

Amtsblatt der Europäischen Union

C 359



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 23. Oktober 2019

62. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 359/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9530 — UBS/Ares/Phoenix) ⁽¹⁾ ...	1
---------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 359/02	Euro-Wechselkurs — 22. Oktober 2019	2
2019/C 359/03	VERWALTUNGSKOMMISSION FÜR DIE KOORDINIERUNG DER SYSTEME DER SOZIALEN SICHERHEIT DURCHSCHNITTSKOSTEN FÜR SACHLEISTUNGEN	3

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 359/04	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	5
2019/C 359/05	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	8

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9530 — UBS/Ares/Phoenix)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 359/01)

Am 16. September 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9530 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**22. Oktober 2019**

(2019/C 359/02)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,1130	CAD	Kanadischer Dollar	1,4581
JPY	Japanischer Yen	120,87	HKD	Hongkong-Dollar	8,7295
DKK	Dänische Krone	7,4708	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7358
GBP	Pfund Sterling	0,86065	SGD	Singapur-Dollar	1,5164
SEK	Schwedische Krone	10,7303	KRW	Südkoreanischer Won	1 305,83
CHF	Schweizer Franken	1,1004	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,3337
ISK	Isländische Krone	139,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8795
NOK	Norwegische Krone	10,1833	HRK	Kroatische Kuna	7,4405
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 626,52
CZK	Tschechische Krone	25,570	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6618
HUF	Ungarischer Forint	329,92	PHP	Philippinischer Peso	56,969
PLN	Polnischer Zloty	4,2778	RUB	Russischer Rubel	70,9699
RON	Rumänischer Leu	4,7609	THB	Thailändischer Baht	33,735
TRY	Türkische Lira	6,4897	BRL	Brasilianischer Real	4,5900
AUD	Australischer Dollar	1,6237	MXN	Mexikanischer Peso	21,2721
			INR	Indische Rupie	78,9245

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

**VERWALTUNGSKOMMISSION FÜR DIE KOORDINIERUNG DER SYSTEME DER SOZIALEN
SICHERHEIT DURCHSCHNITTSKOSTEN FÜR SACHLEISTUNGEN**

(2019/C 359/03)

DURCHSCHNITTSKOSTEN FÜR SACHLEISTUNGEN — 2016

Anwendung des Artikels 64 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009 ⁽¹⁾

- I. Zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2016 Familienangehörigen gewährt wurden, die nicht im selben Mitgliedstaat wohnen wie die versicherte Person (gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004) ⁽²⁾, sind folgende Durchschnittskosten heranzuziehen:

	Altersklasse	Jährlich	Netto monatlich x = 0,20
Irland	unter 20 Jahre	1 582,41 EUR	105,49 EUR
	20-64 Jahre	2 515,11 EUR	167,67 EUR
	65 Jahre und älter	8 964,28 EUR	597,62 EUR
Portugal	unter 20 Jahre	846,38 EUR	56,43 EUR
	20-64 Jahre	732,49 EUR	48,83 EUR
	65 Jahre und älter	1 646,03 EUR	109,74 EUR
Vereinigtes Königreich	unter 20 Jahre	832,47 GBP	55,50 GBP
	20-64 Jahre	1 846,56 GBP	123,10 GBP
	65 Jahre und älter	5 341,49 GBP	356,10 GBP
Norwegen	unter 20 Jahre	20 936,44 NOK	1 395,76 NOK
	20-64 Jahre	36 911,31 NOK	2 460,75 NOK
	65 Jahre und älter	125 978,60 NOK	8 398,57 NOK

- II. Zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2016 Personen im Ruhestand und ihren Familienangehörigen gemäß Artikel 24 Absatz 1 und den Artikeln 25 und 26 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 gewährt wurden, sind folgende Durchschnittskosten heranzuziehen:

	Altersklasse	Jährlich	Netto monatlich x = 0,20	Netto monatlich x = 0,15 ⁽¹⁾
Irland	unter 20 Jahre	1 582,41 EUR	105,49 EUR	112,09 EUR
	20-64 Jahre	2 515,11 EUR	167,67 EUR	178,15 EUR
	65 Jahre und älter	8 964,28 EUR	597,62 EUR	634,97 EUR
Portugal	unter 20 Jahre	846,38 EUR	56,43 EUR	59,95 EUR
	20-64 Jahre	732,49 EUR	48,83 EUR	51,89 EUR
	65 Jahre und älter	1 646,03 EUR	109,74 EUR	116,59 EUR
Vereinigtes Königreich	unter 20 Jahre	832,47 GBP	55,50 GBP	58,97 GBP
	20-64 Jahre	1 846,56 GBP	123,10 GBP	130,80 GBP
	65 Jahre und älter	5 341,49 GBP	356,10 GBP	378,36 GBP

⁽¹⁾ ABl. L 284 vom 30.10.2009, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 166 vom 30.4.2004, S. 1.

	Altersklasse	Jährlich	Netto monatlich x = 0,20	Netto monatlich x = 0,15 ⁽¹⁾
Norwegen	unter 20 Jahre	20 936,44 NOK	1 395,76 NOK	1 483,00 NOK
	20-64 Jahre	36 911,31 NOK	2 460,75 NOK	2 614,55 NOK
	65 Jahre und älter	125 978,60 NOK	8 398,57 NOK	8 923,48 NOK

⁽¹⁾ Die auf den monatlichen Pauschalbetrag angewendete Kürzung beträgt 15 % (x = 0,15) für Personen im Ruhestand und ihre Familienangehörigen, wenn der zuständige Mitgliedstaat nicht in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 aufgeführt ist (gemäß Artikel 64 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009).

DURCHSCHNITTSKOSTEN FÜR SACHLEISTUNGEN — 2017

Anwendung des Artikels 64 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009

- I. Zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2017 Familienangehörigen gewährt wurden, die nicht im selben Mitgliedstaat wohnen wie die versicherte Person (gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004), sind folgende Durchschnittskosten heranzuziehen:

	Altersklasse	Jährlich	Netto monatlich x = 0,20
Niederlande	unter 20 Jahre	1 184,03 EUR	78,94 EUR
	20-64 Jahre	2 115,41 EUR	141,03 EUR
	65 Jahre und älter	9 657,86 EUR	643,86 EUR

- II. Zur Ermittlung der Erstattungsbeträge für Sachleistungen, die im Jahr 2017 Personen im Ruhestand und ihren Familienangehörigen gemäß Artikel 24 Absatz 1 und den Artikeln 25 und 26 der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 gewährt wurden, sind folgende Durchschnittskosten heranzuziehen:

	Altersklasse	Jährlich	Netto monatlich x = 0,20	Netto monatlich x = 0,15 ⁽¹⁾
Niederlande	unter 20 Jahre	1 184,03 EUR	78,94 EUR	83,87 EUR
	20-64 Jahre	2 115,41 EUR	141,03 EUR	149,84 EUR
	65 Jahre und älter	9 657,86 EUR	643,86 EUR	684,10 EUR

⁽¹⁾ Die auf den monatlichen Pauschalbetrag angewendete Kürzung beträgt 15 % (x = 0,15) für Personen im Ruhestand und ihre Familienangehörigen, wenn der zuständige Mitgliedstaat nicht in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 aufgeführt ist (gemäß Artikel 64 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 987/2009).

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2019/C 359/04)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende 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 kann in der DOOR-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA“**EU-Nr.: PDO-IT-01301-AM01 — 5.4.2019****g. U. (X)****g. g. A. ()****1. Name(n)**

„Salamini italiani alla cacciatora“

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 aufgeführte Name gilt

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens müssen die „Salamini italiani alla cacciatora“ die folgenden organoleptischen, chemischen, chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Merkmale aufweisen:

Organoleptische Merkmale

Aussehen: Zylindrische Form

Konsistenz: Das Erzeugnis ist von kompakter, nichtelastischer Konsistenz

Aussehen beim Anschnitt: Beim Anschnitt zeigt sich eine kompakte und einheitliche Schnittfläche ohne sichtbare Sehnenbestandteile

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Farbe: Einheitlich dunkelrot mit gleichmäßig verteilten Fettkörnern

Geruch: Aromatisch und charakteristisch

Geschmack: Mild, delikat und nie sauer

Chemische und chemisch-physikalische Merkmale:

Gesamteiweißgehalt: mindestens 20 %

Verhältnis Kollagen/Eiweiß: höchstens 0,15

Verhältnis Wasser/Eiweiß: höchstens 2,30

Verhältnis Fett/Eiweiß: höchstens 2,00

pH-Wert: mindestens 5,3

Mikrobiologische Eigenschaften:

Gehalt an mesophilen Bakterien: > 107 KBE/g, vorwiegend Milchsäurebakterien und Coccaceae.

Das Enderzeugnis hat einen Durchmesser von maximal 60 mm, eine Länge von maximal 200 mm und ein Gewicht von maximal 350 g.

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

Die „Salamini italiani alla cacciatora“ werden aus magerem Skelettmuskelfleisch des Schweineschlachtkörpers, festem Fettgewebe vom Schwein, Salz, zerstoßenem und/oder gemahlenem Pfeffer und Knoblauch hergestellt.

Separatorenfleisch darf zur Herstellung des Erzeugnisses nicht verwendet werden.

Die Zugabe von Wein, Zucker und/oder Dextrose bzw. Fruktose, Starterkulturen für die Fermentierung, Natrium- und/oder Kaliumnitrat bei einer Höchstmenge von 195 ppm, Natrium- und/oder Kaliumnitrit bei einer Höchstmenge von 95 ppm, Ascorbinsäure und Natriumsalz ist zulässig.

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

Die Herstellung der „Salamini italiani alla cacciatora“ umfasst die folgenden Schritte: Vorbereiten des Rohmaterials, Zerkleinern, Mischen, Einfüllen, Trocknen und Reifen.

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

Die „Salamini italiani alla cacciatora“ können unverpackt, luftdicht oder unter Schutzatmosphäre verpackt, ganz, portionsweise oder in Scheiben vermarktet werden. 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

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Salamini italiani alla cacciatora“ muss in klaren, unauslöschlichen Schriftzeichen, die klar von jeder anderen Aufschrift zu unterscheiden sein müssen, auf dem Etikett angebracht werden. Unmittelbar hinter dem Namen muss der Vermerk „Denominazione di origine protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) folgen. Bei für die internationalen Märkte bestimmten Erzeugnissen kann die Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ in der Sprache des Bestimmungslands erfolgen.

Der Hinweis auf weitere, nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale ist unzulässig.

Zulässig ist jedoch die Verwendung von Angaben, die auf Namen, Firmennamen oder private Marken Bezug nehmen, vorausgesetzt, dass diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen. Selbiges gilt gegebenenfalls für den Namen des Schweinehaltungsbetriebs/der Schweinehaltungsbetriebe, aus dem/denen die zur Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Schweine stammen, vorausgesetzt, dass das Rohmaterial vollständig aus den genannten Betrieben stammt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Herstellung der „Salamini italiani alla cacciatora“ erfolgt im traditionellen Herstellungsgebiet, welches das gesamte Gebiet der folgenden Regionen umfasst, aus denen auch die Schweine stammen: Friaul-Julisch Venetien, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen, Latium und Molise.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Voraussetzungen, die das Erzeugnis mit Ursprungsbezeichnung erfüllen muss, hängen mit den Umgebungsbedingungen und den natürlichen und menschlichen Faktoren zusammen. Vor allem die Eigenschaften des Rohmaterials sind typisch für das abgegrenzte geografische Makrogebiet, das auch dem Herstellungsgebiet entspricht. Das Zusammenspiel von „Rohmaterial — Erzeugnis — Bezeichnung“ steht in Verbindung mit der spezifischen sozioökonomischen Entwicklung des betroffenen Gebiets. Tatsächlich hat die Weiterentwicklung der Methoden des Getreideanbaus und der Milchverarbeitung die Herstellung klar beeinflusst, da in Gebieten, in denen traditionell besondere Formen der Schweinezucht betrieben wurden, Produktionsstätten entstanden. Die Schweinezuchtbetriebe in Mittel- und Norditalien haben sich mit der Zeit immer weiterentwickelt und sind im letzten Jahrhundert zu einer modernen Erzeugerindustrie in den Regionen Emilia-Romagna und der Lombardei geworden. Von hier aus fasste die Industrie auch in den angrenzenden Regionen Mittel- und Norditaliens Fuß. Insbesondere wurden einheimische Rassen von spezialisierten Rassen abgelöst, die unter anderem durch Kreuzung mit lokalen Linien entstanden und Rohmaterial (Schweineschlachtkörper) liefern, das den Bedürfnissen der Lebensmittelindustrie gerecht wird und dem Enderzeugnis seine qualitativen und organoleptischen Merkmale verleiht.

Das Ansehen der „Salamini italiani alla cacciatora“ hängt mit ihrem traditionellen Herstellungsgebiet zusammen. Der mündlichen Überlieferung zufolge geht die Herstellung der *salamini* auf die Zeit der Eroberung Norditaliens durch die Langobarden zurück — d. h. der Region, von der aus sich die Herstellung auf die angrenzenden Gebiete Mittelitaliens ausbreitete, was dazu führte, dass das Herstellungsgebiet und das Gebiet der Gattung des schweren italienischen Landschweins zusammenfielen. Die Geschichte des Erzeugnisses hängt mit der Entwicklung einer typischen ländlichen Kultur zusammen, die der gesamten als „Padanien“ bezeichneten Makroregion gemein ist: Aus diesem Gebiet und dem Gebiet anderer, verbundener Gegenden stammt das Rohmaterial, das nach alten, für die betroffene Ursprungsbezeichnung charakteristischen Traditionen verarbeitet wird. Die historischen Bezüge zu den „Salamini italiani alla cacciatora“ finden sich in den kulinarischen Traditionen der Lombardei wieder, die sich bis heute gehalten haben. Der Name des Erzeugnisses geht auf die Verpflegung zurück, die die Jäger traditionell in ihren Umhängetaschen mitnahmen, wenn sie auf die Jagd gingen. Vor Kurzem wurde die betroffene Ursprungsbezeichnung in den bilateralen Abkommen erwähnt, die Italien mit Frankreich, Deutschland, Spanien und Österreich zum Schutz der Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Angaben, die den aus Italien stammenden Erzeugnissen vorbehalten sind, geschlossen hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann auf der folgenden Internetseite 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 Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it), dort zunächst auf „Qualità“ [Qualität] (oben rechts auf dem Bildschirm), dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ („g. U.“, „g. g. A.“- und „g. t. S.“-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ [Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU] klicken.

**Veröffentlichung eines 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 359/05)

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

EINZIGES DOKUMENT

„QUESO CASTELLANO“

EU-Nr.: PGI-ES-02307 — 20.4.2017

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

1. Name

„Queso Castellano“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

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

„Queso Castellano“ ist ein fetter oder vollfetter Käse, der durch enzymatische Dicklegung und intensives Pressen gewonnen wird und lange haltbar ist. Er wird aus roher oder pasteurisierter Schafsmilch aus Betrieben der Region Kastilien und León hergestellt; Käselaike mit einem Gewicht von bis zu 1,5 kg werden mindestens 30 Tage gereift, die anderen Formate reifen 60 Tage. Am Ende der Reifung weist der Käse mit der g. g. A. „Queso Castellano“ folgende Eigenschaften auf:

- eine deutlich ausgebildete Rinde ohne Schimmel, möglicherweise mit Abdrücken (einer Form oder eines Tuches), mit einer Farbe, die von Blassgelb bis Braun variieren kann. Die Rinde kann natürlich sein oder zulässige Käsedeckmittel enthalten;
- ein fester und kompakter Käseteig mit einer weißen, leicht hellgelben bis beigen und sehr leuchtenden Farbe, mit wenigen, üblicherweise runden Poren oder Löchern mit geringem Durchmesser, die unregelmäßig verteilt sind, der folgende physische und chemische Eigenschaften aufweist:

Fettgehalt der Trockenmasse: mindestens 45 %

Trockenmasse: mindestens 45 %

Proteinanteil an der Trockenmasse: mindestens 25 %

Natriumchloridanteil an der Trockenmasse: höchstens 3,26 %

pH-Wert: zwischen 4,7 und 5,7

- Geruch: mäßig intensiv, aber mit einer recht großen Variationsbreite, mit vorherrschend milchigem, tierischem (des Milchviehs) und Karamellaroma; in geringerem Maße riecht der Käse auch nach Butter, Früchten und Pflanzen und, sehr schwach, nach Trockenfrüchten. Diese Nuancen verstärken sich im Laufe der Reifung;
- olfaktorisch-gustatorischer Sinneseindruck: starke geschmackliche Intensität, sowohl säuerlicher als auch salziger Geschmack. Mäßiges, tierisches und Karamellaroma. Mit Nuancen von Trockenfrüchten und einem subtilen fruchtigen und pflanzlichen Aroma. Der Käse ist leicht pikant, von mäßig lange anhaltender Dauer und mit einem leichten Nachgeschmack am Ende. All diese Sinneseindrücke verstärken sich im Laufe der Reifung;
- Beschaffenheit: fester und mäßig löslicher Käse; leicht klebend, elastisch, krümelig und körnig.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Der Käse mit der g. g. A. „Queso Castellano“ hat eine zylindrische Form, einen maximalen Durchmesser von 25 cm, eine Maximalhöhe von 15 cm und ein Höchstgewicht von 3,8 kg.

Er kann als ganzer Käselaib, in Portionen, Scheiben oder gerieben verkauft werden.

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

Der Käse mit der g. g. A. „Queso Castellano“ wird aus Schafsmilch aus Betrieben der Region Kastilien und León hergestellt.

Die Schafhaltung dieser Region beruht auf extensiver, semiextensiver und intensiver Bewirtschaftung, wobei mehrheitlich die beiden letzten Arten verwendet werden.

Im Fall von extensiven oder semiextensiven Systemen weiden die Tiere im geografisch abgegrenzten Gebiet, werden teilweise mit Futtermitteln ernährt, aber auch und vor allem mit den Stoppeln der angebauten Kulturen usw. Während des winterlichen Vegetationsstillstands, in Zeiten mit hohem Bedarf und in Zeiten von Futterknappheit aufgrund von ungünstigen Witterungsverhältnissen sowie in Betrieben mit intensiver Bewirtschaftung besteht die Nahrung der Tiere hauptsächlich aus Futtermitteln, die sich insbesondere aus Wicken, Hafer und Luzernen zusammensetzen, deren gängigste Konservierungsmethoden die Heuwerbung, die Trocknung und das Silieren sind. Getreidestroh und Eiweißpflanzen werden ebenfalls systematisch zur Ernährung der Tiere eingesetzt. Diese Futtermittel werden in variablen Verhältnissen durch Mischfuttermittel ergänzt, um eine quantitativ und qualitativ konstante Nährstoffzufuhr für die Tiere zu gewährleisten.

Das Futter der Tiere muss zu mindestens 50 % aus der Gemeinschaft Kastilien und León stammen.

Die Milch stammt vom vollständigen und ununterbrochenen Melken gesunder und gut ernährter Tiere und muss unter guten Hygienebedingungen abgeholt und transportiert werden. Es handelt sich um Vollmilch, die sauber sein muss und frei von Kontaminanten, Konservierungsstoffen, Antibiotika und jeglichem Produkt, das negative Auswirkungen auf die Herstellung, die Reifung oder die Haltbarmachung des Käses haben könnte.

Die analytischen Eigenschaften der Milch, zu Beginn der Herstellung, sind:

Fettgehalt: mindestens 5,2 %

Proteine: mindestens 4,6 %

Gesamt-Trockenmasse: mindestens 15,9 %

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

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses.

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

—

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

Der Käse mit der g. g. A. „Queso Castellano“ kann als ganzer Käselaib, in Portionen, in Scheiben oder gerieben verkauft werden, unter der Bedingung, dass die einwandfreie Verpackung und die Kennzeichnung des Käses eine eindeutige Identifizierung seines Ursprungs ermöglichen.

Das für den Verzehr bestimmte Erzeugnis ist mit Kontrolletiketten zur Identifizierung der g. g. A. versehen, die so angebracht sind, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Die unternehmensspezifischen Verkaufsetiketten müssen zwingend die Angabe „Indicación Geográfica Protegida — Queso Castellano“ aufweisen, und zwar neben dem Symbol der Europäischen Union und dem Logo des eingetragenen Namens.

Das Logo des eingetragenen Namens ist wie folgt:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Autonome Gemeinschaft Kastilien und León.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Schutz des Käses „Queso Castellano“ als geschützte Angabe basiert auf der Tradition, der Besonderheit und dem Ansehen des Erzeugnisses.

Im 16. und 17. Jahrhundert spielte die Schafzucht in der Gemeinschaft Kastilien und León eine wichtige Rolle. Die Schafsmilch war extrem leicht verderblich und den meteorologischen Unwägbarkeiten dieses Gebiets mit seinen extremen Wetterverhältnissen unterworfen; es war deshalb schwierig, sie unter guten Bedingungen über weite Entfernungen zu transportieren, und deshalb wurde der Käse nicht in großen Mengen hergestellt, sondern auf handwerkliche Art von den Schafhirten oder den Eigentümern der Schafe. Diese verwendeten das vom letzten Lamm, das in dem Betrieb getötet wurde, und stellten dank ihrer Erfahrung und ihres Know-hows exzellenten Käse her. Die Hersteller mit den größten Käsemengen verkauften diesen auf den Märkten ihrer Region oder großer Städte wie den Märkten von Villalón und Medina und verschafften sich so ein zusätzliches Einkommen.

Anfang des 20. Jahrhunderts entstanden die wichtigsten Handwerkszentren, in denen auf traditionelle Weise produziert wurde. Sie sammelten die Milch in den Gebieten der näheren Umgebung ein, in denen morgens gemolken wurde, und transportierten sie zum Handwerkszentrum, um dort daraus Käse herzustellen. So entstand das Gewerbe der Herstellung des Käses „Queso Castellano“ der Gemeinschaft Kastilien und León, das sich immer weiter vergrößert und dessen Maß an Technisierung, Hygiene sowie Kontrolle des Rohstoffes und des Fertigerzeugnisses sich stets weiterentwickelt hat, während gleichzeitig sein handwerklicher Charakter bewahrt wurde.

Die Region Kastilien und León verfügt heute über einen reichhaltigen und hochwertigen Rohstoff; es handelt sich nämlich um die spanische Gemeinschaft mit den meisten Milchschaufzuchtbetrieben, in der am meisten Schafskäse produziert wird.

Der Käse mit der g. g. A. „Queso Castellano“ wird ausdrücklich in bestimmten historischen und literarischen Dokumenten erwähnt, wozu das Werk von Carlos García del Cerro „España. El país de los cien quesos“ („Spanien. Das Land der einhundert Käsesorten“) (1996) zählt, wo im Kapitel „De Tartesos a la Mesta y algo más“ („Von Tartesos bis nach la Mesta und mehr“) von einem Dokument vom 14. Dezember 1442 von Diego Hurtado de Mendoza, Prokurator mehrerer nordspanischer Städte, insbesondere von Santander, die Rede ist, in dem für alle Waren, die in der Region gehandelt und verkauft wurden, auf Anordnung von König Alfons V. von Aragon eine Schätzung und ein Preis festgelegt wurde: „Eineinviertel Pfund queso castellano entspricht zwanzig Unzen, Wert auf fünf Mailles festgesetzt. Ein Pfund Käse aus Holland oder Flandern von zehn Unzen, zwanzig Liards. Ein Pfund ‚Asadero‘- oder ‚Pasiego‘-Käse (aus dem Valle del Pas) mit seinen eigenen Unzen, sechs Liards.“

Ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, zum Zeitpunkt der Industrialisierung des Prozesses, wird der „Queso Castellano“ über die Grenzen der Provinz hinaus bekannt und sein Ansehen weitet sich auf ganz Spanien aus; der Käse wird immer häufiger erwähnt und beschrieben, insbesondere in Reisekatalogen und Reiseführern sowie in kulinarischen Verzeichnissen und Ratgebern, was bestätigt, dass das Erzeugnis eine typische Spezialität der Gemeinschaft Kastilien und León ist. Dazu zählen unter anderem:

- die Bücher von Carlos Moro Gonzalez „Guía práctica de los Quesos de España“ („Praktisches Handbuch des spanischen Käses“) (1985), „Los Quesos de Castilla y León“ („Der Käse aus Kastilien und León“) (1983), „Guía práctica de los quesos de España“ („Praktisches Handbuch des spanischen Käses“) (1989) und „Los Quesos de Valladolid“ („Käse aus Valladolid“) (1992);
- „Queso Españoles“ („Spanischer Käse“) von Simone Ortega, Ausgabe Alianza, 1987;
- „Los Quesos“ („Käsesorten“), Cenzano, I., herausgegeben von Antonio Madrid Vicente, 1992;
- „Catálogo de Queso de España.“ („Katalog des spanischen Käses.“) Canut, E., Navarro, E., herausgegeben vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung. Madrid 1990.
- „La enciclopedia mundial del queso“ („Das große Buch des feinen Geschmacks Käse“), Juliet Harbutt, mit Rezepten von Roz Denny. Verlag Buenos Aires, 1999;
- „Manual del Gourmet del Queso“ („Das Feinschmecker-Handbuch Käse“) von Brigitte Engelmann und Peter Holler. Ullmann-Verlag, 2009;
- „El libro del Queso. La mejor selección. Notas de Cata. Más de 750 quesos. Como disfrutarlo“ („Käse der Welt: Über 750 Sorten“) von Juliet Harbutt, herausgegeben von H. Blume, 2009.

Die Gemeinschaft Kastilien und León profitiert von Boden- und Klimabedingungen, die aus ihr seit jeher eine Region machen, die besonders gut für die Landwirtschaft und die Viehzucht, insbesondere für die Schafzucht, geeignet ist. Ihr kontinentales Mittelmeerklima und die unterschiedlichen landschaftlichen Oberflächen — flach im Inneren der Region und bergig an ihren Grenzen — begünstigen eine vielfältige Vegetation.

Die Milchschaftzucht in Kastilien und León stützt sich auf extensive Bewirtschaftung, mit einer Ernährung, die vollständig oder teilweise von Weideflächen (bewässert oder unbewässert, je nach Gebiet) und Stoppelfeldern stammt. Im Laufe der letzten Jahrzehnte hat sich die Branche unter dem Einfluss der Entvölkerung der ländlichen Gebiete in Richtung einer vermehrten Stallhaltung entwickelt, was eine Neudimensionierung und eine Umstrukturierung der Betriebe nach sich gezogen hat, wobei die vor Ort vorhandenen natürlichen Ressourcen zur Ernährung der Tiere genutzt werden. Die Art der Tiernahrung zeichnet sich durch eine geringe Zufuhr von Pigmenten und ungesättigten Fettsäuren aus, was sich letztendlich in der Milch widerspiegelt, die sich durch einen niedrigen Fettgehalt (mit schwacher Stearin-, Öl- und Rumensäurekonzentration) sowie einen geringen Trockenmasse- und Pigmentanteil auszeichnet, wodurch sie eine weniger ölige Konsistenz und weniger gelbe Färbung hat. Aus dieser Milch entsteht ein Käse mit einem charakteristischen Fettsäureprofil, das, zusammen mit der Feuchtigkeit und der Säure des Käseteigs des „Queso Castellano“, seine charakteristische und distinktive Farbe hervorruft.

Der „Queso Castellano“ ist ein Käse mit festem und kompaktem Käseteig, ohne Löcher oder mit kleinen Hohlräumen, mit einem ausgeprägten und intensiven Geschmack, aber im Mund saurer als andere, ähnliche Käse, aufgrund einer höheren Feuchtigkeit und einem geringfügig niedrigeren pH-Wert, der sich aus den Phasen des Pressens und der Reifung des traditionellen Herstellungsprozesses ergibt.

Der Käse mit der g. g. A. „Queso Castellano“ erfreut sich auf den ländlichen Märkten, in den Geschäften, Supermärkten und in Fachgeschäften großer Beliebtheit. Das Ansehen des Käses mit der g. g. A. „Queso Castellano“ wird auch dank der Restaurantbetreiber der Gemeinschaft gestärkt, die ihn in ihrer regionalen Käseauswahl anbieten oder ihn in ihre Rezepte aufnehmen. Das nationale und internationale Ansehen des Käses mit der g. g. A. „Queso Castellano“ kommt auch in den zahlreichen Preisen zum Ausdruck, die die Hersteller bei prestigeträchtigen Wettbewerben erhalten haben, wie beispielsweise dem „Word Cheese Awards“ oder dem „Cincho“-Preis.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/2018_09_25_Q_CASTELLANO_Pliego_de_Condiciones.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE