

Amtsblatt der Europäischen Union

C 110



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

2. April 2020

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 110/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9709 — Eni/CDP Equity/GreenIT) ⁽¹⁾	1
2020/C 110/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) ⁽¹⁾	2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 110/03	Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. April 2020: 0,00 % — Euro-Wechselkurs	3
2020/C 110/04	Beschluss der Kommission vom 1. April 2020 zur Änderung des Beschlusses 2017/C 287/03 zur Ernennung der Mitglieder der Sachverständigengruppe für technische Beratung bezüglich der ökologischen/biologischen Produktion sowie zur Erstellung der Reserveliste	4

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2020/C 110/05	Liquidationsverfahren Entscheidung zur Eröffnung des Liquidationsverfahrens gegen CBL Insurance Europe Designated Activity Company („Unternehmen“) (Bekanntmachung gemäß Artikel 280 der Richtlinie 2009/138/EG des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Aufnahme und Ausübung der Versicherungs- und der Rückversicherungstätigkeit (Solvabilität II))	6
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

EFTA-Überwachungsbehörde

2020/C 110/06	Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über die bei Rückforderungsentscheidungen angewandten Zinssätze sowie die Referenz- und Abzinsungssätze für die EFTA-Staaten ab 1. Januar 2020 (<i>Veröffentlicht im Einklang mit den Vorschriften über die Referenz- und Abzinsungssätze in Teil VII der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen und Artikel 10 der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 195/04/COL vom 14. Juli 2004</i>)	7
---------------	---	---

V *Bekanntmachungen*

GERICHTSVERFAHREN

EFTA-Gerichtshof

2020/C 110/07	Ersuchen der Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten vom 18. Dezember 2019 um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache Adpublisher AG/J (Rechtssache E-11/19)	8
2020/C 110/08	Ersuchen des Fürstliche Obergerichts vom 3. Dezember 2019 um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel/Meleda Anstalt (Rechtssache E-10/19)	9
2020/C 110/09	Ersuchen der Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten vom 18. Dezember 2019 um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache Adpublisher AG/K (Rechtssache E-12/19)	10
2020/C 110/10	Ersuchen der Beschwerdekommision für das öffentliche Auftragswesen vom 18. Dezember 2019 um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache Hraðbraut ehf./Mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. und Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. (Rechtssache E-13/19)	11

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 110/11	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	12
---------------	--	----

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9709 — Eni/CDP Equity/GreenIT)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 110/01)

Am 13. Februar 2020 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 Italienisch 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 32020M9709 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 110/02)

Am 30. März 2020 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 32020M9742 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

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾

am 1. April 2020: 0,00 %

Euro-Wechselkurs ⁽²⁾

1. April 2020

(2020/C 110/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0936	CAD	Kanadischer Dollar	1,5601
JPY	Japanischer Yen	117,55	HKD	Hongkong-Dollar	8,4781
DKK	Dänische Krone	7,4642	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8547
GBP	Pfund Sterling	0,88460	SGD	Singapur-Dollar	1,5689
SEK	Schwedische Krone	10,9368	KRW	Südkoreanischer Won	1 346,48
CHF	Schweizer Franken	1,0564	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,6619
ISK	Isländische Krone	156,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7653
NOK	Norwegische Krone	11,2685	HRK	Kroatische Kuna	7,6285
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	18 239,61
CZK	Tschechische Krone	27,369	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7654
HUF	Ungarischer Forint	369,36	PHP	Philippinischer Peso	55,709
PLN	Polnischer Zloty	4,5815	RUB	Russischer Rubel	86,4750
RON	Rumänischer Leu	4,8340	THB	Thailändischer Baht	36,111
TRY	Türkische Lira	7,2925	BRL	Brasilianischer Real	5,7349
AUD	Australischer Dollar	1,8053	MXN	Mexikanischer Peso	26,4097
			INR	Indische Rupie	83,6004

⁽¹⁾ Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.⁽²⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

BESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 1. April 2020****zur Änderung des Beschlusses 2017/C 287/03 zur Ernennung der Mitglieder der Sachverständigengruppe für technische Beratung bezüglich der ökologischen/biologischen Produktion sowie zur Erstellung der Reserveliste**

(2020/C 110/04)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf den Beschluss 2009/427/EG der Kommission vom 3. Juni 2009 zur Einsetzung einer Sachverständigengruppe für technische Beratung bezüglich der ökologischen/biologischen Produktion ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit dem Beschluss 2009/427/EG hat die Kommission eine Sachverständigengruppe für technische Beratung bezüglich der ökologischen/biologischen Produktion (im Folgenden die „Gruppe“) eingesetzt.
- (2) Mit dem Beschluss 2017/C 287/03 der Kommission ⁽²⁾ wurde gemäß Artikel 4 Absatz 2 des Beschlusses 2009/427/EG und im Einklang mit dem Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates ⁽³⁾ die Liste der Sachverständigen, die in die Reserveliste der Bewerber für die Gruppe aufgenommen wurden, erstellt.
- (3) Die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 wurde durch die Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁴⁾ aufgehoben. Sie gilt u. a. für Meersalz und andere Salze für Lebens- und Futtermittel, die nicht in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 fielen.
- (4) Mit Artikel 21 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 wird der Kommission die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte zur Hinzufügung detaillierter Produktionsvorschriften für Meersalz und andere Salze für Lebens- und Futtermittel zu erlassen. Gemäß Artikel 2 Buchstabe b des Beschlusses 2009/427/EG unterstützt die Sachverständigengruppe die Kommission bei der Ausarbeitung neuer Produktionsvorschriften.
- (5) Zur Unterstützung der Kommission bei der Ausarbeitung neuer Produktionsvorschriften für Meersalz und andere Salze für Lebens- und Futtermittel sollte gemäß Artikel 5 Absatz 2 des Beschlusses 2009/427/EG eine Untergruppe mit Fachkenntnissen in der Salzproduktion eingesetzt werden. In die gemäß dem Beschluss 2017/C 287/03 erstellte Reserveliste sollten Sachverständige für die Salzproduktion aufgenommen werden.
- (6) Gemäß Artikel 4 Absatz 2 des Beschlusses 2009/427/EG und im Einklang mit der Transparenzpolitik der Kommission wurde im Register der Expertengruppen der Kommission und anderer ähnlicher Gremien ein Aufruf zur Bewerbung von Sachverständigen veröffentlicht. Die von den Bewerbern eingereichten Unterlagen wurden bewertet und anhand dieser Bewertung vier Sachverständige für die Salzproduktion ausgewählt, die in die Reserveliste aufgenommen werden können.
- (7) Zum Abschluss des Ausleseverfahrens sollte die Kommission diese Sachverständigen in die Reserveliste der Bewerber aufnehmen —

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 5.6.2009, S. 29.

⁽²⁾ Beschluss 2017/C 287/03 der Kommission zur Ernennung der Mitglieder der Sachverständigengruppe für technische Beratung bezüglich der ökologischen/biologischen Produktion sowie zur Erstellung der Reserveliste (ABl. C 287 vom 31.8.2017, S. 3).

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ABl. L 189 vom 20.7.2007, S. 1).

⁽⁴⁾ Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates (ABl. L 150 vom 14.6.2018, S. 1).

BESCHLIEßT:

Artikel 1

In die Reserveliste in Teil B des Anhangs des Beschlusses 2017/C 287/03 der Kommission werden die nachstehend in alphabetischer Reihenfolge aufgeführten Sachverständigen aufgenommen:

ALDEGUER MORALES, Lidia

GÖTZFRIED, Franz

MERLIN, Louis

SIEBERT, Andrea

Artikel 2

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Annahme in Kraft.

Brüssel, den 1. April 2020

Für die Kommission
Janusz WOJCIECHOWSKI
Mitglied der Kommission

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Liquidationsverfahren**Entscheidung zur Eröffnung des Liquidationsverfahrens gegen CBL Insurance Europe Designated Activity Company („Unternehmen“)**

(Bekanntmachung gemäß Artikel 280 der Richtlinie 2009/138/EG des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Aufnahme und Ausübung der Versicherungs- und der Rückversicherungstätigkeit (Solvabilität II))

(2020/C 110/05)

Versicherungsunternehmen	CBL Insurance Europe Designated Activity Company 13 Fitzwilliam Street Upper Dublin 2 D02 V045 IRLAND
Datum, Inkrafttreten und Art der Entscheidung	Datum: 12. März 2020 Tag des Inkrafttretens: 20. Februar 2020 Art der Entscheidung: Bestellung von Kieran Wallace und Cormac O'Connor von KPMG als gemeinsame Liquidatoren des Unternehmens
Zuständige Behörden	High Court Four Courts Inns Quay Dublin 7 IRLAND
Aufsichtsbehörde	Central Bank of Ireland New Wapping Street North Wall Quay Dublin 1 D01 F7X3 IRLAND
Bestellte Verwalter	Gemeinsame Liquidatoren Kieran Wallace und Cormac O'Connor von KPMG KPMG 1 Stokes Place St Stephen's Green Dublin 2 IRLAND kieran.wallace@kpmg.ie cormac.oconnor@kpmg.ie
Anwendbares Recht	Irland Companies Act 2014 Insurance Acts 1909-2009 Verordnungen der Europäischen Union (Versicherung und Rückversicherung) von 2015 [S.I. Nr. 485 von 2015]

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über die bei Rückforderungsentscheidungen angewandten Zinssätze sowie die Referenz- und Abzinsungssätze für die EFTA-Staaten ab 1. Januar 2020

(Veröffentlicht im Einklang mit den Vorschriften über die Referenz- und Abzinsungssätze in Teil VII der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen und Artikel 10 der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 195/04/COL vom 14. Juli 2004⁽¹⁾)

(2020/C 110/06)

Die Basissätze werden im Einklang mit dem Kapitel über die Methode für die Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen in der Fassung der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 788/08/COL vom 17. Dezember 2008 berechnet. Die anwendbaren Referenzsätze werden gemäß den Leitlinien für staatliche Beihilfen aus dem Basissatz zuzüglich angemessener Margen berechnet.

Es wurden folgende Basissätze festgesetzt:

	Island	Liechtenstein	Norwegen
1.1.2020 —	4,26	-0,56	1,79

⁽¹⁾ (ABl. L 139 vom 25.5.2006, S. 37, und EWR-Beilage Nr. 26 vom 25.5.2006, S. 1).

V

(Bekanntmachungen)

GERICHTSVERFAHREN

EFTA-GERICHTSHOF

**Ersuchen der Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten vom 18. Dezember 2019 um
ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache Adpublisher AG/J**

(Rechtssache E-11/19)

(2020/C 110/07)

Die Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten ersuchte den EFTA-Gerichtshof mit Schreiben vom 18. Dezember 2019, das am 23. Dezember 2019 bei der Kanzlei des Gerichtshofs eingegangen ist, um ein Gutachten in der Rechtssache Adpublisher AG/J zu folgenden Fragen:

1. Ergibt sich aus der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG (Datenschutz-Grundverordnung, DSGVO) oder aus einer anderen EWR-Bestimmung, dass ein kontradiktorisches, allgemeines Beschwerdeverfahren nach der DSGVO durchgeführt werden darf, ohne dass der Beschwerdeführer in diesem Beschwerdeverfahren mit Namen und Adresse bekannt gegeben wird?
Für den Fall der Bejahung dieser Frage: Ist es in diesem Fall erforderlich, dass für die Anonymisierung eine sachliche Rechtfertigung zumindest glaubhaft dargelegt wurde, oder sind für die Anonymisierung keinerlei Gründe erforderlich?
 2. Muss ein Mitgliedstaat in seinem nationalen Verfahrensrecht sicherstellen, dass in einem Beschwerdeverfahren gemäß Artikel 77 DSGVO alle weiteren nationalen Rechtsmittelinstanzen für die betroffene Person unentgeltlich sind und dass der betroffenen Person auch kein Kostenersatz auferlegt werden darf?
 3. Für den Fall der Bejahung von Frage 1 und der Verneinung der Frage 2, das heißt, dass ein kontradiktorisches, allgemeines Beschwerdeverfahren nach der DSGVO durchgeführt werden darf, ohne dass der Beschwerdeführer in diesem Beschwerdeverfahren mit Namen und Adresse bekannt gegeben wird, und dass das nationale Verfahrensrecht nicht sicherstellen muss, dass in einem Beschwerdeverfahren gemäß Artikel 77 DSGVO alle weiteren nationalen Instanzen für die betroffene Person unentgeltlich sind, stellt sich die Frage, wie dann eine im Beschwerdeverfahren ergehende Entscheidung, die der betroffenen Person, die jedoch anonym bleibt, Kostenersatz auferlegt, effektiert werden kann?
-

**Ersuchen des Fürstliche Obergerichts vom 3. Dezember 2019 um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel/Meleda Anstalt
(Rechtssache E-10/19)**

(2020/C 110/08)

Mit Schreiben vom 3. Dezember 2019, das am 5. Dezember 2019 bei der Kanzlei des Gerichtshofs eingegangen ist, hat das Fürstliche Obergericht den EFTA-Gerichtshof in der Rechtssache Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel/Meleda Anstalt um ein Gutachten zu folgenden Fragen ersucht:

Wie ist Artikel 30 Absatz 1 der Richtlinie (EU) 2015/849 auszulegen?

I.

1. Wie ist es auszulegen, dass die eingetragenen Gesellschaften oder sonstigen juristischen Personen angemessene Angaben zu ihren wirtschaftlichen Eigentümern einholen müssen? Genügt es im Regelfall, dass der Verpflichteten mitgeteilt wird, wer wirtschaftlicher Eigentümer ist, oder müssen dazu auch die zugrunde liegenden beweiskräftigen Dokumente (Gesellschaftsverträge usw.) vorgelegt werden?
2. Für den Fall, dass die bloße Informationserteilung nicht genügt, sondern grundsätzlich auch die zugrunde liegenden Dokumente (Gesellschaftsverträge usw.) vorgelegt werden müssen: Ändert es daran etwas, wenn es sich bei der wirtschaftlichen Eigentümerin um eine juristische Person handelt, die in einem Mitgliedstaat des Europäischen Wirtschaftsraumes ihren Sitz hat und damit ebenfalls der Richtlinie (EU) 2015/849 untersteht? Reicht zumindest in diesem Fall die bloße Informationserteilung aus?
3. Für den Fall, dass die Frage 2 negativ beantwortet wird: Ändert es daran etwas, wenn das Organ der wirtschaftlichen Eigentümerin ein Rechtsanwalt, Notar oder (Wirtschafts-)Treuhandler ist, dem nach nationalem Recht — bei sonstiger strenger Strafe bzw. gegebenenfalls bei sonstigem Entzug der Berechtigung zur Berufsausübung — die Verpflichtung zur vollständigen und wahrheitsgemäßen Informationserteilung zukommt und dem von der nationalen Rechtsordnung ein besonderes Vertrauen entgegengebracht wird?
4. Sollte auch die Frage 3 negativ beantwortet werden und somit in jedem Fall eine Verpflichtung zur Vorlage der zugrunde liegenden Dokumente (Gesellschaftsverträge usw.) bestehen:
 - a) Welches ist der Mindestumfang der vorzulegenden Urkunden im Sinne des Grundsatzes der „Datenminimierung“ nach Art. 5 Abs. 1 lit. c der Verordnung (EU) 2016/679 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG (Datenschutz-Grundverordnung)?
 - b) Wie ist das Nicht-Bestehen eines indirekten Eigentumsrechts oder das Nicht-Bestehen der letztlichen Kontrollmöglichkeit durch eine natürliche Person im Sinne von Art. 3 Z. 6 lit. b sublit. v und lit. c der RL (EU) 2015/849 nachzuweisen („negativa non sunt probanda“)?

II. Unabhängig von der Beantwortung der zu I. gestellten Fragen:

1. Wie hat die Verpflichtete nach Art. 30 Abs. 1 der Richtlinie (EU) 2015/849 zur Einholung der angemessenen Angaben vorzugehen, wenn die wirtschaftliche Eigentümerin die Erteilung von Informationen und/oder — ja nach Beantwortung der zu I. gestellten Fragen — die Vorlage der zugrunde liegenden Dokumente verweigert oder keine aktuellen oder präzisen Informationen erteilt: Ist die Verpflichtete dann auf eigenes Risiko und eigene Kosten zur Klage auf Auskunftserteilung gegenüber der wirtschaftlichen Eigentümerin oder zur Erhebung eines allenfalls von der nationalen Rechtsordnung vorgesehenen ähnlichen Rechtsbehelfs verpflichtet oder kann sie sich mit den ihr erteilten Auskünften seitens der wirtschaftlichen Eigentümerin bzw. mit der Auskunftsverweigerung begnügen? Ist in diesem Fall allenfalls Art. 3 Z. 6 lit. a sublit. ii der RL (EU) 2015/849 sinngemäß anzuwenden, der von der „Ausschöpfung aller Möglichkeiten“ spricht, d. h. ist unter der erforderlichen „Ausschöpfung aller Möglichkeiten“ auch die Klageerhebung auf eigenes Risiko und eigene Kosten zu verstehen?
2. Für den Fall der Bejahung der zuvor gestellten Frage (das heißt, dass eine Verpflichtung zur Klageerhebung besteht): Ist dann allenfalls Art. 3 Z. 6 lit. a sublit. ii dieser RL sinngemäß anzuwenden, sodass eine Verpflichtung zur Klageerhebung auf eigenes Risiko und eigene Kosten dann besteht, wenn Verdachtsmomente vorliegen bzw. Zweifel (wenn auch nur geringste) an den erteilten Auskünften bestehen?

**Ersuchen der Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten vom 18. Dezember 2019 um
ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache Adpublisher AG/K**

(Rechtssache E-12/19)

(2020/C 110/09)

Die Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten ersuchte den EFTA-Gerichtshof mit Schreiben vom 18. Dezember 2019, das am 23. Dezember 2019 bei der Kanzlei des Gerichtshofs eingegangen ist, um ein Gutachten in der Rechtssache Adpublisher AG/K zu folgenden Fragen:

1. Ergibt sich aus der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG (Datenschutz-Grundverordnung, DSGVO) oder aus einer anderen EWR-Bestimmung, dass ein kontradiktorisches, allgemeines Beschwerdeverfahren nach der DSGVO durchgeführt werden darf, ohne dass der Beschwerdeführer in diesem Beschwerdeverfahren mit Namen und Adresse bekannt gegeben wird?

Für den Fall der Bejahung dieser Frage: Ist es in diesem Fall erforderlich, dass für die Anonymisierung eine sachliche Rechtfertigung zumindest glaubhaft dargelegt wurde, oder sind für die Anonymisierung keinerlei Gründe erforderlich?

2. Muss ein Mitgliedstaat in seinem nationalen Verfahrensrecht sicherstellen, dass in einem Beschwerdeverfahren gemäß Artikel 77 DSGVO alle weiteren nationalen Rechtsmittelinstanzen für die betroffene Person unentgeltlich sind und dass der betroffenen Person auch kein Kostenersatz auferlegt werden darf?
3. Für den Fall der Bejahung von Frage 1 und der Verneinung der Frage 2, das heißt, dass ein kontradiktorisches, allgemeines Beschwerdeverfahren nach der DSGVO durchgeführt werden darf, ohne dass der Beschwerdeführer in diesem Beschwerdeverfahren mit Namen und Adresse bekannt gegeben wird, und dass das nationale Verfahrensrecht nicht sicherstellen muss, dass in einem Beschwerdeverfahren gemäß Artikel 77 DSGVO alle weiteren nationalen Instanzen für die betroffene Person unentgeltlich sind, stellt sich die Frage, wie dann eine im Beschwerdeverfahren ergehende Entscheidung, die der betroffenen Person, die jedoch anonym bleibt, Kostenersatz auferlegt, effektiert werden kann?

**Ersuchen der Beschwerdekommision für das öffentliche Auftragswesen vom 18. Dezember 2019
um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache Hraðbraut ehf./Mennta- og
menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. und Menntaskóli
Borgarfjarðar ehf.**

(Rechtssache E-13/19)

(2020/C 110/10)

Mit Schreiben vom 18. Dezember 2019, das am 23. Dezember 2019 bei der Kanzlei des Gerichtshofs einging, ersuchte die Beschwerdekommision für das öffentliche Auftragswesen (kærunefnd útboðsmála) den EFTA-Gerichtshof um ein Gutachten in der Rechtssache Hraðbraut ehf./Mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. und Menntaskóli Bortigarfófl ehf. zu folgenden Fragen:

1. Gilt ein Vertrag, den ein Ministerium mit einer als Schule der Sekundarstufe II zugelassenen Einrichtung abschließt und in dem sich diese Einrichtung verpflichtet, Schülern und Lehrern die für die Sekundarstufe II üblichen Einrichtungen und Dienstleistungen zur Verfügung zu stellen, und in dem finanzielle Gegenleistungen vorgesehen sind, als öffentlicher Dienstleistungsauftrag im Sinne der Richtlinie 2014/24/EU (insbesondere im Sinne des Artikels 2 Absatz 9)?
 2. Handelt es sich bei Dienstleistungen der in Frage 1 beschriebenen Art um soziale oder andere besondere Dienstleistungen im Sinne von Artikel 74 der Richtlinie 2014/24/EU, und wenn ja, sind als Vergaberegeling die Bestimmungen von Titel III Kapitel I der Richtlinie anwendbar?
 3. Ist es für die Beantwortung der Fragen 1 und 2 von Bedeutung, ob die Gegenleistung für die in Rede stehenden Dienstleistungen im Haushaltsrecht des isländischen Parlaments oder im Einklang mit einem Ministerialbeschluss auf der Grundlage des geltenden nationalen Rechts und der geltenden nationalen Vorschriften festgelegt wird?
 4. Ist der Minister für Bildung, Wissenschaft und Kultur verpflichtet, bei Aufträgen für den Betrieb von Schulen und den Unterricht der Sekundarstufe II, die gegen eine finanzielle Gegenleistung erfüllt werden, ein Vergabeverfahren gemäß der Richtlinie 2014/24/EU anzuwenden?
-

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2020/C 110/11)

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 nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„SLOVENSKA POTICA“**EU-Nr.: TSG-SI-02396 — 30.3.2018****Mitgliedstaat oder Drittland: Slowenien****1. Einzutragender Name**

„Slovenska potica“

2. Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)

Klasse 2.24. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren und Kleingebäck

3. Gründe für die Eintragung**3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das**

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht
- aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Bei „Slovenska potica“ handelt es sich um eine Hefeteigrolle, die zumeist mit einer Füllung aus Walnüssen, Estragon und Rosinen zubereitet wird. Sie hat in der Regel die Form eines Kranzes, da sie in einem traditionellen Gefäß, dem sogenannten „Potičnik“, gebacken wird, der sich durch einen flachen Boden, glatte oder kannelierte Seitenwände und in der Mitte durch eine sich nach unten verjüngende kaminartige Öffnung auszeichnet.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

- traditionell für das betreffende Erzeugnis verwendet worden ist;
- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der Begriff „Potica“, der auf die besondere Form der Teigrolle verweist, ist bereits im ersten Kochbuch in slowenischer Sprache erwähnt, das im Jahr 1799 von Valentin Vodnik, dem ersten slowenischen Dichter, verfasst wurde. Rezepte für „Potica“ finden sich u. a. auch in Büchern von Andrej Zamejic (1850), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868) oder Felicita Kalinšek (1923). Nach dem Ersten Weltkrieg nahm die Zahl der Rezepte für „Potica“ rasch zu, und inzwischen sind mehr als 105 Arten von „Potica“ mit verschiedenen süßen oder pikanten Füllungen bekannt. „Potica“ wird in allen Regionen Sloweniens und auch jenseits der Landesgrenzen gebacken.

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

Der Name „Potica“ ist von älteren slowenischen Formen wie „povitica“, „povtica“ oder „potvica“ abgeleitet. Sie spiegeln die verschiedenen Zubereitungsverfahren vom Mittelalter (vor dem 15. Jahrhundert) bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, als das Rezept mehr und mehr vereinheitlicht wurde, wider. Der Name „Potica“ (ohne Zusatz) ist seit dem 18. Jahrhundert weit verbreitet. Der Name „Slovenska potica“ wurde erstmals in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verwendet.

4. Beschreibung

- 4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Bei „Slovenska potica“ handelt es sich um eine Hefeteigrolle mit süßer oder pikanter Füllung, die ihre Form durch das Backen in einem „Potičnik“ erhält, einem runden Backgefäß aus Ton, Porzellan oder Metall mit flachem Boden, glatten oder kannelierten Seitenwänden und einer sich nach unten verjüngenden kaminartigen Öffnung in der Mitte. Traditionell bzw. am häufigsten sind für „Slovenska potica“ Füllungen aus Walnüssen, Walnüssen und Rosinen, Rosinen, Estragon oder Estragon mit Hüttenkäse.

„Slovenska potica“ kann frisch (roh) oder gebacken eingefroren werden. In jedem Fall muss die gebackene „Slovenska potica“ am Rand gleichmäßig, fest und glatt sein. Nach dem Backen hat „Slovenska potica“ die für Konditoreiwaren typische goldbraune Farbe. „Slovenska potica“ hat eine weiche, elastische Konsistenz. Sie kann mit Puderzucker bestreut werden.

Aufgeschnitten sieht „Slovenska potica“ wie folgt aus: Der Rand löst sich nicht vom Innern ab, während die Füllung gleichmäßig verteilt ist und in durchgehender Linie verläuft, sodass sich die je nach Durchmesser des „Potičnik“ erforderliche Anzahl an Schichten bildet.

- 4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Zubereitung von „Slovenska potica“

1. Mehl: weißes Weizenmehl
2. Milch: Kuhmilch
3. Hüttenkäse: vollfett, körnig oder glatt
4. Walnusskerne: gemahlen
5. Vanille: mit natürlicher Vanille aromatisierter Zucker, Vanilleschote (Pulver oder flüssiger Extrakt). Die Rosinenfüllung muss eine Vanilleschote in beliebiger Form (gemahlen, zerstoßen o. ä.) enthalten.
6. Estragon, frisch, getrocknet (gehackte Blätter) oder gefroren.
7. Rum (38-40 % vol.)
8. Eier: Hühnereier
9. Butter aus Kuhmilch: frisch
10. Zucker: Kristall- oder Puder-/gemahlener Zucker
11. Rosinen
12. Rahm
13. Sauerrahm (vollfett)
14. Zimt
15. Salz
16. Hefe

Die Füllung muss grundsätzlich frisch oder höchstens zwei Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zutaten und Zubereitung des Hefeteigs

Rezept für Teig aus 1 kg weißem Weizenmehl	Andere Zutaten als Prozentsatz des Mehlsanteils (in %)	Zulässige Toleranzen
1 000 g weißes Weizenmehl		
30 g Hefe	3	höchstens 50 g
100 g Butter	10	höchstens 150 g
120 g Zucker	12	mindestens 80 g
10 g Salz	1	höchstens 12 g
3 Eigelb oder 60 g Eigelb	6	höchstens 6 Eigelb (120 g)
10 g Vanillezucker	1-2	höchstens 30 g
10 ml Rum	1	höchstens 20 ml
höchstens 500 ml Milch	höchstens 50	nach Bedarf (zur Erzielung der gewünschten Teigkonsistenz)

Teigzubereitung

Für die Teigzubereitung können Starter verwendet werden; dies ist aber nicht vorgeschrieben. Der Teig muss gerührt und geknetet werden, bis er fest und glatt ist und nicht mehr klebt. Nach dem Kneten lässt man den Teig mindestens 15 Minuten ruhen.

Nach dem Ruhen kann der Teig

- zu einem Viereck von 0,4-1,5 cm Dicke ausgerollt, mit der Füllung bestrichen und dann zu einer festen Rolle geformt werden oder
- zunächst aufgehen, dann zu einem Viereck von 0,4-1,5 cm Dicke ausgerollt, mit der Füllung bestrichen und danach zu einer festen Rolle geformt werden.

Die Teigrolle wird anschließend in einen eingefetteten „Potičnik“ gegeben und von oben an mehreren Stellen eingestochen, dann lässt man ihn aufgehen, bis er deutlich größer ist und die Oberfläche anschwillt, sich aber noch weich anfühlt.

Vor dem Backen kann man die Teigrolle erneut einstechen.

„Slovenska potica“ mit Walnussfüllung

Zutaten der Walnussfüllung	Zulässige Toleranzen
1 000 g gemahlene Walnusskerne	
375 g Zucker	mindestens 250 g
100 g Butter	höchstens 125 g
3 Eiweiß oder 90 g Eiweiß	höchstens 4 Eiweiß (120 g)
20 g Vanillezucker	höchstens 30 g
1-2 Messerspitzen oder mindestens 3 mg Zimt	höchstens 5 mg
höchstens 600 ml Milch	nach Bedarf (zur Erzielung der gewünschten Teigkonsistenz)

Zubereitung der Walnussfüllung und der „Potica“

- Die gemahlene Walnüsse werden in heißer Milch eingeweicht; danach lässt man sie auskühlen.
- Zunächst werden der Milch-Walnuss-Mischung Vanillezucker, Zucker, Zimt und weiche Butter und anschließend das steif geschlagene Eiweiß hinzugefügt. Das Eiweiß kann mit Zucker steif geschlagen werden. Die Füllung muss sich leicht verstreichen lassen, damit der Teig nicht reißt.

3. Dann wird der Teig zur Dicke eines kleinen Fingers (0,4-1,5 cm) ausgerollt.
4. Für jedes Kilogramm Teig muss mindestens ein Kilogramm Walnuss-Füllung verwendet werden. Beim Backen in einer Form mit einem Durchmesser bis 29 cm muss die „Potica“ mindestens drei- bis viermal gerollt sein, beim Backen in einer größeren Form weitere ein- bis zweimal.
5. Die Füllung wird auf dem Teig verstrichen und kann mit gemahlene getrockneten Walnüssen bestreut werden.
6. Dann wird der Teig zu einer festen Rolle geformt und in einen „Potičnik“ gegeben, der eingefettet und mit Mehl bestreut sein kann. Die beiden Enden der Teigrolle müssen fest zusammengefügt sein.
7. Anschließend lässt man die „Potica“ im „Potičnik“ aufgehen.
8. Vor dem Backen kann die „Potica“ mit einer Mischung aus Butter, Milch und Eigelb oder einer dieser Zutaten bestrichen werden. Außerdem sollte sie vor dem Einführen in den Backofen an mehreren Stellen eingestochen werden. Es wird empfohlen, die „Potica“ mindestens 40 Minuten bei 160-180 °C zu backen. Je nach Ofenart und Größe der „Potica“ können die Backzeiten und Temperaturen jedoch variieren.
9. Nach dem Backen wird die „Potica“ aus dem „Potičnik“ gestürzt, dann lässt man sie auskühlen.
10. Danach kann sie mit Puderzucker bestreut, in Scheiben geschnitten und serviert werden.

„Slovenska potica“ mit Walnuss-Rosinenfüllung

Zutaten der Walnuss-Rosinenfüllung	Zulässige Toleranzen
1 000 g gemahlene Walnusskerne	
200 g Zucker	mindestens 100 g
100 g Butter	höchstens 125 g
3 Eiweiß oder 90 g Eiweiß	höchstens 4 Eiweiß (120 g)
20 g Vanillezucker	höchstens 30 g
1-2 Messerspitzen oder mindestens 3 mg Zimt	höchstens 5 mg
höchstens 600 ml Milch	nach Bedarf (zur Erzielung der gewünschten Konsistenz der Füllung)
100 g Rosinen	höchstens 250 g Rosinen
höchstens 50 ml Rum (zum Einweichen der Rosinen)	Rum ist keine obligatorische Zutat

Zubereitung der Walnuss-Rosinenfüllung und der „Potica“

1. Die gemahlene Walnüsse werden in heißer Milch eingeweicht, dann lässt man sie auskühlen.
2. Zunächst werden der Milch-Walnuss-Mischung Vanillezucker, Zucker, Zimt und weiche Butter und anschließend mit Zucker steif geschlagenes Eiweiß hinzugefügt. Die Füllung muss sich leicht verstreichen lassen, damit der Teig nicht reißt.
3. Dann wird der Teig zur Dicke eines kleinen Fingers (0,4-1,5 cm) ausgerollt.
4. Die Füllung wird auf dem Teig verstrichen und kann mit (ausgewählten gewaschenen) gemahlene getrockneten Walnüssen und in Rum eingeweichten Rosinen bestreut werden (die Rosinen müssen nicht in Rum eingeweicht sein).
5. Für ein Kilo Teig müssen mindestens 900 g Walnussfüllung und mindestens 100 g Rosinen verwendet werden.
6. Beim Backen in einer Form mit einem Durchmesser bis 29 cm muss die „Potica“ mindestens drei- bis viermal gerollt sein; in einer größeren Form weitere ein- bis zweimal.
Dann wird der Teig zu einer festen Rolle geformt und in einen „Potičnik“ gegeben, der eingefettet und mit Mehl bestreut sein kann. Die beiden Enden der Teigrolle müssen fest zusammengefügt sein.
7. Anschließend lässt man die „Potica“ im „Potičnik“ gehen.
8. Vor dem Backen kann die „Potica“ mit einer Mischung aus Butter, Milch und Eigelb oder einer dieser Zutaten bestrichen werden. Außerdem sollte sie vor dem Einführen in den Backofen an mehreren Stellen eingestochen werden. Es wird empfohlen, die „Potica“ mindestens 40 Minuten bei 160-180 °C zu backen. Je nach Ofenart und Größe der „Potica“ können die Backzeiten und Temperaturen jedoch variieren.

9. Nach dem Backen wird die „Potica“ aus dem „Potičnik“ gestürzt, dann lässt man sie auskühlen.
10. Danach kann sie mit Puderzucker bestreut, in Scheiben geschnitten und serviert werden.

„Slovenska potica“ mit Rosinenfüllung

Zutaten der Rosinenfüllung	Zulässige Toleranzen
3 Eigelb oder mindestens 60 g Eigelb	höchstens 4 Eigelb (80 g)
50 g Kristallzucker	höchstens 100 g
1 Eiweiß	
30 ml Rahm	höchstens 50 ml
1 Kaffeelöffel zerdrückte oder gemahlene Vanilleschote	höchstens 0,6 g
500 g Rosinen	höchstens 800 g
50 ml Rum	höchstens 80 ml

Zubereitung der Füllung und der „Potica“

1. Die ausgewählten Rosinen werden in Rum eingeweicht.
2. Das Eigelb wird schaumig geschlagen; anschließend werden der Zucker, die Vanille, der Rahm und das steif geschlagene Eiweiß hinzugefügt.
3. Dann wird der Teig zur Dicke eines kleinen Fingers (0,4-1,5 cm) ausgerollt.
4. Danach wird der Teig mit der Füllung bestrichen und mit den rumgetränkten Rosinen bestreut. Für ein Kilo Teig muss die Füllung mindestens 500 g trockene Rosinen enthalten.
5. Beim Backen in einer Form mit einem Durchmesser bis 29 cm muss die „Potica“ mindestens drei- bis viermal gerollt sein; in einer größeren Form weitere ein- bis zweimal. Dann wird der Teig zu einer festen Rolle geformt und in einen „Potičnik“ gegeben, der eingefettet und mit Mehl bestreut sein kann. Die beiden Enden der Teigrolle müssen fest zusammengefügt sein.
6. Anschließend lässt man die „Potica“ im „Potičnik“ gehen.
7. Vor dem Backen kann die „Potica“ mit einer Mischung aus Butter, Milch und Eigelb oder einer dieser Zutaten bestrichen werden. Außerdem sollte sie vor dem Einführen in den Backofen an mehreren Stellen eingestochen werden. Es wird empfohlen, die „Potica“ mindestens 30 Minuten bei 160-180 °C zu backen. Je nach Ofenart und Größe der „Potica“ können die Backzeiten und Temperaturen jedoch variieren.
8. Nach dem Backen wird die „Potica“ aus dem „Potičnik“ gestürzt, dann lässt man sie auskühlen.
9. Danach kann sie mit Puderzucker bestreut, in Scheiben geschnitten und serviert werden.

„Slovenska potica“ mit Estragonfüllung

Zutaten der Estragonfüllung	Zulässige Toleranzen
150 g Butter	höchstens 200 g
100 g Puderzucker	mindestens 50 g
4 Eigelb oder mindestens 80 g Eigelb	höchstens 3 Eigelb (60 g)
75 g frischer oder gefrorener bzw. 15 g getrockneter Estragon	mindestens 30 g frischer oder gefrorener bzw. 8 g getrockneter Estragon

Zubereitung der Füllung und der „Potica“

1. Die schaumig geschlagene Butter wird mit dem Zucker und dem Eigelb verrührt.
2. Dann werden die gehackten Estragonblätter bzw. der getrocknete Estragon hinzugefügt.

3. Danach wird der Teig zur Dicke eines kleinen Fingers (0,4-1,5 cm) ausgerollt. Für jedes Kilogramm Teig müssen 300-400 g Butter- und Estragonfüllung verwendet werden.
4. Beim Backen in einer Form mit einem Durchmesser bis 29 cm muss die „Potica“ mindestens drei- bis viermal gerollt sein; in einer größeren Form weitere ein- bis zweimal. Dann wird der Teig zu einer festen Rolle geformt und in einen „Potičnik“ gegeben, der eingefettet und mit Mehl bestreut sein kann. Die beiden Enden der Teigrolle müssen fest zusammengefügt sein.
5. Anschließend lässt man die „Potica“ im „Potičnik“ gehen.
6. Vor dem Backen kann die „Potica“ mit einer Mischung aus Butter, Milch und Eigelb oder einer dieser Zutaten bestrichen werden. Außerdem sollte sie vor dem Einführen in den Backofen an mehreren Stellen eingestochen werden. Es wird empfohlen, die „Potica“ mindestens 30 Minuten bei 160-180 °C zu backen. Je nach Ofenart und Größe der „Potica“ können die Backzeiten und Temperaturen jedoch variieren.
7. Nach dem Backen wird die „Potica“ aus dem „Potičnik“ gestürzt, dann lässt man sie auskühlen.
8. Danach kann sie mit Puderzucker bestreut, in Scheiben geschnitten und serviert werden.

„Slovenska potica“ mit Estragon-Hüttenkäsefüllung

Zutaten für die Estragon-, Hüttenkäse- und Sauerrahmfüllung	Zulässige Toleranzen
125 g Hüttenkäse	höchstens 160 g Hüttenkäse
125 g Sauerrahm	höchstens 130 g Sauerrahm
20 g Zucker	höchstens 30 g
3 Eigelb oder 60 g Eigelb	mindestens 3 Eigelb (60 g)
3 Eiweiß oder 90 g Eiweiß	mindestens 3 Eiweiß (90 g)
75 g frischer oder gefrorener bzw. 15 g getrockneter Estragon	mindestens 30 g frischer oder gefrorener bzw. 8 g getrockneter Estragon

Zubereitung der Füllung und der „Potica“

1. Der Hüttenkäse wird durch ein Sieb gegeben und mit dem Eigelb und dem gehackten bzw. getrockneten Estragon und dem mit Zucker steif geschlagenen Eiweiß verrührt.
2. Dann wird der Teig zur Dicke eines kleinen Fingers (0,4-1,5 cm) ausgerollt. Für ein Kilo Teig müssen mindestens 300-500 g Estragon-Hüttenkäsefüllung verwendet werden.
3. Beim Backen in einer Form mit einem Durchmesser bis 29 cm muss die „Potica“ mindestens drei- bis viermal gerollt sein; in einer größeren Form weitere ein- bis zweimal. Dann wird der Teig zu einer festen Rolle geformt und in einen „Potičnik“ gegeben, der eingefettet und mit Mehl bestreut sein kann. Die beiden Enden der Teigrolle müssen fest zusammengefügt sein.
4. Anschließend lässt man die „Potica“ im „Potičnik“ aufgehen.
5. Vor dem Backen kann die „Potica“ mit einer Mischung aus Butter, Milch und Eigelb oder einer dieser Zutaten bestrichen werden. Außerdem sollte sie vor dem Einführen in den Backofen an mehreren Stellen eingestochen werden. Es wird empfohlen, die „Potica“ mindestens 30 Minuten bei 160-180 °C zu backen. Je nach Ofenart und Größe der „Potica“ können die Backzeiten und Temperaturen jedoch variieren.
6. Nach dem Backen wird die „Potica“ aus dem „Potičnik“ gestürzt, dann lässt man sie auskühlen.
7. Danach kann sie mit Puderzucker bestreut, in Scheiben geschnitten und serviert werden.

„Slovenska potica“ kann frisch (roh) oder gebacken eingefroren werden.

Haltbarkeit von „Slovenska Potica“

Zur Sicherstellung der bestmöglichen Qualität und des bestmöglichen Geschmacks muss auf jeder „Slovenska Potica“ das Verbrauchsdatum angegeben sein.

Die Mindesthaltbarkeit von frisch gebackener „Slovenska Potica“ beträgt 10 Tage; einzige Ausnahme ist „Slovenska Potica“ mit Estragonfüllung, bei der die Mindesthaltbarkeit 7 Tage beträgt. „Slovenska Potica“ muss nach den Anweisungen der Hersteller gelagert werden.

Gebackene und gefrorene „Slovenska Potica“ muss innerhalb von drei Monaten nach dem Gefrierdatum verbraucht werden. Nach dem Auftauen muss „Slovenska Potica“ innerhalb von drei Tagen verbraucht werden.

Frisch (roh) eingefrorene „Slovenska Potica“ hat eine Mindesthaltbarkeit von sechs Monaten ab dem Gefrierdatum.

„POTIČNIK“, die traditionelle Backform für „Slovenska potica“

Ein „Potičnik“ kann aus gebranntem Ton, Porzellan, emailliertem Metall, antihafbeschichtetem Metall oder einem anderen Material bestehen.

Er ist rund, leicht nach außen geöffnet, mit glatten oder kannelierten Seitenwänden. Die etwaigen Rillen verlaufen senkrecht zum Boden des „Potičnik“. Der Boden ist flach. In der Mitte des „Potičnik“ befindet sich eine sich nach unten verjüngende kaminartige Öffnung, auf die die grundlegende und einzig mögliche Form der „Potica“ — ein Teigring mit einer sich nach unten verjüngenden Öffnung in der Mitte — zurückzuführen ist. Der Durchmesser eines „Potičnik“ beträgt mindestens 14 cm. Ein „Potičnik“ aus Ton kann zur besseren Haltbarkeit mit Draht eingefasst sein.

4.3. Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)

Der Name „Potica“ ist von älteren slowenischen Formen wie „povitica“, „povtica“ und „potvica“ abgeleitet. Der Name „Potica“ ist seit dem 18. Jahrhundert weit verbreitet. Der älteste schriftliche Beleg für „Potica“ — in ihrer historischen Form „povitica“ — findet sich in zwei Bänden (aus den Jahren 1575 und 1577) von Primož Trubar, dem Verfasser der ersten gedruckten Bücher in slowenischer Sprache.

Das älteste „Potica“-Rezept wurde in dem Buch „Die Ehre dess Hertzogthums Crain“ (1689) von Johann Weichard von Valvasor, dem ersten slowenischen Verfasser einer Enzyklopädie, veröffentlicht. In dem von Valentin Vodnik im Jahr 1799 veröffentlichten ersten in slowenischer Sprache verfassten Kochbuch bezeichnet der Begriff „Potica“ die Art und Weise, wie die Teigrolle geformt wird. Mit der Veröffentlichung weiterer Kochbücher (u. a. von Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis oder Felicita Kalinšek) nahm auch die Zahl der Rezepte für „Potica“ zu. Einige finden sich sogar in anderssprachigen Kochbüchern wie z. B. „Die süddeutsche Küche“ (1897) von Katharina Prato oder einem Kochbuch aus demselben Jahr von Marie von Rokitansky, in dem ausdrücklich erwähnt ist, dass dieses Gebäck aus Krain stammt*.

Die jetzige typische Form von „Slovenska Potica“, die durch das Backen in der speziellen, „Potičnik“ oder „Potičnica“ genannten Ton- oder Metallform entsteht, ist über 200 Jahre alt.

Es gibt kaum ein traditionelles slowenisches Gericht, das ein Festmahl besser symbolisiert als „Potica“. Eine Feier, ohne „Potica“, insbesondere zu Weihnachten, Ostern oder zu anderen familiären Anlässen, ist keine wirkliche Feier. Für Slowenien besonders typisch ist die Estragonfüllung; dagegen zählt Honig zu den ältesten bekannten Füllungen.

Am häufigsten ist die Walnuss-Füllung, da Walnüsse für Personen aller Schichten leicht zu beschaffen waren und ein Gefühl von festlichem Überfluss vermittelten. Häufig anzutreffen ist auch die Walnuss-Rosinenfüllung. Getrocknete Trauben oder Rosinen waren insbesondere typisch für die Teile Sloweniens, in denen Weinbau betrieben wurde. Von dem Brauch, Rosinen zur Walnussfüllung hinzuzufügen, berichteten schon Johann Weichard von Valvasor im Jahr 1689 und Valentin Vodnik im Jahr 1799. Dies gilt auch für die Rosinenfüllung. Besonders typisch für Slowenien ist die Estragonfüllung, weil dieses Gewürz immer mit Süßspeisen kombiniert wurde. Besonders saftig wird die „Potica“ durch den Hüttenkäse. Früher wurde Hüttenkäse anstelle teurerer Zutaten wie Eier oder Butter, die sich nicht jeder leisten konnte, zur Estragonfüllung gegeben. Hüttenkäse ist die einzige Zutat, die zur Estragonfüllung passt.

Heutzutage ist „Slovenska potica“ in allen slowenischen Regionen und bei den im Ausland lebenden Sloweninnen und Slowenen bekannt. Viele ausländische Autoren betrachten „Potica“ ebenfalls als echt slowenische Nachspeise.

Der Name „Slovenska potica“ wurde erstmals in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verwendet. Die Verwendung dieses Namens ist durch verschiedene historische Quellen belegt:

- „[...] unsere Köche werden für ihren hart erarbeiteten Lohn nach Hamburg, Berlin und München reisen, um den Deutschen beizubringen, wie man Žganci richtig schmälzt und wie man Krainer ‚Potica‘ zubereitet* [...]“ (Slovenija (Zeitung), 1849, Nr. 19, S. 74).
- „Honig- oder Walnuss-‚Potica‘, ebenso wie luftgetrocknete Wurst sind alte Krainer** Spezialitäten, an denen auch Nichtkrainer Geschmack gefunden haben.“ (Kmetijske in Rokodelske Novice (Zeitung), 35/1877, Nr. 11, S. 83)
- „Die Unesco hat ein Handbuch für den Unterricht und die Ausbildung zum Weltkulturerbe herausgegeben. Darin ist auch das slowenische Gericht ‚Potica‘ aufgeführt.“
- „ ‚Potica‘ ist für Slowenien, was Apfelkuchen für Amerika ist.“ (Betsy Oppeneer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions, New York 2003, S. 117).
- „Aber wir kennen viele andere Steingutformen und -töpfe. Der Überlieferung zufolge werden darin drei slowenische Spezialitäten gebacken: Prekmurska gibanica, Belokranjska povitica und ‚Slovenska potica‘“ (Delo in Dom (Zeitungsbeilage), Juli-Dezember 2007).

- „Als nächstes bringen wir für Sie die unverzichtbare slowenische ‚Potica‘ und Ideen für ein Festmenü [...]“ (Mag (Zeitschrift), Dezember 2007).
- „Bestimmte Sorten von ‚Potica‘ spielen eine wichtige Rolle bei der Werbung für Slowenien als Reiseziel und allgemein. Hierbei möchten wir insbesondere auf ‚Potica‘ mit Estragonfüllung, der besonders typischen slowenischen ‚Potica‘, hinweisen.“ (Slovenske Novice (Zeitung), Januar-Juni 2008)
- „Eine echt slowenische ‚Potica‘ ist drei- bis viermal gerollt, was sich nur mit großzügigen Mengen an Füllung erreichen lässt.“ (Slovenske Novice (Zeitung), Januar-Juni 2008)
- „Das Vereinigten Königreich entdeckt gerade die Süße und Geschmacksvielfalt der slowenischen ‚Potica‘“. Ein Rezept für ‚Potica‘, auch als ‚süßes slowenisches Brot‘ bekannt, wurde unlängst in der Zeitung The Daily Telegraph veröffentlicht (Nedelo (Zeitung), 19/2013, 3. März, Nr. 9, S. 11).
- Teddybär backt eine slowenische Süßspeise: „ ‚Potica‘ (Tina Orter, 2014), ein Bilderbuch für Kinder und Eltern mit einem Rezept für ‚Slovenska potica‘“, in acht Sprachen (Englisch, Deutsch, Italienisch, Französisch, Spanisch, Russisch, Schwedisch und Polnisch) übersetzt.
- Nuts About Potica (The Slovenia Times, 3. April 2015)
- „ ‚Potica‘, der Mittelpunkt der Festtafel“ (Website des slowenischen Fremdenverkehrsamts).

Anmerkungen zu * und **: Seit dem 15. Jahrhundert ist Krain (slowenisch: Kranjska) die zentrale historische Region des slowenischen Gebiets. Es war das einzige vollständig slowenische Gebiet. Daher wurde der Name Krainer (slowenisch: Kranjec) gleichlautend für Slowenen verwendet. Im Jahr 1364 wurde Krain Herzogtum, und von 1846 bis 1918 war es Kronland der Habsburgermonarchie. Das heutige Slowenien ist also Nachfolger des ehemaligen Gebiets Krain.

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE