

Amtsblatt der Europäischen Union

C 3



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

7. Januar 2019

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 3/01 Euro-Wechselkurs 1

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2019/C 3/02 Aufforderung zur Einreichung von Anträgen im Rahmen des Auswahlverfahrens zur Übertragung eines Fördergebiets zur Gewinnung von Kohlenwasserstoffen 2

2019/C 3/03 Mitteilung des Ministers für Wirtschaft und Klima des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen 4

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 3/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9148 — Univar/Nexeo) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ 6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 3/05	Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	8
2019/C 3/06	Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	11
2019/C 3/07	Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	14
2019/C 3/08	Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	17
2019/C 3/09	Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	19
2019/C 3/10	Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	21
2019/C 3/11	Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	25

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

4. Januar 2019

(2019/C 3/01)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,1403	CAD	Kanadischer Dollar		1,5328
JPY	Japanischer Yen		123,20	HKD	Hongkong-Dollar		8,9325
DKK	Dänische Krone		7,4679	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,7045
GBP	Pfund Sterling		0,89988	SGD	Singapur-Dollar		1,5525
SEK	Schwedische Krone		10,2460	KRW	Südkoreanischer Won		1 279,13
CHF	Schweizer Franken		1,1256	ZAR	Südafrikanischer Rand		16,1175
ISK	Isländische Krone		134,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,8280
NOK	Norwegische Krone		9,8648	HRK	Kroatische Kuna		7,4335
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		16 241,35
CZK	Tschechische Krone		25,653	MYR	Malaysischer Ringgit		4,7106
HUF	Ungarischer Forint		321,45	PHP	Philippinischer Peso		59,809
PLN	Polnischer Zloty		4,2957	RUB	Russischer Rubel		77,6790
RON	Rumänischer Leu		4,6656	THB	Thailändischer Baht		36,587
TRY	Türkische Lira		6,1707	BRL	Brasilianischer Real		4,2889
AUD	Australischer Dollar		1,6189	MXN	Mexikanischer Peso		22,3080
				INR	Indische Rupie		79,4315

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Aufforderung zur Einreichung von Anträgen im Rahmen des Auswahlverfahrens zur Übertragung eines Fördergebiets zur Gewinnung von Kohlenwasserstoffen

(2019/C 3/02)

Gemäß § 27a Absatz 1 des Gesetzes Nr. 44/1988 Slg. über den Schutz und die Nutzung der Bodenschätze (Berggesetz), in der zuletzt geänderten Fassung, gibt das Bezirksbergamt Bratislava bekannt, dass die Slowakische Republik über das Bezirksbergamt Bratislava als zuständige Behörde ein Auswahlverfahren zur Übertragung eines Fördergebiets zur Erdgasgewinnung (Lagerstätte im Besitz der Slowakischen Republik) eröffnet und gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 1994 über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen ⁽¹⁾ interessierte Kreise auffordert, Anträge auf Übertragung eines Fördergebiets für das folgende Fördergebiet einzureichen:

Špačince (Lagerstätte Nr. 13)

Bezeichnung des Fördergebiets/Registriernummer: Špačince/098/A

Fläche des Fördergebiets in m²: 322 923,89

Art des Rohstoffs: Erdgas

Geologische Vorräte: 10 000 000 m³ voraussichtlich gewinnbare Reserven

Katastergebiet (IČUTJ — Identifikationsnummer): Špačince (861 049)

Bezirk/Code: Trnava/207

Stand der Förderung: Gewinnung bis zum Jahr 1996. Danach keine Wiederaufnahme der Förderfähigkeit.

Koordinaten der Scheitelpunkte des Fördergebiets Špačince:

Scheitelpunkt	Geografische Länge	Geografische Breite
I	17,62747682	48,42965402
II	17,62520611	48,43127419
III	17,62404136	48,43947535
IV	17,62728349	48,43967919
V	17,63029415	48,43159405

Die geografischen Koordinaten sind in Dezimalschritten angegeben; geodätisches System: WGS-84.

Wesentliche Angaben:

Art der Genehmigung — Exklusivrecht für die Ausbeutung der Lagerstätte und die Verfügung über das gewonnene Erdgas (der Antragsteller kann dieses Recht erst wahrnehmen, wenn ihm vom zuständigen Bergamt eine offizielle Genehmigung für die Bergbautätigkeit erteilt wurde).

Anschrift, an die Anträge auf Übertragung eines Fördergebiets zu senden sind, und Frist für die Einreichung dieser Anträge:

Obvodný banský úrad v Bratislave
Mierová 19
821 05 Bratislava
SLOVENSKO/SLOWAKEI

Die Anträge müssen binnen 90 Tagen, gerechnet ab dem Tag der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union*, eingehen.

⁽¹⁾ ABl. L 164 vom 30.6.1994, S. 3.

Bedingungen für die Teilnahme am Auswahlverfahren:

Die juristische oder natürliche Person, die einen Antrag auf Übertragung eines Fördergebiets einreicht, muss nachweisen, dass sie über eine gültige Fördergenehmigung (oder eine andere gleichwertige Genehmigung, die von einem Staat erteilt wurde, der Vertragspartei des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum ist) verfügt, die die Tätigkeiten abdeckt, die im Fördergebiet, auf das sich der Antrag bezieht, vorgesehen sind; dem Antrag sind Vorschläge für die Behandlung der anfallenden Abfälle und ein Bericht über bisherige Fördertätigkeiten beizufügen.

Bedingungen für die Zusendung von Kopien der Unterlagen für die Zuweisung einer geschützten Minerallagerstätte und die Zuweisung eines Fördergebietes:

Im Bezirksbergamt Bratislava, Mierová 19, 821 05 Bratislava, Slowakei, kann Kartenmaterial mit der Ausweisung der Grenzen des betreffenden Fördergebiets eingesehen werden. Zudem sind hier Kopien der Entscheidung über die Zuweisung einer geschützten Minerallagerstätte und die Zuweisung dieses Fördergebietes erhältlich.

Inhaltliche Anforderungen für Anträge auf Übertragung eines Fördergebiets:

Angaben zum Fördergebiet und zur exklusiv genutzten Lagerstätte, zum vorgeschlagenen Förderverfahren sowie zu den geplanten Verfahren für Aufschluss, Vorbereitung, Aufbereitung und Raffinierung, ein vorläufiger Zeitplan für Aufschluss, Vorbereitung und Gewinnung, Maßnahmen zur Beschränkung der Umweltauswirkungen der Tätigkeiten im Fördergebiet, Angaben zur finanziellen und technischen Leistungsfähigkeit des Antragstellers, Angaben zur Lösung von Interessenkonflikten und eine Berechnung des voraussichtlichen Gewinns aus der Nutzung der Lagerstätte für den Staat aufgrund der erwarteten Vergütung für das aus der exklusiv genutzten Lagerstätte geförderte Erdgas in dem Fördergebiet, auf das sich der Antrag bezieht.

Bewertungskriterien für Anträge:

Die Anträge auf Übertragung von Fördergebieten werden von einem Gremium hinsichtlich der Einhaltung der in den Teilnahmebedingungen für das Auswahlverfahren aufgeführten Anforderungen, der vorgeschlagenen Fördermethode einschließlich der Anlage von Deponien, Abraumhalden, Bergeteichen und anderen Lagervorrichtungen, die Lösung von Interessenkonflikten und die Erfüllung der inhaltlichen Anforderungen, denen der Antrag genügen muss, bewertet. Alle Kriterien haben das gleiche Gewicht.

Voraussichtlicher Termin für die Erteilung der Genehmigung:

Innerhalb von zwei Monaten nach Einreichung eines zulässigen Antrags auf Erteilung einer Fördergenehmigung.

Die Anträge auf Übertragung des Fördergebiets können persönlich überbracht oder per Post an folgende Anschrift gesandt werden: Obvodný banský úrad v Bratislave, Mierová 19, 821 05 Bratislava, Slowakei. Der Umschlag ist mit der Aufschrift „Návrh do výberového konania“ („Antrag auf Teilnahme am Auswahlverfahren“) und mit dem Namen des Antragstellers zu versehen. Dem Antrag ist eine Erklärung beizufügen, dass der Antragsteller mit den in dieser Mitteilung aufgeführten Bedingungen einverstanden ist. Als Datum des Antrags gilt das Datum der persönlichen Übergabe oder das Datum des Poststempels.

Zuständige Behörde für die Erteilung der Fördergenehmigung für die Lagerstätte im genannten Gebiet ist das Bezirksbergamt Bratislava. Kriterien, Bedingungen und Auflagen gemäß Artikel 5 Absätze 1 und 2 und Artikel 6 Absatz 2 der Richtlinie sind im Gesetz des SNR Nr. 51/1988 über Bergbautätigkeit, Sprengstoffe und die staatliche Bergbauverwaltung, in der zuletzt geänderten Fassung, festgelegt.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter folgender Telefonnummer: +421 2 5341 7306. Außerdem können Sie unter folgender E-Mail-Adresse Informationen anfordern: obuba@obuba.sk.

Mitteilung des Ministers für Wirtschaft und Klima des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen

(2019/C 3/03)

Der Minister für Wirtschaft und Klima gibt bekannt, dass für die auf der Karte in Anlage 3 der Bergbauverordnung (Mijnbouwregeling) (Staatscourant 2014, Nr. 4928) angegebenen Blockteile G16c und M1b eine Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen beantragt worden ist.

Der Blockteil G16c wird begrenzt durch die Großkreise zwischen den Punktepaaren A-B, B-C, C-D, D-E, E-F, F-G, G-H, H-I und A-I.

Die Punkte sind wie folgt definiert:

Punkt	°	'	" östliche Länge	°	'	" nördliche Breite
A	4	59	55,057	53	59	57,378
B	4	59	55,046	54	5	17,388
C	5	6	55,057	54	5	17,393
D	5	6	55,058	54	4	47,392
E	5	12	20,066	54	4	47,396
F	5	16	33,076	54	3	19,396
G	5	16	33,079	54	1	46,393
H	5	19	55,084	54	1	46,395
I	5	19	55,087	53	59	57,391

Die Position dieser Punkte wird in Form von geografischen Koordinaten angegeben, die nach dem System ETRS89 berechnet werden.

Die Oberfläche des Blockteils G16c beträgt 175,8 km².

Der Blockteil M1b wird begrenzt durch die Großkreise zwischen den Punktepaaren A-B, B-C, C-D, D-E, E-F, F-G, G-H, H-I, I-J, J-K, K-L, L-M, M-N und A-N.

Die Punkte sind wie folgt definiert:

Punkt	°	'	" östliche Länge	°	'	" nördliche Breite
A	4	59	55,057	53	59	57,378
B	5	19	55,087	53	59	57,391
C	5	19	55,107	53	49	57,371
D	5	15	18,282	53	49	57,368
E	5	18	43,831	53	54	42,160
F	5	18	43,828	53	56	3,283
G	5	17	35,233	53	56	0,664
H	5	17	40,139	53	57	24,185
I	5	18	43,826	53	57	24,185
J	5	17	32,885	53	59	25,089
K	5	16	15,513	53	59	25,088
L	5	9	57,482	53	55	5,925
M	5	9	57,483	53	54	33,794
N	4	59	55,067	53	54	33,787

Die Position dieser Punkte wird in Form von geografischen Koordinaten angegeben, die nach dem System ETRS89 berechnet werden.

Die Oberfläche des Blockteils M1b beträgt 193,2 km².

Der Minister für Wirtschaft und Klima fordert hiermit zur Einreichung konkurrierender Anträge auf Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen in den Blockteilen G16c und M1b des niederländischen Festlandsockels unter Hinweis auf die genannte Richtlinie und Artikel 15 des Bergbaugesetzes (Mijnbouwwet) (Staatsblad 2002, 542) auf.

Für die Erteilung der Genehmigung ist das Ministerium für Wirtschaft und Klima zuständig. Die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 und in Artikel 6 Absatz 2 der genannten Richtlinie festgelegten Kriterien, Bedingungen und Auflagen sind im Bergbaugesetz (Mijnbouwwet) (Staatsblad 2002, 542) näher ausgeführt.

Anträge können bis zu 13 Wochen nach Veröffentlichung dieser Aufforderung im *Amtsblatt der Europäischen Union* eingereicht werden und sind an folgende Anschrift zu richten:

De Minister van Economische Zaken en Klimaat
ter attentie van de heer J.L. Rosch, directie Energie en Omgeving
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
NIEDERLANDE
E-Mail: mijnbouwaanvragen@minez.nl

Anträge, die nach Ablauf dieser Frist eingehen, werden nicht berücksichtigt.

Über die Anträge wird in der Regel innerhalb von zwölf Monaten nach Ablauf der genannten Frist entschieden.

Weitere Informationen sind erhältlich bei Frau E. Aygün, Telefonnummer: +31 611223780.

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.9148 — Univar/Nexeo)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)****(2019/C 3/04)**

1. Am 19. Dezember 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— Univar Inc. („Univar“, USA),

— Nexeo Solutions Inc. („Nexeo“, USA).

Univar übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Nexeo.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Univar: weltweiter Vertrieb von Chemikalien und Kunststoffen,

— Nexeo: weltweiter Vertrieb von Chemikalien und Kunststoffen.

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. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9148 — Univar/Nexeo

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2019/C 3/05)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung wird in der DOOR-Datenbank der Kommission veröffentlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„MELON DU QUERCY“**EU-Nr.: PGI-FR-0086-AM03 — 11.4.2017****g. g. A. (X) g. U. ()****1. Name**

„Melon du Quercy“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt

Melone der Sorte Charentais mit graugrüner bis gelblicher, glatter oder gemusterter Schale, orangefarbenem Fruchtfleisch und einem Gewicht von mindestens 450 g.

Die Früchte sind ganz, gesund, von frischem Aussehen, fest, sauber und von guter Qualität und werden mit dem Stiel geerntet, der höchstens 2 cm lang sein darf.

Der Brechungsindex liegt bei mindestens 11 °Brix.

Im Verkauf werden die „Melons du Quercy“ im Ganzen und verpackt angeboten. Bei jedem Packstück darf die größte Melone höchstens 30 % mehr wiegen als die kleinste.

Der Inhalt jedes Packstücks muss homogen sein und Melonen mit weitgehend gleichem Entwicklungs- und Reifegrad sowie weitgehend gleicher Farbe enthalten.

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

—

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

Der Anbau, die Abnahme und das Sortieren der „Melon du Quercy“ erfolgen in dem geografischen Gebiet der g. g. A.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Die Abnahme und das Sortieren erfolgen in dem geografischen Gebiet, da diese Schritte für die richtige Auswahl der Melonen, die für die g. g. A. in Betracht kommen, entscheidend sind. Diese Schritte werden von speziell geschulten Mitarbeitern durchgeführt, die den optimalen Reifegrad der Melonen anhand der Farbe der Schale und des refraktometrisch gemessenen Zuckergehalts beurteilen können.

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

Das Verpacken und die Kennzeichnung der einzelnen Melonen mit Aufklebern erfolgen innerhalb des geografischen Gebiets der g. g. A.

Das Verpacken erfolgt gleichzeitig mit der Abnahme, dem Sortieren und der Kennzeichnung der einzelnen Melonen mit Aufklebern, um die Anzahl der Arbeitsschritte zu verringern, durch die die Eigenschaften der Melonen beeinträchtigt werden könnten. Diese Schritte werden sehr schnell durchgeführt, damit die Melonen innerhalb von sechs Tagen nach der Ernte in den Verkauf gelangen können.

Die Rückverfolgbarkeit wird durch eine individuelle Kennzeichnung der Melonen und der Verpackungen als „Melon du Quercy“ sowie durch eine spezifische Bestandsbuchführung sichergestellt.

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

Auf jeder Verpackung ist der Name der geschützten geografischen Angabe „Melon du Quercy“ in einer Schriftgröße anzugeben, die mindestens halb so groß ist wie die der größten Buchstaben auf der Verpackung.

Außerdem ist jede Melone mit einem Aufkleber mit folgenden Angaben gekennzeichnet: Name der geografischen Angabe „Melon du Quercy“ in einer Schriftgröße, die mindestens halb so groß ist wie die der größten Buchstaben auf dem Aufkleber mit Ausnahme der Buchstaben des EU-Zeichens für g. g. A.

4. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Melon du Quercy“ umfasst die folgenden Gemeinden:

Departement Lot:

die Gemeinden Aujols, Bach, Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelnau-Montratier-Sainte-Alauzie, Cézac, Cieurac, Concots, Cremps, Escamps, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Fontanes, L'Hospitalet, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lalbenque, Lascabanes, Mauroux, Le Montat, Montcuq-en-Quercy-Blanc, Montdoumerc, Montlauzun, Pern, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmié, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-Flaunac, Saux, Sauzet, Sérignac, Vaylats, Villesèque.

Departement Lot-et-Garonne:

die Gemeinden Anthe, Auradou, Beauville, Blaymont, Bourlens, Castelculier, Cauzac, Cazideroque, Clermont-Soubiran, Courbiac-Dausse, Dondas, Engayrac, Frespech, Grayssas, Haute-fage-la-Tour, Lafox, Masquières, Massels, Massoulès, Montayral, Penne-d'Agenais, Puymirol, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Martin-de-Boville, Saint-Maurin, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vite, Tayrac, Thézac, Tournon-d'Agenais, Trémons, Trentels, Saint-Georges.

Departement Tarn-et-Garonne:

Die Kantone Aveyron-Lère, Moissac, Pays de Serres — Sud Quercy, Quercy-Aveyron;

die Gemeinden Boudou, Bourg-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castelsagrat, Cayrie, Corbarieu, Gasques, Genebrières, Goudourville, Labastide-de-Penne, Lapenche, Lavaurette, Léojac, Malause, Monclar-de-Quercy, Montauban, Monteils, Montjoi, Mouillac, Perville, Pommevic, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Reyniès, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Georges, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent-Lespinnasse, La Salvetat-Beimontet, Septfonds, Valence, Varennes, Verlhac-Tescou, Villebrumier.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Klima ist durch den Wechsel zwischen (frischen und feuchten) Luftströmen vom Ozean und (warmen und trockenen) Luftmassen aus dem Mittelmeerraum gekennzeichnet, was zu hohen Temperaturunterschieden führt. Dieses gemäßigte Klima eignet sich gut für den Melonenanbau.

Bei den Anbauflächen handelt es sich um Tonkalkböden. Diese sind für den Melonenanbau besonders geeignet.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die „Melon du Quercy“ ist aus Charentais-Sorten hervorgegangen, die eine glatte oder gemusterte Schale mit mehr oder weniger tiefen Rillen aufweisen.

Sie zeichnet sich durch orangefarbenes, saftiges, festes und zugleich zartes Fruchtfleisch aus.

Die Auswahl der Sorten nach agronomischen und aromatischen (Aroma, Geschmack usw.) Kriterien in Verbindung mit den Tonkalkböden, dem besonderen Klima und den Erntekriterien (optimaler Reifegrad) sind entscheidende Faktoren für die Erzeugung von Früchten, die ihr gesamtes Potenzial entfalten: süßer Geschmack (mindestens 11 °Brix), ausgeprägte Geruchs- und Geschmacksnoten, kräftige und charakteristische Aromen.

Ursächlicher Zusammenhang

Die Boden- und Klimaverhältnisse in dem geografischen Gebiet tragen zur Erzeugung aromatischer Früchte bei.

Einerseits ermöglichen die ausgewogenen und gut durchlüfteten Tonkalkböden ein regelmäßiges Pflanzenwachstum und einen ausgewogenen Mineraliengehalt der Früchte.

Andererseits wirkt sich das besondere Klima des Quercy auf den Fruchtansatz aus, was zu einer optimalen Zahl von Früchten pro Pflanze führt. So wird jede Frucht besser mit Nährstoffen versorgt. Darüber hinaus fördern die — insbesondere im Sommer — vorherrschenden (warmen und trockenen) Luftströmungen aus dem Mittelmeerraum die Reifung der Früchte.

Die Qualität der „Melon du Quercy“ beruht auch auf dem Know-how der in diesem Bereich tätigen Betriebe, das sich insbesondere in der Auswahl von für das Anbaugebiet besonders geeigneten Sorten, der Ernte bei optimalem Reifegrad und der für die Aufbereitung der Melonen nach der Ernte optimierten Zeitspanne niederschlägt.

Das Ansehen des Erzeugnisses ist darauf zurückzuführen, dass die Hersteller die „Melon du Quercy“ bereits seit 1994 unter diesem Namen vermarkten. Die zahlreichen Veranstaltungen zur Vermarktung des Erzeugnisses tragen ebenfalls zu seinem Bekanntheitsgrad bei; hierzu zählen beispielsweise das Mitte August stattfindende Fest in Belfort du Quercy und die Saisoneroöffnung im Juli 1994 auf den Messen in der Präfektur Lot, über die in der lokalen Presse ausführlich berichtet wurde. Im Juli 1996 titelte die Zeitung *Dépêche du Midi* „L'excellence du „Melon du Quercy““ (*Herausragende Qualität der Melon du Quercy*).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/FinPNOCDCIGPMelonDuQuercy2017.pdf>

Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2019/C 3/06)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung wird in der DOOR-Datenbank der Kommission veröffentlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Lammefjordskartofler“

EU-Nr.: PGI-DK-02209 — 15.12.2016

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

1. Name

„Lammefjordskartofler“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Dänemark

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die Kartoffeln mit dem Namen „Lammefjordskartofler“ zeichnen sich durch eine dünne und deutlich glattere und glänzendere Schale als andernorts angebaute Kartoffeln aus. Dank ihrer feinen Schale können „Lammefjordskartofler“ im Unterschied zu anderen Speisekartoffeln auch mit Schale verzehrt werden. Aufgrund dieser feinen Schale bewahrt das Fruchtfleisch zudem während der Lagerung seine helle Farbe, während bei in anderen Bodenarten angebauten Speisekartoffeln die Oberfläche mit der Zeit nachdunkelt und das Fruchtfleisch eine gelblichere Farbe annimmt. Diesen speziellen Charakter verdankt die Schale der besonderen Bodenart des Lammefjords, die bewirkt, dass die Schale während des Wachstums und der Ernte unversehrt bleibt.

„Lammefjordskartofler“ sind reife Kartoffeln; die Bezeichnung bezieht sich somit nicht auf „Frühkartoffeln“. Sie reifen in der Erde aus, weshalb die Ernte erst um den 1. Juli beginnt.

„Lammefjordskartofler“ sind gewaschene Kartoffeln.

„Lammefjordskartofler“ sind die gesamte Saison über kochfest.

„Lammefjordskartofler“ müssen die Qualitätsnormen für Speisekartoffeln der Klasse 1 gemäß der Anlage 13 der dänischen Rechtsverordnung Nr. 450 vom 16. Mai 2011 betreffend den Anbau usw. von Kartoffeln erfüllen oder den Anforderungen an Speisekartoffeln gemäß der UNECE-Norm FFV-52 entsprechen.

Bei Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ dürfen jedoch höchstens 5 % der Oberfläche von Kartoffelschorf, Pulverschorf, Netzschorf oder Wurzeltötern (Kartoffelpocken) bedeckt sein. In einer Partie „Lammefjordskartofler“ dürfen höchstens 8 % (GHT) der Knollen mit diesem Mangel behaftet sein.

In der gleichen Verpackung verpackte Kartoffeln dürfen sich im Umfang höchstens um 15 mm zwischen der größten und der kleinsten Knolle unterscheiden, damit der Verbraucher ein Erzeugnis von gleichmäßiger Größe erhält.

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

—

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

Alle Erzeugungsschritte — vom Setzen der Pflanzkartoffeln in den Boden bis zur Sortierung der Kartoffeln — werden im abgegrenzten Gebiet durchgeführt.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Anbau

Der Anbau von Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ muss nach der Norm Global GAP (Global Partnership for Good Agricultural Practices) erfolgen. Bei der Erzeugung von Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ darf kein Schlamm eingesetzt werden.

Die Ernte der Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ beginnt erst um den 1. Juli herum, damit sichergestellt ist, dass die Kartoffeln ausreichend gereift sind und sich somit gut zur Lagerung eignen. Die Ernte sollte — wegen der sinkenden Temperaturen — nach Möglichkeit bis Mitte Oktober abgeschlossen sein.

Lagerung

Die Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ werden in kleineren Holzkisten gelagert und nicht etwa lose oder in Mieten. „Lammefjordskartofler“ sind bei einer Höchsttemperatur von 5 °C zu lagern und vor dem Verpacken vorzuwärmen, damit die Gefahr der Beschädigung der Kartoffeln auf ein Minimum reduziert wird.

Sortierung

Die Sortierung der Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ mit Blick auf die Erfüllung der besonderen Anforderungen hinsichtlich Kartoffelschorf, Pulverschorf, Netzschorf oder Wurzeltöttern (Kartoffelpocken) erfordert spezielle Fachkenntnis und Aufmerksamkeit. Aus diesem Grund erfolgt die Sortierung in den angemeldeten Packstellen am Lammefjord.

Betriebe, die Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ verpacken, unterliegen der Norm Global GAP.

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

Die Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ werden dem Endverbraucher in Packungen von bis zu 15 kg angeboten.

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

Sowohl Fertigpackungen als auch offene Verpackungen sind mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

- a) Produktbezeichnung „Lammefjordskartofler“. Name und Anschrift der Packstelle;
- b) Speisekartoffeln;
- c) Größensortierung gemäß Vorgabe in der Produktspezifikation;
- d) Sorte.

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

Die Lammefjord-Region umfasst vier eingedeichte Fjordgebiete in der Großgemeinde Odsherred auf der Insel Seeland:

- den eingedeichten Teil des Lammefjords, der geografisch durch den Ringkanal und den Audebodamm begrenzt wird;
- den Landstrich Svinninge Vejle, der nach Süden, Westen und Norden durch den Ringkanal und nach Osten durch die Eisenbahnstrecke Svinninge-Hørve begrenzt wird;
- den Sidinge Fjord, der durch den Sidingedamm und einen Landwasserkanal begrenzt wird;
- den Landstrich Klintsø, der durch Entwässerungskanäle begrenzt wird.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Bei den Anbauböden auf dem Lammefjord handelt es sich um durch Eindämmung gewonnenen Meeresboden (Fjordboden) mit schlickartiger Beschaffenheit. Als erstes Gebiet in der Lammefjord-Region wurde der Sidinge Fjord trockengelegt (Beginn der Trockenlegung 1841). Darauf folgte die Trockenlegung des Landstrichs Svinninge Vejle. Im Jahr 1873 begann man mit der Eindeichung des größten Abschnitts, des Lammefjords. Zuletzt wurde der Landstrich Klintsø trockengelegt.

Der Untergrund besteht aus Lehm und Mergel oder Lehm und mit Schlick vermischem Sand. Auf diesem Untergrund liegt eine durch pflanzliche und tierische Stoffe gebildete Schlickschicht von mehreren Metern Dicke. Große Teile des Lammefjords sind nahezu steinfrei, und durch die zahlreichen alten Muschel- und Austernschalen weist der Boden einen natürlich hohen Kalkgehalt auf.

Das Klima auf dem Lammefjord ist für den Anbau von Kartoffeln optimal: milde Winter und kühle Sommer sowie ein gleichmäßig über das ganze Jahr verteilter Niederschlag. Zwar ist Odsherred vergleichsweise niederschlagsarm, doch verfügt das Lammefjord-Gebiet dank der Entwässerungskanäle über gute Bewässerungsmöglichkeiten. Diese gestatten es den Erzeugern in diesem Gebiet, die Wasserzufuhr zu den Kartoffelpflanzen zu einem gewissen Grade selbst zu steuern. Da die natürliche Regenmenge in der Regel nicht ausreicht, können die Erzeuger die Wachstumsbedingungen hier somit selbst optimieren, im Gegensatz zu anderen Landesteilen, wo sich zu große Regenmengen unter Umständen negativ auf die Kartoffelernte auswirken.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Kartoffeln aus der Lammefjord-Region unterscheiden sich darin deutlich von Kartoffeln aus anderen Regionen, dass sie ihre charakteristische helle Oberfläche auch während der Aufbewahrung/Lagerung beibehalten. Die Farbe bleibt erhalten, weil die Sandkörner in den Sandböden abgeschliffen sind und somit weicher und runder als bei gewöhnlichen Sandböden, sodass die Kartoffeln bei der Ernte keine Risse davontragen. Kartoffeln aus der Lammefjord-Region können daher in Kühlräumen aufbewahrt und das ganze Jahr über verarbeitet werden, ohne dass eine Verfärbung der Oberfläche einsetzt. Eine Kartoffel mit Rissen in der Oberfläche würde während der Aufbewahrung/Lagerung nachdunkeln.

Die Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ eignen sich — im Gegensatz zu anderen ausgereiften Speisekartoffeln — auch ungeschält zum Verzehr.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Die besondere Qualität der Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ ergibt sich aus den Anbaubedingungen im ehemaligen Fjordboden. Ihre glatte Oberfläche verdankt die Kartoffel der schonenden Behandlung, die die besonderen Bodenverhältnisse ermöglichen. Die abgeschliffenen Sandkörner des Sandbodens sorgen dafür, dass bei der Ernte keine Risse in der Kartoffeloberfläche entstehen und die Kartoffeln deshalb mit glatter Oberfläche eingelagert werden können. Kartoffeln mit glatter Oberfläche sind weniger anfällig für Schorf als Kartoffeln, die in Böden mit einem höheren Gehalt an Stein- und Sandpartikeln angebaut werden, welche während des Wachstums und der Ernte Risse verursachen können. Die Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ eignen sich deshalb gut zur Lagerung.

Die Bezeichnung „Lammefjordskartofler“ ist in Dänemark allgemein bekannt. In vielen Lebensmittelgeschäften werden diese Kartoffeln in Verpackungen mit dem Aufdruck „Lammefjordskartofler“ verkauft. Auch die Lastkraftwagen, die die Kartoffeln täglich aus dem Anbauggebiet zu den großen Lebensmittelvertriebszentralen im Großraum Kopenhagen und auf Jütland befördern, tragen große Aufschriften mit dem Logo „Lammefjordskartofler“, wodurch die Bekanntheit des Anbaugebiets am Lammefjord weiter gefördert wird.

Die Kartoffeln mit der g. g. A. „Lammefjordskartofler“ sind einer der Gründe dafür, dass der Lammefjord in der breiten Öffentlichkeit in Dänemark mit Gemüse von hoher Qualität und insbesondere Kartoffeln verknüpft wird. Im Nachschlagewerk „Den store danske Encyklopædi“ wird der Lammefjord wie folgt beschrieben: „Der trockengelegte Fjordboden weist eine reichhaltige Pflanzenproduktion auf: Getreide, Saatgut und Gemüse. Der Lammefjord ist für seine Möhren und Kartoffeln bekannt und war dies vor 1980 auch für Blumenzwiebeln und Spargel.“

Der Lammefjord wird oft ausdrücklich genannt, wenn in dänischen und ausländischen Medien über die Erfolge dänischer Restaurants in den letzten Jahren mit Menüs auf der Grundlage von skandinavischen Zutaten berichtet wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Revideret%20varespecifikation%20BGB-Lammefjordskartofler%20april%202017.pdf>

Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2019/C 3/07)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung wird in der DOOR-Datenbank der Kommission veröffentlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„ANTEQUERA“

EU-Nr.: PDO-ES-00327-AM02 — 19.3.2018

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

1. Name(n)

„Antequera“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Natives Olivenöl extra, das aus der Frucht des Olivenbaums (*Olea europaea* L.) ausschließlich durch physikalische oder mechanische Verfahren bei einer Temperatur gewonnen wird, bei der die natürliche chemische Zusammensetzung des Öls nicht verändert wird und somit der Geschmack, das Aroma und die Eigenschaften der Frucht, aus der es stammt, erhalten bleiben.

In organoleptischer Hinsicht weist dieses Öl ein mittel bis stark ausgeprägtes fruchtiges Aroma von grünen Oliven, anderen reifen Früchten, Mandeln, Bananen und frischem Gras auf. Hinzu kommen eine bittere und scharfe Note von schwacher bis mittlerer Intensität, die ausgezeichnet mit den leicht süßlichen Aromen harmonisieren.

Bei den durch die Ursprungsbezeichnung „Antequera“ geschützten Ölen handelt es sich grundsätzlich um natives Olivenöl extra mit folgenden Merkmalen:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Säuregehalt (in %):	höchstens 0,3
Peroxidzahl (meq Sauerstoff je kg Öl)	höchstens 10
K ₂₇₀ (Extinktionskoeffizient 270 nm)	höchstens 0,18
Organoleptische Merkmale:	
Fruchtigkeitsmedian	mindestens 4
Fehlermedian	gleich 0

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

Natives Olivenöl extra, das aus den Früchten von Olivenbäumen (*Olea europea* L.) der Sorte Hojiblanca gewonnen wird, wobei in geringem Umfang weitere Sorten wie Picual bzw. Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla bzw. Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga und Verdial de Huévar enthalten sein können.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Die Hauptsorte ist Hojiblanca, da sie auf mehr als 90 % der Olivenanbaufläche des Gebiets angebaut wird. Die übrigen Sorten sind Nebensorten, da sie in dem Gebiet weniger verbreitet sind. Die nachstehenden Sorten gelten als einheimische Sorten, die ihren Ursprung in dem Gebiet haben: Hojiblanca und Gordal de Archidona.

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

Die zur Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Oliven stammen von eingetragenen, im Erzeugungsgebiet gelegenen Olivenhainen mit den zugelassenen Sorten.

Das Öl wird in zugelassenen Ölmöhlen hergestellt, die im Erzeugungsgebiet liegen und die vorgegebenen Bedingungen erfüllen.

Die Erzeugungsschritte sind: Reinigen, Waschen und Wiegen der Oliven, Kneten der Olivenmasse, Trennung der festen und flüssigen Bestandteile durch kontinuierliches Zentrifugieren, Trennung der flüssigen Bestandteile durch kontinuierliches Zentrifugieren, Dekantieren und Lagerung.

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

„Das Öl wird in den geltenden Vorschriften entsprechende Behältnisse aus dunklem Glas, dunklem Kunststoff, mit lebensmittelechtem Material beschichtetem Metall oder lebensmittelechter Keramik abgefüllt, da diese die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Öls über einen längeren Zeitraum bewahren und die Qualität des Erzeugnisses nicht beeinflussen, weil sie den Einfall von die Oxidationsprozesse beschleunigendem Licht begrenzen.“

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

Die Handelsetiketten der einzelnen eingetragenen Unternehmen unterliegen hinsichtlich der Verwendung des Logos der Ursprungsbezeichnung der Aufsicht durch den Regelungsausschuss. Sie müssen folgenden Hinweis enthalten: „Denominación de Origen Protegida Antequera“ (geschützte Ursprungsbezeichnung Antequera) oder das Symbol der Ursprungsbezeichnung und das Symbol der Union.

Jede Verpackung, in der das Öl an den Endverbraucher verkauft wird, muss mit einem Garantiesiegel, dem nummerierten, vom Regelungsausschuss vergebenen Etikett oder Rückenetikett versehen sein oder der Kontrolle dieses Ausschusses in Bezug auf die Verwendung des Logos der Ursprungsbezeichnung unterliegen. Diese Rückenetiketten werden ausschließlich im eingetragenen Abfüllbetrieb so angebracht, dass eine Wiederverwendung nicht möglich ist.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Anbaugebiet umfasst die Flächen in folgenden Gemeinden der Provinz Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco und Villanueva de Tapia sowie die Gemeinde Palenciana in der Provinz Córdoba.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Anbaugebiet ist in einer Landschaft gelegen, die durch die Senke von Antequera gebildet wird, welche sich am äußersten westlichen Rand der in Andalusien gelegenen Senken der Betischen Kordillere befindet. Im Norden grenzt sie an die Provinzen Córdoba und Sevilla, im Westen an die Provinzen Sevilla und Cádiz und im Osten an die Provinz Granada. Die südliche Grenze bilden mehrere Bergketten des Subbetikums, die das Gebiet von den Montes de Málaga abgrenzen, nämlich die Berge um das Guadalhorce-Tal und die Bergkette Serranía de Ronda; alle diese Landschaften liegen in der Provinz Málaga.

Das Gebiet weist besondere geomorphologische Merkmale und klimatische Bedingungen auf. Die Region umfasst ein Becken von sanfter Geländebeschaffenheit (400-600 m ü. M.), das von einer Reihe von Bergketten im Norden (Sierras Subbéticas) und im Süden (Sistema Penibético) umgeben ist; dadurch herrschen für den Olivenbaumanbau besondere mikroklimatische Bedingungen und Bodenverhältnisse.

Die Olivenhaine befinden sich in einer Höhe von 450-600 m ü. M. auf mitteltiefen, sehr tonhaltigen Böden (20-70 % Carbonate). Andererseits sorgt der Umstand, dass die Landschaft von Antequera in einer abflusslosen Senke gelegen ist, die verschiedene fluviale Terrassen mit einer Vielzahl von tertiären Ablagerungen aufweist, u. a. roten Lehm aus dem Mio.-Pliozän, für einen hohen Kaliumgehalt und einen hohen Feuchtigkeitsgehalt der Böden; diese Bedingungen begünstigen das Wachstum der Olivenbäume, denn bei mehr als 90 % des Anbaugebiets handelt es sich um nicht bewässerte Flächen. Im Gebiet von Antequera herrscht gemäßigt-warmes Mittelmeerklima, das durch die Lage in den intrabetischen Senken Andalusiens auch geringfügig vom Kontinentalklima beeinflusst ist. Diese Lage sorgt für starke Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter sowie zwischen Tag und Nacht. Die Durchschnittstemperaturen des kältesten Monats (Januar oder Dezember) liegen zwischen 6 °C und 9 °C. In den heißesten Monaten (Juli und August) betragen die Durchschnittstemperaturen 22 °C bis 27 °C.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das native Olivenöl extra mit der g. U. „Antequera“ ist aus organoleptischer Sicht von einem mittel- bis stark fruchtigen Geschmack grüner Oliven gekennzeichnet und weist einen Fruchtigkeitsmedian von mindestens 4 auf, der von einer Reihe positiver Noten von anderen reifen Früchten, Mandeln, Bananen und frischem Gras ergänzt wird. Diese Öle weisen eine mittlere bis stark Bitterkeit und Schärfe auf, die mit dem leicht süßen Geschmack ausgezeichnet harmonisieren. Was die physikalisch-chemischen Eigenschaften anbelangt, so zeichnet sich das Erzeugnis durch einen geringen Säuregehalt (weniger als 0,3 %), eine niedrige Peroxidzahl (unter 10) und eine geringe Ultraviolett-Absorption (K_{270}) (unter 0,18) aus.

Das Erzeugnis weist eine sehr ausgewogene Zusammensetzung an Fettsäuren auf. Es verfügt über einen hohen Gehalt an Ölsäure (78-81 %) und einen mittelhohen Gehalt an Linolsäure (5-8 %). Das Verhältnis zwischen einfach ungesättigten und gesättigten Fettsäuren ist hoch (zwischen 11 und 15) und das Verhältnis zwischen Fett- und Linolsäuren ist durchschnittlich (15 bzw. 12), wodurch es als leichtes Öl wahrgenommen wird.

Durch den hohen Tocopherolgehalt ist das Öl relativ lange haltbar. Der Tocopherolgehalt ist auch für den Vitamin-E-Reichtum des Öls aus Antequera verantwortlich.

Die unverseifbaren Bestandteile des Öls aus Antequera zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an Methylsterinen aus, der über 30 mg/100 g Öl liegt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen des Erzeugnisses

Die Toleranz der einheimischen Sorte Hojiblanca gegenüber den Tonböden des geografischen Gebiets, die darauf zurückzuführen ist, dass die Bäume Kalk aus dem Boden aufnehmen müssen, sowie das vom Kontinentalklima beeinflusste Mittelmeerklima des Gebiets in der Senke von Antequera mit seinen kühlen und trockenen Wintern sorgen dafür, dass die von den Olivenhainen dieses Gebiets in den Monaten mit niedriger Temperatur geernteten Oliven der einheimischen Sorte Hojiblanca in sensorischer Hinsicht ein Öl hervorbringen, das ein fruchtiges Aroma von grünen Oliven mit einem Fruchtigkeitsmedian von mindestens 4, positive Merkmale von anderen reifen Früchten, Mandeln, Bananen und frischem Gras, Bitterkeits- und Schärfenoten leichter bis mittlerer Intensität sowie in physikalisch-chemischer Hinsicht einen Säuregehalt von unter 0,3 %, eine Peroxidzahl von unter 10 und eine UV-Absorption von unter 0,18 aufweist.

Außerdem verzögern die für das geografische Gebiet charakteristischen niedrigen Temperaturen im Winter die Reifezeit der einheimischen Sorte Hojiblanca, was eine Veränderung des Säureprofils des Öls bewirkt, wobei der zwischen 78 % und 81 % liegende Ölsäuregehalt zulasten des Gehalts an gesättigten und ungesättigten Fettsäuren gesteigert wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Der vollständige Wortlaut der Produktspezifikation kann unter folgender Adresse abgerufen werden:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>; der Link zur Produktspezifikation findet sich unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung.

oder auf der Homepage der Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung) (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>) unter folgendem Suchbaum: „Áreas de actividad“/„Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Aceite de oliva virgen extra“; der Link zur Produktspezifikation findet sich unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung.

Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2019/C 3/08)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung wird in der DOOR-Datenbank der Kommission veröffentlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Cotechino Modena“

EU-Nr.: PGI-IT-01500-AM01 — 20.4.2018

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

1. Name(n)

„Cotechino Modena“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

„Cotechino Modena“ ist ein gekochtes Erzeugnis von zylindrischer Form, das zum Zeitpunkt seines Inverkehrbringens folgende organoleptische, chemische und physikalisch-chemische Merkmale aufweist:

Organoleptische Eigenschaften

Konsistenz: Das Erzeugnis muss sich leicht in Scheiben schneiden lassen, die nicht zerfallen dürfen.

Aussehen beim Anschnitt: feste Scheiben mit gleichmäßiger Körnung.

Farbe der Scheibe: Rosa bis Rot, von ungleichmäßiger Farbe.

Geschmack: typischer Geschmack.

Chemische und physikalisch-chemische Merkmale des Fleisches:

Gesamteiweißgehalt: mindestens 17 %

Verhältnis Fett/Eiweiß: höchstens 1,9

Verhältnis Kollagen/Eiweiß: höchstens 0,5

Verhältnis Wasser/Eiweiß: höchstens 2,7.

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

Bei „Cotechino Modena“ handelt es sich um eine Mischung aus Schweinefleisch, das sich aus quergestreiften Muskeln, Schweinefett, Schwarte, Salz sowie zerstoßenem Pfeffer und/oder Pfefferkörnern zusammensetzt. Zutaten, die ebenfalls verwendet werden können: Wein, Wasser nach den bewährten Herstellungsverfahren, natürliche Aromen, Gewürze und Gewürzkräuter, Zucker und/oder Dextrose und/oder Fructose, Natriumnitrit und/oder Kaliumnitrit bis zu einem Anteil von höchstens 140 ppm, Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz. Raucharomen sind nicht zulässig. Diese Mischung wird in Hüllen aus natürlichem oder künstlichem Material gefüllt.

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

Die Herstellung von „Cotechino Modena“ umfasst folgende Erzeugungsschritte: Zubereitung der Rohwaren, Mahlen, Rühren, Verschnüren sowie anschließendes Trocknen bei Erzeugnissen, die frisch in den Handel kommen, und gegebenenfalls Vorgaren und geeignete Hitzebehandlung bei Erzeugnissen, die gegart in den Handel kommen.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

„Cotechino Modena“ wird als Ganzes in den Verkehr gebracht. Die frischen Erzeugnisse werden lose oder verpackt und die gegarten Erzeugnisse in geeigneten luftdichten Verpackungen in den Verkehr gebracht. Die Verpackungsvorgänge dürfen ausschließlich in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Gebiet erfolgen.

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

Die geschützte geografische Angabe „Cotechino Modena“ wird in deutlicher und unverwischbarer Schrift, die sich klar von allen anderen schriftlichen Angaben abhebt, auf dem Etikett angebracht, unmittelbar gefolgt von dem Hinweis „geschützte geografische Angabe“ und/oder der Abkürzung „g. g. A“. Der Hinweis auf weitere, nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale ist unzulässig. Die Verwendung von Angaben, die auf Namen, Firmenbezeichnungen oder private Marken Bezug nehmen, ist zulässig, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen.

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

„Cotechino Modena“ wird im traditionellen Verarbeitungsgebiet hergestellt, das geografisch durch das gesamte Gebiet der nachstehenden italienischen Provinzen abgegrenzt wird: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Mailand, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantua, Verona und Rovigo.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Cotechino Modena“ verdankt seinen Ruf dem geografischen Ursprung an den Orten, an denen das Erzeugnis traditionell hergestellt wird. Es ist das „Urerzeugnis“, aus dem alle Wurstwaren mit Schwarte hervorgegangen sind, die ursprünglich in Modena und anschließend auch in anderen Regionen Norditaliens hergestellt wurden, wo die handwerklichen Regeln dieser reinen Schweinefleischerzeugnisse weitergegeben und verbreitet wurden. Seit der Zeit des Herzogtums Mailand genießt „Codeghin“ im gesamten Gebiet der Poebene einen hervorragenden Ruf. Das Geschick und das handwerkliche Können, das traditionell unter Einhaltung der Bräuche von Generation zu Generation weitergegeben wurde, bilden einen wesentlichen Bestandteil dieses Erzeugnisses, dessen Merkmale auch heute von Umweltfaktoren und menschlichen Einflüssen abhängig sind.

Die Merkmale dieses Erzeugnisses mit geografischer Angabe sind abhängig von den natürlichen und menschlichen Faktoren des Erzeugungsgebiets. Die Umweltbedingungen des abgegrenzten Gebiets entsprechen denen des typischen Klimas in Nord- und Mittelitalien. Die Bedeutung des Zusammenhangs mit dem traditionellen Erzeugungsgebiet besteht im handwerklichen Können der Verarbeiter, da sich die Handwerker im Laufe der Zeit darauf spezialisiert haben, die Fortführung der Verarbeitungsverfahren des Erzeugnisses unter umfassender Beachtung der Tradition zu ermöglichen. Im Gegensatz zum einfachen „Cotechino“ wird die g. g. A. „Cotechino Modena“ nach wesentlich strengeren Vorgaben hergestellt, die aus dem Verfahren hervorgegangen sind, das seit Jahrhunderten in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angewandt wird. Die Gesamtheit der Traditionen und Umweltbedingungen ist eng mit der sozio-ökonomischen Entwicklung verknüpft, die das Erzeugungsgebiet kennzeichnet, sodass das Erzeugnis unnachahmliche Eigenschaften erhält.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Cotechino Modena“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 47 vom 26. Februar 2018 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2019/C 3/09)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung wird in der DOOR-Datenbank der Kommission veröffentlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Zampone Modena“

EU-Nr.: PGI-IT-01501-AM01 — 20.4.2018

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

1. Name(n)

„ZAMPONE MODENA“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt

Der Name „Zampone Modena“ ist einem gekochten Pökelerzeugnis vorbehalten, das zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende organoleptische, chemische und physikalisch-chemische Merkmale aufweist:

Merkmale:

Konsistenz: Das Erzeugnis muss leicht in Scheiben zu schneiden sein, die nicht zerfallen dürfen.

Aussehen beim Anschnitt: feste Scheiben mit gleichmäßiger Körnung.

Farbe der Scheibe: rosa bis rot, von ungleichmäßiger Farbe.

Geschmack: typischer Geschmack.

Chemische und physikalisch-chemische Merkmale des Fleisches:

Gesamteiweißgehalt: mindestens 17 %

Verhältnis Fett/Eiweiß: höchstens 1,9

Verhältnis Kollagen/Eiweiß: höchstens 0,5

Verhältnis Wasser/Eiweiß: höchstens 2,70.

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

Bei „Zampone di Modena“ handelt es sich um eine Mischung von Schweinefleisch, das sich aus quergestreiften Muskeln, Schweinefett, Schwarte, Salz sowie zerstoßenem Pfeffer oder Pfefferkörnern zusammensetzt. Zutaten, die ebenfalls verwendet werden können: Wein, Wasser nach den bewährten Herstellungsverfahren, natürliche Aromen, Gewürze und Gewürzkräuter, Zucker und/oder Dextrose und/oder Fruktose, Natriumnitrit und/oder Kaliumnitrit bis zu einer Höchstmenge von 140 ppm, Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz. Raucharomen sind nicht zulässig. Diese Mischung wird in eine natürliche Hülle aus der Haut des Spitzbeins einschließlich der Endglieder gefüllt und am oberen Ende verschnürt.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

Die Herstellung von „Zampone Modena“ umfasst folgende Erzeugungsschritte: Zubereitung der Rohwaren, Mahlen, Rühren, Verschnüren sowie anschließendes Trocknen bei Erzeugnissen, die frisch in den Handel kommen, und gegebenenfalls Vorgaren und geeignete Hitzebehandlung bei Erzeugnissen, die gegart in den Handel kommen.

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

„Zampone Modena“ wird als Ganzes in den Verkehr gebracht, die frischen Erzeugnisse lose oder verpackt und die gegarten Erzeugnisse in geeigneten luftdichten Verpackungen. Die Verpackungsvorgänge dürfen ausschließlich in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Gebiet erfolgen.

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

Die geschützte geografische Angabe „Zampone Modena“ wird in deutlicher und unverwischbarer Schrift, die sich klar von allen anderen schriftlichen Angaben abhebt, auf dem Etikett angebracht, unmittelbar gefolgt von dem Hinweis „geschützte geografische Angabe“ und/oder der Abkürzung „g. g. A“. Der Hinweis auf weitere, nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale ist unzulässig. Die Verwendung von Angaben, die auf Namen, Firmenbezeichnungen oder private Marken Bezug nehmen, ist zulässig, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen.

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

„Zampone Modena“ wird im traditionellen Erzeugungsgebiet hergestellt, das geografisch durch das gesamte Gebiet der nachstehenden italienischen Provinzen abgegrenzt wird: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Mailand, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantua, Verona und Rovigo.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Zampone Modena“ verdankt seinen Ruf dem geografischen Ursprung an den Orten, an denen das Erzeugnis traditionell hergestellt wird. „Zampone Modena“ stammt ursprünglich aus Modena und wurde anschließend auch in anderen Regionen Norditaliens hergestellt, wo die handwerklichen Regeln für die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren aus reinem Schweinefleisch weitergegeben und verbreitet wurden. Der historische Ursprung von „Zampone Modena“ lässt sich bis in das 16. Jahrhundert zurückverfolgen. Das Geschick und handwerkliche Können, das traditionell unter Einhaltung der Bräuche von Generation zu Generation weitergegeben wurden, bilden einen wesentlichen Bestandteil dieses Erzeugnisses, dessen Merkmale auch heute noch von Umweltfaktoren und menschlichen Einflüssen abhängig sind. Das Ansehen von „Zampone Modena“ ist durch zahlreiche literarische Zeugnisse belegt.

Die Merkmale eines Erzeugnisses mit geografischer Angabe sind abhängig von natürlichen und menschlichen Faktoren des Erzeugungsgebiets. Die Umweltbedingungen im abgegrenzten Gebiet entsprechen denen des typischen Klimas in Nord- und Mittelitalien. Die Bedeutung des Zusammenhangs mit dem traditionellen Erzeugungsgebiet besteht im handwerklichen Können der Verarbeiter, da sich die Handwerker im Laufe der Zeit darauf spezialisiert haben, die Fortführung der Verarbeitungsverfahren des Erzeugnisses unter umfassender Beachtung der Tradition zu ermöglichen. Die Gesamtheit der Traditionen und Umweltbedingungen ist eng mit der sozioökonomischen Entwicklung verknüpft, die das Erzeugungsgebiet kennzeichnet, sodass das Erzeugnis unnachahmliche Eigenschaften erhält.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Zampone Modena“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 47 vom 26.2.2018 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen werden: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2019/C 3/10)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung wird in der DOOR-Datenbank der Kommission veröffentlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„CULURGIONIS D’OGLIASTRA“

EU-Nr.: PGI-IT-01307-AM01 — 10.5.2018

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

1. Name(n)

„Culurgionis d’Ogliastra“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.5. Teigwaren

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

Die „Culurgionis d’Ogliastra“ sind ein Erzeugnis aus frischen Teigwaren in Form eines Täschchens, das von Hand geschlossen wird und eine Füllung enthält, die aus einer Mischung aus frischen Kartoffeln oder getrockneten Kartoffelflocken, Käse, pflanzlichen und/oder tierischen Fetten und Aromen besteht. Die Form des geschlossenen Teigtäschchens erinnert an eine Kornähre.

Beim Inverkehrbringen weisen die „Culurgionis d’Ogliastra“ die nachfolgenden physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale auf:

Physikalische Eigenschaften:

- Form: Das fertige Erzeugnis hat die Form eines Täschchens, das auf der gewölbten Seite in einer typischen Form, die an eine Kornähre erinnert, verschlossen wird;
- Gewicht eines Culurgionis d’Ogliastra: mindestens 20 g bis maximal 33 g;
- Gewichtsverhältnis Teighülle/Füllung: mindestens 0,5 bis maximal 2,0;
- Zahl der Verschlussstellen der Teighülle über der Füllung: ≥ 10 .

Chemische Eigenschaften:

- Gesamtprotein: zwischen 5,0 und 16,0 %;
- Fett: zwischen 5 % und 15 %;
- Kohlenhydrate: zwischen 20 % und 40 %;

Organoleptische Eigenschaften:

- Konsistenz: weich, aus homogener Masse;
- Farbe: Teig: Weiß bis leicht gelblich;
- Farbe der Füllung: kräftiges Gelb, eventuell mit grünlichen Streifen, die durch die Zugabe von Minze und/oder Basilikum entstehen;

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

- Geschmack: säuerlicher und würziger Geschmack, der je nach Käsemischung mehr oder weniger ausgeprägt ist, leicht durchsetzt vom süßen Geschmack der Kartoffeln; würziger Nachgeschmack.
- Ausgeprägter Duft nach Grieß und Mehl sowie nach den enthaltenen Kräutern und Gewürzen (Minze, Basilikum, Knoblauch, Zwiebel).

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

Die Zubereitung der „Culurgionis d'Ogliastra“ ist in zwei Schritte unterteilt: die Zubereitung der Teighülle und die Zubereitung der Füllung. Verwendet werden folgende Zutaten:

1. *Zutaten Teighülle:*

- Hartweizengrieß und Weichweizenmehl: jeweils in unterschiedlichen Anteilen von 15 % bis 70 % (Angabe in Gewichtsprozent der Teighülle). Die verwendeten Grieß-/Mehlsorten müssen einen Eiweißgehalt von mindestens 11,5 % haben;
- Schweineschmalz: 0,5 % bis 6,0 % bzw. alternativ 3,0 % bis 7,0 % Butter oder natives Olivenöl extra (Angabe in Gewichtsprozent der Teighülle);
- Salz: so viel wie nötig;
- Wasser so viel wie nötig.

2. *Zutaten Füllung:*

- Kartoffeln: 60 % bis 80 % bzw. alternativ 15 % bis 45 % Kartoffelflocken (Angabe in Gewichtsprozent der Füllung);
- Käsemischung: Casu Axedu (Synonyme: Casu Agedu, Fruhe oder Viscidu) und/oder Pecorino und/oder Ziegen- und Schafskäse und/oder Ziegenkäse und/oder Kuhmilchkäse jeweils in unterschiedlichen Anteilen von 10 % bis 50 % (Angabe in Gewichtsprozent des Gesamtgehalts an Käse). Der Anteil der Käsemischung an der Füllung liegt zwischen 10 % und 25 % (Angabe in Gewichtsprozent);
- tierische Fette (Talg und/oder Schmalz) und/oder natives Olivenöl extra jeweils in unterschiedlichen Anteilen von 4 % bis 10 % (Angabe in Gewichtsprozent des Gesamtgehalts an Fett);
- Wasser: so viel wie nötig.
- Folgende Zutaten können zudem verwendet werden: Minze und/oder Knoblauch und/oder Basilikum und/oder Zwiebel.

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

Die Zubereitung der „Culurgionis d'Ogliastra“ ist in die Zubereitung der Teighülle, die Zubereitung der Füllung und das Verschließen des gefüllten Erzeugnisses in der typischen Form einer Kornähre unterteilt. Alle Zubereitungsschritte der „Culurgionis d'Ogliastra“ müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

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

Das Erzeugnis „Culurgionis d'Ogliastra“ kann in Verpackungen, die den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen, oder unverpackt in den Handel gebracht werden.

Das Erzeugnis „Culurgionis d'Ogliastra“ kann frisch verpackt oder schutzgasverpackt oder tiefgekühlt werden.

Das unverpackte Erzeugnis „Culurgionis d'Ogliastra“ darf nur in frischem Zustand in den Handel gebracht werden.

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

Auf den Verpackungen muss sich zum Nachweis der Herkunft und zur Identifizierung des Erzeugnisses das nachstehend dargestellte Logo der „Culurgionis d'Ogliastra“ befinden. Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen sind auf der Verpackung auf dem Etikett zwingend in deutlich lesbaren Druckbuchstaben folgende weitere Angaben anzubringen:

- der Name „CULURGIONIS D'OGLIASTRA“, gefolgt von dem Vermerk IGP in schwarzem Fettdruck sowie dem EU-Zeichen;
- der Name, die Firma und die Anschrift des Erzeugungsbetriebs. Gestattet ist die Verwendung von Firmennamen und privaten Markenzeichen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen;
- der Vermerk „mit Kartoffeln“ bzw. „mit Kartoffelflocken“ je nach der in der Füllung verwendeten Zutat.

Die geschützte geografische Angabe „CULURGIONIS D'OGLIASTRA“ muss auf dem Etikett in größeren Buchstaben als die anderen Aufschriften sowie in klarer, unverwischbarer und farblich vom Etikett deutlich abgesetzter Schrift angegeben sein, die eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett, die in halb so großen Buchstaben wie die g. g. A. aufgebracht sein können, zu unterscheiden ist.

Das Erzeugnis kann unverpackt in den Handel gebracht werden, sofern es in speziellen Behältnissen oder Fächern mit einem gut sichtbaren Etikett, auf dem sich dieselben Informationen wie bei den Verpackungen befinden, angeboten wird.

Das Logo des Erzeugnisses „Culurgionis d'Ogliastra“ sieht wie folgt aus:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der „Culurgionis d'Ogliastra“ umfasst das Gebiet der Provinz Ogliastra, in dem folgende Gemeinden liegen: ARZANA, BARI SARDO, BAUNEI, CARDEDU, ELINI, GAIRO, GIRASOLE, ILBONO, JERZU, LANUSEI, LOCERI, LOTZORAI, OSINI, PERDASDEFOGU, SEUI, TALANA, TERTENIA, TORTOLI, TRIEI, ULASSAI, URZULEI, USSASSAI, VILLAGRANDE STRISAILI. Gemäß einer mit der Erzeugung der „Culurgionis d'Ogliastra“ fest verbundenen Tradition erstreckt sich das Erzeugungsgebiet auch auf Nachbargemeinden der Provinz Ogliastra, und zwar die Gemeinden ESTERZILI, SADALI und ESCALAPLANO, die in der Provinz Cagliari liegen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die „Culurgionis d'Ogliastra“ mit ihrer Form eines gefüllten Täschchens und dem charakteristischen Verschluss, der eine Ähre symbolisiert, zählen zu den berühmtesten und bekanntesten Teigwaren Sardinien, und ihre Erzeugung hat eine lange Tradition.

Die „Culurgionis d'Ogliastra“ waren zunächst ein einfaches Gericht, das seine Wurzeln in der Ackerbau- und Viehzuchtkultur hat, daher wurde die Füllung an die in dem Gebiet verfügbaren Rohstoffe angepasst. Kartoffeln, die leicht anzubauen sind, stellten eine Nahrungsquelle dar, auf die unterschiedslos alle Zugriff hatten. Zur Bereicherung des Geschmacks wurden diese mit salzigem Käse, tierischem und/oder pflanzlichem Fett sowie eventueller Zugabe von Knoblauch und/oder Basilikum und/oder Minze und/oder Zwiebeln und Käse, darunter im Sommer der Casu Axedu, gewürzt. Diese in einer gemischten Masse als Füllung verwendeten Zutaten werden gemäß einer nunmehr seit Jahrzehnten verankerten Tradition verwendet, um die „Culurgionis d'Ogliastra“ zu füllen. Das Detail, das den größten Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem Gebiet verkörpert, ist der Verschluss in Form einer „kleinen Ähre“. Diese besondere Art, die Teigwaren zu verschließen, stammt aus dieser Region von Sardinien und erfolgte traditionsgemäß immer streng in Handarbeit. Dieser besondere Verschluss erfordert Genauigkeit und große Geschicklichkeit, das Ergebnis erinnert an einen Näh- oder Stickstich, da die Teigwaren, um die Füllung des Erzeugnisses zu umschließen, traditionell — und ausschließlich von geschickten Frauenhänden — abwechselnd zuerst von links und dann von rechts zusammengeklemt werden.

In den Gemeinden des Erzeugungsgebiets finden zahlreiche Dorffeste, Feiern und Veranstaltungen statt. Zu erwähnen sind beispielsweise einige jährliche Feste, die in den Monaten mit den größten Touristenzahlen veranstaltet werden, wie Sagra di Tortoli im Monat Juli, Sagra di Barisardo im August, Sagra di Sadali in den Monaten Juni/Juli und Sagra di Loceri im September.

Ebenso zahlreich sind die Hinweise auf den Namen „Culurgionis d'Ogliastra“ in Führern, Rezeptsammlungen und Veröffentlichungen, die den Ruf des Namens sowie die traditionelle Erzeugung in dem geografischen Gebiet belegen. Zu erwähnen sind:

- Perisi, Giuseppina: „Cucine di Sardegna“ (Die Küche Sardinien). Muzzio Editore, 1989;
- Campanelli, Riccardo: „La Sardegna dei cibi e dei vini“ (Speisen und Weine Sardinien). Maggioli Editore, 1990;
- Cicu Solinas, Loredana: „Buon appetito in Sardegna“ (Guten Appetit auf Sardinien). EDITAR, 1992;

- Colomo, Salvatore: „Guida pratica della Sardegna“ (Praktischer Sardinien-Führer). Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993;
- Verschiedene Autoren: „I sapori della Sardegna — la cucina“ (Die Geschmacksnoten Sardiniens — die Küche). Zonza Editori, 1999;
- Colomo, Salvatore und Pala, Luciana: „Sa Cuchina Sarda“ (Die sardische Küche). Reihe: Guida della Sardegna (Sardinien-Führer), Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001;
- Colomo, Salvatore und Pala, Luciana: „Sa Cuchina Sarda“ (Die sardische Küche). Reihe: Guida della Sardegna (Sardinien-Führer), Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003;
- Caravano, Lello: „La bella selvaggia“ (Wilde Schönheit). Itinerari speciali di Bell'Italia (Besondere Reisen in Italien), Juni 2003;
- „Sardegna — Le paste della tradizione“ (Sardinien — traditionelle Teigwaren). Herausgeber: Autonome Region Sardinien, 2006;
- „Pane e casu — Ricette della tradizione culinaria sarda“ (Brot und Casu — Rezepte der traditionellen sardischen Küche). Condaghes, 2006;
- in dem Artikel von Giacomo Mameli „Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhattan“ (Die Technik der Culurgionis, damit sich Sardinien in Manhattan verkauft), der 2007 vom Zentrum für Stadtforschung der Universität Sassari veröffentlicht wurde, wird der Name „Culurgionis d'Ogliastra“ als „Gericht für den Nobelpreis der Gastronomie“ bezeichnet;
- Dessì, M. A.: „Culurgioni d'ogliastra: unici nel contenuto e nella forma“ (Culurgionis d'Ogliastra: einzigartige Füllung und Form). Zeitschrift „Premiata salumeria italiana“ (Preisgekrönte italienische Wurstwaren), Ausgabe Nr. 4/2009;
- „Itinerari del gusto in Sardegna“ (Geschmacksreise durch Sardinien). Imago Multimedia, 2012.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen 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 Forsten (www.politicheagricole.it), dort zunächst auf „Qualità“ (Qualität) (oben rechts auf dem Bildschirm), dann auf „Prodotti DOP IGP“ („g. U.“- und „g. g. A.“-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) und dann auf „Prodotti DOP IGP 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 des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2019/C 3/11)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung wird in der DOOR-Datenbank der Kommission veröffentlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„INSALATA DI LUSIA“

EU-Nr.: PGI-IT-0433-AM01 — 19.6.2018

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

1. Name(n)

„Insalata di Lusìa“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die geschützte geografische Angabe „Insalata di Lusìa“ darf ausschließlich für den Salat *Lactuca Sativa* der beiden Sorten „Cappuccia“ und „Gentile“ verwendet werden.

Stängel: kurz, maximal 6 cm, sehr fleischig, von dem die Blätter ausgehen.

Geschmack: frisch und knackig.

Pflanze: Das Treibhauserzeugnis hat eine kompaktere Struktur und einen gegenüber den Freilandpflanzen etwas stärker geöffneten Kopf.

Grundlegende Eigenschaften:

- lockere Blattrosette;
- zart, da faserfrei, bleibt auch 10-12 Stunden nach der Ernte prall, keine Verholzungen;
- die jungen Blätter sind knackig, frisch und prall;
- ausgeprägter Eigengeschmack, der zur Würzung keine Zugabe von Natriumchlorid erfordert.

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

—

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

Die Schritte Anbau, Ernte, Reinigung und Waschen erfolgen in dem geografischen Gebiet der Erzeugung.

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

Das Inverkehrbringen des Salats, der die g.g.A. „Insalata di Lusìa“ tragen darf, erfordert eine Verpackung in Behälter aus Kunststoff, Holz, Karton, Polystyrol oder anderen für Lebensmittel geeigneten Materialien.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Der Inhalt jeder Packung muss einheitlich sein und darf nur Salat derselben Sorte, Herkunft, Art, Kategorie und Größe enthalten. Der sichtbare Teil der Packung muss für das gesamte Erzeugnis repräsentativ sein.

Wichtig ist, dass die Verpackung innerhalb des Gebiets vorgenommen wird, denn Ernte, Reinigung, Waschen und Verpackung müssen schnell nacheinander erfolgen, um eine Beeinträchtigung der physischen und organoleptischer Merkmale des Erzeugnisses zu vermeiden. Eine übermäßige Bearbeitung der „Insalata di Lusia“ und lange Transportwege würden nämlich dazu führen, dass die Blätter ihre pralle und knackige Konsistenz verlieren.

Nach den oben beschriebenen Verpackungsvorgängen kann „Insalata di Lusia“ g.g.A. zur Zubereitung als verzehrfertiges Produkt (Fertigungsstufe 4) verwendet werden. Dieser Vorgang ist nicht auf das Erzeugungsgebiet beschränkt.

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

Der obere Teil der Packung, die das Erzeugnis enthält, muss durch das Anbringen einer durchsichtigen lebensmitteltauglichen Abtrennung geschützt sein, auf der ausschließlich das g.g.A.-Logo „INSALATA DI LUSIA“ abgedruckt ist, sodass sowohl die Sichtbarkeit als auch eine natürliche Transpiration ermöglicht wird.

Auf den Behältern muss das g.g.A.-Logo sichtbar sein, wobei dieses nicht kleiner als etwaige andere Aufdrucke auf derselben Verpackung sein darf.



Das Logo besteht aus den Buchstaben „i“ (mit einem elliptisch geformten Punkt) und „L“. Die Innenseiten der Buchstaben haben eine konkave Form und bilden einen elliptischen Rahmen, in dessen Mitte der mittelalterliche Turm von Lusia in stilisierter Form wiedergegeben ist. Der äußere und obere Teil des Logos werden durch einen Rahmen begrenzt, über dem in der Mitte der Schriftzug „I.G.P.“ zu sehen ist. An der Unterseite des Logos erscheint, eingegrenzt durch den Rahmen, der Schriftzug „INSALATA di LUSIA“.

Das einmal auf den Behältern angebrachte Logo I.G.P. „INSALATA DI LUSIA“ kann nicht wieder verwendet werden.

Die Verpackungen verzehrfertiger Produkte (Fertigungsstufe 4) müssen die für Behältnisse erforderlichen Angaben enthalten.

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

Das Erzeugungsgebiet umfasst die nachstehend aufgeführten Gemeinden in den Provinzen Rovigo und Padua:

- Provinz Rovigo: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo und Rovigo;
- Provinz Padua: Barbana, Vescovana und Sant’Urbano.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die geschmackliche Besonderheit von „Insalata di Lusia“ besteht in dem ausgeprägten Eigengeschmack, der eine Zugabe von Salz überflüssig macht und mit dem hohen Mineralsalzgehalt der Böden zusammenhängt. Die oberste Bodenschicht in dem g.g.A.-Gebiet besteht nämlich aus Sand, der aufgrund zahlreicher Überschwemmungen in vorrömischer Zeit und während des Hochmittelalters durch Hochwasser an einigen Armen des Tartaro und im Mittelalter sowie in der Neuzeit durch Dammbrüche der Etsch angeschwemmt wurde. Der letzte große Dammbruch der Etsch datiert Ende des neunzehnten Jahrhunderts, und die riesigen Sanddünen aus dieser Überschwemmung wurden durch langwierige, bis 1960 andauernde Arbeiten planiert. Auf diesem Sand, der durch eine hundertjährige spontane Vegetation zusammengehalten wird und einen höheren Gehalt an Kalium und Calcium aufweist, wird „Insalata di Lusia“ angebaut.

Die oberflächennahe Grundwasserschicht unter dem Anbaubereich, die von der Etsch gespeist wird und in diesem Gebiet völlig schräg verläuft, und die ständig gefüllten Bewässerungsgräben halten die Feuchtigkeit des Bodens konstant, sodass die Bewässerung auf die Zeit unmittelbar nach dem Auspflanzen beschränkt werden kann. Dadurch werden die Blätter weniger ausgewaschen, sie verlieren weniger Nährstoffe und es sind weniger Behandlungen gegen Pilzbefall erforderlich.

Das Oberflächengrundwasser verläuft in einer Tiefe von einem Meter und wird mit einem künstlichen Kanalsystem konstant gehalten. All diese Faktoren erlauben eine sparsame Bewässerung und damit eine geringere Verbreitung von Fäule. So bleiben der frische Geschmack und die Knackigkeit erhalten, die für die „Insalata di Lusia“ so typisch sind und sie von in anderen Gebieten erzeugten Salaten unterscheiden.

Die durch die Etsch gewährleistete Verfügbarkeit von Wasser, die Höhe des Grundwasserspiegels und die Bodenstruktur lassen den Salatanbau auch während der Sommerperiode (Juli — August) mit ausgezeichneten Ergebnissen zu, sodass der Salat 10-11 Monate im Jahr auf dem Markt angeboten werden kann.

Die für den Dammbereich der Etsch typischen ungebundenen und mittleren Böden mit grober Struktur und die gute Durchlässigkeit, die den Ablauf des Regenwassers begünstigt, gestatten eine optimale Bearbeitung unabhängig von den klimatischen und meteorologischen Bedingungen.

Darüber hinaus haben auch die Erfahrungen aus fünfzig Jahren Salatanbau und die kluge Arbeit der Erzeuger eine Verfeinerung der Produktionstechniken ermöglicht und so das Zusammenspiel eines ausgewogenen Gleichgewichts von klimatischen und agronomischen Faktoren optimiert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Insalata di Lusia“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 108 vom 11. Mai 2018 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen 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 Forsten (www.politicheagricole.it), dort zunächst auf „Qualità“ [Qualität] (oben rechts auf dem Bildschirm), dann auf „Prodotti DOP IGP 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.

