Amtsblatt der Europäischen Union

C 336

Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

7. Oktober 2019

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 336/01 Euro-Wechselkurs — 4. Oktober 2019 1

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2019/C 336/02 Mitteilung der Kommission nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 96/67/EG des Rates 2

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 336/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (M.9527 — New Media Investment Group/Gannett CO) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall [1] 5

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 336/04 Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 7

DE

[1] Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

4. Oktober 2019

(2019/C 336/01)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0979	CAD	Kanadischer Dollar	1,4612
JPY	Japanischer Yen	117,23	HKD	Hongkong-Dollar	8,6099
DKK	Dänische Krone	7,4666	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7350
GBP	Pfund Sterling	0,89045	SGD	Singapur-Dollar	1,5139
SEK	Schwedische Krone	10,8105	KRW	Südkoreanischer Won	1 312,32
CHF	Schweizer Franken	1,0913	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6446
ISK	Isländische Krone	135,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8497
NOK	Norwegische Krone	9,9915	HRK	Kroatische Kuna	7,4215
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 531,39
CZK	Tschechische Krone	25,741	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5953
HUF	Ungarischer Forint	332,76	PHP	Philippinischer Peso	56,811
PLN	Polnischer Zloty	4,3245	RUB	Russischer Rubel	71,1420
RON	Rumänischer Leu	4,7480	THB	Thailändischer Baht	33,437
TRY	Türkische Lira	6,2505	BRL	Brasilianischer Real	4,4726
AUD	Australischer Dollar	1,6247	MXN	Mexikanischer Peso	21,5087
			INR	Indische Rupie	77,8415

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Mitteilung der Kommission nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 96/67/EG des Rates

(2019/C 336/02)

Nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 96/67/EG des Rates vom 15. Oktober 1996 über den Zugang zum Markt der Bodenabfertigungsdienste auf den Flughäfen der Gemeinschaft [1] ist die Kommission gehalten, informationshalber ein Verzeichnis der unter die Richtlinie fallenden Flughäfen zu veröffentlichen.

	Flughäfen mit jährlich mehr als 2 Mio. Fluggästen oder 50 000 t Fracht im Jahr 2018	Sonstige dem gewerblichen Verkehr offenstehende Flughäfen im Jahr 2018
Österreich	Wien	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgien	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem, Oostende-Brugge
Bulgarien	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Oriahovitza
Kroatien	Zagreb, Split, Dubrovnik	Zadar, Pula, Osijek, Brač, Rijeka, Mali Lošinj
Zypern	Larnaka International Airport, Paphos International Airport	
Tschechien	Praha/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krnov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plasy, Plzeň/Líně, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Přibyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Stichovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Vyškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Dänemark	Copenhagen, Billund	Aalborg, Aarhus, Bornholm/Rønne, Midtjylland/Karup, Esbjerg, Sønderborg, Roskilde
Estland	Lennart Meri-Tallinn	Tartu, Pärnu, Kuressaare, Kärdla
Finnland	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Utti, Vaasa

[1] ABl. L 272 vom 25.10.1996, S. 36.

	Flughäfen mit jährlich mehr als 2 Mio. Fluggästen oder 50 000 t Fracht im Jahr 2018	Sonstige dem gewerblichen Verkehr offenstehende Flughäfen im Jahr 2018
Frankreich	Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Marseille-Provence, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tille, La Réunion-Roland Garros, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Lille-Lesquin	Martinique-Aimé Césaire, Montpellier-Méditerranée, Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Bastia-Poretta, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Pasque, Brest-Bretagne, Rennes-Saint-Jacques, Figari-Sud Corse, Pau-Pyrénées, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Perpignan-Rivesaltes, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Grenoble-Alpes-Isère, Calvi-Sainte Catherine, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Caen-Carpiquet, Metz–Nancy–Lorraine, La Rochelle-Ile de Ré, Nîmes-Garons, Béziers-Vias, Chambéry-Aix-les-Bains, Saint-Martin-Grand Case, Tours-Val De Loire, Deauville-Normandie, Saint Barthélemy, Paris-Le Bourget, Lorient-Lann-Bihoué, Poitiers-Biard, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, Dole-Tavaux, Saint-Pierre-Pierrefonds, Rodez-Aveyron, Quimper–Pluguffan, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Castres-Mazamet, Maripasoula, Saint-Pierre-Pointe Blanche, Aurillac, Agen-La Garenne, Rouen — Vallée de Seine, Saint-Nazaire-Montoir ([1])
Deutschland	Berlin-Tegel, Berlin-Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Nürnberg, Stuttgart	Augsburg, Braunschweig, Cuxhaven-Nordholz, Dresden, Eggenfelden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Heringsdorf, Ingolstadt/Manching, Juist, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Paderborn- Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge ([2])
Griechenland	Athen, Heraklion, Thessaloniki, Rhodos, Kerkyra, Chania, Kos, Santorini	Zakynthos, Mykonos, Kefallinia, Aktio, Mytilini, Samos, Skiathos, Kavala, Kalamata, Karpathos, Chios, Alexandroupolis, Paros, Araxos, Ioannina, Limnos, Naxos, Milos, Siteia, Ikaria, N. Anchialos, Kythira, Leros, Skyros, Syros, Astypalaia, Kalymnos, Kastelorizo, Kozani, Kastoria, Kasos
Ungarn	Budapest Liszt Ferenc International Airport	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Irland	Dublin, Cork	Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford
Italien	Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo, Venezia, Napoli, Catania, Milano-Linate, Bologna, Palermo, Roma-Ciampino, Pisa, Bari, Cagliari, Torino, Verona, Treviso, Olbia, Lamezia Terme, Firenze, Brindisi	Genova, Alghero, Trieste, Pescara, Trapani, Ancona, Comiso, Reggio Calabria, Rimini, Lampedusa, Perugia, Pantelleria, Cuneo, Crotone, Parma, Bolzano, Grosseto, Brescia, Marina di Campo, Salerno, Taranto, Foggia
Lettland	Riga International Airport	Liepaja Airport
Litauen	Vilnius International Airport	Kaunas International Airport, Palanga International Airport, Šiauliai International Airport
Luxemburg	Luxemburg-Findel	
Malta	Luqa-Malta International Airport	
Niederlande	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Eelde, Rotterdam-Den Haag

	Flughäfen mit jährlich mehr als 2 Mio. Fluggästen oder 50 000 t Fracht im Jahr 2018	Sonstige dem gewerblichen Verkehr offenstehende Flughäfen im Jahr 2018
Polen	Chopina w Warszawie, Kraków-Balice, Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Katowice-Pyrzowice, Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica	Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź-Lublinek, Lublin, Zielona Góra-Babimost, Olsztyn-Mazury
Portugal	Lissabon, Porto, Faro, Madeira	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
Rumänien	International Airport „Henri Coandă“ București, International Airport „Avram Iancu“ Cluj	International Airport Bucureşti Baneasa — Aurel Vlaicu, International Airport Craiova, International Airport Timisoara — Traian Vuia, International Airport Arad, International Airport Oradea, International Airport Baia Mare, International Airport Satu Mare, International Airport Sibiu, International Airport Targu Mures, International Airport Suceava, International Airport Iasi, International Airport Bacau, International Airport Tulcea, International Airport Mihail Kogalniceanu — Constanta, Airport Tuzla
Slowakei	Bratislava	Košice, Poprad-Tatry, Sliač, Piešťany, Žilina
Slowenien		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Edvard Rusjan, Portorož
Spanien	Adolfo Suárez Madrid-Barajas, Alicante-Elche, JT Barcelona-El Prat, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Málaga-Costa del Sol, Menorca, Palma de Mallorca, Santiago, Sevilla, Tenerife-Norte, Tenerife-Sur, Valencia, Vitoria, Zaragoza	A Coruña, Albacete, Algeciras-Heliport, Almería, Asturias, Badajoz, Burgos, Castellón-Costa Azahar, Ceuta/Heliport, Córdoba, El Hierro, FGL Granada-Jaén, Huesca-Pirineos, Jerez de la Frontera, La Gomera, La Palma, León, Lleida-Alguaire, Logroño, Madrid-Cuatro Vientos, Melilla, Aeropuerto Internacional Región de Murcia, Pamplona, Reus, Sabadell, Salamanca, San Sebastián, Seve Ballesteros-Santander, Son Bonet, Valladolid, Vigo
Schweden	Stockholm/Arlanda, Göteborg/Landvetter, Stockholm/Bromma, Stockholm/Skavsta, Malmö	Luleå/Kallax, Umeå, Åre Östersund, Visby, Skellefteå, Ängelholm, Växjö/Kronoberg, Kiruna, Sundsvall-Timrå, Kalmar, Ronneby, Linköping/Saab, Halmstad, Norrköping/Kungsängen, Stockholm/Västerås, Jönköping, Örnsköldsvik, Örebro, Karlstad, Arvidsjaur, Trollhättan-Vänersborg, Kristianstad, Borlänge, Gällivare, Lycksele, Vilhelmina, Hemavan Tärnaby, Kramfors-Sollefteå, Sveg, Pajala, Mora/Siljan, Hagfors, Torsby
Vereinigtes Königreich	Heathrow, Gatwick, Manchester, Stansted, Luton, Edinburgh, Birmingham, Glasgow, Bristol, Belfast International, Newcastle, Liverpool, East Midlands London City, Leeds Bradford, Aberdeen, Belfast City	Barra, Benbecula, Biggin Hill, Blackpool, Bournemouth, Cambridge, Campbeltown, Cardiff, Carlisle Lake District Airport, City of Derry, Doncaster Sheffield, Dundee, Exeter, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly (St Marys), Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Oxford, Prestwick, Scatsta, Shoreham, Southampton, Southend, Stornoway, Sumburgh, Teeside International, Tiree, Wick John O'Groats

([1]) 10 000 Fluggästen sind nicht aufgeführt.Flughäfen mit einem jährlichen Passagieraufkommen unter
([2]) 10 000 Fluggästen sind nicht aufgeführt.Flughäfen mit einem jährlichen Passagieraufkommen unter

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(M.9527 — New Media Investment Group/Gannett CO)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 336/03)

1. Am 30. September 2019 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:

— New Media Investment Group Inc. (USA),

— Gannett Co., Inc. (USA).

New Media Investment Group Inc. übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Gannett Co., Inc.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— New Media Investment Group Inc.: Verlag für lokale Print- und Online-Medien,

— Gannett Co., Inc.: Anbieter von Medien und Marketinglösungen, Verlag für lokale Print- und Online-Medien.

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.9527 — New Media Investment Group/Gannett CO

[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 eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2019/C 336/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO“

EU-Nr.: PDO-PL-02316 — 30.6.2017

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

1. **Name(n)**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Polen

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

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

Der Honig mit dem Namen „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ ist ein flüssiger bzw. kristalliner Tannenhonigtauhonig. Als Rohstoff zur Erzeugung des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ dient Tannenhonigtau aus den Tannenwäldern des Gebirgszugs der Inselbeskiden (Beskid Wyspowy) und eines kleinen Teils des Gebirgszugs der Makower Beskiden (Beskid Makowski), der als Beskid Myślenicki bezeichnet wird. Der Honigtau an den Weißtannen (*Abies alba*) wird von der Grünen Tannenhoniglaus (*Cinara pectinatae* (Nördl.)) erzeugt, die neben anderen Arten zur Gattung der Cinara zählt.

Die Laus ernährt sich durch Saugen von Pflanzensaft aus den Trieben der Weißtanne. Von diesem Saft verwertet sie die Eiweißbestandteile, wohingegen sie die übrige, zähe Flüssigkeit, die hauptsächlich aus Kohlenhydraten besteht, ausscheidet. Diese wird als Honigtau bezeichnet. Die Bienen wiederum sammeln den Honigtau von den Nadeln und Trieben der Weißtannen und vom Waldboden unmittelbar unter den Tannen. Ursprünglich ist der Honigtau von heller Farbe, jedoch werden darin schnell verschiedene zusätzliche Stoffe eingetragen, wie etwa Pollenkörner oder Sporen von Pilzen und Algen. Diese zusätzlichen Stoffe verleihen dem Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ seine typische schwarzgrüne Farbe.

Der Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ wird ausschließlich von Honigbienenvölkern erzeugt, die zum Dobra-Stamm der Rasse der Kärntner Honigbiene (*Apis mellifera carnica*) zählen oder durch Kreuzung mit anderen Bienen dieser Rasse (*Apis mellifera carnica*) entstanden sind. Bei der Kreuzung muss das Weibchen vom Dobra-Stamm, das Männchen hingegen von der Rasse der Kärntner Honigbiene stammen. Innerhalb des Zuchtgebiets und in seinen Randlagen dürfen nur Bienen des Dobra-Stamms der Rasse der Kärntner Honigbiene gezüchtet werden.

Mindestens 95 % des Gesamtgehalts an Honigtau in dem Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ entfallen auf Weißtannenhonigtau; höchstens 5 % des Honigtaus darf von Laubbäumen stammen.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Organoleptische Eigenschaften

Der Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ ist von dichter, dickflüssiger Beschaffenheit. Der nicht kristallisierte Honig ist von schwarzgrüner Farbe und kann dunkelbraune Schattierungen aufweisen. Nach der Kristallisation hat er ein helleres Aussehen und ist von graugrüner bis brauner Farbe. Die Farbe des Honigs beträgt mindestens 86 mm auf der Pfund-Skala. Rund vier Monate nach dem Abschleudern des Honigs kristallisiert dieser allmählich und weist dann eine feine oder mittlere Körnung auf. Der Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ hat ein intensives Aroma mit einer besonderen, harzigen Note und einen milden, süßen Geschmack.

Honig mit Anzeichen von Phasentrennung oder Fermentation darf nicht unter der geschützten Bezeichnung „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ vertrieben werden.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

— Wassergehalt — höchstens 17,5 %

— spezifische elektrische Leitfähigkeit in [mS/cm] — mindestens 1,20

in [10-4 S cm-1] — mindestens 12,00

— Diastasezahl nach der Schade-Skala — mindestens 15

— Gehalt an HMF (5-Hydroxymethylfurfural) — höchstens 15 mg/kg.

Mikrobiologische Eigenschaften

Der Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ enthält Pilzsporen und Algen als Honigtauanzeiger. Bei den Pilzen sind solche der Gattung *Atichia* vorherrschend: *Hormiscium, Triposporium, Capnophialophora pinophila* und *Triposporium pinophilum*. Hierbei handelt es sich um Arten, die für diesen Honig typisch sind; sie kommen sowohl im Honigtau als auch im Honig selbst vor. Bei den Algen sind Zellen von *Pleurococcus* sp., *Chlorococcus* und *Cystococcus* vorherrschend. Außerdem können Blaualgen (*Cyanophyceae*) und Kieselalgen (*Diatomeae*) vorkommen. Die schwarzgrüne Farbe des Honigs ist auf das Vorhandensein genau dieser Honigtauanzeiger zurückzuführen.

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

Es ist zulässig, die Bienen mit Zuckersirup zu füttern, nachdem die Erzeugung des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ abgeschlossen ist. Unzulässig ist es hingegen, die Bienen während des Zeitraums der Honiggewinnung zu füttern. Während der Ruhezeiten dürfen die Bienen in Fällen, in denen die einwandfreie Entwicklung der Bienenvölker gefährdet ist, mit einem Teig aus Honig und Zucker gefüttert werden. Die Reizfütterung während der Ruhezeiten sollte spätestens 10 Tage vor Beginn der Honigtaubildung abgeschlossen sein.

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

Alle Schritte der Erzeugung und Gewinnung von „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ müssen in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden. Während der Honigerzeugung dürfen keine Behandlungen unter Anwendung von Arzneimitteln vorgenommen werden. Biologische Behandlungen, durch die der Honig nicht verunreinigt werden kann, sind zulässig.

Die Filtrierung des Honigs, das Vermischen mit anderen Honigarten sowie das Pasteurisieren oder Erhitzen über 40 °C sind unzulässig.

Nach der Kristallisation des Honigs in den Behältnissen für den Großhandel darf dieser in zweckbestimmter Ausrüstung (Verflüssigungskammer) bei einer geregelten Innentemperatur verflüssigt werden. Während dieses Vorgangs darf die Temperatur zu keinem Zeitpunkt 40 °C überschreiten. Die Temperatur in der Kammer muss mindestens einmal täglich in dem einschlägigen Betriebsbuch erfasst werden.

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

Der Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ muss in dem unter Punkt 4 bezeichneten Gebiet verpackt werden.

Diese Vorgabe ergibt sich aus der traditionellen Imkereipraxis und ist notwendig, damit der Ursprung des Honigs überwacht und kontrolliert werden kann. So wird das Risiko, dass der Honig mit anderem Honig vermischt wird, verringert, es wird vermieden, dass Honige aus anderen Regionen missbräuchlich unter diesem Namen verkauft werden, und es wird sichergestellt, dass die besonderen Etikettierungsvorschriften in Absatz 3.6 beachtet werden.

Durch die Vorgabe soll außerdem die angemessene Qualität des Erzeugnisses gewährleistet und das Risiko einer Veränderung der physikalisch-chemischen Eigenschaften des Honigs (HMF-Gehalt, Diastasezahl) und der organoleptischen Eigenschaften vermieden werden. Da sich Honig hygroskopisch verhält, ist nicht auszuschließen, dass er Wasser absorbiert oder schnell kristallisiert, wenn er nicht unter den geeigneten Bedingungen transportiert wird, und es ist ferner nicht auszuschließen, dass der Honig Fremdgerüche annimmt, wodurch sich sein Geschmack möglicherweise vollständig verändern würde. Des Weiteren sollte der Honig mit besonders ausgestatteten Fahrzeugen transportiert werden.

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

Imker, die den Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ gewinnen und verpacken, und Betriebe, die den Honig ankaufen und abfüllen, sind verpflichtet, ein einheitliches Etikett zu verwenden. Mit der einheitlichen Etikettierung sollen die adäquate Qualität des Produkts gewährleistet und seine Rückverfolgung erleichtert werden. Ausgegeben werden die Etiketten durch den Erzeugerverband Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego, der der zuständigen Kontrollstelle auch die Grundsätze für die Etikettenausgabe mitteilt und die Aufzeichnungen über die ausgegebenen und verwendeten Etiketten übermittelt. Die Grundsätze für die Etikettenausgabe dürfen Erzeuger, die dem Verband nicht angehören, keinesfalls diskriminieren.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ wird in den Kreisen (Powiaten) Limanowski und Myślenicki der Woiwodschaft Kleinpolen (Małopolskie) gewonnen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ verdankt seine Qualität aber nicht nur der Einzigartigkeit der natürlichen Umwelt, sondern auch dem hohen handwerklichen Können der örtlichen Imker. Nur dank der Wechselwirkung dieser Faktoren ist die Gewinnung von Honigtauhonig möglich, der sich durch diese typischen Merkmale auszeichnet.

Gegenwärtig sind rund 40 % der Fläche der Inselbeskiden mit Wäldern bestanden, bei denen es sich überwiegend um Mittelgebirgswälder wie Buchen-Tannen-Wälder, Tannenwälder und Tannen-Fichten-Mischwälder handelt. Die Durchdringung mit Weißtannenwäldern ist die höchste in ganz Polen.

In den Inselbeskiden kam ursprünglich auf den mit Tannen bestandenen Flächen als heimische Bienenrasse die Kärntner Honigbiene (*Apis mellifera carnica*) vor, die sich an die schwierigen klimatischen Bedingungen und die schlechte Nektarausbeute anpassen konnte. Im Laufe der Evolution entwickelte sich eine heimische Population, die später als „Dobra“ bezeichnet wurde. Auch ihr ist es infolge natürlicher Auslese gelungen, sich an die schwierigen Umgebungsbedingungen anzupassen, und sie hat etliche wertvolle Merkmale ausgebildet — wie etwa Krankheitsresistenz und eine große Winterfestigkeit sowie die Umstellung auf Honigtau während der Winterruhe, das Einstellen der Eiablage im September, die verhaltene Wiederaufnahme der Eiablage im Frühjahr und die rasche aufsteigende Entwicklung, nachdem sich die Witterung stabilisiert hat. Der Dobra-Stamm der Kärntner Honigbiene hat eine sehr ressourceneffiziente Weise der Nahrungsaufnahme im Winter entwickelt. Daher gibt es ein natürliches Vorkommen dieser Bienen in den genannten Gebieten, und obwohl Honigtauhonig nicht als Winterfutter für Bienen geeignet ist, überstehen sie den Winter gut. Andere Bienenrassen und -stämme würden den Winter nicht überleben, wären sie allein auf die Honigtauvorräte in den Inselbeskiden angewiesen.

Die besonderen Eigenschaften des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, beispielsweise sein hoher Anteil an Tannenhonigtau, hängt eng mit der Erzeugungsregion, den Tannenwäldern der Inselbeskiden, zusammen. Die Tannen nehmen Wasser, Mineralsalze und Spurenelemente aus dem Boden auf; diese gelangen dann in den Pflanzensaft, dem Rohstoff für die Erzeugung von Honigtau. Die besondere Zusammensetzung und die besonderen Eigenschaften des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sind zudem unabdingbar mit dem Vorkommen der Grünen Tannenhoniglaus in den Tannenwäldern der Inselbeskiden sowie der chemischen Zusammensetzung des von ihr erzeugten Honigtaus verbunden. Kennzeichnend für den Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sind die hohe elektrische Leitfähigkeit und die chemische Zusammensetzung des Erzeugnisses, die auf den hohen Gehalt an Mineralsalzen im Boden des Gebirgszuges der Inselbeskiden zurückgehen.

Ein weiteres Identitätsmerkmal des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ ist der erhöhte Anteil von Pollen windblütiger Pflanzen. Des Weiteren enthält er Pollen insektenblütiger Pflanzen, jedoch ist dieser Anteil deutlich geringer als in Nektarhonigen, was auf den Umstand zurückzuführen ist, dass in dem Zeitraum, in dem Honigtau an den Weißtannen in den Inselbeskiden vorkommt, nur der Nektar der Lindenbäume für gewerbliche Zwecke verfügbar ist. Der erhöhte Gehalt an Pollen windblütiger Pflanzen sorgt unter anderem dafür, dass Nektar von Nektarpflanzen kaum oder gar nicht in dem Erzeugnis vorkommt, was ein Identitätsmerkmal des Honigtauhonigs von Nadelbäumen und insbesondere des Tannenhonigtaus ist.

Der Umstand, dass die Bienen den Nektar des Tannenhonigtaus schon lange sammeln, ist für das Gebiet der Inselbeskiden ebenfalls typisch und hat zur Entwicklung des lokalen Stamms der Dobra-Biene geführt, was den sehr engen Zusammenhang zwischen dem Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ und seinem Erzeugungsgebiet belegt. Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte der Stamm der Dobra-Biene Verhaltensweisen zum Überleben in dem Gebiet, das dadurch gekennzeichnet ist, dass die wichtigste Nektarquelle der Honigtau ist, und in dem Bienen anderer Rassen oder Stämme nicht ohne Zufütterung überleben konnten. Dank ihrer spezifischen Eigenschaften kann sie in Gebieten mit Tannenwäldern wild leben. Die Eigenschaften der Bienen des Dobra-Stamms, die sich im Laufe von Jahrhunderten entwickelten, haben bewirkt, dass sie gegenwärtig am besten geeignet sind, um den Rohstoff für den Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ aufzunehmen, denn je schneller dies geschieht, umso besser gehen die Umwandlung und Veränderung des Rohstoffs vonstatten, sodass ein Honig höchster Qualität entsteht. Auch die hohen Werte für Diastaseaktivität in dem Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ verdeutlichen die Bedeutung der besonderen Verhaltensweisen, die von den Bienen des Dobra-Stamms in den Inselbeskiden entwickelt wurden, und weisen auf den hohen Gehalt an wertvollen Enzymen in dem Honig hin, die sich in den Körpern der Bienen des Dobra-Stamms der Rasse der Kärntner Honigbiene bilden, der in der Region der Inselbeskiden vorkommt.

Im Zuge der langen Tradition der Imkerei in dem abgegrenzten Gebiet konnten die örtlichen Imker hohe handwerkliche Fähigkeiten ausbilden. Sie verwendeten keine eingeführten Stämme oder Kreuzungen mit Bienen, die nur schlecht an die klimatischen Verhältnisse und an das Nektarvorkommen in dem Gebiet angepasst sind, und dank ihrer Haltung dieses Nutztieres ist es gelungen, den Dobra-Stamm bis heute unverändert zu erhalten. Die örtlichen Imker erarbeiteten die Vorschriften für die Erzeugung und die Art und Weise der Gewinnung des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sowie für die Bienenhaltung. Dank der Bemühungen der örtlichen Imker ist die Kärntner Honigbiene des Dobra-Stamms seit dem Jahr 2014 als genetische Ressource geschützt, und in zwei Gemeinden des Powiats Limanowski wurde ein Zuchtgebiet ausgewiesen. Diese Maßnahme trägt zum Schutz der einzigartigen Merkmale der Bienen des Dobra-Stamms und somit unmittelbar zur Erhaltung der besonderen Merkmale des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ bei.

Der Honig „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ zeichnet sich durch einen geringen Gehalt an Wasser und HMF (5-Hydroxymethylfurfural) aus. Der geringe Wassergehalt ist ein Indikator dafür, dass die Biene im Bienenstock während der Honigreifung für die Verdunstung des Wassers sorgt, sowie für die sachgerechte Bestimmung des Zeitpunkts der Honigernte durch den Imker. HMF bildet sich durch die im Honig enthaltenen Einfachzucker, wenn das Erzeugnis stark erhitzt und lange gelagert wird. Der niedrige HMF-Gehalt des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ belegt, dass das Erzeugnis frisch ist und bei niedriger Temperatur erhitzt wurde, sodass seine wertvollen Inhaltsstoffe erhalten geblieben sind. Das Fachwissen und die Erfahrung der örtlichen Imker sowie die Sorgfalt, die sie darauf verwenden, die Frische des Honigs zu gewährleisten, wirken sich auf die chemische Zusammensetzung und folglich auf die besonderen Eigenschaften des Honigs „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ aus.

Das Zusammenwirken aller genannten Faktoren, darunter der hohe Anteil von Weißtannenwäldern, die Haltung von Bienen des lokalen Dobra-Stamms, die saubere Umwelt und das günstige Mikroklima in den Inselbeskiden, die traditionelle Form der Imkerei und die handwerklichen Fähigkeiten der örtlichen Imker spiegeln sich in den besonderen Eigenschaften des Honigs mit dem Namen „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ unmittelbar wider.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE