

Amtsblatt der Europäischen Union

C 203



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

17. Juni 2020

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 203/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9328 — Platinum Equity Group/Multi-Color Corporation) ⁽¹⁾	1
2020/C 203/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV) ⁽¹⁾	2
2020/C 203/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9784 — Triton/Renk) ⁽¹⁾	3

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 203/04	Euro-Wechselkurs — 16. Juni 2020	4
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 203/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9862 — Fiege/Reiner Kurzhals/Cornelius Brosche/Remondis/WDL) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 203/06

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach der Veröffentlichung gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben.....

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9328 — Platinum Equity Group/Multi-Color Corporation)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 203/01)

Am 11. Juni 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 32019M9328 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.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 203/02)

Am 8. Juni 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 32020M9844 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.9784 — Triton/Renk)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 203/03)

Am 6. Mai 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 32020M9784 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. Juni 2020

(2020/C 203/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1308	CAD	Kanadischer Dollar	1,5320
JPY	Japanischer Yen	121,39	HKD	Hongkong-Dollar	8,7634
DKK	Dänische Krone	7,4561	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7474
GBP	Pfund Sterling	0,89370	SGD	Singapur-Dollar	1,5713
SEK	Schwedische Krone	10,5136	KRW	Südkoreanischer Won	1 369,11
CHF	Schweizer Franken	1,0717	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,2518
ISK	Isländische Krone	152,81	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,0041
NOK	Norwegische Krone	10,7389	HRK	Kroatische Kuna	7,5475
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 978,26
CZK	Tschechische Krone	26,564	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8342
HUF	Ungarischer Forint	345,50	PHP	Philippinischer Peso	56,664
PLN	Polnischer Zloty	4,4272	RUB	Russischer Rubel	78,4390
RON	Rumänischer Leu	4,8359	THB	Thailändischer Baht	35,180
TRY	Türkische Lira	7,7442	BRL	Brasilianischer Real	5,7647
AUD	Australischer Dollar	1,6324	MXN	Mexikanischer Peso	24,9681
			INR	Indische Rupie	86,0480

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9862 — Fiege/Reiner Kurzhals/Cornelius Brosche/Remondis/WDL)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 203/05)

1. Am 9. Juni 2020 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:

- Fiege Logistik Stiftung & Co. KG („Fiege“, Deutschland), Teil der Fiege-Gruppe (Deutschland),
- Remondis Assets & Services GmbH & Co. KG („Remondis“, Deutschland), Teil der Remondis-Gruppe (Deutschland), die letztlich von Rethmann SE & Co. KG („Rethmann“, Deutschland) kontrolliert wird,
- Westphalia DataLab GmbH („WDL“, Deutschland).

Fiege, Remondis und die weiteren Gesellschafter, Herr Prof. Dr. Reiner Kurzhals und Herr Cornelius Brosche, übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über WDL.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Fiege: gehört zur Fiege-Gruppe, die (hauptsächlich) in ihrem Heimatmarkt Deutschland, aber auch im Ausland verschiedene Leistungen im Logistikbereich erbringt.
- Remondis: Remondis ist die zentrale Verwaltungseinheit der Remondis-Gruppe. Die Tätigkeitsschwerpunkte der Remondis-Gruppe liegen in der Abfallbeseitigung, der Wasseraufbereitung und im Recycling. Die Remondis-Gruppe ist eine Sparte der Rethmann-Gruppe. Die Rethmann-Gruppe ist in drei Sparten organisiert: erstens Wasser- und Kreislaufwirtschaft, zweitens Logistik, drittens Nahrungs- und Futtermittel.
- WDL: berät Unternehmen auf dem Gebiet der Datenanalyse und entwickelt und vermarktet auf Künstlicher Intelligenz, insbesondere maschinellem Lernen basierte Softwarelösungen für Unternehmen zur Analyse von Geschäftsdaten und/oder zur Prognose von Geschäftsentwicklungen sowie Softwarelösungen für die medizinische Forschung.

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.9862 — Fiege/Reiner Kurzhals/Cornelius Brosche/Remondis/WDL

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/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2020/C 203/06)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias)

EU-Nr.: PGI-CY-02369 — 15.9.2017

G. U. () G. G. A. (X)

1. Name(n)

„Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias)

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Zypern

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

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

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

Der Name „Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) wird für ein reifes Fleischerzeugnis verwendet, das in Wein eingelegt und geräuchert wurde und folgende Merkmale aufweist:

Physische Merkmale

Das Erzeugnis wird als paarige Wurstkette oder als Einzelwurst in den Verkehr gebracht.

Die Einzelwurst hat eine länglich-zylindrische Form.

Sensorische Merkmale

Farbe: außen dunkelgraubraun bis schwarz und im Innern hellviolett mit weißen Fetteinschlüssen

Aroma: Rotwein, Koriander (*Coriandrum sativum*), Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*) und RauchGeschmack: leicht salzig mit deutlichen Anklängen an Rotwein, Rauch, Koriander, Kreuzkümmel und schwarzen Pfeffer (*Piper nigrum*)

Konsistenz: fest. Beim Schneiden bleiben die Scheiben ganz, die Wurstfüllung fällt nicht auseinander.

Chemische Merkmale

Feuchtigkeit: 40 – 60 %

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Natriumchlorid: 1,5 % bis 3 %

Maximaler Fettanteil: 35 %

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

„Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) wird ohne Konservierungsstoffe (wie Nitrate, Nitrite oder Polyphosphate), Geschmacksverstärker oder andere Zusätze hergestellt. Ebenso wenig enthalten die zur Herstellung von „Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) verwendeten Rohstoffe Zusätze und/oder Konservierungsstoffe (wie Nitrate oder Nitrite).

Bei der Herstellung von „Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) werden folgende Rohstoffe verwendet:

- frisches Schweinehackfleisch von gesunden Tieren, die unter den gesetzlich vorgeschriebenen Bedingungen geschlachtet wurden (vollständige Entblutung und sofortige Kühlung). Bei der Lieferung wird das Fleisch auf Farbe (charakteristisches Hellrot), Geruch (angenehm) und innere Temperatur (zwischen 0 °C und 4 °C) geprüft;
- gereinigter und bei einer Temperatur von weniger als 4 °C mit Salz haltbar gemachter Schweinedarm. Bei der Lieferung wird der Darm auf Reinheit und Geruch (angenehm) geprüft;
- grobes (Meer-)Salz;
- zerkleinerter Koriander (*Coriandrum sativum*), gemahlener Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*) und gemahlener schwarzer Pfeffer (*Piper nigrum*);
- im abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugter trockener Rotwein aus Weinbergen mit Reben der in der Region vorherrschenden lokalen Sorte Mavro, in denen sich auch Reben der Sorte Maratheftiko (Vamvakada) befinden können. Der Weinbau erfolgt im Gebiet der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Pitsilia. Bei der Lieferung wird der Wein auf Aroma (sortentypisch), Alkoholgehalt (zwischen 12 % und 15 %) und Zuckergehalt (unter 4 g/l) geprüft;

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

Folgende Schritte der Herstellung von „Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Trockensalzen und Einlegen des gehackten Fleisches in Wein, Zugabe von Gewürzen, Einfüllen der Hackmischung in den Schweinedarm, Abbinden des Darmes in regelmäßigen Abständen, damit „Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) Wurstketten bildet, Räuchern und (gegebenenfalls) Reifung.

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

„Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) kann ganz oder geschnitten und verpackt oder unverpackt verkauft werden.

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

Unabhängig davon, in welcher Form das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird (verpackt oder unverpackt, ganz oder geschnitten), muss es mit einer Kennzeichnung versehen sein, auf der der eingetragene Name und die Daten des Herstellungsbetriebs und/oder des Betriebs, in dem das Erzeugnis geschnitten und verpackt wurde (falls das Schneiden und Verpacken nicht im Herstellungsbetrieb erfolgt), angegeben sind.

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

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist das bergige Gebiet Pitsilia. Es umfasst Höhenlagen von 700 Metern oder mehr über dem Meeresspiegel innerhalb der Verwaltungsgrenzen folgender Ortschaften:

Bezirk Nikosia: Agia Eirini, Alithinou, Alona, Apliki, Askas, Gourri, Kannavia, Kourdali, Lagoudera, Lazanias, Livadia (Nikosia), Palechori, Platanistasa, Polystypos, Saranti, Spilia, Farmakas, Fikardou, Fterikoudi, Kambi

Bezirk Larnaka: Odou

Bezirk Limassol: Agios Theodoros, Agios Ioannis, Agios Konstantinos, Agios Pavlos, Agridia, Agros, Kato Amiantos, Pano Amiantos, Dymes, Zoopigi, Kato Mylos, Kyperounta, Pelendri, Potamitissa, Sykopetra, Chandria

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung des Namens „Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) als geschützte geografische Angabe stützt sich auf die physischen, chemischen und sensorischen Merkmale des Erzeugnisses, die sich bei der Herstellung ausprägen und erhalten bleiben, ohne dass Zusatzstoffe oder sonstige Hilfsmittel erforderlich wären.

Die besonderen Merkmale von „Λουκανίκο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) sind auf das Fachwissen der Erzeuger zurückzuführen, wobei insbesondere Folgendes zu nennen ist:

Es wird Fleisch ausgewählt, das nicht zu fett ist, da ein hoher Fettanteil dazu führen würde, dass das Erzeugnis eine weichere Konsistenz erhält als erwünscht.

Das Hackfleisch wird gesalzen — wie viel Salz zuzugeben ist, wissen die Erzeuger aus Erfahrung — und regelmäßig geknetet, damit sich das Salz in der gesamten Fleischmasse gleichmäßig verteilt und das Enderzeugnis salzig genug, aber nicht zu salzig wird.

Das Salzen und das Einlegen in Wein erfolgen gleichzeitig. Das gesalzene Hackfleisch verbleibt im Wein und wird in regelmäßigen Abständen geknetet, damit die gesamte Fleischmasse den charakteristischen Geschmack des Weines und dessen Aroma und Farbe annimmt.

Die Auswahl des aromatisch und in chemischer Hinsicht geeigneten trockenen Rotweins aus Weinbergen mit Reben der lokalen Sorte Mavro — die in dem Gebiet (mit einem Anteil von ca. 80 % der Gesamtrebfläche) vorherrscht —, in denen auch Reben der roten Sorte Maratheftiko wachsen können, und die Dauer des Zeitraums, in dem die Hackmischung im Weinbad verbleibt, beeinflussen sowohl den charakteristischen intensiven Weingeschmack und das entsprechende Aroma als auch die Färbung von „Loukaniko Pitsilias“ im Innern.

Ähnlich wie Salz und Wein werden dem Hackfleisch auch Gewürze zugegeben.

Das Salzen, das Einlegen in Wein, die Zugabe von Gewürzen und das Kneten der Mischung sind wichtige Schritte im Herstellungsprozess, mit denen sichergestellt wird, dass die Würste, die aus derselben Hackmischung hergestellt werden, auch dieselben Qualitätsmerkmale aufweisen.

Sobald die Mischung die vom Erzeuger erwünschten Merkmale aufweist, wird sie in Schweinedarm eingefüllt. Der Darm wird an den Enden abgebunden und in regelmäßigen Abständen verdreht, sodass „Λουκανίκο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) die Form einer Wurstkette annimmt. Beim Befüllen und Verdrehen des Darms kommt es darauf, für kleine Löcher zu sorgen, durch die der Einschluss überschüssiger Feuchtigkeit verhindert wird — ein wichtiges Element des Erzeugerwissens. Andernfalls wäre das Enderzeugnis ungleichmäßig und hätte Luft einschließen.

Das Räuchern ist ebenfalls ein wichtiges Element des Erzeugerwissens, da es den Geschmack, das Aroma, die Textur und die Farbe des Enderzeugnisses beeinflusst. Während dieses Erzeugungsschritts ändert sich auch die äußere Farbe von „Λουκανίκο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias), die dunkler wird. Es handelt es sich um ein sanftes, allmähliches Kalträuchern. Über die Intensität des Feuers, die Räucherdauer, den Abstand zwischen Wurstkette und Feuer und die Frequenz, mit der die Wurstketten in der Räucherammer umgehängt werden, entscheiden die Erzeuger aufgrund ihrer Erfahrung, sodass das Enderzeugnis seinen Räuchercharakter erhält, ohne dass sich das durch den Wein und die Gewürze angenommene Aroma und der entsprechende Geschmack ändern würden. Die Intensität des Feuers richtet sich nach den Witterungsbedingungen, damit der Geschmack und die Konsistenz des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt werden. Wenn das Feuer beim Räuchern intensiv ist, wird das Enderzeugnis von der Konsistenz her „knuspriger“ und die Außenfarbe dunkler, was nicht erwünscht ist.

Zudem erlangt das Erzeugnis durch das Räuchern und gegebenenfalls das Reifen den beim Verzehr erwünschten Feuchtigkeitsgehalt und seine charakteristische festere Textur, die es von ähnlichen Erzeugnissen, die nicht geräuchert oder gereift sind, unterscheidet.

Das Klima in der Region Pitsilia, das durch kühle, trockene Sommer und milde Winter gekennzeichnet ist, hat in Verbindung mit den wenig fruchtbaren Böden in Hanglage zur Entwicklung einer Tradition der Herstellung und Aufbewahrung von Fleischerzeugnissen bei Raumtemperatur beigetragen, womit den Familien das ganze Jahr über Fleisch zu Verfügung stand, ohne dass es (wie in anderen Regionen) in Fett gelagert werden musste. Das Fachwissen über die Fleischerzeugung ist unverändert von Generation zu Generation weitergegeben worden; die betreffenden Verfahren wenden die Erzeuger in Pitsilia noch heute in ihren modernen Anlagen an.

Die Boden- und Klimaverhältnisse haben ebenfalls dazu beigetragen, dass in Pitsilia seit jeher zwar weniger Trauben erzeugt werden als in anderen Regionen, deren Saft jedoch reicher an Polyphenolen ist. Die Erzeuger von „Λουκανίκο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) verfügen neben dem Fachwissen über die Herstellungsverfahren also auch über die „hervorragenden schwarzen Weine“ der Region (N. Ierides, 1903: *Suntomos Istoría tis Kýprou* (Kurze Geschichte Zyperns)), wodurch der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet noch weiter verstärkt wird, da „Λουκανίκο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias) die Intensität des Aromas und Geschmacks des aus der lokalen Sorte Mavro hergestellten Weines annimmt.

Dank der auf das Erzeugerwissen und die Verwendung des einheimischen Weines zurückzuführenden Merkmale hat das Erzeugnis solches Ansehen erlangt, dass es zusammen mit „Pafitiko Loukaniko“ als beste Wurst Zyperns gilt (P. Xioutas, 1978: *Kypriaki Laografía ton Zoon* (Tiere in der zyprischen Folklore)).

Die Fleischerzeugnisse aus Pitsilia, darunter „Λουκάνικο Πιτσιλιάς“ (Loukaniko Pitsilias), sind so untrennbar mit dem betreffenden Gebiet verbunden, dass sie in allen Veröffentlichungen und/oder Online-Artikeln touristischer und/oder gastronomischer Art eigens erwähnt werden (Υπουργείο Georgias, Fysikon Poron kai Perivallontos (Ministerium für Landwirtschaft, natürliche Ressourcen und Umwelt), 2011: Gastronomikos Chartis tis Kyprou (Gastronomische Karte Zyperns) oder Fl. Kythraiotou, 2009: Trofi — Aformi Schesis (Essen — Anlass für Geselligkeit)).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/FE9A90EB4A75497BC22583A9003E9C46?OpenDocument>

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE