

Amtsblatt der Europäischen Union

C 281



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang
26. August 2020

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 281/01	Euro-Wechselkurs — 25. August 2020	1
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 281/02	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	2
---------------	--	---

Berichtigungen

2020/C 281/03	Berichtigung der Mitteilung für Ausführer über die Anwendung des REX-Systems in der Europäischen Union im Rahmen des Freihandelsabkommens mit Vietnam (ABl. C 196 vom 11.6.2020)	7
---------------	--	---

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

25. August 2020

(2020/C 281/01)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,1814	CAD	Kanadischer Dollar		1,5597
JPY	Japanischer Yen		125,67	HKD	Hongkong-Dollar		9,1563
DKK	Dänische Krone		7,4423	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,8082
GBP	Pfund Sterling		0,89945	SGD	Singapur-Dollar		1,6170
SEK	Schwedische Krone		10,3525	KRW	Südkoreanischer Won		1 402,12
CHF	Schweizer Franken		1,0752	ZAR	Südafrikanischer Rand		19,8084
ISK	Isländische Krone		163,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		8,1671
NOK	Norwegische Krone		10,5688	HRK	Kroatische Kuna		7,5290
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		17 301,60
CZK	Tschechische Krone		26,121	MYR	Malaysischer Ringgit		4,9247
HUF	Ungarischer Forint		353,46	PHP	Philippinischer Peso		57,357
PLN	Polnischer Zloty		4,3919	RUB	Russischer Rubel		88,3600
RON	Rumänischer Leu		4,8403	THB	Thailändischer Baht		37,185
TRY	Türkische Lira		8,7352	BRL	Brasilianischer Real		6,5860
AUD	Australischer Dollar		1,6472	MXN	Mexikanischer Peso		25,8774
				INR	Indische Rupie		87,7165

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

V

(Bekanntmachungen)

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 281/02)

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

EINZIGES DOKUMENT

„HARICOT DE CASTELNAUDARY“**EU-Nr.: PGI-FR-02450 — 8.3.2019****G. U. () G. G. A. (X)****1. Name(n)**

„Haricot de Castelnauudary“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die Bohne „Haricot de Castelnauudary“ ist eine trockene weiße Lingot-Bohne der Art *Phaseolus vulgaris* mit folgenden Merkmalen:

- elfenbeinweiße Farbe,
- großer Kern mit einem Tausendkorngewicht zwischen 440 g und 690 g,
- zylindrische, nierenförmige Ausbildung,
- Feuchtigkeitsgehalt von 16 % oder weniger,
- schnelle Rehydratation, wodurch die Einweichzeit auf eine bis maximal vier Stunden begrenzt wird.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Sie wird nur in getrockneter Form vermarktet.

Nach dem Kochen ist die Bohne „Haricot de Castelnauary“ weich und zergeht auf der Zunge — organoleptische Eigenschaften, die auf ihre Rehydrationsfähigkeit zurückzuführen sind. Dabei behält die Bohne ihre Form und ihre Haut bleibt zart. Diese charakteristischen Eigenschaften sind bei Konservenherstellern und Gastronomen sehr gefragt.

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 der Bohne „Haricot de Castelnauary“ (von der Saat bis zur Ernte) erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

Der Verkauf als lose oder offene Ware an den Verbraucher ist nicht zulässig.

Die Bohne „Haricot de Castelnauary“ wird im Einzelhandel in Netzen, mikroperforierten Kunststoffbeuteln, Pappschalen, Jutesäcken oder anderen nicht luftdichten Verpackungen angeboten.

Es sind größere Gebinde für die Weiterverarbeitung möglich.

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

—

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

Das Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Haricot de Castelnauary“ erstreckt sich auf die folgenden 69 Gemeinden des Departements Aude:

Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Bram, Cahuzac, Carlipa, Cassaigne (La), Cassés (Les), Castelnauary, Cazalrenoux, Cumiers, Fajac-la-Rellenque, Fanjeaux, Fendeille, Fonters-du-Razès, Force (La), Gaja-la-Selve, Generville, Gourvielle, Issel, Labastide-d'Anjou, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, Laurac, Louvière-Lauragais (La), Marquain, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montferrand, Montmaur, Montauriol, Orsans, Payras-sur-l'Hers, Pécharic-et-le-Py, Pech-Luna, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Pexiora, Plaigne, Plavilla, Puginier, Ribouisse, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Gaudéric, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers, Souilhanel, Souilhe, Soupex, Tréville, Villasavary, Villautou, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte, Villesiclé, Villespy.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist durch das Ansehen und die besonderen Eigenschaften der Bohne „Haricot de Castelnauary“ gegeben, die auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse in diesem Gebiet zurückgehen. Der Anbau ist gut an die Boden- und Klimabedingungen angepasst. Dadurch wird ein Kern erzeugt, der die typischen Eigenschaften (schnelle Rehydratation, gleichmäßiger Kern und zart zergehendes Fruchtfleisch) aufweist, die von den Nutzern, insbesondere Konservenherstellern und Gastronomen, erwartet werden und das hohe Ansehen der Bohne begründen.

Das geografische Anbaugbiet der Bohne „Haricot de Castelnauary“ liegt im äußersten Westen des Departements Aude. Es gehört zu einer von sanft abfallenden Hügeln durchzogenen Ebene (dem Lauragais-Graben) in einer Höhe zwischen 100 und 300 m ü. d. M.

Das Klima ist hauptsächlich durch Winde geprägt. Dadurch bedingt bildet das Gebiet von Castelnauary mit seiner durchschnittlichen Niederschlagsmenge von 650 mm pro Jahr eine Übergangsregion zwischen den von atlantischem Klima geprägten Regionen und denen mit mediterranem Klima.

In dem Gebiet treten zwei Arten von Winden auf, die an ca. 300 Tagen im Jahr wehen:

- der Cers, ein an 200 Tagen im Jahr vorherrschender Westwind (im Sommer ein frischer Wind mäßiger Stärke, der Abkühlung bei sehr hohen Temperaturen verschafft, und im Winter ein kalter, kräftigerer Wind),
- der Autan, ein an 100 Tagen im Jahr vom Meer her wehender Ostwind (im Sommer ein trockener Wind, da er durch den Föhn-Effekt zwischen der Gebirgskette der Pyrenäen im Süden und dem Gebirge Montagne Noire im Norden ausgetrocknet wird).

Im Anbaugbiet herrschen warme Temperaturen im Sommer (durchschnittlich 25 °C bis 28 °C) und milde Temperaturen im Winter (durchschnittlich um die 10 °C). Das Gebiet ist durch die Scheitelhaltung von Naurouze, das Gebirge Montagne Noire und die Vorgebirge der Pyrenäen vor häufigem Nebel geschützt.

Die Gesteinsgrundlage der Böden, auf denen die Bohnen angebaut werden, wird größtenteils durch die Molasse von Castelnaudary und die damit verbundenen geologischen Formationen gebildet. Die Böden des geografischen Gebiets sind tief, wenig steinig und weisen ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Ton und Schluff auf. Es handelt sich im Wesentlichen um lehmig-kalkige Böden mit einer schluffig-lehmig-sandigen Struktur.

Mit dem Aufschwung, den die industrielle Herstellung des Eintopfgerichts Cassoulet zwischen 1960 und 1980 in der Region erlebte, haben die Erzeuger in dem Gebiet das überlieferte Fachwissen über den Anbau der Bohne „Haricot de Castelnaudary“ weiterentwickelt und auf den neuesten Stand gebracht.

Dieses Fachwissen der Erzeuger ist durch die folgenden Elemente gekennzeichnet:

- die Bestimmung der optimalen Aussaatzeit (Bodentemperatur $\geq 10\text{ °C}$) auf Flächen, die aufgrund ihrer lehmig-kalkigen Eigenschaften ausgewählt wurden,
- eine perfekt an die Bedürfnisse der Pflanze angepasste Wasserversorgung dank eines effizienten Warn- und Bewässerungssystems,
- die optimale Erntezeit im Pergament-Stadium (gelbbraune, verformbare Hülsen und an der Pflanze noch vorhandenes grünes oder braunes Laub, sodass ein Ausfall der Kerne verhindert wird) für ein natürliches und schnelles Trocknen auf dem Feld (weniger als fünf Tage).

Auch das Pflücken, die Sortierung und die Einlagerung der Bohne „Haricot de Castelnaudary“ haben sich im Laufe der Jahre auf der Grundlage des Know-hows in diesen Bereichen (Feuchtigkeitsmanagement, Sauberkeit der Partien, Größensortierung) weiterentwickelt.

Die Bohne „Haricot de Castelnaudary“ hat einen elfenbeinweißen trockenen Kern. Sie hat ein Tausendkorngewicht von 440 bis 690 g und weist die für Lingot-Bohnen charakteristische zylindrische, nierenförmige Ausbildung sowie einen Feuchtigkeitsgehalt von 16 % oder weniger auf.

Spezifisch für die Bohne „Haricot de Castelnaudary“ sind folgende Merkmale:

- die schnelle Rehydratation des rohen Kerns, wodurch die Einweichzeit begrenzt wird (eine bis maximal vier Stunden),
- die Zartheit der Haut, die sich nach dem Kochen nicht mehr vom „Fruchtfleisch“ unterscheidet, was die „weiche“ und „zart zergehende“ Konsistenz der Bohne erklärt,
- die Formbeständigkeit des gekochten Kerns.

Diese besonderen Eigenschaften, vor allem die organoleptischen Charakteristika „weich“ und „zart zergehend“ und die schnelle Rehydratation, gewährleisten jene Qualität, die die Konservenhersteller und Gastronomen im Gebiet Castelnaudary für die Zubereitung des traditionellen Gerichts Cassoulet benötigen.

Die Eigenschaften der Bohne „Haricot de Castelnaudary“ sind sowohl Folge der Boden- und Klimabedingungen in dem Gebiet als auch Ergebnis des Fachwissens der Erzeuger.

Die an die Bedürfnisse der Pflanze angepasste Wasserversorgung und die Winde sind maßgebliche Faktoren für ein perfektes Wachstum und ein schnelles Trocknen der Bohne.

Die Kombination aus tiefem lehmig-kalkigem Boden und regelmäßigen Niederschlägen, die eine gute Bewässerung der Pflanze sicherstellen, sowie die an die Bedürfnisse der Pflanze angepasste Wasserversorgung durch die Erzeuger ist für die zarte Haut und die zart zergehende Konsistenz der Bohne „Haricot de Castelnaudary“ nach dem Kochen ausschlaggebend. Die Umweltbedingungen, der Einsatz eines effizienten Bewässerungssystems und das Know-how der Erzeuger sorgen dafür, dass die Pflanze nicht unter Wasserstress leidet.

Am Ende der Vegetationsperiode gewährleistet das heiß-trockene, windreiche Klima in Verbindung mit dem Einsatz effizienter technischer Verfahren die optimale Qualität der Bohne „Haricot de Castelnaudary“ und die Gleichmäßigkeit der Partien. Der während der Wachstumsperiode der Pflanze nahezu permanent wehende Wind beugt den wichtigsten Krankheiten, die die Bohne befallen könnten, vor und begünstigt am Ende des Anbauzyklus die Qualität und das schnelle natürliche Trocknen auf dem Feld. Darüber hinaus wird durch den Einsatz bohnen-spezifischer Dreschgeräte der Kern maximal geschützt.

Die Sortierverfahren (Abscheider, Gewichtsausleser, Steinausleser, optischer Sortierer) stellen eine optimale gleichbleibende Qualität der Bohne „Haricot de Castelnaudary“ sicher. Die Partien bestehen aus harmonisch und gleichmäßig gefärbten ganzen Kernen ohne Flecken.

Schließlich optimiert die schnelle Rehydratation des trockenen Kerns aufgrund der zarten Haut — die ihrerseits aus dem Zusammenspiel der natürlichen Bedingungen des geografischen Gebiets und des Fachwissens der Erzeuger resultiert — in Verbindung mit der Gleichmäßigkeit der Partien die Einweichzeit. Dadurch wird die Kochzeit verkürzt und für eine ideale Formbeständigkeit gewährleistet. Diese Eigenschaft der Bohne „Haricot de Castelnaudary“ entspricht den hohen Anforderungen der Verarbeitungsbetriebe und Gastronomen für die Zubereitung von Cassoulet aus weichen und zart zergehenden Bohnen.

Seit dem 17. Jahrhundert ist die Bohne eines der Grundnahrungsmittel der Bevölkerung der Region.

Félicien Pariset (1807-1886), Finanzverwalter des Bezirks Castelnau-d'Aud, schreibt 1867 in seinem Werk „Economie rurale, mœurs et usages du Lauragais“ (Ländliche Wirtschaft, Sitten und Gebräuche im Lauragais): *„Die stärkehaltigen Pflanzen — Weizen, Hirse (Mais) und Bohnen — bilden die Nahrungsgrundlage der Landbevölkerung. Die Arbeiter werden mit einer für ihren Bedarf ausreichenden Menge an Getreide in Naturalien entlohnt. Sie kaufen nur Gewürze. Millas, ein Brei aus Mais- oder Hirsemehl, spielt eine wesentliche Rolle in der Ernährung. Er ist das Lieblings- und gleichsam das Nationalgericht des französischen Südens (Midi). ... Ein anderes weitverbreitetes Gericht im Lauragais ist Cassoulet, das aus Schweinefleisch und Bohnen zubereitet wird.“*

Das hohe Ansehen der Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“ ist auf ihre zentrale Rolle bei der Zubereitung von Cassoulet, dessen Hauptbestandteil sie ist, zurückzuführen.

Das Gericht Cassoulet gehört zum kulinarischen Erbe der Region und insbesondere ihrer Hauptstadt Castelnau-d'Aud.

Dies hat in der Folge die wichtigsten Hersteller von Cassoulet veranlasst, sich dort niederzulassen.

Im Jahr 1836 wurde in Castelnau-d'Aud die erste industrielle Produktionsstätte für Cassoulet gegründet. In den Jahren 1960 bis 1980 entstanden rund um Castelnau-d'Aud fünf Unternehmen, auf die ein Großteil des mit der Herstellung von Cassoulet erzielten Umsatzes entfällt.

Die starke Nachfrage nach der Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“ und der erneute Aufschwung ihrer Erzeugung sind auf das Gericht Cassoulet zurückzuführen.

Denn seit dem genannten Zeitraum führte die Ausweitung der Herstellung von „Cassoulet de Castelnau-d'Aud“ zu einem wachsenden Bedarf an seinem Hauptbestandteil: der Bohne. Die Entwicklung war so rasant, dass die Hersteller von Cassoulet ihren Bedarf zunächst außerhalb Europas decken mussten. Sie ermutigten jedoch rasch die Landwirte in dem Gebiet, die Erzeugung der Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“ — dieser symbolträchtigen Kulturpflanze, die ja zum Ruhm ihres Rezeptes beitrug — wiederzubeleben.

1992 gewann die Erzeugung, insbesondere infolge der gemeinsamen Anschaffung leistungsstarker Geräte und der Gründung des Erzeugerverbands, deutlich an Schwung.

Seit dieser organisierten Wiederaufnahme der Erzeugung verwenden die Konservenhersteller und Gastronomen wieder die Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“ für die Herstellung von Cassoulet, denn die erzeugten Bohnen sind derzeit zum ganz überwiegenden Teil für die Herstellung von Cassoulet der Spitzenklasse reserviert.

Aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften entspricht die Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“ in jeder Hinsicht dem Bedarf der Hersteller von „Cassoulet de Castelnau-d'Aud“ und hat auch bei den Verbrauchern ein so hohes Ansehen erlangt, dass sich der Verkauf in Kleinverpackungen sehr gut entwickelt hat.

Auch die Veranstaltung „Fête du Haricot“, die 1999 vom Erzeugerverband der Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“ ins Leben gerufen wurde, war ein großer Erfolg. Um dem gesamten Sektor (Erzeugern, Gastronomen und Konservenherstellern) gerecht zu werden, wurde sie schließlich zur „Fête du Cassoulet“ erweitert. Allein bei der „Fête du Cassoulet“ im Jahr 2017 wurde das Gericht bis zu 40 000-mal serviert.

Auf einer Rundtour, der „Route du Cassoulet“, können Interessierte die verschiedenen Bestandteile des Gerichts einschließlich seiner repräsentativsten Zutat, der Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“, kennenlernen und die landwirtschaftlichen Betriebe der Bohnenerzeuger besichtigen.

Heute haben etwa 50 Gastronomiebetriebe und 13 Konservenhersteller im Erzeugungsgebiet dieses traditionelle Gericht im Angebot. Ihre Nachfrage nach der Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“ wächst stetig. Der Chefkoch des Landgasthofs „Le Tirou“ in Castelnau-d'Aud, der im Guide Michelin von 2019 aufgeführt ist, erläutert: *„Die Bohne ‚Haricot de Castelnau-d'Aud‘ benötigt keine lange Einweichzeit und muss nicht lange kochen. Dennoch hält sie dem Kochen sehr gut stand.“* Robert Rodriguez, Chefkoch des nach ihm benannten Gourmet-Restaurants in Carcassonne, erklärt: *„Diese Bohne hat eine sehr zarte Haut, die nach dem Kochen nicht mehr vom weichen, zart zergehenden Fruchtfleisch zu unterscheiden ist.“* Maison Escourrou, Konservenhersteller in Castelnau-d'Aud seit 1963, berichtet: *„Die Kooperative beliefert mich mit homogenen Partien, sodass ich nicht bei jeder neuen Lieferung die Arbeitsprozesse anpassen muss. Bei importierten Bohnen wäre das nicht möglich.“*

Aufgrund der Begeisterung der Verbraucher für lokale Qualitätsprodukte und der wachsenden wirtschaftlichen Vorteile dieser Produktion für die finanzielle Stabilität der landwirtschaftlichen Betriebe in der Region ist sicher von einer Zunahme der Anbauflächen auszugehen.

Die Fédération Nationale des Légumes Secs (FNLS, Nationaler Verband für Hülsenfrüchte) veröffentlicht regelmäßig Publikationen zu den Vorzügen von Bohnen, u. a. der Bohne „Haricot de Castelnau-d'Aud“, die als *„weiße Lingot-Bohne mit zarter Haut“* beschrieben wird (FNLS, Pressemappe 2016).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-HaricotCastel.pdf>

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung der Mitteilung für Ausführer über die Anwendung des REX-Systems in der Europäischen Union im Rahmen des Freihandelsabkommens mit Vietnam*(Amtsblatt der Europäischen Union C 196 vom 11. Juni 2020)*

(2020/C 281/03)

Auf Seite 16, Absatz 4 zweiter Satz:

- Anstatt:* „Daher erhalten Erzeugnisse mit Ursprung in der Europäischen Union bei der Einfuhr nach Vietnam die Zollpräferenzbehandlung nach dem Abkommen, sofern eine Erklärung zum Ursprung eines ermächtigten Ausführers oder jedes Ausführers für Sendungen mit einem Gesamtwert von bis zu 6 000 Euro vorgelegt wird.“
- muss es heißen:* „Daher erhalten Erzeugnisse mit Ursprung in der Europäischen Union bei der Einfuhr nach Vietnam die Zollpräferenzbehandlung nach dem Abkommen, sofern eine Erklärung zum Ursprung eines registrierten Ausführers oder jedes Ausführers für Sendungen mit einem Gesamtwert von bis zu 6 000 Euro vorgelegt wird.“

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE