

Amtsblatt der Europäischen Union

C 211



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

25. Juni 2020

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 211/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9851 — Naturgy/Sonatrach/BlackRock/Medgaz) ⁽¹⁾	1
2020/C 211/02	Bekanntmachung betreffend die Anwendbarkeit des Artikels 34 der Richtlinie 2014/25/EU Unterbrechung der Frist für die Annahme von Durchführungsrechtsakten	2
2020/C 211/03	Bekanntmachung eines Antrags auf Feststellung der Anwendbarkeit des Artikels 34 der Richtlinie 2014/25/EU — Ende der Unterbrechung der Frist für die Annahme von Durchführungsrechtsakten	3

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 211/04	Euro-Wechselkurs — 24. Juni 2020	4
2020/C 211/05	Aktualisierung der Berichtigungskoeffizienten für die Dienstbezüge der Beamten, Bediensteten auf Zeit und Vertragsbediensteten der Europäischen Union in Drittländern	5
2020/C 211/06	Aktualisierung der mit Wirkung vom 1. Februar 2020 auf die Dienst der Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Union anwendbaren Berichtigungskoeffizienten	8
2020/C 211/07	Zwischenzeitliche Aktualisierung der mit Wirkung vom 1. Januar 2020 auf die Dienst- und Versorgungsbezüge der Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Union anwendbaren Berichtigungskoeffizienten	9

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2020/C 211/08	Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze, anwendbar ab 1. Juli 2020 (Veröffentlicht nach Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission vom 21. April 2004 (ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1)).....	10
2020/C 211/09	Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union	11

V Bekanntmachungen

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2020/C 211/10	Bekanntmachung eines allgemeinen Auswahlverfahrens	12
---------------	--	----

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 211/11	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9856 — M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall	13
---------------	--	----

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 211/12	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	15
2020/C 211/13	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	28

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9851 — Naturgy/Sonatrach/BlackRock/Medgaz)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 211/01)

Am 17. 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 32020M9851 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Bekanntmachung betreffend die Anwendbarkeit des Artikels 34 der Richtlinie 2014/25/EU
Unterbrechung der Frist für die Annahme von Durchführungsrechtsakten

(2020/C 211/02)

Am 19. September 2019 erhielt die Kommission einen Antrag nach Artikel 35 der Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾. Der erste Arbeitstag nach Eingang des Antrags war der 20. September 2019 und die ursprüngliche Frist, innerhalb der die Kommission über den Antrag zu entscheiden hat, betrug 90 Arbeitstage.

Der Antrag, der von Slovenske železnice — Tovorni promet, d.o.o. gestellt wurde, betrifft Schienengüterverkehrsleistungen. Die entsprechende Bekanntmachung wurde auf Seite 10 des *Amtsblatts der Europäischen Union* C 53 vom 17. Februar 2020 veröffentlicht.

Gemäß Anhang IV Nummer 2 der Richtlinie 2014/25/EU kann die Kommission verlangen, dass der betreffende Mitgliedstaat oder der betreffende Auftraggeber oder die unabhängige zuständige nationale Behörde oder eine andere zuständige nationale Behörde innerhalb einer angemessenen Frist alle erforderlichen Informationen bereitstellt oder übermittelte Informationen ergänzt oder erläutert. Am 16. Dezember 2019 forderte die Kommission die nationalen Behörden auf, spätestens bis zum 6. Januar zusätzliche Informationen vorzulegen. Am 6. Dezember 2019 forderte die Kommission Slovenske železnice — Tovorni promet, d.o.o. auf, zusätzliche Informationen vorzulegen, die am 16. Dezember 2019 eingingen. Am 31. Januar 2020 reichte Slovenske železnice — Tovorni promet, d.o.o. weitere Informationen nach.

Im Fall verspäteter oder unvollständiger Antworten wird die ursprüngliche Frist für die Dauer zwischen dem Ende der im Informationsverlangen festgesetzten Frist und dem Eingang der vollständigen und korrekten Informationen unterbrochen.

Die förmliche Frist läuft daher 22 Arbeitstage nach Eingang der vollständigen und korrekten Informationen ab.

⁽¹⁾ Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Vergabe von Aufträgen durch Auftraggeber im Bereich der Wasser-, Energie- und Verkehrsversorgung sowie der Postdienste und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/17/EG (ABl. L 94 vom 28.3.2014, S. 243).

Bekanntmachung eines Antrags auf Feststellung der Anwendbarkeit des Artikels 34 der Richtlinie 2014/25/EU — Ende der Unterbrechung der Frist für die Annahme von Durchführungsrechtsakten

(2020/C 211/03)

Am 1. März 2018 hat die Kommission einen Antrag gemäß Artikel 35 der Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ erhalten.

Der Antrag, der von Finavia Oyj gestellt wurde, betrifft Tätigkeiten in Zusammenhang mit der Bereitstellung von Geschäftsräumlichkeiten für Wirtschaftsakteure, die Fluggästen kommerzielle Dienste (zollfreier Verkauf, Einzelhandel, Lebensmittel- und Getränkeverkauf und sonstige Dienstleistungen für Fluggäste) in den Terminals des Flughafens Helsinki in Finnland anbieten. Die entsprechende Bekanntmachung wurde auf Seite 21 des Amtsblatts C 114 vom 28. März 2018, auf Seite 9 des Amtsblatts C 359 vom 5. Oktober 2018 und auf Seite 25 des Amtsblatts C 48 vom 12. Februar 2020 veröffentlicht.

Am 5. Oktober 2018 forderte die Kommission den Antragsteller auf, spätestens bis zum 9. Oktober 2018 zusätzliche Informationen vorzulegen. Wie in der auf Seite 9 des Amtsblatts C 48 vom 12. Februar 2020 veröffentlichten Bekanntmachung angekündigt, wurde die endgültige Frist nach Eingang der vollständigen und korrekten Informationen um 52 Arbeitstage verlängert. Die Informationen sind am 22. April 2020 eingegangen.

Die endgültige Frist läuft somit am 8. Juli 2020 ab.

⁽¹⁾ Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Vergabe von Aufträgen durch Auftraggeber im Bereich der Wasser-, Energie- und Verkehrsversorgung sowie der Postdienste und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/17/EG (ABl. L 94 vom 28.3.2014, S. 243).

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

24. Juni 2020

(2020/C 211/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1280	CAD	Kanadischer Dollar	1,5331
JPY	Japanischer Yen	120,30	HKD	Hongkong-Dollar	8,7421
DKK	Dänische Krone	7,4530	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7552
GBP	Pfund Sterling	0,90343	SGD	Singapur-Dollar	1,5668
SEK	Schwedische Krone	10,5145	KRW	Südkoreanischer Won	1 356,39
CHF	Schweizer Franken	1,0679	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,5264
ISK	Isländische Krone	157,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9772
NOK	Norwegische Krone	10,7958	HRK	Kroatische Kuna	7,5745
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 982,07
CZK	Tschechische Krone	26,733	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8194
HUF	Ungarischer Forint	351,58	PHP	Philippinischer Peso	56,453
PLN	Polnischer Zloty	4,4480	RUB	Russischer Rubel	78,0079
RON	Rumänischer Leu	4,8433	THB	Thailändischer Baht	34,788
TRY	Türkische Lira	7,7322	BRL	Brasilianischer Real	5,8422
AUD	Australischer Dollar	1,6342	MXN	Mexikanischer Peso	25,4773
			INR	Indische Rupie	85,3285

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

**Aktualisierung der Berichtigungskoeffizienten für die Dienstbezüge der Beamten, Bediensteten auf
Zeit und Vertragsbediensteten der Europäischen Union in Drittländern ⁽¹⁾**

(2020/C 211/05)

AUGUST 2019

Dienstort	Kaufkraftparität August 2019	Wechselkurs August 2019 (*)	Berichtigungskoeffizient August 2019 (**)
Armenien	387,9	529,640	73,2
Gambia	37,84	56,5100	67,0
Kuwait	0,3001	0,33914	88,5
Liberia	2,474	1,11540	221,8
Südsudan	438,0	177,359	247,0
Sudan	38,01	50,6134	75,1

(*) 1 EUR = x Einheiten der Landeswährung.

(**) Brüssel und Luxemburg = 100.

SEPTEMBER 2019

Dienstort	Kaufkraftparität September 2019	Wechselkurs September 2019 (*)	Berichtigungskoeffizient September 2019 (**)
Angola	423,9	402,673	105,3
Argentinien	25,80	61,2171	42,1
Bosnien und Herzegowina	1,134	1,95583	58,0
Haiti	86,78	103,328	84,0
Pakistan	83,22	174,645	47,7
Sudan	40,08	50,0367	80,1
Usbekistan	4 939	10 378,8	47,6

(*) 1 EUR = x Einheiten der Landeswährung bzw. USD bei Liberia.

(**) Brüssel und Luxemburg = 100.

OKTOBER 2019

Dienstort	Kaufkraftparität Oktober 2019	Wechselkurs Oktober 2019 (*)	Berichtigungskoeffizient Oktober 2019 (**)
Argentinien	28,24	62,1874	45,4
Chile	620,9	789,420	78,7
Komoren	390,4	491,968	79,4
Demokratische Republik Kongo	2 091	1 823,49	114,7
Mauretanien	30,80	40,4400	76,2

(1) Gemäß dem Eurostat-Bericht vom 12. Mai 2020 über die Aktualisierung der Berichtigungskoeffizienten für die Dienstbezüge der in Delegationen in Drittländern Dienst tuenden Beamten, Bediensteten auf Zeit und Vertragsbediensteten der Europäischen Union im Einklang mit Artikel 64 Anhang X und Anhang XI des Statuts der Beamten der Europäischen Union und der Beschäftigungsbedingungen für die sonstigen Bediensteten der Europäischen Union. Weitere Informationen sind auf der Website von Eurostat verfügbar (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Daten“ > „Datenbank“ > „Wirtschaft und Finanzen“ > „Preise“ > „Berichtigungskoeffizient“).

Dienstort	Kaufkraftparität Oktober 2019	Wechselkurs Oktober 2019 (*)	Berichtigungskoeffizient Oktober 2019 (**)
Nordmazedonien	30,02	61,4942	48,8
Südsudan	523,7	174,817	299,6
Tadschikistan	6,197	10,5914	58,5
Vereinigte Staaten	1,049	1,09350	95,9
Usbekistan	5 191	10 305,7	50,4

(*) 1 EUR = x Einheiten der Landeswährung.

(**) Brüssel und Luxemburg = 100.

NOVEMBER 2019

Dienstort	Kaufkraftparität November 2019	Wechselkurs November 2019 (*)	Berichtigungskoeffizient November 2019 (**)
Argentinien	29,76	66,6249	44,7
Kamerun	589,9	655,957	89,9
Eritrea	21,46	16,9636	126,5
Laos	8 074	9 804,00	82,4
Neuseeland	1,537	1,75040	87,8
Pakistan	87,89	172,795	50,9
Sudan	42,43	49,8029	85,2
Türkei	3,534	6,36150	55,6

(*) 1 EUR = x Einheiten der Landeswährung bzw. USD bei Simbabwe.

(**) Brüssel und Luxemburg = 100.

DEZEMBER 2019

Dienstort	Kaufkraftparität Dezember 2019	Wechselkurs Dezember 2019 (*)	Berichtigungskoeffizient Dezember 2019 (**)
Argentinien	31,51	65,7109	48,0
Belize	1,889	2,20100	85,8
Äthiopien	32,05	33,7176	95,1
Haiti	91,57	100,837	90,8
Japan	132,7	120,500	110,1
Marokko	8,216	10,6290	77,3
Südsudan	361,9	176,065	205,5
Togo	557,8	655,957	85,0
Turkmenistan	4,705	3,85175	122,2
Usbekistan	5 579	10 448,9	53,4
Vietnam	17 674	25 531,6	69,2

(*) 1 EUR = x Einheiten der Landeswährung bzw. USD bei Timor-Leste und Simbabwe.

(**) Brüssel und Luxemburg = 100.

JANUAR 2020

Dienstort	Kaufkraftparität Januar 2020	Wechselkurs Januar 2020 (*)	Berichtigungskoeffizient Januar 2020 (**)
Albanien	72,44	121,610	59,6
Angola	446,6	534,597	83,5
Argentinien	33,22	67,0109	49,6
Bosnien und Herzegowina	1,075	1,95583	55,0
Chile	588,1	835,438	70,4
Komoren	412,2	491,968	83,8
Demokratische Republik Kongo	2 217	1 863,40	119,0
Ägypten	15,41	17,7967	86,6
Libanon	1 760	1 686,74	104,3
Montenegro	0,5890	1,00000	58,9
Nigeria	323,0	405,126	79,7
Nordmazedonien	28,22	61,4932	45,9
Sudan	45,28	49,9763	90,6
Tadschikistan	6,559	10,8310	60,6

(*) 1 EUR = x Einheiten der Landeswährung bzw. USD bei Liberia.

(**) Brüssel und Luxemburg = 100.

Aktualisierung der mit Wirkung vom 1. Februar 2020 auf die Dienst der Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Union anwendbaren Berichtigungskoeffizienten ⁽¹⁾

(2020/C 211/06)

Dienstort		Berichtigungskoeffizient für die Dienstbezüge
UK	London	104,7

⁽¹⁾ Gemäß der Eurostat-Ergänzung zum Bericht vom 12. Mai 2020 über die Aktualisierung der Berichtigungskoeffizienten für die Dienstbezüge der in Delegationen in Drittländern Dienst tuenden Beamten, Bediensteten auf Zeit und Vertragsbediensteten der Europäischen Union im Einklang mit Artikel 64 Anhang X und Anhang XI des Statuts der Beamten der Europäischen Union und der Beschäftigungsbedingungen für die sonstigen Bediensteten der Europäischen Union. Weitere Informationen sind auf der Website von Eurostat verfügbar (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Daten“ > „Datenbank“ > „Wirtschaft und Finanzen“ > „Preise“ > „Berichtigungskoeffizient“).

Zwischenzeitliche Aktualisierung der mit Wirkung vom 1. Januar 2020 auf die Dienst- und Versorgungsbezüge der Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Union anwendbaren Berichtigungskoeffizienten ⁽¹⁾

(2020/C 211/07)

Dienstort		Berichtigungskoeffizient für die Dienstbezüge
PL	Warschau	73,6

⁽¹⁾ Eurostat-Bericht vom 19. Mai 2020 über die zwischenzeitliche Aktualisierung der Dienst- und Versorgungsbezüge der EU-Beamten im Einklang mit den Artikeln 64 und 65 und Anhang XI des Statuts der Beamten der Europäischen Union und der Beschäftigungsbedingungen für die sonstigen Bediensteten der Europäischen Union. Weitere Informationen sind auf der Website von Eurostat verfügbar (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Daten“ > „Datenbank“ > „Wirtschaft und Finanzen“ > „Preise“ > „Berichtigungskoeffizient“).

Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze, anwendbar ab 1. Juli 2020

(Veröffentlicht nach Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission vom 21. April 2004 (ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1))

(2020/C 211/08)

Die Basissätze wurden nach der Mitteilung der Kommission über die Änderung der Methode zur Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze (ABl. C 14 vom 19.1.2008, S. 6) berechnet. Der Referenzsatz berechnet sich aus dem Basissatz zuzüglich der in der Mitteilung für die einzelnen Anwendungen jeweils festgelegten Margen. Bei der Ermittlung des Abzinsungssatzes wird eine Marge von 100 Basispunkten hinzugefügt. Nach der Verordnung (EG) Nr. 271/2008 der Kommission vom 30. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 berechnet sich auch der Rückforderungssatz durch einen Aufschlag von 100 Basispunkten auf den Basissatz, sofern in einer einschlägigen Entscheidung nichts anderes festgelegt ist.

Die geänderten Sätze sind fett gedruckt.

Die vorhergehende Tabelle wurde im ABl. C 171 vom 19.5.2020, S. 6. veröffentlicht.

Von	Bis	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK	
1.7.2020	...	-0,15	-0,15	0,00	-0,15	1,13	-0,15	0,14	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,26	0,93	-0,15	0,98	-0,15	3,21	0,32	-0,15	-0,15	0,75							
1.6.2020	30.6.2020	-0,22	-0,22	0,00	-0,22	1,77	-0,22	0,05	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	0,26	0,78	-0,22	1,35	-0,22	3,21	0,32	-0,22	-0,22	0,94							
1.5.2020	31.5.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,52	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94	
1.4.2020	30.4.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,40	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94	
1.3.2020	31.3.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94	
1.2.2020	29.2.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,07	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,18	-0,31	-0,31	0,94	
1.1.2020	31.1.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,12	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,11	-0,31	-0,31	0,94							

Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(2020/C 211/09)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates ⁽¹⁾ werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union ⁽²⁾ wie folgt geändert:

Auf Seite 112 erhält Nummer 4 der Erläuterungen zu KN-Unterposition „**2403 99 90 andere**“ folgende Fassung:

„4 expandierter Tabak (geschnittene Tabakblätter oder -rippen, die durch Zellexpansion vergrößert wurden); expandierter Tabak ist für sich allein nicht zum Rauchen geeignet und dient als Füllstoff bei der Herstellung von geschnittenem Tabak, der für Zigaretten verwendet wird (geschnittener Tabakfüller; CFT — cut filler tobacco);“.

⁽¹⁾ Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1).

⁽²⁾ ABl. C 119 vom 29.3.2019, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

BEKANNTMACHUNG EINES ALLGEMEINEN AUSWAHLVERFAHRENS

(2020/C 211/10)

Das Europäische Amt für Personalauswahl (EPSO) führt das folgende allgemeine Auswahlverfahren durch:

EPSO/AST-SC/10/20 — SEKRETARIATSKRÄFTE (m/w) (SC 1/SC 2)

Die Bekanntmachung der Auswahlverfahren wird in 24 Sprachen im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 211 A vom 25. Juni 2020 veröffentlicht.

Weitere Informationen finden Sie auf der EPSO-Website: <https://epso.europa.eu/>

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9856 — M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(2020/C 211/11)

(2020/C.../...)

1. Am 3. 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:

- M&G Investment Management Limited („M&G Investment Management“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert von M&G plc., („M&G Group“, Vereinigtes Königreich),
- Fonds, die von Baring Asset Management Limited („Baring Asset Management“, Vereinigtes Königreich) kontrolliert werden; letzteres steht unter der Kontrolle von Barings Europe Limited (Vereinigtes Königreich), das letztlich von der Massachusetts Mutual Life Insurance Company („MassMutual Group“, USA) kontrolliert wird,
- Tunstall Group Holdings Limited („Tunstall“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert von Charterhouse Capital Partners VIII LLP („Charterhouse Capital“, Vereinigtes Königreich).

M&G Investment Management und Baring Asset Management übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Tunstall.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- M&G Investment Management erbringt Anlageverwaltungsdienstleistungen, z. B. durch persönliche Anlagepläne sowie individuelle Sparkonten und Investmentfonds. Bei der M&G Group handelt es sich um ein in der Vermögens- und Anlageverwaltung tätiges Unternehmen, das Lösungen für Privatkunden und institutionelle Kunden anbietet und langfristige Spar- sowie Altersvorsorgepläne verwaltet.
- Baring Asset Management verwaltet Wertpapiere, Fremd- und Eigenkapitallösungen im Immobilienbereich sowie private Schuldtitel und festverzinsliche Portfolios. Die MassMutual Group ist eine Versicherungsgesellschaft auf Gegenseitigkeit, die eine Reihe von Finanzprodukten wie Lebens- und Pflegeversicherungen anbietet.
- Tunstall bietet Software- und Technologielösungen auf dem Gebiet der telemedizinischen Betreuung und Versorgung an. Bei Charterhouse Capital handelt es sich um einen Private-Equity-Fonds, der Anlageberatungsdienste erbringt.

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.9856 — M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings

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 Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß 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 211/12)

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 GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„SAINTE-MAURE DE TOURAINE“****EU-Nr.: PDO-FR-0133-AM03 — 30.1.2019****G. U. (X) G. G. A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Comité interprofessionnel du Sainte-Maure de Touraine

Mairie de Sainte-Maure-de-Touraine

37800 Sainte-Maure-de-Touraine

FRANCE

Postanschrift:

38, rue Augustin Fresnel, BP 50139
37171 Chambray-les-Tours cedex
FRANCE

Tel. +33 0247483764

Fax +33 0247276649

E-Mail: aoc@cda37.fr

Die Vereinigung setzt sich aus Erzeugern und Verarbeitungsbetrieben zusammen und ist somit zur Einreichung des Antrags berechtigt.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (Angaben zu den Kontrollstellen, einzelstaatliche Anforderungen)

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses:

In der Produktspezifikation wird der Satz

„Der aus Ziegenvollmilch hergestellte ‚Sainte-Maure de Touraine‘ ist ein nicht erhitzter Weichkäse mit oberflächlicher Schimmelbildung.“

wie folgt ersetzt:

„‚Sainte-Maure de Touraine‘ wird aus roher Ziegenvollmilch hergestellt. Es handelt sich um einen Weichkäse, der durch Milchgerinnung unter Zugabe einer geringen Menge Lab gewonnen wird. Das Abtrennen der Molke erfolgt spontan. Der Käse weist eine sichtbare oberflächliche Schimmelbildung auf; seine Rinde wird mit Asche geschwärzt.“

Es wird hinzugefügt, dass zur Herstellung Rohmilch verwendet werden muss. Die Verwendung von Ziegenrohmilch entspricht der Praxis der Käseherstellung. Sie bewahrt die charakteristischen — insbesondere organoleptischen — Eigenschaften der Milch sowie ihre ursprüngliche Flora und stärkt so den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

Der zur Kennzeichnung des Käseteigs verwendete Begriff „nicht erhitzt“ wird gestrichen, da er zur Beschreibung dieser Art von Käse ungeeignet ist.

Die folgenden, unter dem Punkt „Herstellungsverfahren“ zu findenden Hinweise werden unter dem Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ eingefügt, da sie der Beschreibung des Erzeugnisses dienen: „Der Käse wird durch Milchgerinnung unter Zugabe einer geringen Menge Lab gewonnen; das Abtrennen der Molke erfolgt spontan“.

Im Sinne einer objektiveren Kontrolle des Erzeugnisses wird hinzugefügt, dass die oberflächliche Schimmelbildung sichtbar ist.

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„Sein Geschmack ist milchsauer, nicht zu salzig und nicht zu sauer und weist Aromen von Trockenfrüchten sowie pflanzliche Noten, wie etwa Heunoten, auf. Die Konsistenz ist cremig bzw. sogar leicht feucht; mit zunehmenden Alter wird sie trockener und zuweilen krümelig.“

Zur besseren Charakterisierung des Käses wird eine organoleptische Beschreibung aufgenommen.

In der Produktspezifikation wird der Satz

„Sein Teig ist weiß oder elfenbeinfarben und von homogener und feiner Konsistenz und weist einen Fettgehalt von mindestens 45 % auf.“

wie folgt ersetzt:

„Er lässt sich sauber anschneiden, sein Teig ist weiß oder elfenbeinfarben und von homogener und feiner Konsistenz. Nach vollständiger Trocknung enthält er mindestens 45 g Fett je 100 g Käse.“

Das Erscheinungsbild des Anschnitts („sauber“) wird hinzugefügt, um diese wesentliche, mit dem direkten Einformen zusammenhängende Eigenschaft des Erzeugnisses zu beschreiben.

Die Angabe zum Fettgehalt wird umformuliert (Gewicht je 100 g Käse nach vollständiger Trocknung), ohne die Vorgabe selbst zu verändern.

In der Produktspezifikation wird der Satz

„Er wird als längliche, kegelstumpfförmige Rolle angeboten, deren Gewicht durchschnittlich 250 g beträgt.“

ersetzt durch:

„Er wird als kegelstumpfförmige Rolle angeboten. Das Gesamtgewicht der Trockenmasse darf pro Käse 100 g nicht unterschreiten.“

Der zur Beschreibung der Form verwendete Begriff „länglich“ wird gestrichen, da er — angesichts der Tatsache, dass der Käse die Form einer Rolle hat — redundant erscheint. Zur besseren Beschreibung des Erzeugnisses wird anstelle des durchschnittlichen Käsegewichts (250 g) das Gewicht der Trockenmasse pro Käse (mindestens 100 g) beim Verlassen der Reifekammer angegeben. Der milchsauer Charakter des Käses (hohe Feuchtigkeit beim Verlassen der Reifekammer) und seine längliche Form (hohes Oberfläche-zu-Volumen-Verhältnis) bewirken ein schnelles Trocknen des Käses nach Verlassen der Reifekammer und infolgedessen eine zuweilen beträchtliche Abnahme des Gewichts, bevor der Käse in den Handel gebracht wird.

Auch das Einzige Dokument wird im Abschnitt 3.2 entsprechend geändert.

In der Produktspezifikation wird der Satz

„Die Oberfläche des Käses wird mit pulverisierter Holzkohle geschwärzt.“

aus dem Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ ausgegliedert und in den Punkt „Herstellungsverfahren“ eingefügt.

In der Produktspezifikation wird der Satz

„Er enthält einen Strohalm, der in Längsrichtung im Käseteig liegt.“

aus dem Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ ausgegliedert und in den Punkt „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ eingefügt.

Im Einzigen Dokument wird der Satz

„Weichkäse aus Ziegenvollmilch, nicht erhitzt, in Form einer länglichen, kegelstumpfförmigen Rolle mit einem Gewicht von etwa 250 g.“

im Abschnitt 3.2 durch folgenden Satz ersetzt:

„„Sainte-Maure de Touraine“ ist ein ausschließlich aus vollfetter Ziegenrohmilch hergestellter Käse. Es handelt sich um einen Weichkäse, der durch Milchgerinnung unter Zugabe einer geringen Menge Lab und durch spontane Abtrennung der Molke gewonnen wird.

Äußerlich weist der Käse eine sichtbare oberflächliche Schimmelbildung auf; seine Rinde wird mit Asche geschwärzt.

Sein Geschmack ist milchsauer, nicht zu salzig und nicht zu sauer und weist Aromen von Trockenfrüchten sowie pflanzliche Noten, wie etwa Heunoten, auf. Die Konsistenz ist cremig bzw. sogar leicht feucht; mit zunehmenden Alter wird sie trockener und zuweilen krümelig.

Er lässt sich sauber anschneiden, sein Teig ist weiß oder elfenbeinfarben und von homogener und feiner Konsistenz.

Er wird als kegelstumpfförmige Rolle angeboten. Das Gesamtgewicht der Trockenmasse darf pro Käse 100 g nicht unterschreiten.

Der Mindestgehalt an Fett in der Trockenmasse beträgt 45 %.“

Geografisches Gebiet:

Im Abschnitt der Produktspezifikation, der die Beschreibung des geografischen Gebiets enthält, wird das geografische Gebiet nunmehr anhand einer Liste von Gemeinden beschrieben, was eine genauere Eingrenzung ermöglicht. Der Umfang des geografischen Gebiets wird nicht verändert.

Auch das Einzige Dokument wird im Abschnitt 4 entsprechend geändert.

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt:

Die folgenden Absätze werden in der Produktspezifikation hinzugefügt:

„4.1. Identifizierung der Betriebe

Jeder Milcherzeuger, jeder verarbeitende Landwirtschafts- oder Molkereibetrieb, jede Milchsammelstelle, jeder Veredelungsbetrieb sowie jeder weitere an der Herstellung beteiligte Betrieb füllt eine Identifizierungserklärung aus.

Die Identifizierungserklärung wird der Vereinigung spätestens sieben Wochen vor Aufnahme der betreffenden Tätigkeit übermittelt, wobei das vom Direktor des Nationalen Instituts für Ursprung und Qualität (INAO) genehmigte Muster zu verwenden ist.

4.2. Meldepflichten

4.2.1. Erklärungen, dass keine Absicht besteht, die Erzeugung aufzunehmen bzw. wieder aufzunehmen

Jeder Betrieb übermittelt der Vereinigung eine Vorabklärung, wenn keine Absicht besteht, das Erzeugnis mit der Ursprungsbezeichnung ‚Sainte-Maure de Touraine‘ zu erzeugen. Ebenso übermittelt er eine Vorabklärung über die Wiederaufnahme der Erzeugung.

4.2.2. Meldepflichten zur Kenntnis und Überwachung der Erzeugnisse, die mit der Ursprungsbezeichnung vermarktet werden sollen

Spätestens zum 20. Februar des darauffolgenden Jahres übermitteln die landwirtschaftlichen Erzeuger, Verarbeitungs- und Veredelungsbetriebe der Vereinigung ihre jährliche Erklärung über die im Vorjahr erzeugte Menge an ‚Sainte-Maure de Touraine‘.

4.3. Führen von Registern

4.3.1. Rückverfolgbarkeit

Die Betriebe halten für die Vereinigung und die Kontrollstelle Register über die Ein- und Ausgänge der Käse sowie sämtliche Dokumente, die für die Kontrolle des Ursprungs, der Qualität und der Bedingungen der Milch- und Käseerzeugung erforderlich sind, zur Vorlage bereit.

Die Verarbeitungsbetriebe belegen:

- Die zur Verarbeitung zu ‚Sainte-Maure de Touraine‘ gelieferten Milchmengen und ihre Herkunft,
- die zu ‚Sainte-Maure de Touraine‘ verarbeiteten Milchmengen, pro Herstellungstag,
- die Anzahl der als ‚Sainte-Maure de Touraine‘ erzeugten Käse, pro Herstellungstag.

Die Veredelungsbetriebe halten bereit:

Ein Dokument, aus dem die Anzahl der gereiften und verpackten ‚Sainte-Maure de Touraine‘-Käse hervorgeht sowie die Anzahl der gelieferten mit Asche geschwärzten Käse und ihre Herkunft.

4.3.2. Überwachung der Einhaltung der Erzeugungsbedingungen

Die Milcherzeuger stellen den Kontrollstellen die zur Überprüfung der Erzeugungsbedingungen erforderlichen Unterlagen zur Verfügung.

Jeder Milcherzeuger gewährleistet die Rückverfolgbarkeit des an die Milchziegen ausgegebenen Futters (Silomais eingeschlossen), sowohl bezüglich der Menge als auch im Hinblick auf die Futterfläche für die Ziegen. Die Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit gelten auch für Getreide, Ölsaaten und Eiweißpflanzen, die als Futter für die Milchziegen dienen.

Was die Produkte angeht, die zur Fütterung der Ziegen vorgesehen sind und nicht aus dem Betrieb stammen, wohl aber aus dem geografischen Gebiet, so müssen Art und Menge des Futters sowie die Parzelle, auf dem es angebaut wurde, einem Dokument (z. B. einer Rechnung oder einem Vertrag) zu entnehmen sein.“

Die Meldepflichten der Betriebe werden hinzugefügt. Diese Änderungen hängen mit veränderten einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften zusammen. Vorgesehen ist insbesondere eine Identifizierung der Betriebe hinsichtlich ihrer Zulassung, über die bescheinigt werden soll, dass die entsprechenden Betriebe die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllen können. Geregelt werden außerdem die notwendigen Erklärungen zur Erfassung, Überwachung und Kontrolle der Erzeugnisse, die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung in Verkehr gebracht werden sollen.

In der Produktspezifikation wird der (aus dem Abschnitt „Kennzeichnung“ ausgegliederte) Satz

„Auf dem Strohalm finden sich Angaben zur Kennzeichnung.“

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„4.4. Elemente zur Identifizierung der Erzeugnisse

Bei jedem Käse, der die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Sainte-Maure de Touraine‘ trägt, wird die Kennzeichnung folgendermaßen sichergestellt: Jeder ‚Sainte-Maure de Touraine‘-Käse wird von einem Strohalm durchzogen, in den mindestens der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung sowie ein Identifizierungscode des Herstellungsbetriebs eingebrannt ist.

Die Halme werden an alle Hersteller ausgegeben, die der Vereinigung eine Identifizierungserklärung vorgelegt haben; die Anzahl der ausgegebenen Halme richtet sich proportional nach der Milchmenge, die zur Herstellung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Sainte-Maure de Touraine‘ verarbeitet wird.

Die Hersteller führen ein Verzeichnis über die ihnen bereitgestellten Strohhalme, das sie regelmäßig aktualisieren.

Die Strohhalme werden dem Erzeuger bei Entzug der Zulassung entzogen.“

Die Vorgaben zur Beschriftung des Strohhalms werden aus dem Punkt „Kennzeichnung“ ausgegliedert. Im Sinne einer erleichterten Rückverfolgbarkeit wird eine Beschreibung des auf dem Strohalm angebrachten Identifizierungselements hinzugefügt, das zur Kennzeichnung des Erzeugnisses dient. Überdies wird hinzugefügt, wie die Bereitstellung und der Entzug der betreffenden Strohhalme geregelt ist, damit sichergestellt ist, dass jeder zugelassene Betrieb die entsprechenden Strohhalme beziehen kann. Letztere stellt die Vereinigung den Betrieben je nach den zur Herstellung von „Sainte-Maure de Touraine“ verarbeiteten Milchmengen zur Verfügung. Bei Entzug der Zulassung werden sie an die Vereinigung abgegeben.

Im Einzigen Dokument wird in Abschnitt 3.2 folgender Satz hinzugefügt:

„Jeder ‚Sainte-Maure de Touraine‘-Käse wird von einem Strohalm durchzogen, in den mindestens der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung sowie ein Identifizierungscode des Herstellungsbetriebs eingestanzt ist.“

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„Betriebsüberwachung

Im Rahmen der Kontrolle der Herstellung des ‚Sainte-Maure de Touraine‘ wird eine analytische und organoleptische Prüfung vorgenommen, die die Qualität und den typischen Charakter des Käses sicherstellen soll.“

Die Modalitäten für die Kontrolle der Erzeugnisse werden hinzugefügt, um diesen wichtigen Aspekt der Kontrolle näher darzustellen.

Erzeugungsverfahren:

Da die gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1107/96 und (EG) Nr. 828/2003 eingetragene Produktspezifikation keine Vorschriften für die Milcherzeugung vorsieht, werden diese im Einklang mit der aktuellen Praxis der Erzeuger festgelegt.

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„5.1. Die Herde

Die Milchziegen stammen aus folgenden Rassen: Alpine, Saanen und Poitevine oder aus Kreuzungen dieser Rassen. Eine Verschiebung der Fortpflanzungsperiode ist zulässig. Bei der Berechnung des Milchziegenbestands der Herde werden Ziegen, die mindestens einmal gezickelt haben, berücksichtigt.“

Es wird eine Liste der zugelassenen Ziegenrassen aufgenommen, da diese seit Langem an die Bedingungen des geografischen Gebiets angepasst sind. Eine Verschiebung der Fortpflanzungsperiode ist zulässig, da die Milcherzeugung auf diese Weise verstetigt werden kann. Zur Erleichterung der Kontrolle wird hinzugefügt, dass im Milchziegenbestand der Herde all jene Ziegen erfasst werden, die mindestens einmal gezickelt haben.

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„5.2. Fütterung

5.2.1. Herkunft der Gesamtration

Mindestens 825 kg der jährlichen Gesamtration Trockenmasse pro Milchziege stammt aus dem geografischen Gebiet.“

Die Herkunft der jährlichen Gesamtration pro Milchziege wird hinzugefügt, um den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet zu festigen.

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„5.2.2. Weideflächen

Als Weidefläche muss pro Milchziege eine Mindestfläche von 1 000 m² zur Verfügung stehen. Bei dieser Fläche handelt es sich um die Flächen des landwirtschaftlichen Betriebs und/oder um die den Futtermittelzukaufen entsprechenden Flächen. Die berücksichtigten Weideflächen setzen sich aus Wechselgrünland oder Dauergrünland zusammen. Silomais ist hiervon ausgenommen. Bei mindestens 50 % der Weideflächen handelt es sich um reine Graswiesen.“

Eine Mindestweidefläche wird hinzugefügt (die sich auf den Betrieb und/oder Zukäufe beziehen kann), um eine vielfältige Pflanzenaufnahme der Ziegen zu sichern. Die Zusammensetzung der Fläche wird hinzugefügt, um für eine größere Pflanzenvielfalt im Futter zu sorgen.

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„5.2.3. Futtermittel

Das Futter stammt ausschließlich aus dem geografischen Gebiet. Die jährliche Futtermittel-Gesamtration beläuft sich pro Milchziege auf mindestens 550 kg Trockenmasse. Die zugelassenen Futtermittel sind

- Futter aus Grasarten, Leguminosen und von natürlichen Weiden stammendes Futter,
- von natürlichen Weiden stammendes Mischfutter,
- Futter aus als Zwischenkultur angebauten Grasarten oder Leguminosen,
- sowie, als Ergänzungsfutter, Getreide, Leguminosen und Eiweißpflanzen in Form von Stroh oder als ganze Pflanzen.

Die Futtermittel werden als Frischfutter, fermentiert oder als Heu verabreicht.

Die Menge fermentierter Futtermittel wird auf 365 kg Trockenmasse pro Jahr und Milchziege beschränkt. Pro Tag und Milchziege darf sie 1 kg Trockenmasse nicht übersteigen.

Die fermentierten Futtermittel werden mit Heu, Grünfütterung oder in Verbindung mit dem Weidegang ausgegeben.

Eine Fütterung, bei der ausschließlich Stroh und Konzentrate oder Getreide ausgegeben werden, ist verboten.“

Es wird hinzugefügt, dass das Futter ausschließlich aus dem geografischen Gebiet stammen darf, um so den Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem Gebiet zu stärken. Bezüglich der Fütterung werden Vorschriften eingefügt, mit denen die Vielfalt der jährlichen Futterration der Ziegen gewährleistet werden soll.

Zudem wird eine Liste zugelassener Futtermittel aufgenommen, mit der klarer vorgegeben wird, welche Art von Futter ausgegeben werden darf.

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„5.2.4. Ergänzungsfuttermittel

Die jährliche Gesamtration an Ergänzungsfuttermitteln darf pro Milchziege maximal 550 kg Trockenmasse ausmachen.

Jegliches Produkt tierischen Ursprungs — mit Ausnahme von frischer, aus der betrieblichen Käseherstellung stammender, Molke — ist untersagt.

Bei den Ergänzungsfuttermitteln handelt es sich ausschließlich um

- Rohstoffe in unverändertem Zustand mit folgenden Bestandteilen:
 - rohe, gequetschte, oder geschrotete Getreidekörner,
 - rohe, gequetschte, geschrotete oder extrudierte Körner von Ölsaaten und Eiweißpflanzen,
- Mischfuttermittel aus folgenden Bestandteilen:
 - Körner und Erzeugnisse aus der Getreideverarbeitung,
 - Körner und Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Leguminosen, einschließlich getrockneter Luzerne,
 - Erzeugnisse aus der Zuckerherstellung: Zuckerrübenschnitzel, flüssige Melasse,
 - Futterkuchen von Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Raps, Sojabohnen, Sojaöl, Erdnüssen,
 - Fette pflanzlichen Ursprungs,
 - Nahrungsergänzungsmittel, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine,
 - flüssige oder feste Proteine: aus der Herstellung von Aminosäuren oder als Nebenprodukt aus der Hefeherzeugung,
 - Zusatzstoffe“.

Eine Liste der zulässigen Ergänzungsfuttermittel wird aufgenommen, mit der geregelt wird, welche Art von Futter ausgegeben werden darf.

Im Einzigem Dokument werden im Abschnitt 3.3 folgende Sätze eingefügt:

„Die Milchziegen stammen aus folgenden Rassen: Alpine, Saanen und Poitevine oder aus Kreuzungen dieser Rassen.

Mindestens 825 kg (d. h. 75 %) der jährlichen Gesamtration Trockenmasse pro Milchziege stammt aus dem geografischen Gebiet. Bedingt durch ihre unzureichende Verfügbarkeit stammen einige Futtermittel (z. B. getrocknete Luzerne) nicht aus dem geografischen Gebiet.

Als Weidefläche muss pro Milchziege eine Mindestfläche von 1 000 m² zur Verfügung stehen. Bei dieser Fläche handelt es sich um die Flächen des landwirtschaftlichen Betriebs und/oder um die den Futtermittelzukaufen entsprechenden Flächen.

Die jährliche Futtermittel-Gesamtration beläuft sich pro Milchziege auf mindestens 550 kg Trockenmasse. Das Futter stammt ausschließlich aus dem geografischen Gebiet. Die Futtermittel werden als Frischfutter, fermentiert oder als Heu verabreicht. Die Jahresmenge fermentierter Futtermittel ist auf 365 kg Trockenmasse pro Ziege beschränkt. Pro Tag und Milchziege darf sie 1 kg nicht übersteigen. Die fermentierten Futtermittel werden mit Heu, Grünfütterung oder in Verbindung mit dem Weidegang ausgegeben.

Eine Positivliste führt die zulässigen Futtermittel auf.

Ergänzungsfuttermittel dürfen maximal 50 % des Futters der Milchziege ausmachen, d. h. maximal 550 kg Trockenmasse.

Die zulässigen Ergänzungsfuttermittel werden in einer Positivliste aufgeführt.“

Die Beschreibung der im Zusammenhang mit dem Verfahrensablauf der Käseherstellung zu beachtenden Regeln wird präzisiert, um sie in Übereinstimmung mit der derzeitigen Praxis der Erzeugung von „Sainte-Maure de Touraine“ zu bringen.

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„5.2.5. Verwendete Milch

Bei der für die Herstellung von „Sainte-Maure de Touraine“ gesammelten Milch handelt es sich um vollfette Ziegenrohmilch, die aus höchstens 48 Stunden vor Abholung gemolkener Milch stammt.

Die Konzentration der Milch durch Teilentmolkung vor dem Dicklegen ist nicht zulässig.

Die Verarbeitung der Milch beginnt mit der Reifephase der Milch, die mit oder ohne Zugabe von Molke aus der Käseherstellung oder Milchfermenten erzielt wird. Die Reifung erfolgt bei einer Mindesttemperatur von 10 °C und für eine Höchstdauer von 24 Stunden.

In der Reife- bzw. Oberflächenflora finden sich die folgenden Bestandteile:

- die natürliche Flora der Rohmilch,
- die Flora, die sich in der Molke aus der Käseherstellung entwickelt hat,
- aus dem Handel stammende Schimmel- bzw. Hefeflora.

Jeglicher Zusatz von Säuerungsmitteln oder Aromastoffen ist untersagt.“

Es wird hinzugefügt, dass es sich bei der verwendeten Milch um Rohmilch handelt (wie es auch dem Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ zu entnehmen ist), die spätestens 48 Stunden vor ihrer Abholung gemolken wird; hierdurch soll die Qualität des Rohstoffs erhalten und die Entwicklung von psychrotoleranten Mikroorganismen gehemmt werden, welche die Entwicklung der natürlichen Milchflora behindern. Zum Schutz der Eigenschaften der verarbeiteten Milch wird hinzugefügt, dass die Konzentration der Milch durch Teilentmolkung vor dem Dicklegen nicht zulässig ist.

Überdies wird hinzugefügt, dass die Milch vor dem Einlaben eine Reifephase durchläuft, was ihre Eignung für die weitere Verarbeitung zu Käse verbessert und die volle Entfaltung ihrer Aromen begünstigt.

Schließlich wird die Zusammensetzung der Reife- bzw. Oberflächenflora eingefügt, um die Herstellungsverfahren genauer zu regeln und der Beschreibung des Erzeugnisses Rechnung zu tragen; zudem wird jeglicher Zusatz von Säuerungsmitteln oder Aromastoffen untersagt, um die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht zu beeinträchtigen.

In der Produktspezifikation wird der folgende Absatz eingefügt:

„5.2.6. Herstellung

Der Käsebruch mit milchsaurem Charakter wird mithilfe einer mesophilen Flora erzeugt.

- Einlaben

Zulässig ist lediglich ein geringer Zusatz von Lab.

Zum Einlaben wird eine Höchstmenge von 5 ml (Lab) je 100 l Milch zugegeben, wobei sich der Chymosin-Gehalt des Labs auf 520 mg/l beläuft.

- Dicklegen

Dieser Vorgang dauert höchstens 48 Stunden und wenigstens 18 Stunden. Er erfolgt bei einer Höchsttemperatur von 25 °C.“

Um den Eigenschaften des Erzeugnisses Rechnung zu tragen, wird hinzugefügt, dass der Käsebruch mithilfe einer mesophilen Flora erzeugt wird. Überdies werden die Parameter des Einlabens und Dicklegens in Übereinstimmung mit den üblichen Praktiken der Wirtschaftsbeteiligten geregelt, um so den milchsauren Charakter des Käsebruchs eindeutig festzuhalten.

In der Produktspezifikation werden die Sätze

„Der frische Käsebruch wird ohne vorheriges Abtropfen per Schöpfkelle oder mithilfe eines Bruchverteilers in perforierte kegelstumpfförmige Formen mit festgelegten Abmessungen verteilt. Jede Art der Zurückstellung der Milch oder des erzeugten Käsebruchs ist untersagt.“

ersetzt durch:

„Das Zerteilen des Käsebruchs ist zulässig, jedes Verfahren zum vorherigen Abtrennen der Molke ist jedoch untersagt. Das Entfernen der überschüssigen Molke vor dem Einformen ist zulässig.“

Der Einsatz von tiefgekühltem Käsebruch ist ebenso untersagt wie jede Form der Zurückstellung der Käse unter Schutzatmosphäre.

— Einformen und Abtrennen der Molke

Beim Einformen wird der Käsebruch entweder per Schöpfkelle auf einzelne Formen oder mithilfe eines Verteilers auf Mehrfachformen verteilt. Das Befüllen der Formen wird manuell und schrittweise vorgenommen.

Das Abtrennen der Molke erfolgt spontan, ohne Druckausübung auf den Käsebruch und für eine Mindestdauer von 18 Stunden ab Beginn des Einformens.

Die Innenmaße der kegelstumpfförmigen, perforierten Formen belaufen sich auf:

- Durchmesser mindestens: 48 mm
- Durchmesser höchstens: 65 mm
- Höhe: 260 mm“.

Im Einklang mit der Vorgehensweise der Wirtschaftsbeteiligten wird hinzugefügt, dass das Anschneiden des Bruchs und das Entfernen der überschüssigen Molke vor dem Einformen zulässig sind. Gegenüber der geltenden Produktspezifikation werden das Verbot des Verfahrens des vorherigen Abtrennens der Molke sowie das Verbot der Zurückstellung des Käsebruchs deutlicher formuliert. Um der traditionellen Erzeugungsweise Vorrang einzuräumen, wird hinzugefügt, dass das Verfahren der Rückstellung des Käses unter Schutzatmosphäre untersagt ist. Bezüglich der Phase des Einformens werden weitere Aspekte hinzugefügt: Der Käsebruch wird in mehreren Schritten entweder in individuelle Formen oder mithilfe eines Verteilers in Mehrfachformen gefüllt, wie es der aktuellen Praxis entspricht.

Um diese Phase, in der die Abtrennung der Molke spontan erfolgen muss, besser zu beschreiben, wird hinzugefügt, dass zum Abtrennen der Molke kein Druck auf den Käsebruch ausgeübt werden darf. Im Sinne einer besseren Beschreibung des Abtrennvorgangs wird eine Mindestdauer festgelegt.

Schließlich wird der im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ zu findende Verweis auf die (kegelstumpfförmigen) Gestalt der Käseformen ergänzt, da hier die Maße der Käseformen nicht präzisiert wurden.

In der Produktspezifikation werden die Sätze

„Die Oberfläche des Käses wird leicht gesalzen und mit pulverisierter Asche geschwärzt. Er enthält einen Strohhalm, der in Längsrichtung im Käseteig liegt.“

ersetzt durch:

— „Herausnahme aus der Form und Salzen

Die Oberfläche des Käses wird rundherum gesalzen und mit Asche geschwärzt.

— Einführen des Strohhalms

Der bedruckte Strohhalm wird bei der Herausnahme aus den Formen oder in die Formen selbst eingeführt. Er wird der Länge nach ins Innere des Käseteigs eingeführt.“

Die Vorgaben zum Aschen und Salzen des Käses werden hinzugefügt, um diese Arbeitsschritte genauer zu definieren. Im Übrigen wird der verpflichtende Einsatz von pulverisierter Holzkohle gestrichen — einerseits, weil der Begriff „Holzkohle“ nicht länger rechtsgültig ist (es handelt sich um Pflanzenkohle) und, andererseits, weil inzwischen eine gebrauchsfertige Mischung aus Salz und Pflanzenkohle erhältlich ist. Weiterhin wird der Begriff „leicht“ angesichts seiner Ungenauigkeit gestrichen. Hinzugefügt wird schließlich die Phase, in der der Strohhalm in den Käse eingeführt wird, womit die Vorgehensweise der Betriebe beschrieben wird.

In der Produktspezifikation werden die Sätze

„Der Käse wird im Erzeugungsgebiet und für eine mindestens zehntägige Dauer ab dem Tag des Einlabens gereift, wobei die Temperatur zwischen 10 und 15 °C liegt und der Feuchtigkeitsgehalt der Luft rund 90 % beträgt.“

ersetzt durch:

„Reifelagerung und Vermarktung

Die Lufttemperatur in der Reifekammer beträgt vom Beginn bis zum Ende der Reifelagerung zwischen 16 °C und 6 °C. Der Feuchtigkeitsgehalt der Luft liegt in der Reifekammer über 75 %.

Der Käse darf die Reifekammer frühestens nach einer zehntägigen Reifelagerung (ab dem Tag des Einlabens) und erst dann verlassen, wenn seine Oberfläche vollständig von einer gut ausgebildeten Rinde bedeckt ist, die eine mit bloßem Auge erkennbare Schimmelbildung aufweist.

Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzatmosphäre ist untersagt.“

Die Vorgabe der Reifung im geografischen Gebiet wird in den Abschnitt „Geografisches Gebiet“ verschoben. Um der veränderten Praxis der an der Herstellung des Erzeugnisses beteiligten Betriebe Rechnung zu tragen, wird der für die Reifung zulässige Temperaturbereich (auf 6 °C bis 16 °C anstelle von 10 °C bis 15 °C) ebenso angepasst wie der Mindestgehalt der Luftfeuchtigkeit (auf einen Wert über 75 % anstatt über 90 %). Im Einklang mit dem Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ wird überdies hinzugefügt, dass der Käse beim Verlassen der Reifekammer vollständig von einer gut ausgebildeten Rinde bedeckt ist, die eine mit bloßem Auge erkennbare Schimmelbildung aufweist.

Zur Bewahrung der organoleptischen Eigenschaften des Käses wird schließlich hinzugefügt, dass die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzatmosphäre untersagt ist.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ der Produktspezifikation wurde vollständig neu verfasst, um den Nachweis des Zusammenhangs zwischen „Sainte-Maure de Touraine“ und seinem geografischen Gebiet deutlicher hervorzuheben, ohne dass sich am Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet grundlegend etwas ändert. Es werden insbesondere die Bedingungen der Milcherzeugung, die es ermöglichen, dass eine Rohmilch verarbeitet werden kann, die zur Käseherstellung nach einem besonderen Fachwissen geeignet ist, und die Bedingungen für die Reifung herausgearbeitet. Unter dem Punkt „Besonderheit des geografischen Gebiets“ werden die natürlichen Faktoren des geografischen Gebiets, die menschlichen Faktoren und der historische Aspekt unter Hervorhebung des besonderen Fachwissens erläutert. Unter dem Punkt „Besonderheit des Erzeugnisses“ werden einige Elemente hervorgehoben, die in die Beschreibung des Erzeugnisses aufgenommen wurden. Und schließlich werden unter dem Punkt „Kausaler Zusammenhang“ die Wechselwirkungen zwischen den natürlichen und menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis beschrieben.

Auch das Einzige Dokument wird im Abschnitt 5 entsprechend geändert.

Besondere Vorschriften für die Etikettierung

In der Produktspezifikation wird der Absatz

„Wenn er in den Verkehr gebracht wird, muss Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Sainte-Maure de Touraine‘ mit einem individuellen Etikett versehen sein, auf dem neben den für jeden Käse vorgeschriebenen Angaben der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung mit der Angabe ‚geschützte Ursprungsbezeichnung‘ steht und dies in Buchstaben, die mindestens zwei Drittel so groß sind wie die größten sonstigen Buchstaben auf dem Etikett. Ferner ist das Kürzel ‚INAO‘ anzubringen. Diese Angaben werden ebenso auf den Kisten und sonstigen Verpackungen für diesen Käse angebracht.

Die Angaben „fabrication fermière“ (Hoferzeugung) oder „fromage fermier“ (Bauernkäse) oder jede andere Angabe, die auf eine Hoferzeugung verweist, sind den Herstellern vorbehalten, die die in ihrem Betrieb erzeugte Milch gemäß den in den internen Vorschriften festgelegten Bedingungen verarbeiten. Käse aus Hoferzeugung, der zur Reifelagerung einem Veredelungsbetrieb übergeben wird, darf diese Angabe ebenfalls tragen.“

ersetzt durch:

„Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Etikettierung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben kommt Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Sainte-Maure de Touraine‘ mit einem individuellen Etikett in den Handel, das den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Sainte-Maure de Touraine‘ und das EU-Zeichen „AOP“ (g. U.) im gleichen Sichtfeld trägt.

Mit Ausnahme der für alle Käsesorten vorgeschriebenen Angaben darf die Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett, bei Werbung, auf Rechnungen oder Handelspapieren durch keinerlei weiteren Hinweise oder Angaben — ausgenommen bestimmte Handels- oder Fabrikmarken — ergänzt werden.“

Die die Kennzeichnung betreffende Rubrik wird aktualisiert, zum einen, um den Entwicklungen bei den nationalen und europäischen Rechtsvorschriften Rechnung zu tragen und zum anderen, um eindeutig festzulegen, welche Angaben oder Bezeichnungen auf dem Etikett aufgebracht werden dürfen. Die Verwendung der Qualitätshinweise „fabrication fermière“ (Hoferzeugung) oder „fromage fermier“ (Bauernkäse) ist im Rahmen der geltenden Rechtsvorschriften zulässig.

In der Produktspezifikation wird der Satz

„Auf dem Strohalm finden sich Angaben zur Kennzeichnung.“

aus dem Punkt „Kennzeichnung“ ausgegliedert und in den Punkt „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ eingefügt.

Im Einzigen Dokument:

Der Absatz

„Auf dem Käse müssen das Logo mit dem Schriftzug INAO, das Gütesiegel ‚Appellation d’Origine Contrôlée‘ und der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung angebracht sein.“

wird im Abschnitt 3.6 ersetzt durch:

„Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Etikettierung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben kommt Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Sainte-Maure de Touraine‘ mit einem individuellen Etikett in den Handel, das den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Sainte-Maure de Touraine‘ und das EU-Zeichen „AOP“ (g. U.) im gleichen Sichtfeld trägt.

Mit Ausnahme der für alle Käsesorten vorgeschriebenen Angaben darf die Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett, bei Werbung, auf Rechnungen oder Handelspapieren durch keinerlei weiteren Hinweise oder Angaben — ausgenommen bestimmte Handels- oder Fabrikmarken — ergänzt werden.“

Sonstige Änderungen:

In der Produktspezifikation wird die neue Anschrift der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats eingefügt.

In der Rubrik der Produktspezifikation „Angaben zu den Kontrollstellen“ werden der Name und die Kontaktdaten der amtlichen Kontrollstellen aktualisiert. In dieser Rubrik werden die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) sowie Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Es wird hinzugefügt, dass der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle auf der Internetseite des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission zu finden sind.

In der Rubrik der Produktspezifikation „Einzelstaatliche Vorschriften“ wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu prüfenden Punkten und der jeweiligen Bewertungsmethode eingefügt.

EINZIGES DOKUMENT

„SAINTE-MAURE DE TOURAINE“

EU-Nr.: PDO-FR-0133-AM03 — 30.1.2019

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

1. **Name(n)**

„Sainte-Maure de Touraine“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

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

„Sainte-Maure de Touraine“ ist ein ausschließlich aus vollfetter Ziegenrohmilch hergestellter Käse. Es handelt sich um einen Weichkäse, der durch Milchgerinnung unter Zugabe einer geringen Menge Lab und durch spontane Abtrennung der Molke gewonnen wird.

Äußerlich weist der Käse eine sichtbare oberflächliche Schimmelbildung auf; seine Rinde wird mit Asche geschwärzt.

Sein Geschmack ist milchsauer, nicht zu salzig und nicht zu sauer und weist Aromen von Trockenfrüchten sowie pflanzliche Noten, wie etwa Heunoten, auf. Die Konsistenz ist cremig bzw. sogar leicht feucht; mit zunehmenden Alter wird sie trockener und zuweilen krümelig.

Er lässt sich sauber anschneiden, sein Teig ist weiß oder elfenbeinfarben und von homogener und feiner Konsistenz.

Er wird als kegelstumpfförmige Rolle angeboten. Das Gesamtgewicht der Trockenmasse darf pro Käse 100 g nicht unterschreiten.

Der Mindestgehalt an Fett in der Trockenmasse beträgt 45 %.

Jeder „Sainte-Maure de Touraine“-Käse wird von einem Strohhalme durchzogen, in den mindestens der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung sowie ein Identifizierungscode des Herstellungsbetriebs eingebrannt ist.

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

Die Milchziegen stammen aus folgenden Rassen: Alpine, Saanen und Poitevine oder aus Kreuzungen dieser Rassen.

Mindestens 825 kg (d. h. 75 %) der jährlichen Gesamtration Trockenmasse pro Milchziege stammt aus dem geografischen Gebiet. Bedingt durch ihre unzureichende Verfügbarkeit stammen einige Futtermittel (z. B. getrocknete Luzerne) nicht aus dem geografischen Gebiet.

Als Weidefläche muss pro Milchziege eine Mindestfläche von 1 000 m² zur Verfügung stehen. Bei dieser Fläche handelt es sich um die Flächen des landwirtschaftlichen Betriebs und/oder um die den Futtermittelzukaufen entsprechenden Flächen.

Die jährliche Futtermittel-Gesamtration beläuft sich pro Milchziege auf mindestens 550 kg Trockenmasse. Das Futter stammt ausschließlich aus dem geografischen Gebiet. Die Futtermittel werden als Frischfutter, fermentiert oder als Heu verabreicht. Die Jahresmenge fermentierter Futtermittel ist auf 365 kg Trockenmasse pro Ziege beschränkt. Pro Tag und Milchziege darf sie 1 kg nicht übersteigen. Die fermentierten Futtermittel werden mit Heu, Grünfütterung oder in Verbindung mit dem Weidegang ausgegeben.

Eine Positivliste führt die zulässigen Futtermittel auf.

Ergänzungsfuttermittel dürfen maximal 50 % des Futters der Milchziege ausmachen, d. h. maximal 550 kg Trockenmasse.

Die zulässigen Ergänzungsfuttermittel werden in einer Positivliste aufgeführt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet.

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*

Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Etikettierung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben kommt Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Sainte-Maure de Touraine“ mit einem individuellen Etikett in den Handel, das den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Sainte-Maure de Touraine“ und das EU-Zeichen „AOP“ (g. U.) im gleichen Sichtfeld trägt.

Mit Ausnahme der für alle Käsesorten vorgeschriebenen Angaben darf die Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett, bei Werbung, auf Rechnungen oder Handelspapieren durch keinerlei weiteren Hinweise oder Angaben — ausgenommen bestimmte Handels- oder Fabrikmarken — ergänzt werden.

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

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung erfolgen im geografischen Gebiet, das die folgenden Gemeinden im Département Indre (36), Indre-et-Loire (37), Loir-et-Cher (41) und Vienne (86) umfasst:

Département Indre (36): Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentrois, Villiers.

Departement Indre-et-Loire (37): alle Gemeinden

Departement Loir-et-Cher (41): Ambly, Angé, Artins, Authon, Averdon, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Couddes, Couffy, Couture-sur-Loir, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françay, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancè, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard Val de Cher, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnoult, Saint-Cyr-duGault, Saint-Etienne-des-Guérets, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Ternay, Thenay, Thésée, Tréhet, Troo, Valencisse, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Loire, Veuzin-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancoeur, Villeporcher.

Departement Vienne (86): Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochiers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vèzières, Vicq-sur-Gartempe.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Sainte-Maure de Touraine“ ist ein Ziegenkäse, dessen Hauptmerkmale in seiner länglichen, von einem Strohalm durchzogenen Rollenform, seinen Aromen von Trockenfrüchten und pflanzlichen Noten, wie etwa Heunoten, sowie seiner cremigen Konsistenz liegen, die mit zunehmendem Alter krümelig wird. Maßgeblich für diese Eigenschaften sind einerseits die Fertigkeiten im Zusammenhang mit der Aufzucht der Ziegen, deren Futter ausschließlich im geografischen Gebiet erzeugt wird, andererseits jedoch auch das Know-how bei der Herstellung (milchsaurer Bruch, langsame Abtrennung der Molke, Aschen und Salzen der Oberfläche nach Entnahme aus der Form) und Veredelung, das die Ansiedlung der charakteristischen Reifungsflora ermöglicht.

Das geografische Gebiet des „Sainte-Maure de Touraine“ liegt im Südwesten des Pariser Beckens und grenzt an die historische Provinz Touraine an. Die Landschaft der kleinen Regionen wird maßgeblich durch die das Gebiet in ost-westlicher Richtung durchfließende Loire und ihre Nebenflüsse geprägt.

Landschaftlich wechseln sich weitläufige, vom Getreideanbau dominierte Ebenen mit stärker von Heckenlandschaften geprägten Tälern ab, in denen eine spezialisiertere Landwirtschaft das Potenzial spezifischer Bereiche der landwirtschaftlichen Erzeugung (Weinbau, Baumzucht, Viehzucht, Gemüseanbau) ausschöpft. Die hier zu findenden Lehm- bzw. Lehm-Kalk-Böden reichen bis in die Ebenen.

Mit seinen milden Winter- wie Sommermonaten ermöglicht das ozeanisch geprägte Klima den Anbau zahlreicher Futter- und Getreidekulturen, die zur Erzeugung von Viehfutter benötigt werden. Dieser ozeanische Einfluss schwächt sich nach Osten hin nur sehr langsam entlang der Loire-Achse ab und sorgt im ganzen Gebiet für ein vergleichsweise ausgewogenes Klima.

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts gab es hier keine Ziegenherden. Auf dem Land hielten die ärmsten Haushalte nicht mehr als eine bis drei Ziegen. Die Pflege der Ziegen lag in den Händen der Großmutter (oder der jüngsten Tochter, wenn sie von der Großmutter eingewiesen wurde): Sie kümmerte sich um die Tiere, fütterte und melkte sie und erzeugte den Käse. Die Milch wurde als vollfette Rohmilch unmittelbar nach dem Melken verarbeitet. Das Volumen einer zur Herstellung von „Sainte-Maure de Touraine“ verwendeten Käseform entsprach dem Milchvolumen, das eine Ziege pro Tag gab, d. h. rund 2,5 Liter Milch für einen Käse. Käsereien gab es nicht: Alle Arbeitsschritte wurden in den Küchen vorgenommen und der Käse wurde am Kamin getrocknet. Die längliche Rollenform machte den Käse zerbrechlich und gestaltete die Handhabung schwierig; diese wurde durch längsseitige Einführung eines Strohhalms erleichtert.

Die heutigen Herstellungstechniken haben sich daraus historisch entwickelt. Der Käse wird durch die Gerinnung der vollfetten Rohmilch unter Zugabe einer geringen Menge Lab gewonnen. Der Bruch wird in kegelstumpfförmige Formen gegossen.

„Sainte-Maure de Touraine“ ist ein aus vollfetter, leicht eingelabter Ziegenrohmilch hergestellter Käse, der aus milchsaurem Käsebruch gewonnen wird. Folgende Merkmale zeichnen den Käse aus:

- seine charakteristische Form eines stumpfen Kegels,
- sein feiner, glatter, weiß bis elfenbeinfarbener und homogener Käseteig,
- seine cremige Konsistenz, die mit zunehmendem Alter trockener und krümelig wird,
- seine Oberfläche, die nach der zehntägigen Reifelagerung von einer gut ausgebildeten Rinde bedeckt ist, weist eine mit bloßem Auge erkennbare Schimmelschicht auf,
- sein Strohalm, der in Längsrichtung im Käse liegt,
- sein milchsaurer Geschmack mit Aromen von Trockenfrüchten und pflanzlichen Noten.

Dieser aus Ziegenmilch erzeugte Käse ist auf den kargsten Böden der historischen Provinz „Touraine“ beheimatet.

Die zum Anbau von Futterpflanzen und Getreide geeigneten Lehm- und Lehm-Kalk-Böden des geografischen Gebiets begünstigten die landwirtschaftliche Entwicklung der ärmsten Gegenden des Gebiets, erlaubten sie doch die Ansiedlung von — ursprünglich eher kleinen — Ziegenhaltungsbetrieben. Die dort erzeugte Milch war für die Herstellung eines Käses bestimmt, der ursprünglich dem Eigenverbrauch in der Familie vorbehalten war.

Die charakteristische Form des „Sainte-Maure de Touraine“ ist durch die — ursprünglich aus Korbweide geflochtene — Form bedingt. Das Volumen der Käseform entspricht der täglichen Milchleistung einer Ziege. Die längliche Rollenform und die zuweilen bröselige Konsistenz des Teigs machten den Käse zerbrechlich und gestalteten die Handhabung schwierig; die längsseitige Einführung eines Strohhalms hatte anfangs praktische Gründe, erleichterte sie doch die Handhabung des Käses, bevor sie sich schließlich zu einem Erkennungsmerkmal für die Verbraucher wandelte.

Der Einsatz der länglichen Form und die Charakteristika der Milchgerinnung sorgen — in Verbindung mit dem langsamen dem Arbeitsrhythmus auf dem Hof angepassten Abtrennen der Molke, dem Aschen und Salzen der Oberfläche nach Entnahme aus der Form — für die Konsistenz des Käses und die Feinheit seines Teigs sowie für ein Oberfläche-zu-Volumen-Verhältnis, das in der Veredelungsphase die Ansiedlung der charakteristischen Reifungsflora zulässt. Diese verleiht dem „Sainte-Maure de Touraine“ seine Aroma- und Geschmacksmerkmale.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90fe0542-fca1-4d57-af8c-1d9c5d0b6ed4

**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 211/13)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“

EU-Nr.: PGI-ES-02459 — 27.5.2019

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

1. Name(n)

„Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

Natives Olivenöl extra, das ausschließlich durch mechanische Verfahren aus Olivenfrüchten gewonnen wird (*Olea Europea* L.). Es handelt sich um ein grün fruchtiges Öl von mittlerer bis starker Intensität. Im Mund weist es eine leichte bis mittelstarke bittere und scharfe Note auf.

Das Olivenöl „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ wird aus den Sorten Arbequina, Picual y Koroneiki hergestellt, einzeln oder in Kombination, die zusammen mindestens 90 % ausmachen. Die übrigen 10 % können von anderen Sorten stammen, die im Register der handelsüblichen Sorten eingetragen sind.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): höchstens 0,5 %.

— Peroxidzahl: ≤ 12 meq O₂/kg

— $K_{232} \leq 2$

— $K_{270} \leq 0,16$

— Polyphenole ≥ 200 mg/kg Olivenöl

Organoleptische Eigenschaften:

Medianintervall	Mindestens	Höchstens
Grüne Fruchtigkeit	≥ 3	≤ 7
Bitterkeit	$\geq 1,5$	≤ 4
Schärfe	≥ 2	≤ 5
Ausgewogenheit	Der Median des Attributs „bitter“ und der Median des Attributs „scharf“ sind nicht mehr als 2 Punkte größer als der Median des Attributs „fruchtig“.	

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

—

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

Alle Erzeugungsschritte von „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ vom Anbau bis zur Verarbeitung werden auf der Insel Eivissa (Ibiza) durchgeführt.

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

„Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ muss in dunklen Glasflaschen oder Behältnissen aus beschichtetem Metall oder einem anderen Material vermarktet werden, die keinen Lichteinfall zulassen. Das Fassungsvermögen der Verpackung darf fünf Liter nicht überschreiten.

Um die Eigenschaften von „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ zu erhalten, ist es unbedingt erforderlich, dass die Abfüllung im Erzeugungsgebiet erfolgt, und zwar in denselben Einrichtungen wie die Herstellung.

Ibiza ist eine Insel, die durch hohe Sonneneinstrahlung, relativ hohe Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist; das sind drei Faktoren, die sich negativ auf die Qualität des Olivenöls auswirken können. Die genannten Umstände und die Erfahrung der Betreiber haben dazu geführt, dass „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ traditionell in den Einrichtungen abgefüllt wird, in denen es erzeugt wird, und dass das Öl nicht als Massengut zwischen Einrichtungen transportiert wird.

Die Erzeuger wissen, dass die Handhabung und Abfüllung von „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ wesentlich ist, um die Qualität des Enderzeugnisses zu gewährleisten, und dass sich durch diese Schritte, wenn sie nicht reglementiert oder nicht ordnungsgemäß durchgeführt werden, die aromatische Qualität des Enderzeugnisses zweifellos qualitativ und quantitativ erheblich verschlechtert.

Es ist zudem zu berücksichtigen, dass es sich um eine Insel handelt, die vom europäischen Kontinent getrennt ist, weshalb ein längerer Transport über das Meer erforderlich ist. Die Beförderung von „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ in Tanks würde ein Umfüllen und einen längeren Kontakt des Öls mit der Luft bedeuten, wodurch die Gefahr besteht, dass sich die Eigenschaften des Erzeugnisses, insbesondere hinsichtlich des Aromas und des Geschmacks, verändern. Deshalb ist die Beförderung von „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ als Massengut nicht zulässig.

Ein Aufteilen und Umfüllen ist nicht zulässig.

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

Der Name der geschützten geografischen Angabe „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ muss im Hauptsichtfeld des Etiketts deutlich sichtbar und klar von den anderen Angaben abgehoben erscheinen. Er muss in der größten Schrift im Hauptsichtfeld stehen und darf nicht zusammen mit anderen Angaben aufgeführt werden. Zusätzlich zu dem Namen „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ muss die Angabe „geschützte geografische Angabe“ erscheinen.

Das Etikett muss das Erzeugungsjahr des Öls sowie einen alphanumerischen Code mit fortlaufender Nummerierung enthalten, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu ermöglichen.

Die geschützte geografische Angabe „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ darf nicht durch weitere Attribute ergänzt werden. Die fakultativen Angaben müssen wahrheitsgetreu und überprüfbar sein. Die Angabe des Namens der Sorten ist an die Bedingung geknüpft, dass 100 % der Oliven aus der erwähnten Sorte oder den erwähnten Sorten stammen.

Die Angabe von Namen von Betrieben, Olivenhainen oder Anwesen ist nur zulässig, wenn das Öl ausschließlich aus Oliven gewonnen wurde, die in ihren Olivenhainen geerntet wurden.

Fakultative Angaben müssen auf dem Etikett in Schriftzeichen einer Größe (Höhe und Breite) erscheinen, die maximal halb so groß sind wie die Schriftzeichen des Namens der geschützten geografischen Angabe.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Insel Eivissa (Ibiza), die zu der Autonomen Gemeinschaft der Balearischen Inseln gehört.

Die Insel Eivissa liegt auf 38° 58' 48" nördlicher Breite und 1° 25' 48" östlicher Länge im Mittelmeer, zwischen dem Cap de la Nau (Alicante) und Mallorca.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet basiert auf einem hohen Polyphenolgehalt, einem ausgeprägten bitteren und scharfen Charakter und auf dem Ansehen.

Die kalkhaltigen Böden und die hohe Zahl von Sonnenstunden (mehr als 2 700 Sonnenstunden pro Jahr) begünstigen einen hohen Gehalt an aromatischen Bestandteilen. Die geringe Höhenlage der Olivenhaine, einige auf Meereshöhe, führt zu einem höheren Polyphenolgehalt.

Das mediterrane Klima auf der Insel Eivissa mit vielen Sonnenstunden sorgt für ideale Bedingungen für den Anbau von Olivenbäumen, insbesondere für die Photosynthese und die Ansammlung von Biomasse in den Organen der Pflanze. Die milden Frühjahrstemperaturen (Durchschnittstemperatur 19 °C) und die hohe Sonneneinstrahlung begünstigen die Blüte und Bestäubung. Die hohen Temperaturen im Sommer (Durchschnittstemperatur 26 °C) und die Sonneneinstrahlung begünstigen die rasche Reifung, sodass die Ernte bereits im September beginnt. Dadurch zählt Eivissa zu den ersten Orten in Europa, die mit der Olivenernte beginnen. Außerdem erleichtert das Fehlen von Frost die Erzeugung von Oliven optimaler Qualität, aus denen stabile Öle ohne Mängel und mit einem höheren Polyphenolgehalt hergestellt werden.

Die heißen, sonnigen Sommer mit geringen Niederschlägen (durchschnittliche Niederschläge von 34 mm) sorgen für Wasserstress bei den Olivenbäumen, der wiederum eine hohe Konzentration von Polyphenolen (durchschnittlich 292 mg/kg) und eine stärkere Ausprägung der Attribute „bitter“ und „scharf“ begünstigt. Der Polyphenolgehalt von „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ ist deutlich höher als der anderer nativer Olivenöle extra, die Konzentrationen zwischen 150 und 180 mg/kg aufweisen.

Die Ernte vor der Reifung, d. h. von kaum pigmentierten Oliven, bestimmt die speziellen Merkmale des Öls „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ und beeinflusst damit das fruchtig grüne Aroma und den Polyphenolgehalt. Die Ernte vor der Reifung führt zu einem niedrigen Ertrag bei der Umwandlung von Oliven in Öl, bringt jedoch einzigartige Eigenschaften hervor.

Die geringe Entfernung zwischen den Olivenhainen und Ölmühlen sowie das schnelle Mahlen der grünen Oliven bei niedrigen Temperaturen ermöglichen die Erzeugung von Ölen mit niedrigem Säure- und Hydroxyperoxidgehalt, was zu einer niedrigen Peroxidzahl und einem niedrigen K_{232} -Wert führt.

Durch ideale Lagerbedingungen, die Vermeidung des Kontakts mit Luft und Licht und die Abfüllung im abgegrenzten Erzeugungsgebiet können stabile Öle mit einem geringen Gehalt an Peroxiden und konjugierten Dienen und Trienen gewonnen werden.

Für die Erzielung der chemischen und organoleptischen Eigenschaften von „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ sind die Erfahrung und das Wissen der Olivenbauern und Ölpresser von entscheidender Bedeutung. Der Olivenbauer bestimmt aufgrund seiner Erfahrung abhängig von den agronomischen Merkmalen der Parzelle die Pflanzdichte und die Anbaupraktiken, insbesondere Erziehung und Schnitt. Um die besonderen Eigenschaften des „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ zu erhalten, insbesondere um einen hohen Polyphenolgehalt und ein hohes Maß an grüner Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe zu erreichen, ist der Erntezeitpunkt von grundlegender Bedeutung. Bei dieser Auswahl des optimalen Erntezeitpunkts für jede Parzelle und manchmal jeden einzelnen Baum, zeigen sich die Erfahrung und das Wissen der Olivenbauern.

Eine Aufgabe des Ölpressemeisters ist es, die besonderen Eigenschaften zu wahren, die die Oliven dem „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ geben. Er legt auf der Grundlage seiner Erfahrung und der Beobachtung der Merkmale der Oliven die Temperatur und den Zeitpunkt für die Extraktion für jede Olivenpartie fest.

Das hohe Ansehen von „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ ist in historischen Dokumenten überliefert. Das Werk *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*, von José Vargas (1787) besagt: „Die aktuelle Ernte von Iviza ist ... ein Öl, das aufgrund seiner Qualität zu den besten Ölen Spaniens zählt: Es ist derart reichhaltig vorhanden, dass es ein Handelsgut der Insel sein müsste“. In den *Reales Ordenaciones de la isla y real fuerza de Iviza* (1751) wird „Aceite de Ibiza“ als *preciosísimo* (exquisit) beschrieben und mit den besten Ölen verglichen: „Das Öl aus Spanien ist das beste, und nur das Öl aus Ibiza kann mit ihm mithalten.“

Dieses historisch gewachsene Ansehen hat sich im Laufe der Jahrhunderte nicht verändert, und heute ist „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ mehr denn je ein Öl, das von Verbrauchern, Fachleuten, Köchen und Gastronomen geschätzt wird.

Die Einschränkung der Verwendung geografischer Angaben bei der Vermarktung von Olivenöl durch das Gemeinschaftsrecht hat die Verwendung der Bezeichnungen „Aceite de Ibiza“ und „Oli d'Eivissa“ erschwert, da die Betreiber wirtschaftlichen Sanktionen ausgesetzt sind. Dennoch wurden diese Angaben genauso wie die Karte von Ibiza weiter auf dem Etikett, in den Handelsdokumenten, in Analysebulletins und auf Webseiten verwendet.

Hinsichtlich des Ansehens des „Aceite de Ibiza“ ist zu erwähnen, dass renommierte Küchenchefs wie Jean Louis Neichel und María José San Román (2018) die Qualität des „Aceite de Ibiza“ anerkannt haben. Verschiedene Experten heben die Qualität und die besonderen Eigenschaften des „Aceite de Ibiza“ hervor, wie zum Beispiel Ismael Diaz Yubero, Mitglied der Real Academia de Gastronomía und Preisträger des Premio Nacional de Gastronomía 2013, der betont, dass „Aceite de Ibiza“ den erforderlichen Charakter aufweist, um sich abzuheben und aufgrund seiner besonderen Eigenschaften einen höheren Preis zu rechtfertigen“.

Das Ansehen des „Oli d'Eivissa“ kommt in vielen Dokumenten zum Ausdruck. So zählt das Buch *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (2002) das „Oli d'Eivissa“ zu den traditionellsten Lebensmitteln auf den Balearen. Im Jahr 2007 nahm die Universidad de las Illes Balears (2007) das „Oli d'Eivissa“ in das Verzeichnis der traditionellen Nahrungsmittel der Balearen auf, die für die mediterrane Ernährung charakteristisch sind. Und im Jahr 2018 registrierte die Regierung der Balearischen Inseln das „Oli d'Eivissa“ im Katalog der traditionellen Lebensmittel der Balearen.

Seit 2014 werden in Eivissa die „Ruta de l'Oli d'Eivissa“ und die gastronomischen Tage EIVISSA-SABOR organisiert. Die Verweise auf das „Oli d'Eivissa“ finden sich im Informationsmaterial zu diesen Ereignissen in Rezepten und als eigenständiges Erzeugnis zusammen mit anderen traditionellen Inselerzeugnissen. Es finden sich Verweise in Reiseführern wie ibizaspain.es und seine geschmackliche Qualität wurde mit dem Preis „Mejor pa amb oli d'Eivissa“ ausgezeichnet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/aceite_de_ibiza/

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE