

Amtsblatt der Europäischen Union

C 384



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 12. November 2019

62. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 384/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2019/C 384/02	Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2017/2074 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/1893 des Rates, und der Verordnung (EU) 2017/2063, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1891 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Venezuela unterliegen	2
2019/C 384/03	Mitteilung an die betroffenen Personen, die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2017/2074 des Rates und der Verordnung (EU) 2017/2063 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Venezuela unterliegen	3

Europäische Kommission

2019/C 384/04	Euro-Wechselkurs — 11. November 2019	4
---------------	--	---

Europäischer Rechnungshof

2019/C 384/05	Sonderbericht Nr. 19/2019 „INEA hat sich als vorteilhaft erwiesen, doch es sind noch CEF-Schwachstellen zu beheben“	5
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 384/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
2019/C 384/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 384/08	Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates	10
2019/C 384/09	Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates	16
2019/C 384/10	Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates	19

⁽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.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 384/01)

Am 23. Juli 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 32019M9062 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2017/2074 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/1893 des Rates, und der Verordnung (EU) 2017/2063, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1891 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Venezuela unterliegen

(2019/C 384/02)

Den in Anhang I des Beschlusses (GASP) 2017/2074 des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/1893 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang IV der Verordnung (EU) 2017/2063 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1891 des Rates ⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Venezuela aufgeführten Personen wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat nach Überprüfung der Liste der benannten Personen beschlossen, dass die in den genannten Anhängen aufgeführten Personen weiterhin in der Liste der Personen aufgeführt sein sollen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2017/2074 und der Verordnung (EU) 2017/2063 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Venezuela unterliegen. Die Gründe für die Aufnahme dieser Personen in die Liste sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang III der Verordnung (EU) 2017/2063 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Venezuela) beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 9 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen vor dem 23. August 2020 beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannten Listen aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

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

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der gemäß Artikel 13 des Beschlusses (GASP) 2017/2074 und Artikel 17 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/2063 durchzuführenden regelmäßigen Überprüfung durch den Rat Rechnung getragen.

Die betroffenen Personen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 14.11.2017, S. 60.

⁽²⁾ ABl. L 291 vom 12.11.2019, S. 42.

⁽³⁾ ABl. L 295 vom 14.11.2017, S. 21.

⁽⁴⁾ ABl. L 291 vom 12.11.2019, S. 13.

Mitteilung an die betroffenen Personen, die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2017/2074 des Rates und der Verordnung (EU) 2017/2063 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Venezuela unterliegen

(2019/C 384/03)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf folgende Informationen hingewiesen:

Rechtsgrundlagen für diese Verarbeitung sind der Beschluss (GASP) 2017/2074 des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/1893 ⁽³⁾ des Rates, und die Verordnung (EU) 2017/2063 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1891 des Rates ⁽⁵⁾.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist das Referat RELEX.1.C der Generaldirektion RELEX (Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz) des Generalsekretariats des Rates, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

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

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Die/Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Die/Der Datenschutzbeauftragte

data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss (GASP) 2017/2074, geändert durch den Beschluss (GASP) 2019/1893, und der Verordnung (EU) 2017/2063, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1891, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss (GASP) 2017/2074 und der Verordnung (EU) 2017/2063 erfüllen.

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

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

Unbeschadet der in Artikel 25 der Verordnung (EU) 2018/1725 vorgesehenen Einschränkungen wird den Rechten der betroffenen Personen wie dem Auskunftsrecht sowie dem Recht auf Berichtigung oder Widerspruch gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 entsprochen.

Die personenbezogenen Daten werden fünf Jahre lang ab dem Zeitpunkt der Streichung der betroffenen Person von der Liste der Personen, die restriktiven Maßnahmen unterliegen, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von eventuell begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten einlegen (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 295 vom 14.11.2017, S. 60.

⁽³⁾ ABl. L 291 vom 12.11.2019, S. 42.

⁽⁴⁾ ABl. L 295 vom 14.11.2017, S. 21.

⁽⁵⁾ ABl. L 291 vom 12.11.2019, S. 13.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

11. November 2019

(2019/C 384/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1041	CAD	Kanadischer Dollar	1,4607
JPY	Japanischer Yen	120,29	HKD	Hongkong-Dollar	8,6422
DKK	Dänische Krone	7,4722	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7348
GBP	Pfund Sterling	0,85743	SGD	Singapur-Dollar	1,5025
SEK	Schwedische Krone	10,7085	KRW	Südkoreanischer Won	1 288,00
CHF	Schweizer Franken	1,0972	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,4150
ISK	Isländische Krone	137,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7404
NOK	Norwegische Krone	10,0910	HRK	Kroatische Kuna	7,4391
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 540,68
CZK	Tschechische Krone	25,510	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5749
HUF	Ungarischer Forint	334,35	PHP	Philippinischer Peso	56,138
PLN	Polnischer Zloty	4,2737	RUB	Russischer Rubel	70,5319
RON	Rumänischer Leu	4,7643	THB	Thailändischer Baht	33,493
TRY	Türkische Lira	6,3722	BRL	Brasilianischer Real	4,5949
AUD	Australischer Dollar	1,6105	MXN	Mexikanischer Peso	21,1057
			INR	Indische Rupie	78,9905

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

EUROPÄISCHER RECHNUNGSHOF

Sonderbericht Nr. 19/2019

„INEA hat sich als vorteilhaft erwiesen, doch es sind noch CEF-Schwachstellen zu beheben“

(2019/C 384/05)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 19/2019 „INEA hat sich als vorteilhaft erwiesen, doch es sind noch CEF-Schwachstellen zu beheben“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs (<http://eca.europa.eu>) aufgerufen bzw. von dort heruntergeladen werden.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

**(Sache M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/
Garching Hochbrück)**

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 384/06)

1. Am 31. Oktober 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:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH („Alfa“, Deutschland), kontrolliert von Remondis („Remondis-Gruppe“, Deutschland), das letztlich von Rethmann SE & Co. KG (Deutschland) kontrolliert wird,
- Geiger GmbH & Co. KG („Geiger“, Deutschland),
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH („Durmin“, Deutschland), gemeinsam kontrolliert von Dettmer Group KG (Deutschland) und Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Deutschland),
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH („Garching Hochbrück“, Deutschland), gemeinsam kontrolliert von Geiger und Durmin.

Alfa, Geiger und Durmin übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Garching Hochbrück und damit RM Recycling München GmbH & Co. KG („RM Recycling“, Deutschland), eine Tochtergesellschaft von Garching Hochbrück.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Alfa ist auf die Sammlung von und den Handel mit Metallschrott und Schrott aus Nichtmetall spezialisiert;
- Geiger ist ein Anbieter von Infrastruktur, Immobilien, umweltbezogenen Dienstleistungen und Produkten, insbesondere von Diensten zur Sammlung und Entsorgung von Bauschutt;
- Durmin ist in der Sammlung und Verwertung von mineralischen Abfällen tätig;
- Garching Hochbrück ist über seine Tochtergesellschaft RM Recycling auf die Sammlung und Verwertung von Metallschrotten und anderer gefährlicher und nicht gefährlicher gewerblicher und nichtgewerblicher Abfallstoffe spezialisiert.

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.

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 384/07)

1. Am 31. Oktober 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates bei der Kommission eingegangen ⁽¹⁾.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Swisscom (Schweiz) AG (im Folgenden „Swisscom“, Schweiz), die zur Swisscom AG gehört;
- AMAG Import AG (im Folgenden „AMAG“, Schweiz), die zur AMAG Group AG gehört;
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG (im Folgenden „Zürich“, Schweiz), die zur Zurich Insurance Group AG gehört;
- autoSense AG (im Folgenden „autoSense“, Schweiz), derzeit kontrolliert von Swisscom und AMAG.

Swisscom, AMAG und Zürich übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über autoSense.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Swisscom: Schweizer Telekommunikationsanbieter;
- AMAG: Schweizer Kraftfahrzeugimporteur und -händler, der auch damit verbundene Dienstleistungen wie Leasing und Wartung erbringt;
- Zürich: Schweizerische diversifizierte Versicherungsgesellschaft, die auf internationalen und lokalen Märkten tätig ist;
- autoSense: Schweizer Anbieter von Produkten und Dienstleistungen im Bereich der vernetzten Fahrzeuge.

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:

Sache M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense

⁽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 geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2019/C 384/08)

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

„WEST COUNTRY BEEF“**EU-Nr.: PGI-GB-0668-AM02 — 1.8.2018****g. U. () g. g. A. (x)****1. Name(n)**

„West Country Beef“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

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

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Als „West Country Beef“ werden die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder Teilstücke von Rindern bezeichnet, die in der als West Country bekannten Region im Südwesten Englands geboren und aufgezogen und gemäß den Normen des Branchenverbands Meat South West (MSW) oder gleichwertigen Normen in zugelassenen Schlachthöfen innerhalb oder außerhalb der Region West Country geschlachtet werden. Um die vollständige Rückverfolgbarkeit und Echtheit des Erzeugnisses zu gewährleisten, werden diese zugelassenen Schlachtbetriebe von einem unabhängigen Inspekteur kontrolliert. Die Betriebe werden von Meat South West für die Verarbeitung von „West Country Beef“ lizenziert.

Alle Tiere werden zur Gewährleistung der Sicherheit des Erzeugnisses im Einklang mit anerkannten, hohen Tierhaltungs- und Tierschutzstandards gehalten.

Bei der Erzeugung müssen die folgenden Mindestanforderungen erfüllt sein:

- Die Tiere werden in der Region West Country geboren, aufgezogen und ausgemästet,
- sie werden überwiegend mit Grünfütter ernährt,
- alle geltenden Rechtsvorschriften werden eingehalten,
- die Betriebe sind im Besitz aller relevanten Branchenregeln und beachten diese,

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

- Tiergesundheit und Tierschutz werden auf der Grundlage der „fünf Freiheiten“ gewährleistet,
- es sind Systeme zur Gewährleistung der vollständigen Rückverfolgbarkeit vorhanden,
- es ist sichergestellt, dass die Haltung und Aufzucht der Tiere kompetentem und ausgebildetem Personal obliegt,
- Sicherheit und Gesundheit der Tiere beim Transport, bei der Vermarktung und vor der Schlachtung sind gewährleistet,
- die Schlachtung erfolgt in einem zugelassenen und lizenzierten Betrieb unter Gewährleistung der vollständigen Rückverfolgbarkeit und Echtheit des Erzeugnisses.

Die Haltungs- und Verarbeitungsbetriebe werden von unabhängigen Inspektoren nach einem festgelegten Inspektionsprotokoll kontrolliert.

Um den Anforderungen der Qualitätsregelung für „West Country Beef“ zu genügen, müssen die Erzeuger bei den Inspektionen nachweisen, dass die Tiere im Gebiet des West Country geboren, aufgezogen und ausgemästet wurden. Es muss ein Fütterungsprotokoll geführt und nachgewiesen werden, dass die Rinder zu mindestens 70 % mit Grünfütterung ernährt wurden. Im Rahmen der Regelung ist eine extensive Haltung mit einer Mindestweidezeit von sechs Monaten vorgeschrieben.

Gegenüber einer auf Kraftfutter beruhenden Ernährung verbessert die spezifische auf Gras basierende Ernährung die chemische Zusammensetzung des Rindermuskelfleisches (siehe Tabelle 1 unten) und auch seine organoleptischen Eigenschaften.

Tabelle 1

Fettsäurezusammensetzung (mg/100 g) und Vitamin-E-Gehalt (mg/kg) der Rinderlende

	Kraftfutter	Silage	Gras
18:2 ¹	210	87	76
18:3 ²	8,1	48,7	35,6
EPA ³	2,6	19,7	19,2
DHA ⁴	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitamin E	1,4	3,3	4,2

(¹) Linolsäure

(²) Linolensäure

(³) Eicosapentaensäure

(⁴) Docosahexaensäure

Dies ergibt ein durchweg schmackhafteres Fleisch und sorgt für hohen Essgenuss. Durch die natürliche Marmorierung des Fleisches mit intramuskulärem Fettgewebe verbessert sich das Aroma, und das Fleisch wird saftiger. Die Fettfarbe variiert von Weiß bis Gelb; aufgrund der spezifischen Ernährung ist sie jedoch vorwiegend cremefarben. Die Fleischfarbe reicht von Rosa bis dunkelrot, wobei die Reifung das Fleisch dunkler werden lässt.

Die Tiere werden mindestens 60 Tage ausgemästet. Die meisten Tiere beginnen auf natürlichem Weg von selbst mit der Gewichtszunahme — Alter und Gewicht variieren dabei je nach Rasse (ein Endgewicht von 200 kg bis 500 kg Totgewicht ist ideal).

Das Fleisch wird nach der Schlachtung für mindestens zehn Tage bei Kühltemperatur gelagert, ein Vorgang, der als Reifung bezeichnet wird. Während der Reifung sorgen die natürlichen Enzyme im Fleisch für eine Auflösung des Bindegewebes, wodurch das Fleisch zarter und die Verzehrqualität gesteigert wird. Bei Teilstücken, die traditionell lange gegart werden, wie Rinderbrust und Rinderhaxe, gibt es keinen Mindestzeitraum für die Reifung. Die Reifezeit kann durch die Anwendung einer Elektrostimulation im Hochvoltbereich zur Verringerung des Risikos der Kälteverkürzung oder durch Aufhängung an der Hüfte zur Verbesserung der Zartheit des Fleisches verkürzt werden. Die Temperaturen, Prozesse und Zeiten werden protokolliert, um nachzuweisen, dass die Schlachtkörper ordnungsgemäß gekühlt und gereift werden.

Die für eine optimale Verzehrqualität erforderliche Schlachtkörperklassifizierung (nach dem EUROP-System) ist: Einstufung des Schlachtkörpers in die Fleischigkeitsklasse -O oder besser und in eine Fettklasse von 2 bis 4H.

		Zunehmender Fettgehalt =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Verbesserung der Fleischigkeit =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Nach der Schlachtung wird „West Country Beef“ in verschiedenen Formen wie folgt vermarktet:

- ganzer Schlachtkörper, ohne die nicht zum Verzehr geeigneten Schlachtnebenerzeugnisse, Haut, Kopf und Füße;
- Schlachtkörperhälfte: Schlachtkörper längsgespalten;
- Hinterviertel/Vorderviertel: Teilung der Schlachtkörperhälfte zwischen der 10. und 11. Rippe von vorne (oder an anderer Stelle nach Vereinbarung);
- Teilstücke: Zerlegung des Schlachtkörpers/der Schlachtkörperhälfte in kleinere, erkennbare Teile (zur Befriedigung der Verbraucherpräferenzen). Diese Teilstücke können mit oder ohne Knochen und in Schutzverpackung angeboten werden;
- vor der Klassifizierung entnommene genießbare Schlachtnebenerzeugnisse.

„West Country Beef“ kann frisch (gekühlt) oder gefroren verkauft werden.

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

Beim Absetzen der Kälber und in der Endmast können die Tiere Ergänzungsfutter erhalten. In diesem Fall führt der Erzeuger Buch über die Bestandteile und den Ankauf des Ergänzungsfutters. Diese Aufzeichnungen werden von den für die Qualitätssicherung zuständigen Inspektoren kontrolliert. Der Zeitraum, in dem das Tier Ergänzungsnahrung erhält, wird unter Berücksichtigung solcher Faktoren wie Tierschutz und Vermarktung bestimmt.

Die Zufütterung macht höchstens 30 % der Ernährung aus; der Hauptbestandteil der Nahrung ist Grünfutter mit 70 %. Die Zufütterung erfolgt nach Bedarf, zum Beispiel in den Wintermonaten, beim Absetzen der Kälber und in der Endmast.

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

Alle Tiere werden zur Gewährleistung der Sicherheit des Erzeugnisses im Einklang mit anerkannten, hohen Tierhaltungs- und Tierschutzstandards gehalten.

Bei der Erzeugung müssen die folgenden Mindestanforderungen erfüllt sein:

- Die Tiere werden in der Region West Country geboren, aufgezogen und ausgemästet,
- sie werden überwiegend mit Grünfütter ernährt,
- alle geltenden Rechtsvorschriften werden eingehalten,
die Betriebe sind im Besitz aller relevanten Branchenregeln und beachten diese,
- Tiergesundheit und Tierschutz werden auf der Grundlage der „fünf Freiheiten“ gewährleistet,
- es sind Systeme zur Gewährleistung der vollständigen Rückverfolgbarkeit vorhanden,
- es ist sichergestellt, dass die Haltung und Aufzucht der Tiere kompetentem und ausgebildetem Personal obliegt,
- Sicherheit und Gesundheit der Tiere beim Transport, bei der Vermarktung und vor der Schlachtung sind gewährleistet,
- die Schlachtung erfolgt in einem zugelassenen und lizenzierten Betrieb unter Gewährleistung der vollständigen Rückverfolgbarkeit und Echtheit des Erzeugnisses.

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*

—

4. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet umfasst die sechs Grafschaften Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset und Wiltshire, die zusammen die Region West Country in England bilden.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Zusammenhang zwischen Fleisch mit dem Namen „West Country Beef“ und dem geografischen Gebiet beruht auf einer bestimmten Qualität und anderen Eigenschaften des Erzeugnisses.

Das West Country in England kann als eine von Grünland bedeckte Halbinsel beschrieben werden. Die Unterscheidung zwischen Grünlandbewirtschaftung und Ackerbau hat sich zum Teil aufgrund der verschiedenen Bodentypen entwickelt. Das West Country weist einen hohen Anteil von Gley- und Braunböden auf, die das Graswachstum begünstigen, aber für den Ackerbau nicht ideal geeignet sind. Ackerbauflächen haben einen höheren Anteil von lehmigen und sandigen Böden, in denen Wasser gut abfließen kann. Darüber hinaus zeichnet sich das West Country durch die höchsten Durchschnittstemperaturen und die höchsten Maximal- und Minimaltemperaturen im Vereinigten Königreich aus.

Das West Country ist die größte überwiegend landwirtschaftlich geprägte Region in England. Seine natürliche Umwelt ist eine der reichhaltigsten im Vereinigten Königreich. Seine Viehhaltungsbetriebe produzieren Schätzungen zufolge 24 % des in England erzeugten Rindfleischs. Zusammen mit der Schafhaltung (auf die ein Anteil von 21 % an der Schaffleischerzeugung in England entfällt) prägt die Rinderhaltung das Bild der Landschaft und trägt zur Bewahrung des ländlichen Erbes der Region bei. Die hohe Tierhaltungsdichte hat die Entwicklung eines umfangreichen Fleischverarbeitungssektors gefördert, der in der Region dringend benötigte Beschäftigungsmöglichkeiten schafft.

Die warmen und milden Temperaturen im West Country und die gut über das Jahr verteilten Niederschläge sorgen in Verbindung mit den tiefgründigen Böden mit hoher Feuchtigkeitsrückhaltefähigkeit dafür, dass Gras und Futterpflanzen fast das ganze Jahr hindurch zur Beweidung und für die Herstellung von Futtermitteln zur Verfügung stehen. In einem Großteil der Region wächst Gras über einen Zeitraum von mehr als 300 Tagen im Jahr. Diese fast ganzjährige Vegetationsperiode ist im West Country die Norm und erklärt, warum die Tierhaltung hier eine beherrschende Rolle spielt. Hinzu kommt, dass sich mehr als 25 % der Grünlandflächen des West Country in Nationalparks oder in Gebieten von besonderer landschaftlicher Schönheit (AONB) befinden und mehr als 57 % der blumenreichen Wiesen des Vereinigten Königreichs auf diese Region entfallen. Studien, die von der Universität Bristol durchgeführt wurden, zeigen, dass das Fleisch von Rindern, die überwiegend mit Grasfütter anstatt Kraftfütter gefüttert wurden, mehr Aroma aufweist und beliebter ist.

Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Ernährung der Rinder im West Country basiert in hohem Maße auf frischem Gras und konserviertem Gras. Dies hat charakteristische Auswirkungen auf die Qualität und den Nährwert des Rindfleisches in Bezug auf seine Fettsäurezusammensetzung, den Vitamin-E-Gehalt und die sensorischen Eigenschaften. Wissenschaftliche Experimente haben diese Auswirkungen klar nachgewiesen. So wurde gezeigt, dass zwischen Rindern, die eine getreidebasierte Ernährung (Kraftfutter) erhalten, und solchen, die vorwiegend mit Gras gefüttert werden, Unterschiede bei der Fettsäurezusammensetzung des Fleisches bestehen (Tabelle 1). Die Tiere, die mit Grassilage gefüttert wurden, wiesen einen höheren Fettanteil im Muskelgewebe und ein anderes Fettsäureprofil auf. So war bei mit Kraftfutter ernährten Jungochsen ein höherer Gehalt an Linolsäure und ihrem Folgeprodukt (Arachidonsäure) im Muskelfleisch zu verzeichnen, beides n-6- (Omega-6)-Fettsäuren, während Ochsen, die mit Grassilage und frischem Gras gefüttert wurden, einen höheren Gehalt an Linolensäure und ihren Folgeprodukten Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA) aufwiesen, allesamt n-3- (Omega-3)-Fettsäuren. Das Verhältnis von n-6-Fettsäuren zu n-3-Fettsäuren war bei den Tieren mit Kraftfütterernährung viel höher. Das für die menschliche Ernährung empfohlene Verhältnis liegt bei 4 oder niedriger, was bei den mit Gras gefütterten Rindern leicht erreicht wurde, nicht aber bei den mit Kraftfutter ernährten Tieren. Ein einfaches Verhältnis, das zur Unterscheidung von mit Gras und mit Kraftfutter ernährten Rindern herangezogen werden kann, ist das Verhältnis 18:2/18:3, das laut Tabelle 1 im Fall von Grasfutter bei rund 2 und im Fall von Kraftfutter bei rund 27 liegt.

Gras, ob frisch oder konserviert, ist eine Quelle von α -Linolensäure, die im Tier zu langkettigen mehrfach ungesättigten n-3- (Omega-3)-Fettsäuren (PUFA), wertvollen Nährstoffen in der menschlichen Ernährung, umgewandelt werden kann. Gras enthält außerdem Vitamin E, und so weist das Fleisch von Rindern, die mit Gras gefüttert wurden, höhere Konzentrationen von n-3-Fettsäuren und Vitamin E auf. Diese Nährstoffe beeinflussen auch den Geschmack des Fleisches.

Eine auf Gras und Grasfutter basierende Ernährung führt also nachweislich zu einem charakteristischen Fettsäureprofil im Muskelfleisch, wodurch sie sich von einer auf Kraftfutter beruhenden Ernährung unterscheidet. Werte von rund 1,0 % Linolensäure, 0,5 % EPA und 0,1 % DHA sind charakteristisch für Rinder, die auf der Weide gehalten wurden. Es handelt sich dabei um die prozentualen Anteile der enthaltenen Fettsäuren am Gesamtfett, was der Art und Weise entspricht, in der die Fettsäurezusammensetzung in der Regel beschrieben wird. Dieser Effekt kommt dem „West Country Beef“ zugute. Das im Gras natürlich vorkommende Vitamin E wird in das Muskel- und Fettgewebe der Rinder aufgenommen. Jungochsen, die mit Grassilage gefüttert wurden, wiesen eine mindestens doppelt so hohe Vitamin-E-Konzentration im Muskelfleisch auf als Tiere, die mit Kraftfutter ernährt wurden (Tabelle 1). Dies bewirkt, dass das Fleisch, wenn es im Einzelhandel angeboten wird, zwei Tage länger seine leuchtend rote Farbe behält.

Britische Studien kamen zu dem Schluss, dass Rindfleisch besser schmeckt, wenn es von Tieren stammt, die mit Gras anstatt mit Getreide ausgemästet wurden. Solches Fleisch wurde vom Aroma her besser bewertet als das von Tieren, die Kraftfutter erhalten hatten. Ein abnormaler Geschmack wurde am häufigsten bei Fleisch von Tieren mit Kraftfütterernährung festgestellt.

Der von Meat South West in Auftrag gegebene unabhängige Bericht, aus dem die oben zitierten Schlussfolgerungen stammen, nennt als die besonderen Merkmale von „West Country Beef“ ein niedriges Verhältnis von n-6-Fettsäuren zu n-3-Fettsäuren und eine hohe Konzentration von Vitamin E.

— Das Verhältnis 18:2/18:3 ist kleiner als 4.

— Vitamin E > 3,0 mg/kg Lendenmuskelfleisch.

Aufgrund der spezifischen klimatischen, topografischen und geologischen Bedingungen und der daraus resultierenden üppigen Graserzeugung im englischen West Country besitzen die in dieser Region aufgezogenen Rinder und damit auch das aus ihnen gewonnene Fleisch besondere Qualitätsmerkmale. Ein hoher Anteil der landwirtschaftlichen Flächen in dieser Region besteht aus Grünland, das ideal für die Rindererzeugung ist und auch für die Herstellung von Ergänzungsfutter genutzt werden kann.

Es gibt klare und objektive wissenschaftliche Belege dafür, dass Rindfleisch, das im englischen West Country erzeugt und verarbeitet wurde, Eigenschaften besitzt, die eng mit diesem geografischen Gebiet verknüpft sind. So weist das Fleisch höhere Konzentrationen von n-3-PUFA und Vitamin E auf, was auf den Grasreichtum in der Region und den hohen Anteil von Gras in der Ernährung der Rinder zurückzuführen ist.

Das Graswachstum wird beeinflusst von Faktoren wie Bodentyp, Temperatur, Niederschlag und Sonnenschein. Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Topografie bzw. die Höhe, da das Graswachstum mit zunehmender Höhenlage abnimmt. Aufgrund des günstigen Klimas im West Country ist die Wachstumsperiode für Gras länger als in anderen Regionen. Sie umfasst in allen Teilen des West Country mehr als 220 Tage im Jahr, was für keine andere Region in Großbritannien gilt. In manchen Teilen der Region erstreckt sich die Wachstumsperiode sogar über mehr als 300 Tage. Rinder im West Country haben aufgrund dessen in höherem Maße Zugang zu Gras und Graserzeugnissen als Rinder, die in den meisten anderen Teilen Großbritanniens oder anderswo in der EU gehalten werden.

Die genannten charakteristischen Werte werden im Fleisch von Rindern erreicht, die im englischen West Country geboren, aufgezogen und ausgemästet werden. In dieser Region haben die Tiere aufgrund des warmen feuchten Klimas länger als in anderen Regionen Zugang zu frischem Gras, und die Produktionssysteme basieren auf extensiver Weidehaltung. Künftige Klimaveränderungen dürften die Graslandwirtschaft im West Country sogar noch weiter begünstigen.

Nach Schätzungen von Meat South West beläuft sich der Anteil des Rotfleischsektors an der Wirtschaftsleistung des West Country auf insgesamt 3 Milliarden britische Pfund jährlich, und sein Beitrag zur Beschäftigung liegt bei 28 000 Arbeitsplätzen. Der Erhalt der tierischen Erzeugung ist für den Schutz der Umwelt und des ländlichen Erbes der Region von entscheidender Bedeutung. Tatsächlich ist es gerade diese besondere Umwelt, die die Grundlage dafür schafft, dass die in dieser Region aufgezogenen Tiere die charakteristischen Eigenschaften des „West Country Beef“ ausbilden.

Die historisch gesehen häufigsten Rinderrassen in der Region sind „South Devon“ und „Ruby Red“. Allerdings eignen sich auch viele andere heimische und kontinentaleuropäische Rassen für die Haltung in dieser Region und gedeihen gut mit der Grasnahrung, die sie bietet. Für die Erzeugung von „West Country Beef“ können daher alle Rinderrassen verwendet werden. Die Vielfalt der Landschaften ermöglicht eine geschichtete Viehwirtschaft innerhalb der Region. So befinden sich in den höher gelegenen Gebieten von Exmoor, Dartmoor und Bodmin Moor die Aufzucht- und Sommerweidegebiete für die traditionellen Rinderherden, während die tiefer gelegenen Grünlandflächen und Küstenregionen aufgrund ihres fast ganzjährigen Graswuchses ideale Weiden für die Ausmästung sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf

**Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des
Europäischen Parlaments und des Rates**

(2019/C 384/09)

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

„MEL DOS AÇORES“

EU-Nr.: PDO-PT-0268-AM01— 2.1.2019

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

1. **Name(n)**

„Mel dos Açores“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

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*

„Mel dos Açores“ ist ein Nektarhonig, der gemäß der entsprechenden Produktspezifikation in der Inselgruppe der Azoren hergestellt wird.

„Mel dos Açores“ kann als *Pittosporum*-Honig (*Weihrauchhonig*) oder Mischblütenhonig (*Mischhonig*) bezeichnet werden. Der *Pittosporum*-Honig wird aus Nektar hergestellt, den die Bienen von den *Pittosporum-undulatum*-Blüten sammeln. Der Mischblütenhonig wird aus einer Nektarmischung einer Vielzahl verschiedener Blütenarten hergestellt.

„Mel dos Açores“ hat die folgenden besonderen Merkmale:

- Wasser: höchstens 18 %;
- Saccharosegehalt: höchstens 10 %, bei *Pittosporum*-Honig höchstens 15 %;
- Diastaseindex (Schade-Skala): mindestens 3.

Der *Pittosporum*-Honig weist die folgenden Merkmale auf:

- Er wird aus Nektar hergestellt, der hauptsächlich von der *Pittosporum undulatum* Vent. gewonnen wird, deren Blütezeit von Februar bis April ist. Diese Blütezeit kann variieren.
- Er ist säurearm und weist eine geringe elektrische Leitfähigkeit, eine sehr niedrige Diastaseaktivität und höhere Saccharosewerte auf.
- Farbe: sehr hell (manchmal fast farblos) bis hellbernsteinfarben; bis 50 auf der Pfund-Skala.
- Geruch: zart und aromatisch.
- Geschmack: sehr süß mit einem charakteristischen Geschmack.
- Das Alleinstellungsmerkmal dieses Honigs ist der Pollenbestandteil, wobei der Pollengehalt an *Pittosporum undulatum* Vent. mehr als 30 % betragen muss. Dieser Gehalt ist normalerweise zusammen mit kleineren Mengen an Pollen von *Eucalyptus* spp. und anderen Arten zu finden.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Der Mischblütenhonig weist folgende Merkmale auf:

- Er wird aus dem Nektar einer Vielzahl verschiedener Arten hergestellt: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. usw.
- Farbe: Die Farbe dieses Honigs variiert von hellbernsteinfarben bis dunkelbernsteinfarben; bis 114 auf der Pfund-Skala.
- Geschmack: voll und aromatisch; spiegelt die vielfältige Flora wider, aus der er hergestellt wird.

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

Nach der Ernte muss genug Honig im Bienenstock gelassen werden, damit die Bienen die Witterung überleben.

Die systematische künstliche Fütterung der Bienenvölker, die den „Mel dos Açores“ erzeugen, bzw. eine künstliche Fütterung in großem Umfang ist nicht gestattet. Die Ausnahme sind einmalige Situationen, in denen nicht genug Futter vorhanden ist, oder die Förderung des Wachstums der Bienenvölker, in welchem Fall die Imker die Bienen wie folgt füttern können:

- Sirup: Honig oder Muscovadozucker und Wasser im Verhältnis 2:1.
- Eine künstliche Fütterung erfolgt nur, wenn die Rähmchen entfernt sind, und ist eine Woche vor deren Einsetzen zu beenden. Die Bienen müssen bei bester Gesundheit sein.

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

Honigproduktion.

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

„Mel dos Açores“ darf nur verpackt und gekennzeichnet verkauft werden.

„Mel dos Açores“ muss frei von organischen oder anorganischen Fremdstoffen sein und darf keine Anzeichen, dass eine Gärung oder Bläschenbildung begonnen hat, sowie keine Anzeichen, dass er erwärmt worden ist, erkennen lassen.

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

Die folgenden Angaben müssen auf der Verpackung angebracht werden:

- Name des Erzeugnisses: „MEL DOS AÇORES — DOP“ [„MEL DOS AÇORES — G. U.“] oder „MEL DOS AÇORES — DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [„MEL DOS AÇORES — GESCHÜTZTE URSPRUNGS-BEZEICHNUNG“];
- Art des Honigs: *Pittosporum* oder Mischblüte;
- das Gütesiegel der Kontrollstelle.

Die Kennzeichnung darf keine Angaben enthalten, die zur Annahme verleiten könnten, dass es sich bei dem Honig um eine andere Art als *Pittosporum*- oder Mischblütenhonig handelt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Inselgruppe der Azoren.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Inselgruppe der Azoren weist aufgrund ihrer geografischen Lage ein gemäßigtes Meeresklima mit geringen Temperaturschwankungen und einer hohen relativen Luftfeuchtigkeit auf. Sie weist auch Lehm-, Sandlehm- und Tonlehm Böden auf, die reich an organischen Substanzen und Kalium sind.

Diese Boden- und Klimabedingungen begünstigen das spontane Wachstum von *Pittosporum undulatum* in der Inselgruppe, insbesondere in Gebieten mit niedriger bis mittlerer Höhenlage, auf Hängen und Brachflächen sowie in dichten Wäldern, in Schluchten und auf Windschutzstreifen. Sie begünstigen auch das Vorkommen von vielfältigen und abwechslungsreichen Bienentrachtpflanzen auf jeder Insel, insbesondere in niedrigen bis mittleren Höhenlagen. Zu diesen auf Bestäuber sehr anziehend wirkenden Arten zählen insbesondere Eukalyptus, Pohutukawa (*Metrosideros excelsa*), Walnuss, Klee und Brombeersträucher.

Diese Flora verleiht „Mel dos Açores“ die unter Punkt 3.2 genannten besonderen Merkmale.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf

**Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des
Europäischen Parlaments und des Rates**

(2019/C 384/10)

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

„LONDON CURE SMOKED SALMON“

EU-Nr.: PGI-GB-01350-AM01 — 24.4.2019

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

1. Name(n):

„London Cure Smoked Salmon“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Als „London Cure Smoked Salmon“ wird Lachs bezeichnet, der nur durch eine Mischung aus Steinsalz und Eichenholzrauch haltbar gemacht und geräuchert wird. Sowohl Zuchtlachs als auch Wildlachs der Qualitätsstufe Superior können für das als „London Cure“ bezeichnete Verfahren verwendet werden. In Bezug auf Zuchtlachs wird für den „London Cure Smoked Salmon“ traditionell nur Lachs der Qualitätsstufe Superior aus Schottland verwendet. Dabei handelt es sich um ein erstklassiges Produkt ohne wesentliche Fehler oder Mängel. Der Fisch muss eine unbeschädigte, glänzende Haut ohne erkennbare Schuppenverluste haben. Bauch bzw. Muskulatur dürfen keine offenen Wunden oder Druckstellen/Schäden aufweisen. In der Muskulatur dürfen keine Melaninflecken zu erkennen sein. Die Bauchmembran muss fest und intakt sein. Der Fisch muss eine natürliche Stromlinienform haben. Der Lachs hat eine gleichmäßige orange/rosa Farbe und eine glänzende, zarte Struktur. Beim geräucherten Fisch sind Lachs- und Raucharoma ausgewogen — keines wird vom anderen überdeckt. Wird Wildlachs verwendet, der ebenfalls traditionell aus Schottland bezogen wird, muss der Fisch sich noch in der Totenstarre befinden (d. h., er muss sehr hart sein, was ein Zeichen dafür ist, dass er frisch gefangen wurde) und rote Kiemen, klare Augen und glänzende Schuppen haben. Wildlachs hat eine rosa bis altrosa Färbung und eine cremige Konsistenz, die fester und schwerer als beim Zuchtlachs ist. Beim geräucherten Fisch sind Lachs- und Raucharoma ausgewogen.

Die Bezeichnung „London Cure“ kann sich auf nicht getrimmte ganze Seiten, getrimmte Seiten und entweder der Länge nach in Scheiben geschnittenen Lachs (Längsschnitt) oder quer durch den Fisch geschnittene Scheiben (D-Schnitt) beziehen. Für die Fische gibt es keine Mindest- oder Maximalgröße. Der „London Cure Smoked Salmon“ ist mild und delikater im Geschmack. Durch das „London Cure“-Verfahren soll der Eigengeschmack des hochwertigen Lachses nur unter Verwendung von Steinsalz und einem leichten Rauch dezent unterstrichen werden, damit der Lachsgeschmack im Vordergrund bleibt.

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

Rohstoffe — frischer ganzer Lachs

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

Filetieren des rohen Lachses von Hand vor dem Räuchern

Vor dem Trockensalzen wird der ganze Lachs in zwei Filets zerteilt. Um das Lachsfilet nicht zu beschädigen und eine höhere Qualität zu erzielen, wird der Lachs manuell zerteilt. Traditionell werden von Hand münzenförmige Löcher (zwischen 2,5 cm und 7,5 cm) in die Haut der Lachsseiten geschnitten; dies soll dazu dienen, dass das Salz und der Rauch den Fisch bei den nächsten Verarbeitungsschritten gleichmäßig durchdringen können. Wesentlich beim „London Cure“-Räucherverfahren ist, dass die Bauchgräten und Stehgräten im Filet verbleiben. Genauso wie am Knochen zubereitetes Fleisch besser schmeckt, ist auch ein mit Gräten geräuchertes Erzeugnis besser.

Die Trockensalzung

Vor dem Räuchern muss der Lachs eingesalzen werden — damit beginnt die Konservierung. Die frischen Lachsfilets werden auf Roste gelegt, mit Steinsalz bestreut und bleiben dort je nach Größe bis zu 24 Stunden liegen. Während dieser Zeit verlieren sie einiges Gewicht. Nach diesem Vorgang weist das Erzeugnis einen Salzgehalt von nur 3 % bis 4 % auf, wodurch der Lachsgeschmack erhalten bleibt.

Der Räucher- und Trockenprozess

Nach dem Trockensalzen werden die Filets abgespült und kommen in den Räucherofen, wo sie entweder aufgehängt oder auf Roste gelegt werden. Der Fisch wird höchstens 13 Stunden in Eichenrauch geräuchert und luftgetrocknet. Dabei verlieren die geräucherten Filets weiteres Gewicht. Durch den warmen Luftstrom bildet sich eine harte Kruste, die sogenannte Pellikel. Bevor der Lachs in Scheiben geschnitten wird, werden die Stehgräten und die Pellikel von Hand entfernt.

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

Der Lachs wird dann je nach Kundenwunsch geschnitten. Um ein Erzeugnis von gleichbleibend hoher Qualität herzustellen, wird jeder „London Cure Smoked Salmon“ von Hand in Scheiben geschnitten. Handgeschnittene Scheiben weisen eine leicht unebene und damit größere Oberfläche auf, wodurch sich das Aroma im Vergleich zu einem maschinell geschnittenen Produkt mit zu glatter Oberfläche besser entfalten kann.

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

—

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

Die Londoner Bezirke Tower Hamlets, Hackney und Newham

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Lachs räuchern in London nahm im ausgehenden 19. Jahrhundert seinen Anfang, als sich jüdische Einwanderer aus Osteuropa im Londoner East End niederließen und, nachdem es zur damaligen Zeit kaum Kühlmöglichkeiten gab, auf diese Weise ihren Fisch haltbar machten. Das Räuchern von Fisch war in Osteuropa weitverbreitet, um sich auf die langen Winter vorzubereiten. Fisch wurde gesalzen und geräuchert, damit er für längere Zeit genießbar blieb. Im Vereinigten Königreich führten die Immigranten diese Tradition weiter. Das Kalträuchern von Lachs ist ein sehr anspruchsvolles Verfahren: Der Lachs wird eingesalzen und anschließend in einem kühlen Rauch geräuchert, ohne direkt der Hitzequelle ausgesetzt zu werden. Ursprünglich ging es darum, die Einwandererbevölkerung mit einem gewohnten Produkt zu versorgen, doch schon bald erfreute sich der geräucherte schottische Lachs bei der einheimischen Bevölkerung großer Beliebtheit und wurde schließlich zu einer traditionellen britischen Delikatesse. Von 1880 bis 1919 stieg die jüdische Bevölkerung des Vereinigten Königreichs von 46 000 auf rund 250 000 an. Sie lebte vorwiegend in großen Industriestädten, vor allem in London, Manchester und Leeds. In London lebten die Juden hauptsächlich in den Stadtteilen Spitalfields und Whitechapel in der Nähe der Docks. Die aus Osteuropa kommenden Juden brachten ihre eigene Küche mit, und um sie mit ihren traditionellen Lebensmitteln versorgen zu können, entstanden im East End die ersten Räuchereien.

Die Ostlondoner Räucherer importierten den Lachs ursprünglich aus der Ostsee, da ihnen nicht bewusst war, dass jeden Sommer Wildlachs aus Schottland verfügbar war. Nachdem sie den schottischen Fisch auf dem Billingsgate-Fischmarkt entdeckt hatten, erkannten sie, dass es einfacher wäre, den heimischen Fisch zu verwenden, noch dazu wurde das Enderzeugnis als geschmacklich überlegen erachtet. Die Qualität des schottischen Lachses in Kombination mit dem leichten Rauch des „London Cure“-Verfahrens war ausschlaggebend für die zunehmende Beliebtheit des Räucherlachs bei der breiten Bevölkerung. Der milde Räuchergeschmack veranlasste Küchenchefs, den Lachs auf ihre Speisekarte zu setzen. Bald wurde der Lachs in der gesamten westlichen Welt hoch geschätzt. Der Billingsgate-Fischmarkt wurde nachweislich zumindest ab dem 19. Jahrhundert mit schottischem Wildlachs beliefert. Schottischer Lachs ist weltweit für seine hervorragende Qualität bekannt, und für die Erzeugung von hochwertigem Räucherlachs nach dem „London Cure“-Verfahren kommen nur Rohstoffe von außergewöhnlicher Güte infrage. Die Juden wendeten ihre Rezepte zur Konservierung anderer Fische wie Heringe auf diesen edleren Fisch an, der von jeher für seinen hervorragenden Geschmack gepriesen wurde. Dank seiner glatten, seidigen Struktur, seinem zarten Fleisch und dezent salzigen Geschmack ist der geräucherte Lachs zu einer heute noch geschätzten Delikatesse geworden.

In seiner Blütezeit vor dem Krieg wurde das Lachsräuchern im Londoner East End in neun Betrieben praktiziert. Im Unterschied zu anderen Räucherverfahren (damals wurden in Schottland Erzeugnisse wie Kipper mit schwerem Rauch hergestellt) ist das „London Cure“-Verfahren ein mildes, schonendes Verfahren, bei dem durch einen kontrollierten leichten Rauch die Qualität und der frische Lachsgeschmack im Enderzeugnis erhalten bleiben.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des „London Cure Smoked Salmon“ ergibt sich aus dem sanften Räucherverfahren, bei dem der Lachs haltbar gemacht wird, ohne ihm einen zu starken Räuchergeschmack zu verleihen. Das Verfahren zur Herstellung des „London Cure Smoked Salmon“ ermöglichte von Anfang an die Konservierung von Fisch bei gleichzeitigem Erhalt seiner Qualität und Frische. Durch diese Eigenschaften hebt sich das Erzeugnis heute von anderen in Massenproduktion hergestellten Räucherlachserzeugnissen ab. Von wesentlicher Bedeutung ist die Verwendung von Lachs bester Qualität, der idealerweise innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte (bis maximal 5 Tage) in der Räucherei eintrifft. Der Fisch wird zur Gänze von Hand gesäubert, zerteilt und getrimmt.

Die Lachsfilets werden anschließend von Hand gesalzen, wobei die Gräten zur Verstärkung des Geschmacks im Filet verbleiben. Durch jahrelange Erfahrung wird gewährleistet, dass er durch eine sorgfältig kontrollierte Rauchmenge veredelt wird — eine perfekte Mischung aus Lufttrocknung und Feuchtigkeitsentzug mit einer genau dosierten Menge an Rauch, der sich durch Reibung mit Eichenholz entwickelt. Da der „London Cure Smoked Salmon“ von Hand hergestellt wird, kann die schwer zu kauende Pellikel immer sorgfältig entfernt werden (außer wenn er mit Haut verkauft wird) und beim geschnittenen Lachs perforiertes Zellophan zwischen die Scheiben gelegt werden, damit er atmen kann und sich leicht aus der Verpackung nehmen lässt, ohne dass die zarten Scheiben zerreißen. Der „London Cure Smoked Salmon“ wird auf allen Verarbeitungsstufen immer wieder einer Bewertung durch qualifiziertes Personal unterzogen, um zu gewährleisten, dass nur Räucherlachs bester Qualität zum Kunden gelangt. Durch die sorgfältige handwerkliche Herstellung ist das Enderzeugnis frisch, ohne eine allzu rauchige Note zu haben.

Die Kunst des Lachsräucherns und Lachsschneidens hat im East End eine lange Tradition, und diese handwerklichen Fertigkeiten sind über Generationen weitergegeben worden. Das über die Jahre aufgebaute Wissen über das Lachsräuchern in Ostlondon nach dem „London Cure“-Verfahren ermöglicht die Herstellung eines Erzeugnisses von gleichbleibend hoher Qualität in Konsistenz und Erscheinungsbild.

Die Lachse werden von Hand zerteilt, geköpft, filetiert und eingeschnitten (in die Haut werden münzenförmige Löcher geschnitten), was einen außerordentlich geschickten Umgang mit dem Messer erfordert. Nach dem Zerteilen und Filetieren müssen die Lachsfilets begutachtet werden, um sicherzustellen, dass alle Filets dem erforderlichen Standard entsprechen. Dabei müssen alle Filets auf Blutflecken oder Anzeichen für Krebs untersucht werden. Mangelhafte Filets werden an der Quelle aussortiert. Anschließend wird jedes Filet von Hand trockengesalzen, wobei der Einsalzer dafür sorgen muss, dass genau die richtige Menge Salz auf jeden Fisch kommt und die Einwirkzeit genau auf die Größe der einzelnen Filets abgestimmt ist. Das Fleisch des Fisches wird beim Trocknen steif und fest. Da sich wenig am Erscheinungsbild des Lachses ändert, hängt es allein von der Erfahrung des Teamleiters ab, ob die Salzmenge und Einwirkzeit richtig gewählt werden. Zu viel Salz oder eine zu lange Einwirkzeit bewirkt einen zu hohen Salzgehalt im Enderzeugnis. Zum Einsalzen werden die Fische nach Größe und Gewicht zusammengefasst, damit schließlich alle die richtige Salzmenge erhalten. Zu salziger oder zu wenig salziger Lachs wird aussortiert. Nach entsprechender Räucherung wird die geräucherte Lachseite in Handarbeit getrimmt, wobei die Pellikel vollständig entfernt werden muss, denn sie ist hart, schwer zu kauen und nicht angenehm zu essen. Anschließend werden die 32 Stehgräten geschickt von Hand mit einer Grätenpinzette entfernt. Damit dies gelingt, muss die Stehgräte sorgfältig in Wuchsrichtung (nicht gerade nach oben) herausgezogen werden, um das zarte Lachsfleisch nicht zu beschädigen. Danach wird der Lachs von Hand geschnitten, um eine unebene Oberfläche zu erhalten, die mehr Aroma verströmt. Durch ihr geschultes Auge und ihren geschickten Umgang mit dem Messer können Lachsschneider den Lachs auf eine bestimmte Stärke und ein bestimmtes Gewicht schneiden und so dem Kunden ein einheitliches Erzeugnis bieten. Das Schneiden erfolgt entweder der Länge nach vom Kopf zum Schwanz (Längsschnitt) oder quer durch den Fischkörper (D-Schnitt). Bei einer Qualitätskontrolle in Form einer visuellen Begutachtung wird jede Scheibe Räucherlachs noch einmal geprüft, bevor sie den Betrieb verlässt, damit jede einzelne frei von Mängeln ist (keine Haut, Pellikel oder Gräten).

Die besonderen Eigenschaften des „London Cure Smoked Salmon“ sind mit dem geografischen Gebiet durch die Tradition, den Ruf, das (seit 1905 weitgehend unveränderte) Räucherverfahren und die Fertigkeiten der an dem Verfahren Beteiligten verknüpft. Diese handwerklichen Fertigkeiten wurden von Generation zu Generation weitergegeben.

Bis Mitte der 1970er-Jahre gab es im Londoner East End ungefähr ein Dutzend Lachsräuchereien. Als die letzte noch bestehende Londoner Lachsräucherei halten wir am traditionellen Verfahren zur Herstellung von „London Cure Smoked Salmon“ und damit an sämtlichen überlieferten Fertigkeiten in Verbindung mit dem Lachsräuchern fest und sind zuversichtlich, diese handwerklichen Fertigkeiten bewahren zu können, bevor sie für immer verloren gehen.

Durch diesen Antrag sollen die traditionellen Verfahren des Lachsräucherns, der Ruf des „London Cure“-Verfahrens, die Fertigkeiten der an der Herstellung Beteiligten und das seit 1905 unveränderte „London Cure“-Rezept selbst erhalten werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE