, Θεσσαλονίκης, Αερολιμένα Μίκρας, Βόλου, Πατρών, Ηρακλείου, Αερολιμένα Ηρακλείου Κρήτης, Καβάλας, Ιωαννίνων, Ναυπλίου	
ESPAÑA	Barcelona (Aeropuerto), Barcelona (Puerto), Irun (Carretera), La Junquera (Carretera), Madrid (Aeropuerto)	
FRANCE	Alle Zollabfertigungsstellen	
IRELAND	Alle Zollabfertigungsstellen	
ITALIA	Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Trieste Ufficio di Sanità aerea di Torino — Caselle Ufficio di Sanità aerea di Roma — Fiumicino Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Venezia Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Genova Ufficio di Sanità marittima di Livorno Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Ancona Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Brindisi Ufficio di Sanità aerea di Varese — Malpensa Ufficio di Sanità aerea di Bologna — Panicale Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Bari Posto d'Ispezione frontiera di Chiasso	

Mitgliedstaat	Zollabfertigungsstelle
KYΠPOΣ	Alle Zollabfertigungsstellen
LATVIJA	Roads: Grebneva, Pāternieki, Terehova; Railways: Daugavpils, Rēzekne-2; Seaports: Liepāja, Rīga, Ventspils; Airport: Rīga; Post: Rīga International branch of the Latvian Post Office
LIETUVA	Alle Zollabfertigungsstellen
LUXEMBOURG	Bureau des Douanes et Accises Centre douanier — Luxembourg Bureau des Douanes et Accises Luxembourg-Aéroport — Niederanven
MAGYARORSZÁG	Alle Zollabfertigungsstellen
MALTA	The Air Freight Section at Malta International Airport, Luqa The Sea Freight Entry Processing Unit at Customs House, Valletta The Parcel Post Office at Customs Office, Qormi
NEDERLAND	Alle Zollabfertigungsstellen
ÖSTERREICH	Nickelsdorf Heiligenkreuz Spielfeld Tissis Wien — Flughafen Schwechat
POLSKA	Alle Zollabfertigungsstellen
PORTUGAL	Aeroportos de Lisboa, Porto e Faro Portos de Lisboa e Leixões
ROMÂNIA	Alle Zollabfertigungsstellen
SLOVENIJA	Obrežje (road border crossing), Koper (port border crossing), Dobova (railway border crossing), Gruškovje (road border crossing), Jelšane (road border crossing), Brnik (air border crossing), Ljubljana (road and railway)
SLOVENSKO	Alle Zollabfertigungsstellen
SUOMI — FINLAND	Helsinki, Vaalimaa, Niirala, Vartius, Raja-Jooseppi, Utsjoki, Kilpisjärvi, Helsinki-Vantaan lentoasema

Mitgliedstaat	Zollabfertigungsstelle
SVERIGE	Arlanda, Göteborg, Landvetter, Helsingborg, Karlskrona, Stockholm, Ystad, Karlshamn
UNITED KINGDOM	Belfast International Airport, Port of Belfast, Port of Dover, Port of Falmouth, Port of Felixstowe, Gatwick Airport, Glasgow Prestwick Airport, Manchester Airport, Port of Hull and Goole, Port of London, Port of Southampton

Verbindliche Ursprungsankunft

(2017/C 29/14)

Liste der von den Mitgliedstaaten benannten Behörden, bei denen Anträge auf verbindliche Ursprungsankünfte eingehen oder die verbindliche Ursprungsankünfte erteilen

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
BELGIEN			
Nichtpräferenzierter Ursprung	<p>Service Public Fédéral Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie Direction générale du Potentiel économique Intersectoriel — Politique Commerciale bâtiment Atrium C Rue du Progrès 50 1210 Bruxelles Belgique</p> <p>Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie Bestuur Economisch Potentieel Intersectoraal — Handelspolitiek City Atrium C Vooruitgangsstraat 50 1210 Brussel België</p>	+32 22778467	marc.wegnez@economie.fgov.be
Präferenzierter Ursprung	<p>Service Public Fédéral Finances Administration Centrale des Douanes et Accises Services des Procédures Douanières — direction 9 North Galaxy — Tour A (NG A9) Boulevard du Roi Albert II, 33 — boîte 37 1030 Bruxelles Belgique</p> <p>Federale Overheidsdienst Financiën Centrale Administratie der Douane en Accijnzen Dienst Douaneprocedures — directie 9 North Galaxy — Toren A (NG A9) Koning Albert II — laan 33, bus 37 1030 Brussel België</p>	+32 225763103	luc.verhaeghe@minfin.fed.be
BULGARIEN	<p>National Customs Agency Central Customs Directorate 47, G.S.Rakovski street BG-1040 Sofia</p>	+359 298594313 +359 298594145	origin@customs.bg

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
IRLAND	Office of the Revenue Commissioners Classification, Origin and Valuation Section Customs Division St Conlon's Road Nenagh County Tipperary	+353 6744260	origin&valuationsection@revenue.ie
ESTLAND	Maksu-ja Tolliamet Tolliosakond Tollitalitus Lõdtsa 8A 15176 Tallinn	+372 6762607	emta@emta.ee
GRIECHENLAND	Ministry of Finance General Secretariat for Public Revenue General Directorate of Customs and Excise Section B Tariff Preferential Regimes & Origin 10, Karageorgi Servias Str. 101 84 Athens Υπουργείο Οικονομικών Γενική Γραμματεία Δημοσίου Εσόδου Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & Ε.Φ.Κ. Διεύθυνση Δασμολογικών Θεμάτων και Τελωνειακών Οικονομικών Καθεστώτων Τμήμα Β Προτιμησιακών Δασμολογικών Καθεστώτων και Καταγωγής Καρ. Σερβίας 10 101 84 Αθήνα	+30 2106987491 +30 2106987493 +30 2106987541 +30 2106987513	d17-c@2001.syzefxis.gov.gr
SPANIEN	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 28071 Madrid	+34 917289854/55/35	gesadu@aeat.es
FRANKREICH	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects Bureau E/1 11, rue des Deux-Communes 93558 Montreuil CEDEX	+33 157534374 +33 157534278	dg-e1@douane.finances.gouv.fr
ITALIEN	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Centrale Legislazione e Procedure Doganali Ufficio applicazione tributi doganali Via Mario Carucci, 71 00143 Roma	+39 0650245216	dogane.legislazionedogane. applicazione@agenziadogane.it

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
ZYPERN	<p>Department of Customs and Excise Ministry of Finance M. Karaoli Str. 1096 Nicosia</p> <p>Postal address: Customs Headquarters 1440 Nicosia</p> <p>Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Μ. Καραολή 1096 Λευκωσία</p> <p>Ταχυδρομική Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία</p>	+357 22601651 +357 22601703	headquarters@customs.mof.gov.cy
LETTLAND	<p>State Revenue Service of the Republic of Latvia National Customs Board Talejas Street 1 Riga, LV-1978</p> <p>Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde Talejas iela 1, Rīga, LV-1978</p>	+371 67121007 +371 67121011	MP.lietvediba@vid.gov.lv
LITAUEN	<p>Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos A. Jakšto g. 1/25 01105 Vilnius</p>	+370 52666067 +370 52666068	muitine@lrmuitine.lt
LUXEMBURG	<p>Direction des douanes et accises Division TAXUD BP 1605 1016 Luxembourg</p>	+352 28182246 +352 28182347	Jean-Claude.Nilles@do.etat.lu Laurent.Thilges@do.etat.lu
UNGARN	<p>Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Hősök fasora 20-24 1163 Budapest</p>	+36 14022233	szi@nav.gov.hu

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
MALTA	Customs Department Lascaris Wharf Valletta. CMR02	+356 25685186	saviour.grima@gov.mt
NIEDERLANDE	Douane Nederland/Kantoor Nijmegen Landelijk Team Oorsprongszaken PB 1537 6501 BM Nijmegen	+31 243813701	helpdesk.oorsprongszaken@belastingdienst.nl
ÖSTERREICH	Bundesministerium für Finanzen Johannessgasse 5 1010 Wien	+43 151433/504189	origin@bmf.gv.at
POLEN	Izba Celna w Warszawie Wydział Wiążących Informacji WIT i WIP ul. Erazma Ciołka 14 A 01-443 Warszawa	+48 225447540	wip@war.mofnet.gov.pl
PORTUGAL	Autoridade Tributária e Aduaneira Direcção de Serviços de Tributação Aduaneira Rua de Alfândega nº 5 r/c 1149-006 Lisboa	+351 218813765	dsta@at.gov.pt
RUMÄNIEN	Agenția Națională de Administrare Fiscală Direcția Generală a Vămilor Str. Alexandru Ivasiuc nr. 34-40, sector 6 cod 060305 Bucuresti	+40 213155858 +40 213112456	origine@customs.ro
SLOWENIEN	Generalni carinski urad Šmartinska 55 1523 Ljubljana	+386 14783921	ana.macek@gov.si
SLOWAKEI	Colný úrad Bratislava Miletičova 42 824 59 Bratislava 26	+421 250263963	martin.strbik@financnasprava.sk
FINNLAND	Tulli PL 512 FI-00101 Helsinki Tullen PB 512 FI-00101 Helsingfors	+358 2955200	leena.lehtinen@tulli.fi minna.raitanen@tulli.fi

Mitgliedstaat	Zollbehörde	Telefon	E-Mail
SCHWEDEN	Tullverket Box 12854 112 98 Stockholm	+46 84565244 +46 84565522	anna.folkesson@tullverket.se elisabet.andersson@tullverket.se
VEREINIGTES KÖNIGREICH	HM Revenue & Customs Excise, Customs, Stamps and Money Duty Liability Team 10th Floor South-East Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA	+44 1702367721	ken.sherlock@hmrc.gsi.gov.uk dutyliability.policy@hmrc.gsi.gov.uk

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

AUFFORDERUNG ZUR EINREICHUNG VON VORSCHLÄGEN — EACEA/05/2017

Wissenschaftliches Mobilitätsprogramm Intra-Afrika

(2017/C 29/15)

1. Ziele und Beschreibung

Allgemeines Ziel dieses Programms ist es, durch eine stärkere Verfügbarkeit von ausgebildeten und beruflich hoch qualifizierten Arbeitskräften in Afrika eine nachhaltige Entwicklung zu fördern und letztlich zur Armutsbekämpfung beizutragen.

Das konkrete Ziel des Programms besteht in einer Verbesserung der Qualifikationen und Kompetenzen von Studierenden und Personal durch eine verbesserte innerafrikanische Mobilität. Durch eine Stärkung der Zusammenarbeit zwischen Hochschuleinrichtungen in Afrika wird der Zugang zu hochwertiger Bildung verbessert und werden afrikanische Studierende ermutigt und befähigt, Postgraduiertenstudiengänge auf dem afrikanischen Kontinent zu absolvieren. Darüber hinaus wird durch die Mobilität des Lehr- und Verwaltungspersonals die Fähigkeit zur internationalen Zusammenarbeit der Hochschuleinrichtungen in Afrika gestärkt.

Konkret zielt das Programm darauf ab,

- a) durch eine stärkere internationale Ausrichtung und Harmonisierung von Studiengängen und Lehrplänen der teilnehmenden Einrichtungen die Qualität der Hochschulbildung zu verbessern;
- b) es Studierenden, Wissenschaftlern und Personal zu ermöglichen, auf sprachlicher, kultureller und beruflicher Ebene von den Erfahrungen zu profitieren, die sie im Zuge von Mobilitätsmaßnahmen in einem anderen afrikanischen Land erworben haben.

2. Förderfähige Antragsteller und Zusammensetzung der Partnerschaft

Die Partnerschaft muss sich aus mindestens vier und höchstens sechs afrikanischen Hochschuleinrichtungen als Partner (einschließlich des Antragstellers) und einem technischen Partner aus der EU zusammensetzen.

Förderfähige Antragsteller und Partner sind Hochschuleinrichtungen in Afrika, die von den zuständigen Behörden des jeweiligen Landes anerkannte Studiengänge auf Master- bzw. Promotionsniveau anbieten. Förderfähig sind ausschließlich von den einschlägigen nationalen Behörden vor Ort akkreditierte Hochschuleinrichtungen. Tochterinstitutionen solcher Hochschulen, die sich nicht in Afrika befinden, sind nicht förderfähig.

Beim technischen Partner muss es sich um eine Hochschuleinrichtung aus einem der EU-Mitgliedstaaten handeln, der eine Erasmus-Charta für die Hochschulbildung (ECHE) zuerkannt wurde.

3. Förderfähige Aktivitäten und Dauer

Im Rahmen dieses Projekts wird die Mobilität von Studierenden und Personal in qualitativ hochwertigen Master- und Promotionsstudiengängen organisiert und umgesetzt und es werden Bildung/Ausbildung und andere Leistungen für ausländische Studierende; ferner werden Forschungsaufträge vergeben und anderweitige Leistungen für Personal aus den an dem Projekt beteiligten Ländern bereitgestellt. Die Mobilität darf nur in einem der förderfähigen Länder stattfinden, die von dieser Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen abgedeckt sind.

Die Dauer des Projekts muss 60 Monate betragen.

4. Vergabekriterien

Externe Experten werden alle Anträge anhand der folgenden drei Vergabekriterien bewerten:

Kriterien	Punkte
1. Relevanz	20
2. Qualität	70
2.1. Wissenschaftliche Qualität	15
2.2. Zusammensetzung der Partnerschaft und Kooperationsmechanismen	15
2.3. Organisation und Umsetzung der Mobilität	20
2.4. Einrichtungen für Studierende/Personal und Follow-up	10
2.5. Gleichstellung der Geschlechter	10
3. Nachhaltigkeit	10
Gesamt	100

Um für eine Finanzhilfe berücksichtigt werden zu können, muss ein Vorschlag mindestens 50 der maximal 100 Punkte erzielen.

5. Haushalt und Finanzhilfebetrag

Der im Rahmen dieser Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen insgesamt verfügbare Richtbetrag beläuft sich auf 9 900 000 EUR und sollte etwa 350 Mobilitätsmaßnahmen ermöglichen.

Die einzelnen Finanzhilfen werden sich auf zwischen 1 000 000 EUR (Mindestbetrag der Finanzhilfe) und 1 400 000 EUR (Höchstbetrag der Finanzhilfe) belaufen.

Die EU-Finanzhilfe beruht auf der Anwendung von Pauschalbeträgen für die Organisation der Mobilität und Einheitskosten für die Umsetzung der Mobilität.

6. Einreichung der Vorschläge und Einreichungsfrist

Die Einreichungsfrist für das Wissenschaftliche Mobilitätsprogramm Intra-Afrika endet am **2. Mai 2017 um 12.00 Uhr (mittags)**, Mitteleuropäische Zeit.

Finanzhilfeanträge sind unter Verwendung des hierfür vorgesehenen elektronischen Formulars (eForm) und der entsprechenden Anhänge zu stellen, die auf der Website der Exekutivagentur Bildung, Audiovisuelles und Kultur verfügbar sind (https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en).

Nur das in elektronischer Form eingereichte Formular (eForm einschließlich Anhängen) wird als förmlicher gültiger Antrag berücksichtigt.

Zusätzlich müssen die Antragsteller eine Kopie ihres Antrags (eForm einschließlich Anhängen), in der die bei der Einreichung des elektronischen Formulars (eForm) erhaltene Projektregistrierungsnummer eindeutig angegeben ist, an folgende Mailbox übermitteln: EACEA-IntraAfrica-IntraACP@ec.europa.eu.

Nur fristgerecht und in Übereinstimmung mit den in der Anforderung zur Einreichung von Vorschlägen genannten Anforderungen eingereichte Anträge werden berücksichtigt. Ausschließlich per E-Mail übermittelte Anträge werden nicht berücksichtigt.

7. Umfassende Informationen

Die Leitlinien zu der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen sowie alle relevanten Informationen und Unterlagen für die Einreichung von Vorschlägen im Rahmen dieser Aufforderung sind auf der Website der Agentur verfügbar: https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en.

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

(2017/C 29/16)

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

EINZIGES DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER“

EG-Nr.: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

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

1. **Name(n)**

„Traditional Welsh Cider“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

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

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

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

„Traditional Welsh Cider“ (auf Walisisch „Seidr Cymreig Traddodiadol“) bezeichnet den aus dem Saft aus erster Pressung von Mostäpfeln heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, nach einem traditionellen Verfahren hergestellten Apfelmost. „Traditional Welsh Cider“ kann aus dem Saft aus erster Pressung von Mostäpfeln einer Sorte oder verschiedener Sorten hergestellt werden. „Traditional Welsh Cider“ wird ausschließlich aus 100 % reinem Saft von Mostäpfeln hergestellt.

Die zur Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ verwendeten Apfelsorten lassen sich in die Kategorien bitter-süß, sauer, süß und bitter-sauer einteilen. Um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den in den bitter-süßen Apfelsorten enthaltenen Gerbstoffen und dem Säuregehalt der sauren Sorten zu erreichen, sind bei der Vermischung der Sorten entsprechende Fertigkeiten vonnöten. Bitter-süße Sorten enthalten Gerbstoffe, die für den bitteren Geschmack und die dunklere Farbe sorgen und dem Getränk sein vollmundiges Aroma verleihen. Saure Sorten enthalten hohe Mengen an Apfelsäure, wodurch der Apfelmost einen säuerlichen Geschmack erhält. Süße Sorten enthalten nur wenige Gerbstoffe und Säuren. Sie verleihen dem Most ein fruchtiges Aroma und gleichen die Bitterkeit der Gerbstoffe aus. Bitter-saure Apfelsorten enthalten sowohl Säuren als auch Gerbstoffe. Die Vermischung dieser Sorten und ihrer jeweiligen Eigenschaften erfordert Geschick und hängt zudem vom jeweiligen Geschmack des Apfelmostherstellers ab.

Die Farbe von „Traditional Welsh Cider“ variiert von Hell- bis Dunkelgold mit einem Hauch von Rot und Bronze, je nachdem, welche Apfelsorte(n) verwendet wurde(n). Er kann klar oder trüb sein, ist in der Regel jedoch weitgehend undurchsichtig. Er hat einen frischen, vollmundigen Geschmack, wobei er in der Süße von extrem trocken bis sehr süß variiert. Er ist vorwiegend fruchtig mit einem leicht bitter-säuerlichem Aroma, das von der Apfelsäure und den Gerbstoffen herrührt. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 3,00 und 8,49 % vol.

(¹) Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

„Traditional Welsh Cider“ hat einen frischen, vollmundigen Geschmack, wobei er in der Süße von extrem trocken bis sehr süß variiert. Er ist vorwiegend fruchtig mit einem leicht bitter-säuerlichem Aroma, das von der Apfelsäure und den Gerbstoffen herrührt. Der Gehalt an Säure und Gerbstoffen wird in der Regel nicht gemessen und liegt im Ermessen des jeweiligen Herstellers.

Es werden drei Arten von „Traditional Welsh Cider“ hergestellt: still, flaschenkonditioniert und flaschengegärt (siehe nachfolgende Beschreibung).

Still: Bei stillem Apfelmost findet keine Karbonisierung über dem Atmosphärendruck statt. Bei Lagerung in einem luftdichten Behälter beträgt der Partialdruck des Kohlendioxids (CO₂) weniger als 1 Bar (100 kPa). Bei Lagerung in einem Behälter mit höherer Luftdurchlässigkeit, beispielsweise einem Holzfass, beträgt der Partialdruck erheblich weniger als 1 Bar. Apfelmost, der entweder direkt oder indirekt aus diesen Arten von Behältern serviert wird, ist still (nicht schäumend). Er sprudelt zwar nicht, eine Bläschenbildung ist jedoch möglich, wenn die Temperatur des Apfelmosts über seine Lagertemperatur steigt, da die Löslichkeit des CO₂ mit steigender Temperatur abnimmt.

Flaschenkonditionierung: Eine natürliche Karbonisierung wird herbeigeführt, indem der Apfelmost vor Abschluss der Hauptgärung in Flaschen abgefüllt wird. Die Abfüllung erfolgt bei einer spezifischen Dichte (SG), das vom Hersteller bestimmt wird, um das gewünschte Maß an Karbonisierung und Süße zu erreichen. Es gilt: Je höher die Karbonisierung, desto weniger Restsüße. Bei Apfelmost, der unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens (ein Verfahren zur Herstellung von natur-süßem Apfelmost) hergestellt wird, wird das gewünschte Maß an Karbonisierung durch Verringerung der Anzahl der Hefezellen und durch Entzug der Nährstoffe in der Hefe erreicht, wodurch die Gärung gestoppt wird, bevor der Apfelmost einen trockenen Geschmack erhält. Der CO₂-Druck, der bei der Flaschenkonditionierung erreicht wird, liegt zwischen 1,5 und 3,0 Bar (150-300 kPa) bei einer Temperatur von 0 °C. Aufgrund des Hefebodensatzes kann der Apfelmost trüb erscheinen, wenn die Flasche nicht vorsichtig geöffnet und der Apfelmost nicht vorsichtig eingeschenkt wird. Der Apfelmost ist vom Geschmack her trocken, es sei denn, er wird unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt. Das „Keeving“-Verfahren kann lediglich bei flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Cider“ angewendet werden. Der Hersteller kann die Karbonisierung anhand der Differenz zwischen der spezifischen Dichte (Δ SG) vor der Abfüllung in Flaschen und der spezifischen Dichte bei Abschluss der Flaschenkonditionierung bestimmen.

Auch wenn der Alkoholgehalt bei flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Cider“ ähnlich dem von stillem „Traditional Welsh Cider“ sein kann (3,00 % vol bis höchstens 8,49 % vol), liegt der Alkoholgehalt von flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Cider“, insbesondere wenn er unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt wird, im Durchschnitt eher im unteren Bereich (zwischen 3,0 und 5,5 % vol), da beim „Keeving“ die Fruchtzucker nicht vollständig vergären.

Flaschengärung: Durch Abfüllung des Apfelmosts in Flaschen bei Abschluss der Hauptgärung und durch Einleitung einer zweiten Gärung durch Zugabe von gärfähigem Zucker und Hefe wird eine natürliche Karbonisierung herbeigeführt. Flaschengegärter Apfelmost ist stärker karbonisiert als flaschenkonditionierter Apfelmost und ist nach dem Degorgieren klar. Er ist im Geschmack trocken, da sämtlicher Zucker während der zweiten Gärung vergärt und eine Dosage nach dem Degorgieren nicht zulässig ist. Der CO₂-Druck, der bei der Flaschengärung erreicht wird, liegt zwischen 4,0 und 6,0 Bar (400-600 kPa) bei einer Temperatur von 0 °C. Der Hersteller kann die Karbonisierung anhand der Menge des zugesetzten gärfähigen Zuckers vorausbestimmen. Genau lässt sie sich anhand der Differenz zwischen der spezifischen Dichte (Δ SG) nach der Zuckerzugabe und der spezifischen Dichte bei Abschluss des Flaschengärungsprozesses bestimmen.

Auch wenn der Alkoholgehalt bei flaschengegärtem „Traditional Welsh Cider“ ähnlich dem von stillem „Traditional Welsh Cider“ sein kann (3,00 % vol bis höchstens 8,49 % vol), liegt der Alkoholgehalt von flaschengegärtem „Traditional Welsh Cider“ im Durchschnitt eher im oberen Bereich (zwischen 5,5 und 8,49 % vol). Dies ist auf die vollständige Vergärung der Fruchtzucker zurückzuführen.

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

Für die Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ werden folgende Rohstoffe verwendet:

- Aus Mostäpfeln heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, gewonnener Saft erster Pressung;
- Zugelassene Zusatzstoffe:
 - Hefekulturen wie etwa *S. bayanus* oder *S. cerevisiae*;
 - Sulfid in Form von Natrium- oder Kaliummetabisulfid ist nicht immer erforderlich, jedoch zur Einhaltung mikrobiologischer Standards zulässig. Entschließt sich der Hersteller zum Zusatz von Sulfid, sollte die zugesetzte Menge 200 mg/Liter SO₂ nicht überschreiten. Zudem ist die Angabe auf dem Etikett, dass dem Most Sulfid zugesetzt wurde, gesetzlich vorgeschrieben;
 - Calciumchlorid (ein Salz) und Pektinesterase (ein Enzym) bei Anwendung der „Keeving“-Methode zur Verringerung des Hefeanteils bzw. des Hefe-Nährstoffanteils.

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

Folgende Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen:

- Anbau der Äpfel,
- Keltern/Entsaften der Äpfel,
- Herstellung des Apfelmosts,
- Gärung,
- Abfüllung in Flaschen und Fässer.

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

Stiller Apfelmost

Die Abfüllung in Flaschen und Fässer ist bei stillem Apfelmost der letzte Schritt im Verpackungsprozess.

Die Abfüllung in Flaschen und Fässer von „Traditional Welsh Cider“ muss komplett innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen; bei „Traditional Welsh Cider“ handelt sich um ein unpasteurisiertes „Lebendprodukt“ und daher sollte der Transport in diesem Stadium weitestmöglich begrenzt werden, um die Qualität, Nachverfolgbarkeit und Temperaturkontrolle zu gewährleisten und jegliche Kontamination zu vermeiden. Die Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ unterliegt multifaktoriellen Einflüssen der lokalen natürlichen Umgebung auf das Enderzeugnis. Weitreichende Transporte des nicht abgefüllten Erzeugnisses vor der endgültigen Verpackung sind daher auszuschließen.

Schäumend: flaschenkonditionierter und flaschengegärter Apfelmost

Schäumender Apfelmost wird in Flaschen hergestellt. Seinen Schaumweincharakter erhält er durch das gelöste Kohlendioxid, was nur auf natürlichem Wege (durch Gärung der Hefe in der verschlossenen Flasche) und nicht durch künstliche Karbonisierung erreicht werden kann.

Bei flaschenkonditioniertem Apfelmost (Abschluss der Hauptgärung in der Flasche):

Unabhängig davon, ob der Apfelmost unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt wurde oder nicht, erfolgt die Abfüllung in Flaschen bei der spezifischen Dichte, die erforderlich ist, um das gewünschte Maß an Konditionierung und Süße zu erreichen.

Bei flaschengegärtem Apfelmost (zweite Gärung in der Flasche): Die Flaschengärung ist der Prozess, bei dem stiller Apfelmost einer zweiten Gärung in einer verschlossenen Flasche unterzogen wird.

Die Herstellung des Apfelmosts, der diesem Prozess unterzogen wird, unterliegt den gleichen Spezifikationen, wie sie auch für stillen Apfelmost vor Abfüllung in Flaschen gelten. Die Flaschen müssen strapazierfähig sein, über einen Flascheneinstich verfügen und entweder mit einem Kronkorken (29 mm) oder einem Naturkorken bzw. Plastikstopfen mit Agraffe verschließbar sein. Zudem müssen sie einem Innendruck von 6 bis 12 Bar bei einer Temperatur von 25 °C standhalten.

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

—

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

Wales

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die einzigartigen, individuellen Eigenschaften von „Traditional Welsh Cider“ beruhen auf der Beschaffenheit des Bodens und des Klimas des abgegrenzten Gebiets. Beide Faktoren wirken sich auf die Eigenschaften des Saftes aus erster Pressung von Äpfeln heimischer oder nicht heimischer Sorten aus, die nach einem traditionellen Verfahren angebaut und zu Apfelmost verarbeitet werden. Die Sorte der zur Herstellung verwendeten Äpfel bestimmt den Geschmack und das Aussehen des Apfelmosts. Um einen ausgewogenen Geschmack und das richtige Aussehen zu erreichen, bedarf es einer entsprechenden fachlichen und handwerklichen Ausbildung.

Der Boden und das Klima des abgegrenzten Gebiets begründen den Ruf von „Traditional Welsh Cider“. Der Charakter und Geschmack von „Traditional Welsh Cider“ ist vielseitig und hängt davon ab, wo in Wales der Apfelmost hergestellt wird.

Aufgrund der Beschaffenheit des Bodens und des Klimas sind die walisischen Flachlandgebiete besonders für den Anbau von Mostäpfeln geeignet, da dort Standorte für Obstplantagen gewählt werden können, an denen sich im Frühjahr während der Blütezeit keine Frostlöcher bilden. In Wales herrscht zudem ein Klima mit ergiebigen Niederschlägen, die sowohl während der Blütezeit als auch in der Vorerntezeit im Herbst von wesentlicher Bedeutung sind. Der Charakter von „Traditional Welsh Cider“ ist vielseitig und hängt davon ab, wo in Wales der Apfelm most hergestellt wird. In höheren Lagen besteht während der Blütezeit Frostgefahr, was zu geringeren Erträgen führt. Der Gärprozess dauert länger, was sich hingegen positiv auf den Geschmack des Apfelm mosts auswirkt. Das walisische Klima bietet zu den richtigen Zeiten ausreichend Wärme und Sonne, damit die Früchte ausreichend Fruchtzucker bilden können, ist auf der anderen Seite aber auch feucht genug, um den hohen Wasserbedarf von Mostapfelbaumbeständen und neu gepflanzten Bäumen zu decken.

Die Grafschaft, die den Großteil an Äpfeln zur Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ liefert, ist Monmouthshire im Osten von Wales. Die tiefen Schwemmböden aus rotem Sandstein speichern in hohem Maße Feuchtigkeit, sind bei übermäßigen Regenfällen aber auch sehr wasserdurchlässig. Durch die Kombination dieser Eigenschaften bringen die Bäume Früchte höherer Qualität hervor, was sich dementsprechend auch in der Qualität des Apfelm mosts widerspiegelt. In Monmouthshire sind Mostapfelbäume zu finden, die bis zu 150 Jahre alt sind.

„Traditional Welsh Cider“ wird durch Gärung des Saftes von Äpfeln heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, hergestellt. Die jeweils verwendete Sorte von Mostäpfeln bzw. die Kombination verschiedener Sorten macht den Geschmack und das Aussehen von „Traditional Welsh Cider“ aus. Die Farbe von „Traditional Welsh Cider“ variiert von Hell- bis Dunkelgold mit einem Hauch von Rot und Bronze, je nachdem, welche Apfelsorte(n) verwendet wurde(n). Auch der Charakter und Geschmack von „Traditional Welsh Cider“ ist vielseitig und hängt davon ab, wo in Wales die Mostäpfel angebaut werden. In höheren Lagen dauert der Gärprozess länger, was sich positiv auf den Geschmack des Apfelm mosts auswirkt und ihm sein frisches, vollmundiges Aroma verleiht.

Auch in Bezug auf den Geschmack gibt es Variationen: von extrem trocken bis sehr süß. Der Zusatz von gärfähigen Zuckern wie etwa Glukose, Fruktose und Saccharose ist nur bei der Herstellung von flaschengegärtem „Traditional Welsh Cider“ zur Einleitung des zweiten Gärprozesses zulässig. Bei allen anderen Arten von „Traditional Welsh Cider“ wird kein zusätzlicher Zucker zugesetzt, da die walisischen Mostäpfel an sich über ausreichend natürliche Fruchtzucker verfügen.

Für die Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ wird 100 % reiner Saft aus erster Pressung verwendet, der entweder aus Mostäpfeln einer Sorte oder verschiedener Sorten gewonnen wird, wohingegen in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs unter Umständen auch Saft aus zweiter Pressung verwendet wird. Ferner wird dem Saft in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs teilweise auch Zucker zugesetzt, was aufgrund der nachfolgenden Gärung zu einem höheren Alkoholgehalt führt. Im Anschluss wird der Saft dann mit Wasser verdünnt, was ein homogeneres Erzeugnis zum Ergebnis hat. Im Vergleich dazu sind bei „Traditional Welsh Cider“ zwei Chargen niemals genau gleich, was den einzigartigen, individuellen Charakter dieses handwerklich hergestellten Erzeugnisses noch erhöht.

Die Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ erfordert spezifische Kenntnisse sämtlicher Stufen des traditionellen Herstellungsverfahrens, unter anderem des Mahlens, Entsaftens und Mischens. Dieses Know-how und diese Erfahrung wird von einem Hersteller von „Traditional Welsh Cider“ zum nächsten weitergegeben. Um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den in den bitter-süßen Apfelsorten enthaltenen Gerbstoffen und dem Säuregehalt der sauren Sorten zu erreichen, sind bei der Vermischung der Sorten entsprechende Fertigkeiten vonnöten. Bitter-süße Sorten enthalten Gerbstoffe, die für den bitteren Geschmack und die dunkle Farbe sorgen und dem Getränk sein vollmundiges Aroma verleihen. Saure Sorten enthalten hohe Mengen an Apfelsäure, wodurch der Apfelm most einen säuerlichen Geschmack erhält. Süße Sorten enthalten nur wenige Gerbstoffe und Säuren. Sie verleihen dem Most ein fruchtiges Aroma und gleichen die Bitterkeit der Gerbstoffe aus. Bitter-saure Sorten enthalten sowohl Gerbstoffe als auch Säure. Der Gehalt an Gerbstoffen wird in der Regel nicht gemessen. Stattdessen wird der Saft verschiedener Sorten nach Ermessen des jeweiligen Herstellers gemischt, was besonderes Geschick erfordert. Die zur Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ erforderlichen Kenntnisse werden von einem Hersteller zum nächsten weitergegeben. Neue Hersteller teilen sich oftmals die Gerätschaften, bis sie sich eigene leisten können.

„Traditional Welsh Cider“ geht auf die Tradition walisischer Landwirte im 19. Jahrhundert zurück, ausreichend Apfelm most herzustellen, um einerseits den Eigenbedarf zu decken und andererseits ihr Einkommen aufzubessern. Landarbeiter erhielten oftmals einen Teil ihrer Bezahlung in Form von „Traditional Welsh Cider“. Der Apfelm most wurde ausschließlich auf dem eigenen Hof hergestellt, und der geringe Handel damit erfolgte lokal zwischen benachbarten Höfen oder mit nahe gelegenen Wirtshäusern. Eine kommerzielle Herstellung von Apfelm most, egal welcher Größenordnung, gab es in Wales einfach nicht.

Im Jahr 2001 wurde die Welsh Perry and Cider Society gegründet. Heute gibt es in Wales ungefähr 50 Hersteller von Apfelm most. Im Jahr 2003 wurde die Welsh Perry and Cider Society von der Campaign for Real Ale (CAMRA) für ihre herausragende Arbeit zur Steigerung des Bekanntheitsgrads von „Welsh Real Cider“ mit dem Pomona Award ausgezeichnet. Im Jahr 2009 erhielt sie für ihre innovative Leistung bei der Förderung der handwerklichen Herstellung von Apfelm most, ihre Sensibilisierung für traditionellen Apfelm most und ihr Engagement zur Pflege des kulturellen Erbes im Zusammenhang mit der Erhaltung und Regeneration heimischer Apfelsorten durch die Schaffung einer Genbank in ihrem Museum den jährlichen Anerkennungspreis der asturischen Moststiftung in Spanien. „Traditional Welsh Cider“ etabliert sich immer mehr in der Lebensmittelindustrie und findet dort verstärkt

Anerkennung — sowohl im Vereinigten Königreich als auch weltweit. Als Qualitätsprodukt wird es von vielen Spitzenköchen und Gastronomen verwendet und erscheint regelmäßig als Zutat auf ihren Speisekarten. Im Jahr 2005 erhielten Hersteller von „Traditional Welsh Cider“ alle wichtigen Auszeichnungen bei den Meisterschaften im englischen Reading; sie gewannen in den Kategorien „Champion Cider“ und „Bottled Cider“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-cider>

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

(2017/C 29/17)

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

EINZIGES DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY“

EG-Nr.: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

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

1. Name

„Traditional Welsh Perry“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

„Traditional Welsh Perry“ (auf Walisisch „Perai Cymreig Traddodiadol“) bezeichnet den aus dem Saft aus erster Pressung von Mostbirnen heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, nach einem traditionellen Verfahren hergestellten Birnenmost. „Traditional Welsh Perry“ wird aus dem Saft aus erster Pressung von Mostbirnen einer Sorte oder verschiedener Sorten hergestellt. „Traditional Welsh Perry“ wird ausschließlich aus 100 % reinem Saft von Mostbirnen hergestellt.

„Traditional Welsh Perry“ kann eine hellgelbe bis dunkelgoldene Farbe haben und entweder klar oder trüb sein. Er zeichnet sich durch seinen markant leichten oder vollmundigen Birnengeschmack, ausbalanciert mit einer natürlichen Süße, die auf den Sorbitgehalt der verwendeten Mostbirnen zurückzuführen ist, und einen säuerlichen Beigeschmack von Zitronen aus und besticht insgesamt durch sein delikates fruchtiges Aroma. „Traditional Welsh Perry“ wird im Geschmack durch die Gerbstoffe ergänzt und kann einen frischen trockenen oder vorwiegend von Süße geprägten Abgang haben. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 3,00 und 8,49 % vol.

Es werden drei Arten von „Traditional Welsh Perry“ hergestellt: still, flaschenkonditioniert und flaschengegärt (siehe nachfolgende Beschreibung).

Still: Bei stillem Birnenmost findet keine Karbonisierung über dem Atmosphärendruck statt. Bei Lagerung in einem luftdichten Behälter beträgt der Partialdruck des Kohlendioxids (CO₂) weniger als 1 Bar (100 kPa). Bei Lagerung in einem Behälter mit höherer Luftdurchlässigkeit, beispielsweise einem Holzfass, beträgt der Partialdruck erheblich weniger als 1 Bar. Birnenmost, der entweder direkt oder indirekt aus diesen Arten von Behältern serviert wird, ist still (nicht schäumend). Er sprudelt zwar nicht, eine Bläschenbildung ist jedoch möglich, wenn die Temperatur des Birnenmosts über seine Lagertemperatur steigt, da die Löslichkeit des CO₂ mit steigender Temperatur abnimmt.

Flaschenkonditionierung: Eine natürliche Karbonisierung wird herbeigeführt, indem der Birnenmost vor Abschluss der Hauptgärung in Flaschen abgefüllt wird. Die Abfüllung erfolgt bei einer spezifischen Dichte (SG), das vom Hersteller bestimmt wird, um das gewünschte Maß an Karbonisierung und Süße zu erreichen. Es gilt: Je höher die Karbonisierung, desto weniger Restsüße. Bei Birnenmost, der unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens (ein Verfahren zur Herstellung von natursüßem Birnenmost) hergestellt wird, wird das gewünschte Maß an Karbonisierung durch Verringerung der Anzahl der Hefezellen und durch Entzug der Nährstoffe in der Hefe erreicht, wodurch die Gärung gestoppt wird, bevor der Birnenmost einen trockenen Geschmack erhält. Der CO₂-Druck, der bei der Flaschenkonditionierung erreicht wird, liegt zwischen 1,5 und 3,0 Bar (150-300 kPa) bei einer Temperatur von 0 °C. Aufgrund des Hefebodensatzes kann der Birnenmost trüb erscheinen, wenn die Flasche nicht vorsichtig geöffnet und der Birnenmost nicht vorsichtig eingeschenkt wird. Der Birnenmost ist vom Geschmack her trocken, es sei denn, er wird unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt. Das „Keeving“-Verfahren kann lediglich bei flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Perry“ angewendet werden. Der Hersteller kann die Karbonisierung anhand der Differenz zwischen der spezifischen Dichte (Δ SG) vor der Abfüllung in Flaschen und der spezifischen Dichte bei Abschluss der Flaschenkonditionierung bestimmen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Auch wenn der Alkoholgehalt bei flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Perry“ ähnlich dem von stillem „Traditional Welsh Perry“ ist (3,00 % vol bis höchstens 8,49 % vol), liegt der Alkoholgehalt von flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Perry“, insbesondere wenn er unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt wird, im Durchschnitt eher im unteren Bereich (zwischen 3,0 und 5,5 % vol), da beim „Keeving“ die Fruchtzucker nicht vollständig vergären.

Flaschengärung: Durch Abfüllung des Birnenmosts in Flaschen bei Abschluss der Hauptgärung und durch Einleitung einer zweiten Gärung durch Zugabe von gärfähigem Zucker und Hefe wird eine natürliche Karbonisierung herbeigeführt. Flaschengegärter Birnenmost ist stärker karbonisiert als flaschenkonditionierter Birnenmost und ist nach dem Degorgieren klar. Er ist im Geschmack trocken, da sämtlicher Zucker während der zweiten Gärung vergärt und eine Dosage nach dem Degorgieren nicht zulässig ist. Der CO₂-Druck, der bei der Flaschengärung erreicht wird, liegt zwischen 4,0 und 6,0 Bar (400-600 kPa) bei einer Temperatur von 0 °C. Der Hersteller kann die Karbonisierung anhand der Menge des zugesetzten gärfähigen Zuckers vorausbestimmen. Genau lässt sie sich anhand der Differenz zwischen der spezifischen Dichte (Δ SG) nach der Zuckerzugabe und der spezifischen Dichte bei Abschluss des Flaschengärungsprozesses bestimmen.

Auch wenn der Alkoholgehalt bei flaschengegärtem „Traditional Welsh Perry“ ähnlich dem von stillem „Traditional Welsh Perry“ ist (3,00 % vol bis höchstens 8,49 % vol), liegt der Alkoholgehalt von flaschengegärtem „Traditional Welsh Perry“ im Durchschnitt eher im oberen Bereich (zwischen 5,5 und 8,49 % vol). Dies ist auf die vollständige Vergärung der Fruchtzucker zurückzuführen.

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

Für die Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ werden folgende Rohstoffe verwendet:

- Aus Mostbirnen heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, gewonnener Saft erster Pressung;
- Zugelassene Zusatzstoffe:
 - Hefekulturen wie etwa *S. bayanus* oder *S. cerevisiae*;
 - Sulfid in Form von Natrium- oder Kaliummetabisulfid ist nicht immer erforderlich, jedoch zur Einhaltung mikrobiologischer Standards zulässig. Entschließt sich der Hersteller zum Zusatz von Sulfid, sollte die zugesetzte Menge 200 mg/Liter nicht überschreiten. Zudem ist die Angabe auf dem Etikett, dass dem Most Sulfid zugesetzt wurde, gesetzlich vorgeschrieben;
 - Calciumchlorid (ein Salz) und Pektinesterase (ein Enzym) bei Anwendung der „Keeving“-Methode zur Verringerung des Hefeanteils bzw. des Hefe-Nährstoffanteils.

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

Folgende Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen:

- Anbau der Birnen,
- Keltern/Entsaften der Birnen,
- Herstellung des Birnenmosts,
- Gärung,
- Abfüllung in Flaschen und Fässer.

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

Die Abfüllung in Flaschen und Fässer ist bei stillem Birnenmost der letzte Schritt im Verpackungsprozess.

Die Abfüllung in Flaschen und Fässer von „Traditional Welsh Perry“ muss komplett innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen; bei „Traditional Welsh Perry“ handelt sich um ein unpasteurisiertes „Lebendprodukt“ und daher sollte der Transport in diesem Stadium weitestmöglich begrenzt werden, um die Qualität, Nachverfolgbarkeit und Temperaturkontrolle zu gewährleisten und jegliche Kontamination zu vermeiden. Weitreichende Transporte des nicht abgefüllten Erzeugnisses vor der endgültigen Verpackung sind daher auszuschließen.

Schäumend: flaschenkonditionierter und flaschengegärter Birnenmost

Schäumender Birnenmost wird in Flaschen hergestellt. Seinen Schaumweincharakter erhält er durch das gelöste Kohlendioxid, was nur auf natürlichem Wege (durch Gärung der Hefe in der verschlossenen Flasche) und nicht durch künstliche Karbonisierung erreicht werden kann.

Bei flaschenkonditioniertem Birnenmost (Abschluss der Hauptgärung in der Flasche):

Unabhängig davon, ob der Birnenmost unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt wurde oder nicht, erfolgt die Abfüllung in Flaschen bei der spezifischen Dichte, die erforderlich ist, um das gewünschte Maß an Konditionierung und Süße zu erreichen.

Bei flaschengegärtem Birnenmost (zweite Gärung in der Flasche): Die Flaschengärung ist der Prozess, bei dem stiller Birnenmost einer zweiten Gärung in einer verschlossenen Flasche unterzogen wird.

Die Herstellung des Birnenmosts, der diesem Prozess unterzogen wird, unterliegt den gleichen Spezifikationen, wie sie auch für stillen Birnenmost vor Abfüllung in Flaschen gelten. Die Flaschen müssen strapazierfähig sein, über einen Flascheneinstich verfügen und entweder mit einem Kronkorken (29 mm) oder einem Naturkorken bzw. Plastikstopfen mit Agraffe verschließbar sein. Zudem müssen sie einem Innendruck von 6 bis 12 Bar bei einer Temperatur von 25 °C standhalten.

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Wales

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die einzigartigen, individuellen Eigenschaften von „Traditional Welsh Perry“ beruhen auf dem Umstand, dass er aus dem Saft erster Pressung von Mostbirnen heimischer und nicht heimischer Sorten, die in dem abgegrenzten Gebiet angebaut werden, hergestellt wird. „Traditional Welsh Perry“ wird in dem abgegrenzten Gebiet anhand einer traditionellen Methode und auf der Grundlage von Kenntnissen hergestellt, die sich immer mehr Menschen in ganz Wales angeeignet haben. Dies wird durch die derzeitige geografische Verteilung der Mitglieder der Welsh Perry and Cider Society verdeutlicht. Die jeweilige verwendete Birnensorte bzw. die Kombination verschiedener Sorten macht den Geschmack und das Aussehen von „Traditional Welsh Perry“ aus. In der Folge ist „Traditional Welsh Perry“ in zahlreichen Sorten erhältlich, was den einzigartigen, individuellen Charakter dieses handwerklich hergestellten Getränks noch erhöht. Um einen ausgewogenen Geschmack und das richtige Aussehen zu erreichen, bedarf es einer entsprechenden fachlichen und handwerklichen Ausbildung.

Der Boden und das Klima des abgegrenzten Gebiets begründen den Ruf von „Traditional Welsh Perry“. Der Charakter und Geschmack von „Traditional Welsh Perry“ ist vielseitig und hängt davon ab, wo in Wales die Mostbirnen angebaut werden und der Birnenmost hergestellt wird.

Aufgrund der Beschaffenheit des Bodens und des Klimas sind die walisischen Flachlandgebiete besonders für den Anbau von Mostbirnen geeignet, da dort Standorte für Obstplantagen gewählt werden können, an denen sich im Frühjahr während der Blütezeit keine Frostlöcher bilden. In Wales herrscht zudem ein Klima mit ergiebigen Niederschlägen, die sowohl während der Blütezeit als auch in der Vorerntezeit im Herbst von wesentlicher Bedeutung sind. Das walisische Klima bietet zu den richtigen Zeiten ausreichend Wärme und Sonne, damit die Früchte ausreichend Fruchtzucker bilden können, ist auf der anderen Seite aber auch feucht genug, um den hohen Wasserbedarf von Mostbirnenbaumbeständen und neu gepflanzten Bäumen zu decken. Die Grafschaft, die den Großteil an Birnen zur Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ liefert, ist Monmouthshire im Osten von Wales. Die tiefen Schwemmböden aus rotem Sandstein speichern in hohem Maße Feuchtigkeit, sind bei übermäßigen Regenfällen aber auch sehr wasserdurchlässig. Durch die Kombination dieser Eigenschaften bringen die Bäume Früchte höherer Qualität hervor, was sich dementsprechend auch in der Qualität des Birnenmosts widerspiegelt. In Monmouthshire sind Mostbirnenbäume zu finden, die bis zu 300 Jahre alt sind.

„Traditional Welsh Perry“ wird durch Gärung des Saftes von Birnen heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, hergestellt. „Traditional Welsh Perry“ kann auch subtile Nuancen haben, je nachdem wo die Gärung stattfindet. Bei niedrigeren Temperaturen, die abhängig sein können vom Breitengrad, vom Mikroklima und von der Höhenlage, dauert der Gärprozess aufgrund der stärkeren Rückhaltung natürlich vorkommender flüchtiger aromatischer Verbindungen länger, was den Geschmack und das Aroma des Birnenmosts verbessert und in einem markant leichten oder vollmundigen Birnengeschmack und einem frischen, kräftigen Aroma resultiert. Die verwendete(n) Sorte(n) von Mostbirnen wirkt/wirken sich auf den Geschmack und das Erscheinungsbild des Birnenmosts aus. „Traditional Welsh Perry“ variiert in der Farbe von Hellgelb (beinahe farblos) bis Dunkelgold.

Auch in Bezug auf den Geschmack gibt es Variationen: von extrem trocken bis sehr süß. Der Zusatz von gärfähigen Zuckern wie etwa Glukose, Fruktose und Saccharose ist nur bei der Herstellung von flaschengegärtem „Traditional Welsh Perry“ zur Einleitung des zweiten Gärprozesses zulässig. Bei allen anderen Arten von „Traditional Welsh Perry“ wird kein zusätzlicher Zucker zugesetzt, da die walisischen Mostbirnen an sich über ausreichend natürliche Fruchtzucker verfügen.

Für die Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ wird 100 % reiner Saft aus erster Pressung verwendet, der entweder aus Mostbirnen einer Sorte oder verschiedener Sorten gewonnen wird, wohingegen in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs unter Umständen auch Saft aus zweiter Pressung verwendet wird. Ferner wird dem Saft in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs teilweise auch Zucker zugesetzt, was aufgrund der nachfolgenden Gärung zu einem höheren Alkoholgehalt führt. Im Anschluss wird der Saft dann mit Wasser verdünnt, was ein homogeneres Erzeugnis zum Ergebnis hat. Im Vergleich dazu sind bei „Traditional Welsh Perry“ zwei Chargen niemals genau gleich, was den einzigartigen, individuellen Charakter dieses handwerklich hergestellten Erzeugnisses noch erhöht.

„Traditional Welsh Perry“ wird auf der Grundlage von Kenntnissen hergestellt, die sich immer mehr Menschen in ganz Wales angeeignet haben. Dies wird durch die derzeitige geografische Verteilung der Mitglieder der Welsh Perry and Cider Society verdeutlicht. Die Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ erfordert spezifische Kenntnisse des traditionellen Herstellungsverfahrens. Dieses Know-how und diese Erfahrung werden von einem Hersteller von „Traditional Welsh Perry“ zum nächsten weitergegeben. Der Zeitpunkt der Ernte, des Mahlens und der Verarbeitung der Früchte kann ausschlaggebend sein, da einige Birnensorten nach der Reifung schnell weich werden und verderben. Auch die Lagerung der Früchte kann problematisch sein. Der richtige Zeitpunkt für die vorgenannten Tätigkeiten hängt hauptsächlich von der Sorte der Birnen ab. Der Hersteller des Birnenmosts muss sich mit den entsprechenden Obstsorten gut auskennen und die genaue Abfolge bei der Ernte kennen. Birnenmost kann aus einer einzigen Birnensorte oder aus einer Mischung verschiedener Sorten hergestellt werden. Die Vermischung verschiedener Sorten vor und nach der Gärung erfordert spezielle Fähigkeiten. Auch zur Bestimmung, ob bei Birnenmost mit hohem Gerbstoffgehalt eine längere Lagerzeit des vergorenen Saftes erforderlich ist, um eine Abscheidung zu ermöglichen, beziehungsweise ob die Früchte durch Mazeration oxidiert werden müssen (was den Absatz des gemahlene Fruchtflisches ermöglicht), sofern angemessene Gerätschaften vorhanden sind, bedarf es bestimmter Fertigkeiten. Die Welsh Perry and Cider Society fördert die Verbreitung von Fachwissen und Know-how unter ihren Mitgliedern.

Historisch gesehen war die Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ eine landwirtschaftliche Tätigkeit. „Traditional Welsh Perry“ galt jedoch als edles Getränk, das vorwiegend den Gutsbesitzern und ihren Familien vorbehalten und nicht als Getränk für die Landarbeiter bestimmt war. Im 19. Jahrhundert ging die landwirtschaftliche Herstellung von Birnenmost im Zuge des Rückgangs der landwirtschaftlichen Herstellung von Apfelm most und des Aufkommens von Fabriken zur Apfelm mostherstellung zurück. Birnenmost eignete sich nicht zur Herstellung in einer Fabrik, da zahlreiche der dortigen Verfahren nicht auf Birnen angewendet werden konnten, beispielsweise das Lagern der Früchte in Wasserrinnen, da Birnen im Wasser nach unten sinken und eine andere Handhabung erfordern. In der Folge starb die Tradition der Birnenmostherstellung weitgehend aus, jedoch überlebten zahlreiche Mostbirnenbäume. Mit der Gründung der Welsh Perry and Cider Society im Jahr 2001 wurde diese Tradition langsam wiederbelebt und mittlerweile ist in ganz Wales wachsendes Interesse an der Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ zu verzeichnen. Derzeit gibt es in Wales ungefähr 20 Hersteller. In den Teilen von Wales, die aufgrund des Klimas und aufgrund geografischer Faktoren nicht für den Anbau von Mostbirnen geeignet sind, beziehen die Hersteller die Früchte von Erzeugern, die die Birnen in den Gebieten von Wales anbauen, in denen günstigere Bedingungen herrschen. Mittlerweile organisiert die Welsh Perry and Cider Society einmal im Jahr die sogenannte Welsh Perry & Cider Championship.

„Traditional Welsh Perry“ etabliert sich immer mehr in der Lebensmittelindustrie und findet dort verstärkt Anerkennung — sowohl im Vereinigten Königreich als auch weltweit. Als Qualitätsprodukt wird es von vielen Spitzenköchen und Gastronomen verwendet und erscheint regelmäßig als Zutat auf ihren Speisekarten. Im Jahr 2008 wurde „Traditional Welsh Perry“ mit dem True Taste of Wales Award in der Kategorie „Alkoholisches Getränkeerzeugnis“ ausgezeichnet und war im Jahr 2012 als bester Birnenmost Gewinner des „Laurence Riley Cup“ bei der Royal Bath & West Show.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-perry-pdo>

