

Amtsblatt der Europäischen Union

C 280



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

60. Jahrgang

24. August 2017

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2017/C 280/01 Euro-Wechselkurs 1

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2017/C 280/02 Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 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⁾ 2

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2017/C 280/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8554 — CIC/Logicor Business) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ 3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2017/C 280/04	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	4
2017/C 280/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	7

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**23. August 2017**

(2017/C 280/01)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,1799	CAD	Kanadischer Dollar		1,4848
JPY	Japanischer Yen		128,71	HKD	Hongkong-Dollar		9,2343
DKK	Dänische Krone		7,4373	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,6334
GBP	Pfund Sterling		0,92133	SGD	Singapur-Dollar		1,6071
SEK	Schwedische Krone		9,5455	KRW	Südkoreanischer Won		1 335,19
CHF	Schweizer Franken		1,1392	ZAR	Südafrikanischer Rand		15,6514
ISK	Isländische Krone			CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,8584
NOK	Norwegische Krone		9,3130	HRK	Kroatische Kuna		7,4068
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		15 751,67
CZK	Tschechische Krone		26,124	MYR	Malaysischer Ringgit		5,0488
HUF	Ungarischer Forint		303,35	PHP	Philippinischer Peso		60,445
PLN	Polnischer Zloty		4,2848	RUB	Russischer Rubel		69,7924
RON	Rumänischer Leu		4,5853	THB	Thailändischer Baht		39,361
TRY	Türkische Lira		4,1338	BRL	Brasilianischer Real		3,7314
AUD	Australischer Dollar		1,4936	MXN	Mexikanischer Peso		21,0090
				INR	Indische Rupie		75,6075

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 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 280/02)

Mitgliedstaat	Irland
Flugstrecken	Kerry — Dublin Donegal — Dublin
Laufzeit des Vertrags	1. Februar 2018-31. Januar 2022 (mit Halbzeitüberprüfung)
Frist für die Angebotsabgabe	2 Monate nach der Veröffentlichung dieser Ausschreibung
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen unentgeltlich angefordert werden können	Die Ausschreibung und die einschlägigen Unterlagen können abgerufen werden unter: www.etenders.ie Auftraggeber: Department of Transport, Tourism and Sport Leeson Lane Dublin 2 IRLAND D02 TR60 Kontakt: Paddy Campbell paddycampbell@dtas.ie Tel. +353 16041299 Anne Mitchell annemitchell@dtas.ie Tel. +353 16041616

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.8554 — CIC/Logicor Business)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2017/C 280/03)

1. Am 17. August 2017 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die China Investment Corporation („CIC“, China) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen indirekt die alleinige Kontrolle über die Unternehmen und Vermögenswerte des Logicor-Geschäfts („Logicor“, Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - CIC: Staatsfonds der Volksrepublik China, der eingerichtet wurde, um die Devisenreserven Chinas zu diversifizieren und innerhalb einer vertretbaren Risikotoleranz maximale Renditen für seine Anteilseigner zu erwirtschaften. Über seine hundertprozentige Tochtergesellschaft CIC International Co., Ltd investiert CIC in Auslandsvermögen und verwaltet dieses; als Finanzinvestor tätigt CIC auch Investitionen in Aktien und Anleihen, Hedgefonds und Immobilien, Private-Equity-Fonds sowie Koinvestitionen und Minderheitsbeteiligungen.
 - Logicor: Eigentümer und Betreiber von Logistiklagern in der gesamten EU.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8554 — CIC/Logicor Business per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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 280/04)

Diese Veröffentlichung bietet 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

„LENTICCHIA DI ALTAMURA“

EU-Nr.: PGI-IT-02204 — 17.11.2016

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

1. **Name(n)**

„Lenticchia di Altamura“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6. Frisches oder verarbeitetes Obst, Gemüse und Getreide

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

Die geschützte geografische Angabe „Lenticchia di Altamura“ ist den Trockenlinsen der Sorten Laird und Eston vorbehalten, die zur Art *Lens esculenta* Moench gehören (weitere Bezeichnungen: *Ervum lens*. L., *Lens culinaris* Medikus).

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss die „Lenticchia di Altamura“ folgende Merkmale aufweisen:

Form: rund und flach;

Größe: 3 bis 4,9 mm große Linsen der Sorte Eston und 5 bis 7 mm große Linsen der Sorte Laird;

Farbe: grüne und braune Farbe in unterschiedlichen Farbtönen;

Durchschnittliches Gewicht pro 100 Samen: mindestens 2,8 g bis höchstens 3,6 g bei Linsen der Sorte Eston und mindestens 5,7 g bis höchstens 6,5 g bei Linsen der Sorte Laird;

Feuchtigkeit der Trockenlinsen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens: ≤ 13 %

Proteingehalt: > 23 %

Eisen: > 6 mg/100 g Linsen

Die Trockenkörner müssen frei von farblichen oder anderen äußerlichen Veränderungen sein, die ihre Eigenschaften beeinträchtigen würden. Maximal 1,5 % der Linsen dürfen Abweichungen in Form von zerquetschten, fleckigen, von Schädlingen angefressenen und angestochenen Hülsenfrüchten oder farbliche Veränderungen aufweisen. Bei maximal 1,5 % der Trockenlinsen ist eine abweichende Größe zulässig.

Das in den Handel gebrachte Erzeugnis muss für den menschlichen Verzehr geeignet sein.

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

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Die Erzeugungsschritte Aussaat, Anbau, Ernte und Desinfektion (die innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte erfolgt, um dem Befall durch Käfer entgegenzuwirken) müssen innerhalb des unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiets erfolgen.

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

Die „Lenticchia di Altamura“ wird in für Lebensmittel geeigneten Verpackungen mit einem Inhalt von höchstens 10 kg in den Handel gebracht, die den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen müssen, sodass die Bekömmlichkeit und die organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt werden.

Das ausschließlich für den Großhandel bestimmte Erzeugnis kann in flexiblen Schüttgutbehältern (Big Bags) mit einem Fassungsvermögen von höchstens 3 Tonnen oder in Säcken mit einem Fassungsvermögen von höchstens 25 kg abgepackt werden. Die Schüttgutbehälter und Säcke müssen für Lebensmittel geeignet sein.

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

Auf dem Etikett der Verpackung müssen neben dem gemeinschaftlichen Bildzeichen der g.g.A. und den gesetzlich vorgeschriebenen Hinweisen in deutlichen und gut lesbaren Druckbuchstaben folgende Zusatzangaben angebracht sein: Name, Unternehmensbezeichnung und Anschrift des Erzeugers und des Verpackungsbetriebs. Die Angabe privater Markenzeichen ist zulässig, sofern sie den Verbraucher nicht in die Irre führen und nach den geltenden Rechtsvorschriften gestattet sind.

Auf der Verpackung muss zudem das nachstehend beschriebene Logo angebracht sein.

Logo

Auf dem Logo der „Lenticchia di Altamura“ mit geschützter geografischer Angabe sind 19 stilisierte Linsen abgebildet, die je nach Größe und Lage der zum Erzeugungsgebiet gehörenden Gemeinden unterschiedlich groß dargestellt und angeordnet sind. Unter dem Logo befindet sich der Schriftzug „Lenticchia di Altamura IGP“, der auf drei Zeilen aufgeteilt ist, wobei das Wort „Altamura“ in der mittleren Zeile etwas größer hervorgehoben ist. Der Schriftzug und die stilisierten Linsen sind auf einem kreisförmigen weißen Hintergrund ohne Rand mit einer Größe von mindestens 25 mm abgebildet.

Die einzelnen Wörter sind in der Schriftart Pluto Bold gehalten. Die Farbe der stilisierten Linsen sowie der Schrift ist Pantone 582.

Farbwerte:

Linsen und Schrift: Pantone 582

C = 25 M = 9 Y = 100 K = 39

R = 142 G = 140 B = 19

HEX/HTML 8E8C13



Sofern die empfohlene Mindestgröße eingehalten wird, kann die Größe des Logos je nach Verwendungszweck angepasst werden und gegebenenfalls auch in Schwarz-Weiß gedruckt werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der „Lenticchia di Altamura IGP“ umfasst das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Altamura, Ruvo di Puglia, Corato, Minervino Murge, Andria, Spinazzola, Poggiorsini; Gravina in Puglia, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle, Montemilone, Palazzo San Gervasio, Genzano di Lucania, Irsina, Tricarico, Matera, Banzi, Forenza und Tolve.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ umfasst das Gebiet von Altamura sowie die angrenzenden Flächen der Murgia Barese und der benachbarten Fossa Bradanica (oder Fossa Pre-Murgiana), das durch ein mediterranes Klima mit milden Wintermonaten und heißen, trockenen Sommermonaten gekennzeichnet ist. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei etwa 604 mm, wobei die geringsten Regenfälle im Monat Juli und die stärksten Regenfälle in den Monaten November und Dezember zu verzeichnen sind. Bezüglich der Temperaturmessung zeigt der Verlauf der durchschnittlichen Monatstemperaturen im betreffenden geografischen Gebiet, dass die Tiefstwerte im Monat Januar gemessen werden, die auch unter den Gefrierpunkt sinken können, während in den Monaten Juli und August Höchsttemperaturen bis 40 °C erreicht werden. Die jährliche Durchschnittstemperatur liegt bei 15 °C.

Die vorwiegend tiefgründigen Böden mit mittlerer Dichte weisen aus granulometrischer Sicht eine eher lehmhaltige Zusammensetzung auf und sind skelettreich. Sie sind reich an organischen Substanzen und Stickstoff mit einem hohen Kalkanteil und einem pH-Wert zwischen 7,6 und 8.

Der ursächliche Zusammenhang zwischen der Linse aus Altamura und dem Erzeugungsgebiet beruht auf den Merkmalen des abgegrenzten geografischen Gebiets, wodurch das Erzeugnis einen höheren Mindestgehalt an Proteinen und Eisen als die gleichen, auf dem Markt erhältlichen Linsensorten aufweist.

Die in den Körnern enthaltene Proteinmenge variiert bekannterweise stark und ist von der Stickstoffmenge abhängig, die die Pflanze im Boden vorfindet und aufnehmen kann. Die Stickstoffmenge hängt wiederum von den vorhandenen symbiotischen, Stickstoff fixierenden Bakterien der Gattung *Rhizobium* ab, die die Wurzeln der Hülsenfrüchte befallen und zur Bildung von Wurzelknöllchen führen können, in denen die Stickstofffixierung erfolgt. Die Stickstofffixierung kann nicht bei einer Temperatur von unter 9 °C erfolgen. Auch ein pH-Wert von unter 5,6 und über 8,0 schafft ein für die Aktivität der Bakterien ungünstiges Ambiente. Die im betreffenden geografischen Erzeugungsgebiet der Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ gelegenen Böden weisen einen pH-Wert zwischen 7,6 und 8 auf, während die Durchschnittstemperatur bei 15 °C liegt. Diese Bedingungen begünstigen die Verbreitung der bakteriellen Infektion in den Wurzeln, die Bildung der Wurzelknöllchen und der symbiotischen Struktur sowie die Stickstofffixierung nach dem Beginn der symbiotischen Beziehung. Außerdem ist es auf diese Bedingungen zurückzuführen, dass die Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ einen hohen Proteingehalt aufweisen. Dadurch konnte die lokale Bevölkerung im Laufe der Jahrhunderte das Fleisch durch Linsen ersetzen und eine Ernährung mit ausreichender Proteinzufuhr sicherstellen. Im Übrigen zeichnet sich die mediterrane Ernährung, die heute zum Weltkulturerbe zählt, durch ihren Gehalt an Proteinen pflanzlichen und nicht tierischen Ursprungs aus.

Kalkhaltige Böden, wie jene im Erzeugungsgebiet der Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“, enthalten durchschnittlich viel Eisen, dessen Löslichkeit im Boden von mehreren Faktoren abhängt. Der wichtigste Faktor dabei ist der pH-Wert. Bei Böden mit einem hohen pH-Wert zwischen 8 und 10 haftet sich der Kalk an das Eisen, sodass unlösliche Verbindungen entstehen, die für die Pflanzen nicht verfügbar sind. Da die Böden im Erzeugungsgebiet der Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ einen pH-Wert zwischen 7,6 und 8 aufweisen, ist wasserlösliches Eisen für die Pflanzen verfügbar. Im Vergleich zu den gleichen Linsensorten, die außerhalb des Erzeugungsgebiets angebaut werden, enthalten die Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ daher eine höhere Menge dieses wichtigen Spurenelements. Eisen fördert die Produktion des roten Blutfarbstoffs Hämoglobin und die Bildung roter Blutkörperchen, sodass die Körperzellen ausreichend mit Sauerstoff versorgt werden, der gesamte Körper vital bleibt und sich gesund entwickelt. Es regt die Funktion der Leber, der Milz, des Darms und des Knochenmarks an. Eisen ist zudem für die Neurotransmitter wie Serotonin und Dopamin wichtig, es stärkt die Widerstandsfähigkeit des Körpers gegen Krankheiten und ist nützlich gegen Stress. Darüber hinaus ist Eisen unbedingt notwendig, um ein starkes Immunsystem aufrechtzuerhalten.

In Italien genießt die „Lenticchia di Altamura“ seit vielen Jahren einen ausgezeichneten Ruf, sodass sie im Handel große Nachfrage verzeichnet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internetseite eingesehen werden:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

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 280/05)

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

„ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ“ (MELEKOUNI)

EU-Nr.: PGI-GR-02208 — 8.12.2016

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

1. Name(n)

„Μελεκούνι“ (Melekouni)

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Griechenland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren und Kleingebäck

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

„Melekouni“ gehört zu den traditionellen Süßwaren der Insel Rhodos. Das Erzeugnis ist rautenförmig; die Grundzutaten sind Sesam, Honig, Gewürze, Mandeln und gegebenenfalls Schalenabrieb und/oder Saft von Zitrusfrüchten. Die Zutaten werden gemischt, gekocht und zu einer homogenen Masse verarbeitet. Das Erzeugnis ist weich und geschmeidig, bröckelt also nicht, hat eine kompakte elastische Konsistenz und klebt nicht. Der Geschmack und das Aroma der Gewürze und der Zitrusfrüchte entfalten sich bereits beim Auspacken und intensiver beim Kauen. Farblich variiert „Melekouni“ zwischen Goldgelb und Kastanienbraun, je nachdem, welche Farbe der Honig hat, wie stark der Sesam geröstet wurde und welche Gewürze verwendet wurden.

Der Name „Melekouni“ hat seine Ursprünge im antiken Griechenland; er ist zusammengesetzt aus den Worten „meli“ („Honig“) und „kounni“ („Samen“ in der Mundart der Insel Rhodos).

Das Gewicht der Süßware kann zwischen 10 g und 70 g liegen.

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

Für die traditionelle Herstellung von „Melekouni“ werden folgende Zutaten verwendet:

- Honig (mindestens 40 % Nettogewichtsanteil),
- Sesam (mindestens 40 % Nettogewichtsanteil),
- Mandeln (1,5-10 % Nettogewichtsanteil),
- Gewürze (Zimt und/oder Muskatnuss und/oder Gewürznelken und/oder Koriander),
- gegebenenfalls Schalenabrieb und/oder Saft von Zitrusfrüchten (in der Regel Orangen und/oder Bergamotten und/oder Zitronen und/oder Pomeranzen).

Der Honig muss die in den einschlägigen Rechtsvorschriften genannten Merkmale aufweisen.

Der Sesam muss ungeschält geröstet sein.

Die Mandeln müssen geröstet sein.

Die Menge der Gewürze muss so bemessen sein, dass sie sich harmonisch mit der übrigen Masse verbinden und kein Gewürzaroma im Enderzeugnis die Oberhand hat.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Die Herstellung von „Melekouni“ muss in allen ihren Phasen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, von der Erwärmung und dem Mischen der Zutaten über das Absetzen, Kühlen und Pressen der Masse bis hin zur Portionierung auf geeigneter Unterlage.

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

„Melekouni“ wird in der Originalverpackung in den Handel gebracht; das Erzeugnis unterliegt vor dem endgültigen Vertrieb keinem weiteren Verarbeitungsvorgang. Das Schneiden und Verpacken muss im selben Raum erfolgen wie die Herstellung des Erzeugnisses, da sich die Dauer der Beförderung und eine Änderung der Temperatur auf die Merkmale des Erzeugnisses auswirken, wobei das Problem vor allem darin besteht, dass die Masse Feuchtigkeit aufnimmt, was es schwerer macht, sie zu teilen und in Form zu bringen.

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

Unabhängig von der Handelsaufmachung muss die Kennzeichnung des Erzeugnisses die folgenden Angaben enthalten:

„Melekouni — geschützte geografische Angabe“ oder „Melekouni — g.g.A.“

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

Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem „Melekouni“ hergestellt wird, ist die Insel Rhodos (im Nomos Dodekanes, Region Südägäis).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses. „Melekouni“ ist sowohl aufgrund einer fest verankerten Tradition als auch einer zeitlosen Reputation untrennbar mit der Insel Rhodos verbunden.

Seit dem Altertum wird die traditionelle lokale Süßware bei Hochzeiten, Taufen und anderen gesellschaftlichen Ereignissen gereicht. Typischerweise wurde „Melekouni“ in bestimmten Dörfern nach dem Hochzeitszeremoniell serviert, indem die Süßware auf einem Backblech in Stücke geteilt wurde und diese mit einem Löffel den Festgästen angeboten wurden.

Die Besonderheit der Süßware besteht nicht zuletzt darin, dass ihrer Zubereitung traditionelle Verfahren und von Generation zu Generation weitergegebene Erfahrungen zugrunde liegen. So wissen nur die Einheimischen, wie lange und bei welcher Temperatur der Honig erhitzt werden muss, damit sich das Erzeugnis in geeigneter Weise „setzt“ (was wiederum von den zum Zeitpunkt der Zubereitung bestehenden Witterungsbedingungen, etwa Feuchtigkeit und Umgebungstemperatur, abhängig ist); wie lange und bei welcher Temperatur der Sesam erhitzt werden muss (der gleichmäßig geröstet und dabei laufend bewegt werden muss); welche Temperatur der Sesam haben muss, wenn der Honig dazugegeben wird; wie stark die gemischte Masse zu pressen ist, damit das Erzeugnis die erforderliche Kompaktheit erlangt; und dass das unverzügliche Verpacken das Erzeugnis davor schützt, Feuchtigkeit aufzunehmen (die der Qualität schaden und die Haltbarkeit verringern würde).

Die besonderen Qualitätsmerkmale von „Melekouni“ lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- weich und geschmeidig, bröckelt nicht,
- kompakte elastische Konsistenz, klebt nicht,
- Geschmack nach Honig, ungeschältem geröstetem Sesam, gerösteten Mandeln und dem besonderen Aroma der verwendeten Zitrusfrüchte und Gewürze,
- Rautenform.

„Melekouni“ zeichnet sich gegenüber ähnlichen Erzeugnissen dadurch aus, dass ausschließlich Honig verwendet wird; andere Süßungsmittel, die für ähnliche Erzeugnisse üblich sind, werden nicht verwendet.

Das Ansehen von „Melekouni“ ist durch zahlreiche Erwähnungen seit dem Altertum belegt, in Registern, Veröffentlichungen, Gastronomieführern, Artikeln, Einträgen in Print- und elektronischen Medien sowie im Rahmen zahlreicher Veranstaltungen zugunsten traditioneller örtlicher Erzeugnisse. „Melekouni“ ist seit alter Zeit bis heute die wichtigste Süßware, die bei Hochzeiten auf Rhodos gereicht wird; sie wird vor Ort auf traditionelle Weise in Backstuben und zu Hause hergestellt.

Der Name „Melekouni“ stammt aus der Mundart der Insel Rhodos. Bestandteile sind das Wort „kounni“ (aus dem altgriechischen Wort kokkos-kounni), mit dem in dem betreffenden Gebiet der Samen (in diesem Fall: der Sesamsamen), d. h. das kleine Samenkorn in der Frucht der Sesampflanze, bezeichnet wird, und das Wort „meli“ (Honig). Der Einfachheit halber buchstabiert man „Melekouni“ (statt „Melekounni“).

Der Name „Melekouni“ wird allgemein im Handel und in der Alltagssprache verwendet.

Zwei für Rhodos bedeutende Volkskundler, Theodoros Konstantinidis und Christodoulos Papachristodoulou, erwähnen „Melekouni“ in ihren Schriften. So heißt es etwa im „Lexilogion tis dimodous Rodiakis Dialektou“ (Glossar der volkstümlichen Mundart der Insel Rhodos — Konstantinidis, 2002): „Bei Hochzeiten und Festen in den Dörfern wird stets eine Süßware aus Honig und geröstetem Sesam gereicht und zur Verkündung der Hochzeit auch an abwesende Freunde und Verwandte gesandt, ähnlich wie dragierte Mandeln in den Städten.“

In dem von der Vereinigung der Bienenzüchter auf Rhodos „I Kipseli“ herausgegebenen Buch „Paradosiaki Melissokomia Aigaiou“ (Traditionelle Bienenzucht in der Ägäis — Chondros, 2016) ist zu lesen, dass Rhodos nicht wenige Süßwaren auf Honigbasis hervorgebracht hat, darunter auch „Melekouni“. Diese Süßigkeiten haben ihre Ursprünge im griechischen Altertum; bekannt sind sie seit den Zeiten Homers. Herodot (484-426 v. Chr.) erwähnt eine Süßware, die „Melekouni“ sehr ähnlich ist.

Das von der Vereinigung der Bienenzüchter auf Rhodos herausgegebene Buch geht zudem ausführlich auf „Melekouni“ ein, wobei unter anderem erwähnt wird, dass zu den Hochzeitsriten (auf Rhodos) auch jene Bräuche zählen, die mit „Melekouni“ verbunden sind. Insbesondere im Gebiet von Maritsa gingen die Eltern der Braut und des Bräutigams am Freitagabend vor der Eheschließung von Haus zu Haus und luden ihre Verwandten ein, bei der Zubereitung der Süßware mitzuwirken, indem sie ihnen zuriefen: „Kommt Melekouni backen!“ Die derart Eingeladenen bereiteten die Zutaten (Sesam, Honig) in geeigneter Weise vor (Rösten, Mischen) und brachten sie unter Aufsicht einer bei der Zubereitung von „Melekouni“ erfahrenen Person zum Kochen. Die zubereitete Menge wurde teils von den Anwesenden verzehrt, teils für die Hochzeit zurückgehalten. Diesen Brauch gab es auch in anderen Dörfern (Damatria, Kremasti, Koskinou usw.).

Im Buch „Sergiani sto xthes ton nision mas (sta chronia tis italokratias kai stis protes meta tin apeleftherosi dekaetias)“ (Spaziergänge durch die Vergangenheit unserer Inseln (unter italienischer Herrschaft und in den ersten Jahrzehnten nach der Befreiung)) heißt es: „Am Donnerstagabend wurden Melekouni und der Teig für das Hochzeitsbrot zubereitet. Am Samstagabend wurden beim Umzug der Männer, die den Musikanten folgten, alle Bewohner des Dorfes zu den Hochzeiten der Kinder von Giorgis eingeladen. ... Während die Musikanten schreitend die traditionellen Hochzeitslieder spielten, betraten zwei oder drei Männer Haus für Haus und verteilten Melekouni“ (Karagianni-Marmarokopou, 2007).

Auch im Buch „Tragoudia Gamou“ (Hochzeitslieder) wird erwähnt, dass auf Rhodos „die leckere Süßware Melekouni üblich war, die auch heute noch hergestellt wird und für Einladungen zu Verlobungen und Hochzeiten typisch ist“ (Boyianos, 2005).

Zudem wird „Melekouni“ in dem Bühnenstück „Tis Rodou o melekounnas“ des Kulturvereins „To Ampernalli“ in Soroni auf Rhodos erwähnt, dessen Erzählrahmen eine traditionelle Hochzeit darstellt (Chondros, 2016).

Ferner ist „Melekouni“ auch Teil des sogenannten griechischen Frühstücks, das auf Rhodos serviert wird. Das griechische Frühstück ist eine Pionierinitiative des griechischen Hotelverbands, die den kulturellen und gastronomischen Reichtum des Landes mit dem griechischen Hotelwesen verknüpfen und für dieses nutzen soll.

Der Zusammenhang zwischen der Süßware „Melekouni“ und der Insel Rhodos zeigt sich nicht zuletzt darin, dass das alternative Zahlungsmittel der Insel Rhodos „Melekouni“ heißt. Mit dieser „Währung“ können die Mitglieder eines Netzwerks von Einheimischen Waren und Dienstleistungen austauschen, ohne Geld zu verwenden.

Die wichtigste förmliche Anerkennung des Erzeugnisses erfolgte im Zusammenhang mit der Herstellung des größten „Melekouni“ der Welt am 26. September 2010 auf Rhodos, das als „längstes ‚Melekouni‘, traditionelle Nachspeise der Insel Rhodos“ (longest melekouni, traditional Rhodian dessert) Eingang in das Guinnessbuch der Rekorde fand. Dies hat dazu beigetragen, das Erzeugnis auch international bekannter zu machen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_pge_melekouni.pdf

