

Amtsblatt der Europäischen Union

C 309



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 18. September 2020

63. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 309/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9899 — KKR/Koos Holding Cooperatief) ⁽¹⁾	1
2020/C 309/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9925 — Lactalis Nestlé produits frais/Certain assets of Parmalat) ⁽¹⁾	2
2020/C 309/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9674 — Vodafone Italia/TIM/INWIT JV) ⁽¹⁾	3

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 309/04	Euro-Wechselkurs — 17. September 2020	4
---------------	---	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2020/C 309/05	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr ⁽¹⁾	5
2020/C 309/06	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen ⁽¹⁾	6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 309/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9951—PSPIB/Tishman Speyer/Espace Lumière) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 309/08	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	9
2020/C 309/09	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	13
2020/C 309/10	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	17

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9899 — KKR/Koos Holding Cooperatief)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 309/01)

Am 20. August 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 32020M9899 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9925 — Lactalis Nestlé produits frais/Certain assets of Parmalat)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 309/02)

Am 14. September 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 32020M9925 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9674 — Vodafone Italia/TIM/INWIT JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 309/03)

Am 6. März 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b in Verbindung mit Artikel 6 Absatz 2 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 32020M9674 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**17. September 2020**

(2020/C 309/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1797	CAD	Kanadischer Dollar	1,5567
JPY	Japanischer Yen	123,38	HKD	Hongkong-Dollar	9,1428
DKK	Dänische Krone	7,4396	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7533
GBP	Pfund Sterling	0,91530	SGD	Singapur-Dollar	1,6039
SEK	Schwedische Krone	10,4080	KRW	Südkoreanischer Won	1 383,16
CHF	Schweizer Franken	1,0742	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,2673
ISK	Isländische Krone	162,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9861
NOK	Norwegische Krone	10,7238	HRK	Kroatische Kuna	7,5418
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 501,07
CZK	Tschechische Krone	26,747	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8822
HUF	Ungarischer Forint	361,16	PHP	Philippinischer Peso	57,167
PLN	Polnischer Zloty	4,4579	RUB	Russischer Rubel	88,6075
RON	Rumänischer Leu	4,8600	THB	Thailändischer Baht	36,801
TRY	Türkische Lira	8,9037	BRL	Brasilianischer Real	6,2117
AUD	Australischer Dollar	1,6152	MXN	Mexikanischer Peso	24,8461
			INR	Indische Rupie	86,8610

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 309/05)

Mitgliedstaat	Vereinigtes Königreich ⁽¹⁾
Flugstrecken	Flughafen Newquay–Flughafen Heathrow Flughafen Newquay–Flughafen Gatwick Flughafen Newquay–Flughafen Stansted Flughafen Newquay–Flughafen Luton Flughafen Newquay–Flughafen London City Flughafen Newquay–Flughafen Southend
Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	27. März 2021
Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Aimie Waterman-Jones 3. Stock, South Wing New County Hall Treyew Road Truro TR1 3AY VEREINIGTES KÖNIGREICH

⁽¹⁾ Gemäß dem Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft („Austrittsabkommen“) (ABl. L 29 vom 31.1.2020, S. 7) gilt die Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 während des Übergangszeitraums für das Vereinigte Königreich und im Vereinigten Königreich und entfaltet dieselben Rechtswirkungen wie in der Union und ihren Mitgliedstaaten.

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher
Verpflichtungen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 309/06)

Mitgliedstaat	Vereinigtes Königreich ⁽¹⁾
Flugstrecken	Flughafen Newquay–Flughafen Heathrow Flughafen Newquay–Flughafen Gatwick Flughafen Newquay–Flughafen Stansted Flughafen Newquay–Flughafen Luton Flughafen Newquay–Flughafen London City Flughafen Newquay–Flughafen Southend
Laufzeit des Vertrags	Zwei Jahre mit der Option einer Verlängerung um weitere zwei Jahre. März 2021 bis März 2023
Frist für die Einreichung von Zulassungsanträgen bzw. für die Angebotsabgabe	30. November 2020
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der öffentlichen Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Aimie Waterman-Jones 3. Stock, South Wing New County Hall Treyew Road Truro TR1 3AY VEREINIGTES KÖNIGREICH

⁽¹⁾ Gemäß dem Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft („Austrittsabkommen“) (ABl. L 29 vom 31.1.2020, S. 7) gilt die Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 während des Übergangszeitraums für das Vereinigte Königreich und im Vereinigten Königreich und entfaltet dieselben Rechtswirkungen wie in der Union und ihren Mitgliedstaaten.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9951—PSPIB/Tishman Speyer/Espace Lumière)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 309/07)

1. Am 10. September 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:

- Tishman Speyer Crown Equities 2007 L.L.C. („Tishman Speyer“, USA),
- Public Sector Pension Investment Board („PSPIB“, Kanada),
- SCI Espace Lumière („Zielunternehmen“, Frankreich).

Tishman Speyer und PSPIB übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit des Zielunternehmens.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Tishman Speyer: Eigentümer von Gewerbe- und Wohnimmobilien in den USA, Europa, Lateinamerika und Asien, einschließlich Entwicklung, Fondsverwaltung und Betrieb,
- PSPIB: Verwaltung eines diversifizierten weltweiten Portfolios von Aktien und Anleihen und Investition von Nettobeiträgen zu Pensionsfonds unter seiner Verwaltung in Private Equity, Immobilien, Infrastruktur, natürliche Ressourcen und private Schuldverschreibungen,
- Zielunternehmen: Eigentümer einer Gewerbeimmobilie, Espace Lumière, in Paris (Frankreich).

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9951 — PSPIB/Tishman Speyer/Espace Lumière

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung 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 309/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

„DALMATINSKA PEČENICA“

EU-Nr.: PGI-HR-02456 — 10.4.2019

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

1. **Name(n)**

„Dalmatinska pečenica“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Kroatien

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

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

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

„Dalmatinska pečenica“ ist ein durch Pökeln haltbar gemachtes Fleischerzeugnis ohne Knochen, das aus dem zugeschnittenen Rückenmuskel (*Musculus longissimus dorsi*) des Schweins hergestellt wird. Es wird ausschließlich im unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet in Salz oder Lake gepökelt, kalt geräuchert, getrocknet und gereift.

„Dalmatinska pečenica“ wird aus dem gekühlten oder gefrorenen Rückenmuskel (*Musculus longissimus dorsi* bzw. *Musculus longissimus thoracis et lumborum*) des Schweins hergestellt, der durch Auslösen eines Teils der Lende und des Rückens aus einer Schweinehälfte gewonnen wird.

„Dalmatinska pečenica“ weist beim Inverkehrbringen folgende Merkmale auf:

Äußere Erscheinung: Das Erzeugnis ist zylindrisch geformt; die Oberfläche weist keine Einschnitte oder andere Schäden auf; die Farbe der Außenfläche ist hell- bis dunkelbraun, mit hellgelben oder hellbraunen Stellen aus Fettgewebe, die während des Räucherns entstehen, oder ohne.

Querschnitt: Das Erzeugnis hat eine feste, elastische Konsistenz und eine kompakte Struktur; im Querschnitt ist es gleichmäßig rot gefärbt und an den Rändern dunkelrot bis dunkelbraun, mit weißen bis hellgelben oder hellbraunen Stellen aus Fettgewebe, die während des Räucherns entstehen, oder ohne; das Erzeugnis ist schnittfest.

Geschmack und Aroma: Das Erzeugnis schmeckt leicht salzig, ist zart, saftig und zergeht auf der Zunge; es schmeckt deutlich nach durch Pökeln haltbar gemachtem Schweinefleisch und hat ein mildes Raucharoma.

Chemische Eigenschaften: Der NaCl-Gehalt darf 7,5 % nicht überschreiten, der Wassergehalt darf 55 % nicht überschreiten; die Wasseraktivität (a_w) darf nicht über 0,93 liegen.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das fertige Erzeugnis wiegt mindestens 1,3 kg. „Dalmatinska pečenica“ kann ganz, in Stücken oder in Scheiben in den Verkehr gebracht werden.

„Dalmatinska pečenica“ ist ein durch Trockenpökeln haltbar gemachtes Fleischerzeugnis, das vor dem Verzehr normalerweise nicht wärmebehandelt wird. Die Herstellung von „Dalmatinska pečenica“ dauert vom Beginn der Phase des Pökeln in Salz oder Lake bis zum Ende der Reifephase mindestens 45 Tage.

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*

Der gesamte Herstellungsprozess von „Dalmatinska pečenica“ besteht aus den folgenden Phasen: Pökeln in Salz oder Lake, Kalträuchern, Trocknung und Reife. Diese Erzeugungsschritte müssen im unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

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*

Wird das Erzeugnis ganz oder verpackt in Stücken oder Scheiben in Verkehr gebracht, so muss es gut lesbar und dauerhaft den Namen „Dalmatinska pečenica“ tragen, und zwar in Buchstaben, die in Größe, Art und Farbe (Typografie) gegenüber allen anderen Aufschriften einschließlich der (laufenden) Losnummer und des Erzeugernamens hervortreten. Adjektive wie „echt“, „traditionell“, „typisch“, „einheimisch“, „hausgemacht“ usw. oder Begriffe, die auf Ortsnamen im Herstellungsgebiet hinweisen, dürfen nicht unmittelbar neben dem Namen „Dalmatinska pečenica“ verwendet werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Herstellungsgebiet von „Dalmatinska pečenica“ liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen der folgenden Gespanschaften, Städte und Gemeinden:

- Gespanschaft Lika-Senj: Gebiet um die Stadt Novalja;
- Gespanschaft Zadar: Gebiete um die Städte Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag und Zadar und Gemeinden Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi und Zemunik Donji;
- die gesamten Gespanschaften Dubrovnik-Neretva, Split-Dalmatien und Šibenik-Knin.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Dalmatinska pečenica“ und dem geografischen Gebiet basiert auf dem Ansehen und der Qualität des Erzeugnisses, die auf das überlieferte Wissen und die Fähigkeiten der einheimischen Erzeuger und die natürlichen Bedingungen vor Ort zurückzuführen sind.

„Dalmatinska pečenica“ hat spezielle organoleptische Eigenschaften. Im Einzelnen hat das Erzeugnis einen leicht salzigen Geschmack, es ist zart, saftig und zergeht auf der Zunge und es duftet und schmeckt nach fermentiertem Schweinefleisch mit einem milden Raucharoma. Die charakteristische zylindrische Form und Farbe von „Dalmatinska pečenica“ sowie das milde Raucharoma sind das Ergebnis des Herstellungsprozesses und der speziellen Räucherethode. Der leicht salzige, zarte, saftige Geschmack des Erzeugnisses, das auf der Zunge zergeht, sowie sein Duft und Aroma sind das Ergebnis des überlieferten Wissens und der Fähigkeiten der einheimischen Erzeuger sowie der besonderen klimatischen Bedingungen in Dalmatien.

Natürliche Einflüsse

Das geografische Gebiet, in dem „Dalmatinska pečenica“ hergestellt wird, umfasst ganz Dalmatien, d. h. den langen Küstenstreifen der mittleren und südlichen kroatischen Küste sowie die Inseln (das mittlere und südliche Adriatische Kroatien). Das Gebiet ist ungefähr 12 260 km² groß und wird im Nordwesten durch die Gebirgszüge Velebit und Kamešnica sowie das Dinarische Gebirge vom kontinentalen Teil Kroatiens getrennt. Die Topografie Dalmatiens weist die für eine Karstlandschaft typischen Eigenschaften auf.

Im Großteil Dalmatiens herrscht mediterranes Klima mit warmen, trockenen Sommern und milden, feuchten Wintern. Eines der wichtigsten Merkmale des dalmatischen Klimas sind die häufigen Winde, die sich über der Region abwechseln. Dies sind die meist trockene, kalte Bora aus Nordosten (Oktober bis April) und der Sirocco (oder Jugo), ein meist feuchter, warmer Südostwind. Die Durchschnittstemperatur beträgt im kältesten Monat Januar 3 bis 9 °C und im wärmsten Monat Juli 22 bis 26 °C. Obwohl aus dem Meer ständig Wasser verdunstet, weist Dalmatien aufgrund der hohen Lufttemperatur und der ständigen Winde die geringste relative Feuchtigkeit Kroatiens (Jahresdurchschnitt zwischen 65 % und 75 %) auf. Dank des milden Klimas und der angenehmen Temperaturen bietet das geografische Gebiet Dalmatien günstige Bedingungen zur Trocknung und zum Reifen von „Dalmatinska pečenica“.

Menschliche Einflüsse

Die Kunst, Fleisch durch Pökeln und Trocknen zu konservieren, war bereits in Dalmatien verbreitet, als dort noch die Römer herrschten. Sie wurde von Generation zu Generation weitergegeben und im Laufe der Zeit perfektioniert. Basierend auf den günstigen klimatischen Bedingungen in Dalmatien und der ständigen Verfügbarkeit von Meersalz wurde ein Bearbeitungsprozess entwickelt, der zu einer dalmatischen Tradition werden sollte.

Das traditionelle Wissen und die Fähigkeiten der lokalen Erzeuger spielen in allen Herstellungsphasen von „Dalmatinska pečenica“ eine wichtige Rolle. Bei der Auswahl hochwertiger Rückenmuskelstücke des Schweins achten die Erzeuger auf eine mehr oder weniger zylindrische, kompakte Form ohne größere Einschnitte und Unregelmäßigkeiten und ohne Oberflächenverfärbungen. Ihre Beherrschung der Phase des Pökels in Salz oder Lake und ihr Wissen um die richtige Menge an Salz oder Lake sind Ergebnis jahrelanger Erfahrung und gewährleisten, dass „Dalmatinska pečenica“ im Reifezustand nicht zu salzig ist, der Salzgehalt jedoch ausreicht, damit das Erzeugnis nicht verdirbt.

Die klimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets hatten maßgeblich Einfluss auf die Trocknung von „Dalmatinska pečenica“. Eine weitere besondere Fertigkeit der Einheimischen ist der Einsatz von Rauch während der Trocknung von „Dalmatinska pečenica“ (Auswahl des Brennholzes, Art und Dauer des Räucherns). Bei trockenem, kaltem Bora-Wetter wurde „Dalmatinska pečenica“ außerhalb der Trockenkammer oder Küche an der frischen Luft getrocknet. Dank der antioxidativen Wirkung war das geräucherte Fleisch länger haltbar, und der Rauch verlieh „Dalmatinska pečenica“ das milde Raucharoma.

Auch wenn die konservierende Wirkung von Rauch bei der Herstellung heutzutage nicht mehr die gleiche Bedeutung hat, wird „Dalmatinska pečenica“ noch immer geräuchert, und zwar unter Verwendung von „kaltem Rauch“, der beim Schwelen von Hartholz entsteht, ein Prozess, der als Pyrolyse bezeichnet wird, d. h. das langsame Verbrennen von Holz und/oder Sägemehl bei niedrigen Temperaturen, mit Rauch, aber ohne Flammen. Beim Kalträuchern werden traditionell als Brennholz genutzte Hartgehölze wie Hainbuche, Steineiche oder Flaumeiche verwendet.

Am Ende der Trocknungsphase kann der Erzeuger anhand des Aussehens, der Farbe und der Konsistenz des Erzeugnisses genau erkennen, wann die letzte Phase, die Reifung von „Dalmatinska pečenica“, beginnen muss.

Die einzigartigen, unverkennbaren Eigenschaften von „Dalmatinska pečenica“ haben das Erzeugnis zum Gegenstand wissenschaftlicher Studien gemacht. In der Herstellung unterscheidet sich „Dalmatinska pečenica“ von ähnlichen Erzeugnissen (wie beispielsweise „Istarski žlomprt“) vor allem dadurch, dass das Räuchern in der ersten Trocknungsphase zwingend vorgeschrieben ist (Krvavica, M. et al., *Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, Zeitschrift Meso, Nr. 5, 2016). Dadurch erhält das Erzeugnis „Dalmatinska pečenica“ seine charakteristische Farbe und sein mildes Raucharoma.

Eine wissenschaftliche Untersuchung der flüchtigen aromatischen Verbindungen in „Dalmatinska pečenica“ ergab, dass ein hoher Anteil der Verbindungen aus dem Rauch stammt, insbesondere Phenole aus der Gruppe der aromatischen Methoxyphenole, einschließlich einer hohen Konzentration von Guajakol und 4-Methylguajakol. Die Wissenschaftler glauben, dass hauptsächlich diese Stoffe für das Raucharoma verantwortlich sind. Zudem sind die antioxidativen und antimikrobiellen Eigenschaften des Rauchs auf Methoxyphenole zurückzuführen, was sie zu begehrten Aromabestandteilen macht. Die Autoren der oben genannten Publikation stellen ferner heraus, dass die Räuchertherapie und die Temperatur des Rauchs nicht nur einen wesentlichen Einfluss auf die Zusammensetzung der flüchtigen aromatischen Verbindungen, sondern auch auf die Farbe von „Dalmatinska pečenica“ haben. Das liegt daran, dass während der Holzpyrolyse bei niedrigen Temperaturen aliphatische Carbonsäuren und Carbonyle entstehen, die dem geräucherten Erzeugnis „Dalmatinska pečenica“ seine charakteristische Farbe verleihen (Krvavica, M. et al., *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pečenice proizvedene različitim postupcima dimljenja*, Zeitschrift Meso, Nr. 5, 2018).

„Dalmatinska pečenica“ kann am milden Raucharoma erkannt werden. Ausschlaggebend sind hier das Wissen und die Fähigkeiten der Erzeuger bezüglich der Auswahl der richtigen Holzsorten und der Festlegung des Zeitpunkts und der Dauer des Räucherns, die hauptsächlich von den Witterungsbedingungen und den Eigenschaften der Grundstoffe abhängen. Das Erzeugnis erhält nur durch moderates Kalträuchern über Hartholz sein mildes Raucharoma. Übermäßiges Räuchern würde nicht nur das Aroma des Erzeugnisses beeinträchtigen, sondern auch seine Farbe, Konsistenz und Zartheit. Die Erfahrung der Erzeuger ist auch im Hinblick auf die Aufrechterhaltung günstiger mikroklimatischer Bedingungen in den Produktionsräumen (Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzug) wichtig, damit Trocknung und Reifen im optimalen Tempo und die biochemischen Prozesse im Gewebe des Erzeugnisses mit geeigneter Intensität ablaufen können, sodass dieses die gewünschten sensorischen Eigenschaften annimmt. Das Wissen der Erzeuger und ihre traditionelle Herstellungskunst haben „Dalmatinska pečenica“ spezifische Eigenschaften verliehen, die dem Erzeugnis zu seinem Ansehen verholfen haben.

Schriftliche Zeugnisse des Namens „Dalmatinska pečenica“ gibt es bereits aus dem frühen 20. Jahrhundert, als der Volksaufklärer Don Frano Ivanišević in seinem Buch *Poljica – narodni život i običaji 1903-1906* beschrieb, wie die lokalen Erzeuger in der Region Dalmatien bei der Herstellung von „Dalmatinska pečenica“ Wissen und Fähigkeiten einsetzten, die sie in vielen Jahren der Produktherstellung gewonnen hatten. Frano Ivanišević schrieb außerdem, dass „die Schweinelende (auf Kroatisch ‚pečenica‘), die ein Teil des Schweinekoteletts — im definierten geografischen Gebiet [Sg.] ‚zarebrica‘ oder ‚zarebrnik‘ genannt — ist, bereits seit Langem ein sehr geschätztes Erzeugnis ist, das meist verkauft oder als Geschenk zurückgehalten wurde. Einige lösten es zum Verkauf oder als Geschenk für Freunde aus.“ Dies beweist, dass „Dalmatinska pečenica“ damals zwar auf den meisten Höfen hergestellt wurde, jedoch nicht in ausreichenden Mengen, um als Massenware außerhalb der Herstellungsgebiets vertrieben werden zu können (Ivanišević, F., *Poljica — narodni život i običaji*, Zagreb 1903-1906; Neudruck Društvo Poljičana „Sveti Jure“ — Priko 2006).

Der Name „Dalmatinska pečenica“ findet sich auch in verschiedenen kulinarischen Werken wie *Dalmatinska kuhinja* von Dika Marjanović-Radica aus dem Jahr 1939 auf, in dem auch die Herstellungsmethode beschrieben wird (Marjanović-Radica, D., *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

Das Ansehen des Namens „Dalmatinska pečenica“ und der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet werden außerdem durch die Ergebnisse einer Umfrage bestätigt. Auf die Frage, warum sie „Dalmatinska pečenica“ kauften, antworteten ganze 85,29 % der Befragten, dass sich „Dalmatinska pečenica“ von ähnlichen Erzeugnissen in Bezug auf die Qualität unterscheidet (Geschmack, Aroma, Duft, Zartheit). Der Großteil der Befragten entschied sich für den Kauf dieses Erzeugnisses, da es sich um ein traditionelles Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet Dalmatien handelt. Die meisten Befragten verzehrten „Dalmatinska pečenica“ bereits seit über zehn Jahren. Über 50 % gaben an, das Erzeugnis schon immer gekauft zu haben, was belegt, wie tief verwurzelt die Tradition der Herstellung und des Verzehrs des Erzeugnisses ist (Čačić, M., Meinungsumfrage unter Verbrauchern in Dalmatien über lokale traditionelle gepökelte Fleischerzeugnisse, 2017).

Die Tatsache, dass „Dalmatinska pečenica“ und die Herstellungsmethode nach wie vor in Fachzeitschriften für Fleischerzeugnisse erwähnt werden, belegt, welches Ansehen das Erzeugnis noch heute genießt (Krvavica, M. et al., *Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, Zeitschrift *Meso*, Nr. 5, 2016).

Das Ansehen von „Dalmatinska pečenica“ zeigt sich nicht zuletzt darin, dass bei zahlreichen kulinarischen Veranstaltungen traditionelle gepökelte Fleischerzeugnisse, darunter auch „Dalmatinska pečenica“, vorgestellt werden. Bei einer Verkostung und Bewertung gepökelter Fleischerzeugnisse im Rahmen einer kulinarischen Veranstaltung im Jahr 2015 im Hotel Esplanade in Zagreb belegte „Dalmatinska pečenica“ in der Kategorie Schweinelende die ersten drei Plätze. Ein von M. Šilović verfasster Artikel über die Veranstaltung unter dem Titel „Dalmatische Triumphe — unsere Erzeugnisse ‚pršut‘, ‚panceta‘ und ‚pečenica‘ sind die besten“ wurde in der Wochenzeitung *Nedjeljna Slobodna Dalmacija* veröffentlicht (Šilović, M., *Trijumf Dalmacije — imamo najbolji pršut, pancetu i pečenicu*. *Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

„Dalmatinska pečenica“ ist zu einer bekannten Delikatesse geworden und wird in zahlreichen Restaurants und Gaststätten serviert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/lzmijenjena%20specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20pečenica.pdf

**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 309/09)

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

EINZIGES DOKUMENT

„DALMATINSKA PANCETA“

EU-Nr.: PGI-HR-02455 — 9.4.2019

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

1. Name(n)

„Dalmatinska panceta“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

„Dalmatinska panceta“ ist ein durch Pökeln haltbar gemachtes Fleischerzeugnis in rechteckiger Form, das aus durchwachsenem Schweinespeck mit Haut, mit oder ohne Rippenknorpel, aber ohne Rippenknochen, hergestellt wird. Es wird ausschließlich im unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet in Salz oder Lake gepökelt, kalt geräuchert, getrocknet und gereift.

„Dalmatinska panceta“ wird aus gekühltem frischem oder gefrorenem durchwachsenem Schweinespeck hergestellt. Der zur Herstellung von „Dalmatinska panceta“ verwendete durchwachsene Schweinespeck stammt von Brust und Bauch des Schweins.

„Dalmatinska panceta“ weist beim Inverkehrbringen folgende Merkmale auf:

- Äußere Erscheinung: Das Erzeugnis ist mehr oder weniger rechteckig, mit deutlichen Rippenabdrücken oder ohne; Kanten und Oberfläche des Erzeugnisses sind sauber und weisen keine Einschnitte oder andere Schäden auf; die Haut ist fest und wirft keine deutlichen Falten; die Farbe der Außenfläche des Erzeugnisses ist hell- bis dunkelbraun.
- Querschnitt: Das Erzeugnis hat eine feste, elastische Konsistenz und eine kompakte Struktur; im Querschnitt sind deutlich rote Muskeln zu erkennen, die das Fettgewebe durchziehen, das weiß bis rosafarben ist, infolge des Räucherns an den Kanten aber auch hellgelb sein kann; das Erzeugnis ist schnittfest.
- Geschmack und Aroma: Das Erzeugnis schmeckt leicht salzig, ist zart, saftig und zergeht auf der Zunge; es schmeckt deutlich nach durch Pökeln haltbar gemachtem Schweinefleisch und hat ein mildes Raucharoma.
- Chemische Eigenschaften: Der NaCl-Gehalt darf 7,5 % nicht überschreiten, der Wassergehalt darf 55 % nicht überschreiten; die Wasseraktivität (a_w) darf nicht über 0,93 liegen.

Das fertige Erzeugnis wiegt mindestens 1,3 kg. „Dalmatinska panceta“ kann ganz, in Stücken oder in Scheiben in den Verkehr gebracht werden.

„Dalmatinska panceta“ ist ein durch Trockenpökeln haltbar gemachtes Fleischerzeugnis, das vor dem Verzehr normalerweise nicht wärmebehandelt wird. Die Herstellung von „Dalmatinska panceta“ dauert vom Beginn der Phase des Pökeln in Salz oder Lake bis zum Ende der Reifephase mindestens 65 Tage.

⁽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*

Der gesamte Herstellungsprozess von „Dalmatinska panceta“ besteht aus den folgenden Phasen: Pökeln in Salz oder Lake, Kalträuchern, Trocknung und Reife. Diese Erzeugungsschritte müssen im unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

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*

Wird das Erzeugnis ganz oder verpackt in Stücken oder Scheiben in Verkehr gebracht, so muss es gut lesbar und dauerhaft den Namen „Dalmatinska panceta“ tragen, und zwar in Buchstaben, die in Größe, Art und Farbe (Typografie) gegenüber allen anderen Aufschriften einschließlich der (laufenden) Losnummer und des Erzeugernamens hervortreten. Adjektive wie „echt“, „traditionell“, „typisch“, „einheimisch“, „hausgemacht“ usw. oder Begriffe, die auf Ortsnamen im Herstellungsgebiet hinweisen, dürfen nicht unmittelbar neben dem Namen „Dalmatinska panceta“ verwendet werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Herstellungsgebiet von „Dalmatinska panceta“ liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen der folgenden Gespanschaften, Städte und Gemeinden:

— Gespanschaft Lika-Senj: Gebiet um die Stadt Novalja;

— Gespanschaft Zadar: Gebiete um die Städte Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag und Zadar und Gemeinden Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi und Zemunik Donji;

die gesamten Gespanschaften Dubrovnik-Neretva, Split-Dalmatien und Šibenik-Knin.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Dalmatinska panceta“ und dem geografischen Gebiet basiert auf dem Ansehen und der Qualität des Erzeugnisses, die auf das überlieferte Wissen und die Fähigkeiten der einheimischen Erzeuger und die natürlichen Bedingungen vor Ort zurückzuführen sind. „Dalmatinska panceta“ hat spezielle organoleptische Eigenschaften. Im Einzelnen hat das Erzeugnis einen leicht salzigen Geschmack, es ist zart, saftig und zergeht auf der Zunge und es duftet und schmeckt nach fermentiertem Schweinefleisch mit einem milden Raucharoma. Im Querschnitt hat das Erzeugnis eine kompakte Struktur, mit deutlich sichtbaren roten Muskeln, die das weiße bis rosafarbene (oder an den Kanten hellgelbe) Fettgewebe durchziehen. Diese organoleptischen Eigenschaften sind auf die besondere Methode zurückzuführen, nach der „Dalmatinska panceta“ — unter den spezifischen klimatischen Bedingungen Dalmatiens — hergestellt wird.

Natürliche Einflüsse

Das geografische Gebiet, in dem „Dalmatinska panceta“ hergestellt wird, umfasst ganz Dalmatien, d. h. den langen Küstenstreifen der mittleren und südlichen kroatischen Küste sowie die Inseln (das mittlere und südliche Adriatische Kroatien). Das Gebiet ist ungefähr 12 260 km² groß und wird im Nordwesten durch die Gebirgszüge Velebit und Kamešnica sowie das Dinarische Gebirge vom kontinentalen Teil Kroatiens getrennt. Das Relief Dalmatiens weist die für eine Karstlandschaft typischen Eigenschaften auf.

Im Großteil Dalmatiens herrscht mediterranes Klima mit warmen, trockenen Sommern und milden, feuchten Wintern. Eines der wichtigsten Merkmale des dalmatischen Klimas sind die häufigen Winde, die sich über der Region abwechseln. Dies sind die meist trockene, kalte Bora aus Nordosten (Oktober bis April) und der Sirocco (oder Jugo), ein meist feuchter, warmer Südostwind. Die Durchschnittstemperatur beträgt im kältesten Monat Januar 3 bis 9 °C und im wärmsten Monat Juli 22 bis 26 °C. Obwohl aus dem Meer ständig Wasser verdunstet, weist Dalmatien aufgrund der hohen Lufttemperatur und der ständigen Winde die geringste relative Feuchtigkeit Kroatiens (Jahresdurchschnitt zwischen 65 % und 75 %) auf. Dank des milden Klimas und der angenehmen Temperaturen bietet das geografische Gebiet Dalmatien günstige Bedingungen zur Trocknung und zum Reifen von „Dalmatinska panceta“.

Menschliche Einflüsse

Die Kunst, Fleisch durch Pökeln und Trocknen zu konservieren, war bereits in Dalmatien verbreitet, als dort noch die Römer herrschten. Sie wurde von Generation zu Generation weitergegeben und im Laufe der Zeit perfektioniert. Basierend auf den günstigen klimatischen Bedingungen in Dalmatien und der ständigen Verfügbarkeit von Meersalz wurde ein Bearbeitungsprozess entwickelt, der zu einer dalmatischen Tradition werden sollte.

Das traditionelle Wissen und die Fähigkeiten der lokalen Erzeuger spielen in allen Herstellungsphasen von „Dalmatinska panceta“ eine wichtige Rolle. Bei der Auswahl hochwertiger Stücke durchwachsenen Specks achten die Erzeuger auf eine mehr oder weniger rechteckige, kompakte Form ohne große Unregelmäßigkeiten (außer Abdrücke der Rippenknochen) und ohne Oberflächenverfärbungen. Ihre Beherrschung der Phase des Pökels in Salz oder Lake und ihr Wissen um die richtige Menge an Salz oder Lake sind Ergebnis jahrelanger Erfahrung und gewährleisten, dass „Dalmatinska panceta“ im Reifezustand nicht zu salzig ist, der Salzgehalt jedoch ausreicht, damit das Erzeugnis nicht verdirbt.

Eine weitere besondere Fertigkeit ist der Einsatz von Rauch (Auswahl des Brennholzes, Art und Dauer des Räucherns), der „Dalmatinska panceta“ das milde Raucharoma verleiht. Die klimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets hatten maßgeblich Einfluss auf die Trocknung von „Dalmatinska panceta“. In Dalmatien trocknen die meisten Bauern bereits seit Generationen Fleisch zum heimischen Verbrauch oder zum Verkauf. Da „Dalmatinska panceta“ meist neben der Feuerstelle (in der Küche oder in speziellen Trockenkammern) getrocknet wurde, stellten die Erzeuger während der Trocknungsphase fest, dass sich durch den Einsatz von Rauch bei regnerischen, feuchten Witterungsbedingungen die Umgebungfeuchtigkeit senken ließ. Im Laufe der Zeit fiel ihnen außerdem auf, dass geräuchertes Fleisch länger haltbar ist, dass Rauch also eine konservierende Wirkung hat. Bei feuchtem Sirocco-Wetter setzten die Erzeuger „Dalmatinska panceta“ Rauch aus. Bei trockenem, kaltem Bora-Wetter dagegen trockneten sie „Dalmatinska panceta“ außerhalb der Trockenkammer oder Küche an der frischen Luft oder sorgten für einen Luftzug in den Trockenbereichen.

Auch wenn die konservierende Wirkung von Rauch bei der Herstellung heutzutage nicht mehr die gleiche Bedeutung hat, wird „Dalmatinska panceta“ noch immer kalt geräuchert, um dem Erzeugnis ein mildes Raucharoma zu verleihen. Zum Räuchern wird heutzutage „kalter Rauch“ verwendet, der beim Schwelen von Hartholz entsteht, ein Prozess, der als Pyrolyse bezeichnet wird, d. h. das Verbrennen von Holz und/oder Sägemehl mit Rauch, aber ohne Flammen. Bei den dabei verwendeten Holzarten handelt es sich um die in Dalmatien traditionell als Brennholz genutzten Hölzer.

Am Ende der Trocknungsphase kann der Erzeuger anhand des Aussehens, der Farbe und der Konsistenz des Erzeugnisses genau erkennen, wann die letzte Phase, die Reifung von „Dalmatinska panceta“, beginnen muss. Die Reifung erfolgt traditionell in Kellern mit einem stabilen Mikroklima, die lokal als „konobe“ (Sg. „konoba“) bezeichnet werden. Dort wird das gereifte Erzeugnis bis zum Verzehr oder Verkauf aufbewahrt.

Đuro Roseg verglich die Techniken zur Herstellung von „Dalmatinska panceta“ in seiner 1995 erschienen Publikation *Prerada mesa i mljeka* mit den Herstellungsverfahren für ähnliche landwirtschaftliche Erzeugnisse aus anderen geografischen Gebieten. Er gelangte zu dem Schluss, dass „Dalmatinska panceta“ das markanteste Erzeugnis ist, da es sich durch die Kalträucherung von ähnlichen Erzeugnissen unterscheidet: In den Regionen Istrien und Lika wird „panceta“ nicht geräuchert, in der Slowakei wird „panceta“ zwar geräuchert, jedoch über einen längeren Zeitraum und bei höheren Temperaturen. Das spezifische Raucharoma und die braune Oberflächenfarbe von „Dalmatinska panceta“ sind auf diesen besonderen Prozess zurückzuführen (Roseg, Đ., *Prerada mesa i mljeka*, Zagreb 1995). M. Kravica untersuchte in ihrer wissenschaftlichen Publikation die aromatischen Verbindungen von „Dalmatinska panceta“ und fand dabei heraus, dass bei der langsamen Verbrennung von Hartholz, d. h. der Pyrolyse, bei niedrigen Temperaturen Carbonsäuren und Carbonyle entstehen, die geräucherten „Dalmatinska panceta“ die charakteristische Farbe verleihen, während bei der Verbrennung bei hohen Temperaturen Phenole und Phenolverbindungen entstehen, die ein unerlässlicher Bestandteil des rauchigen Dufts und des Raucharomas von „Dalmatinska panceta“ sind (Kravica, M. et al., *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, Zeitschrift *Meso*, Nr. 5, 2017). Studien zu den flüchtigen Verbindungen in „Dalmatinska panceta“ ergaben zudem, dass infolge des Kalträucherns im Aroma von „Dalmatinska panceta“ in beträchtlichem Maße Phenole — insbesondere Methoxyphenolen, die eine deutliche antioxidative und antimikrobielle Wirkung aufweisen — auftreten (Kravica, M. et al., *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, Zeitschrift *Meso*, Nr. 5, 2017).

„Dalmatinska panceta“ kann am milden Raucharoma erkannt werden. Ausschlaggebend sind hier das Wissen und die Fähigkeiten der Erzeuger bezüglich der Auswahl der richtigen Holzsorten und der Festlegung des Zeitpunkts und der Dauer des Räucherns, die hauptsächlich von den Witterungsbedingungen und den Eigenschaften der Grundstoffe abhängen. Das Erzeugnis erhält nur durch moderates Kalträuchern über Hartholz sein mildes Raucharoma. Übermäßiges Räuchern würde nicht nur das Aroma des Erzeugnisses beeinträchtigen, sondern auch seine Farbe, Konsistenz und Zartheit. Die Erfahrung der Erzeuger ist auch im Hinblick auf die Aufrechterhaltung günstiger mikroklimatischer Bedingungen in den Produktionsräumen (Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzug) wichtig, damit Trocknung und Reifen im optimalen Tempo und die biochemischen Prozesse im Gewebe des Erzeugnisses mit geeigneter Intensität ablaufen können, sodass dieses die gewünschten organoleptischen Eigenschaften annimmt.

Auf das Ansehen von „Dalmatinska panceta“ wird in einem Artikel in der Zeitschrift *Privreda Dalmacije* Bezug genommen, dem zufolge die organisierte Produktion bereits in den 1950er-Jahren in den landwirtschaftlichen Genossenschaften Dalmatiens begann (Šitin, A., Artikel in *Privreda Dalmacije*, 1987).

Damit die traditionelle Herstellungsweise von „Dalmatinska panceta“ in der Region Dalmatien nicht in Vergessenheit gerät, wurde sie in dem kulinarischen Buch *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* festgehalten. Die Autoren des Buches wollten die Vielfalt der kulinarischen Erzeugnisse Kroatiens dokumentieren, die sie als „Ikonen“ bezeichnen — ein deutlicher Hinweis auf das Ansehen, das das Ursprungsgebiet von „Dalmatinska panceta“ dem Erzeugnis zu verdanken hat (*Vodič hrvatske gastro ikone*, 2007). Der Name „Dalmatinska panceta“ findet sich — nebst Rezepten für die Zubereitung — auch in zahlreichen Kochbüchern (Marjanović-Radica, D. *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

Ein Beweis für das Ansehen von „Dalmatinska panceta“ sind auch die organisierten Verkostungen, die heute noch stattfinden, wie Zeitungsartikel belegen (Šilović, M., Presseartikel, *Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

„Dalmatinska panceta“ wurde auf einer Veranstaltung mit dem Titel *Dani dalmatinske pancete i vina* (Tage des Erzeugnisses „Dalmatinska panceta“ und des dalmatischen Weins) vorgestellt, wo eine Expertenjury das Erzeugnis bewertete und auszeichnete (Veranstaltung *Dani dalmatinske pancete i vina* in Runović, 2018).

M. Mašić schreibt in der Zeitschrift *Meso*: „*Dalmatinska panceta*‘ ist eine nationale Spezialität mit einer signifikanten Rolle in der *Gastronomie Dalmatiens*.“ Dies verdeutlicht — aus jüngerer Zeit —, welche Anerkennung das Erzeugnis als Spezialität der Region Dalmatien genießt (*Zeitschrift Meso*, 2003).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20panceta%202019..pdf>

**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 309/10)

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

„RUDARSKA GREBLICA“

EU-Nr.: PGI-HR-02383 — 3.1.2018

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

1. Name(n)

„Rudarska greblica“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

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

Das Gebäck mit der g. g. A. „Rudarska greblica“ besteht aus von Hand dünn ausgerolltem Teig mit einer Füllung aus Kuhmilch-Frischkäse. Dem Frischkäse können gemahlene Walnüsse, Spinat, Mangold, Brennesseln, Lauch, Minze oder geraspelte Möhren zugegeben werden.

Nach dem Backen wird „Rudarska greblica“ in rechteckige Stücke mit einer Höhe von höchstens 2,5 cm geschnitten. Das Gebäck mit dem Namen „Rudarska greblica“ hat ein weiches Äußeres und ein schmackhaftes, cremiges Inneres; es zergeht im Mund. Farbe: Die Außenseite der Kruste ist dunkel- bis goldgelb. Geschmack: Das Erzeugnis hinterlässt am Gaumen einen salzigen Geschmack und gibt ein Aroma von Kuhmilchkäse ab.

Das Gebäck kann bereits wenige Minuten nach dem Backen verzehrt werden.

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

Das Gebäck mit der g. g. A. „Rudarska greblica“ wird aus folgenden Zutaten hergestellt: feines Weizenmehl, Salz, Sauerrahm, frische Hefe, Zucker, Kuhmilch-Frischkäse, gemahlene Walnüsse, Spinat, Mangold, Brennesseln, Lauch, Minze oder geraspelte Möhren.

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

Alle Schritte der Herstellung des Gebäcks „Rudarska greblica“, d. h. Vorbereiten, Formen und Herstellen des Teigs, Zubereiten der Füllung und Backen des Erzeugnisses, müssen vollständig in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden; ausgenommen sind tiefgefroren in Verkehr gebrachte Erzeugnisse, die außerhalb des festgelegten geografischen Gebiets gebacken werden dürfen.

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

Das Gebäck „Rudarska greblica“ ist typisch rechteckig. Diese Form wird dadurch erzielt, dass das fertig gebackene Erzeugnis in Stücke mit einer Höhe von höchstens 2,5 cm geschnitten wird. Nach dem Backen wird das Gebäck als fertiges Erzeugnis vermarktet. Es kann auch tiefgefroren als backfertiges Erzeugnis aufbewahrt werden.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Rudarska greblica“ umfasst die Stadt Rude und die folgenden Dörfer in ihrem Umland: Cerje Samoborsko, Braslovje, Kotari, Manja Vas, Bukovje Podvrško und Prekrižje Plješivičko.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Schutz des Namens „Rudarska greblica“ basiert auf dem Ansehen, der Herstellungstradition und dem für die Zubereitung erforderlichen Know-how.

Das geografische Gebiet, in dem das Gebäck „Rudarska greblica“ hergestellt wird, ist in einem Tal der Samobor-Berge gelegen, das für die große Zahl ehemals kupferreicher Bergwerke bekannt ist, die bereits seit dem 13. Jahrhundert in Betrieb waren.

Nach der mündlichen Überlieferung der Einheimischen wurde das Gebäck „Rudarska greblica“ bereits in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von den Ehefrauen der Bergleute hergestellt. Da damals die meisten Bergarbeiterfamilien arm waren, bildete das Gebäck die bescheidene Brotzeit der Bergleute, oft sogar ihre Hauptmahlzeit. Aufgrund der allgemeinen Armut verwendeten die Ehefrauen der Bergleute nur einfache Zutaten (Mehl, Milch, Eier und Kuhmilch-Frischkäse) für die Herstellung des Gebäcks „Rudarska greblica“. Durch ihren Einfallsreichtum und ihr Geschick konnten sie ein einmaliges Erzeugnis schaffen, das mit der Zeit mit dem Bergbau assoziiert wurde.

Der Name „Rudarska greblica“ ist von einem „greblica“ (Ofenrechen) genannten, traditionellen Werkzeug, mit dem die Glut im Brotofen eines Bergmanns geschürt wurde, abgeleitet, weil die Form des Gebäcks diesem Werkzeug ähnelt.

Bei der Herstellung von „Rudarska greblica“ sind das besondere Know-how und die Fertigkeiten von größter Bedeutung, doch auch die Beachtung der folgenden traditionellen Regeln für die Herstellung des Gebäcks ist wichtig:

Vorgaben für „Rudarska greblica“:

- Das Erzeugnis muss schmackhaft sein und eine Füllung aus Kuhmilch-Frischkäse enthalten, dem eine der folgenden Zutaten beigefügt werden darf: gemahlene Walnüsse, Spinat, Mangold, Minze, Brennesseln, Lauch oder geraspelte Möhren;
- der Teig muss von Hand sehr dünn ausgerollt werden;
- die Teigränder müssen zusammengedrückt und nach oben gerollt werden, sodass die Füllung beim Backen nicht austreten kann;
- der Rand des rohen Teigs muss von Hand so bearbeitet werden, dass der untere Teil den oberen Teil überlappt, und die Ränder müssen oben gefaltet und von Hand zu Spitzen geformt werden;
- vor dem Backen muss die Teigoberfläche mehrfach eingestochen werden, damit sie sich nicht aufbläht und reißt;
- nach dem Backen wird auf die Oberseite des Gebäcks Butter oder Margarine aufgetragen.

Seit den 1980er-Jahren wird das Erzeugnis „Rudarska greblica“ auf zahlreichen Gastronomiemessen beworben und vorgestellt und hat dort an Bedeutung gewonnen. Auf Initiative des Oštrc-Folklore-Ensembles findet seit 1985 in Rude traditionell am ersten Juli-Wochenende eine Veranstaltung mit dem Namen *Dani Rudarske greblice* [Rudarska-greblica-Tage] statt [Samoborske novine (1985), „Dan Rudarske greblice“]. Seit einigen Jahren wird ein Wettbewerb organisiert, bei dem das beste Gebäck „Rudarska greblica“ gesucht wird. An dem Wettbewerb nehmen Frauen aus Rude teil, die aus alten Bergarbeiterfamilien stammen. Ihre Arbeit wird von einer Expertenjury bewertet. Die jüngsten Besucher können an Workshops zur Herstellung von „Rudarska greblica“ teilnehmen.

Heutzutage wird die Tradition der Herstellung von „Rudarska greblica“ von den Frauen aus Rude aufrechterhalten, die verhindern wollen, dass sie in Vergessenheit gerät, und sie deswegen an die nachfolgende Generation, in erster Linie die Töchter, weitergeben (*Ekološko društvo Samobor* [Ökologische Gesellschaft von Samobor] (1992), Auszeichnung für Ana Nikl für „Rudarska greblica“). Ein alter Brauch, der bis heute in dem in Punkt 4 abgegrenzten Gebiet gepflegt wird, besteht darin, Gästen als Willkommensgruß „Rudarska greblica“ anzubieten.

Dank dem Gebäck „Rudarska greblica“, das zur „Marke“ der Stadt Rude und der umliegenden Dörfer geworden ist, hat der Fremdenverkehr in der Stadt zugenommen, was zur Wiedereröffnung des restaurierten Sankt-Barbara-Bergwerks, zu dem auch ein Museum gehört, führte. Dieses Freilichtmuseum hat einen Blick auf die Schönheit der Welt unter der Stadt Rude bewahrt. Die Informationsbroschüren des Museums für Touristen enthalten Auskünfte zu „Rudarska greblica“. Außerdem bietet das Museum die Möglichkeit, das ganze Jahr über von dem Gebäck „Rudarska greblica“ zu kosten.

„Rudarska greblica“ ist für die Einwohner des abgegrenzten Gebiets nicht nur eine Einkommensquelle, das Gebäck ist auch Teil des kulturellen Erbes der Region. Dies wird unter anderem dadurch belegt, dass „Rudarska greblica“ auch Gegenstand von Gedichten von Dichtern aus Samobor ist (Cvetković, K. (2004), „Ja rudarski trsek“, Matica hrvatska).

Die Journalistin Božica Brkan geht in einem 2007 erschienenen Artikel für die Zeitschrift *Iće & piće* [Essen und Trinken], eine der bedeutendsten kulinarischen Zeitschriften Kroatiens, auf die für die Herstellung des Erzeugnisses notwendigen Fertigkeiten und auf den Zusammenhang mit der Stadt Rude ein (Brkan, B. (2007), „Greblica - tenka gibanica rudarska“ [„Greblica“, das dünne Käsegebäck der Bergleute], *Iće & Piće*).

Das spezifische Ansehen des Namens des Erzeugnisses und die lange Tradition seiner Herstellung werden auch dadurch belegt, dass „Rudarska greblica“ im Jahr 2007 in das vom Kulturministerium verwaltete Verzeichnis der geschützten immateriellen Kulturgüter der Republik Kroatien aufgenommen wurde (Beschluss des Ministeriums für Kultur über immaterielle Kulturgüter, 2007).

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Rudarska greblica“ und der Stadt Rude wird darüber hinaus in der Veröffentlichung *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Ein Führer durch die gastronomischen Höhepunkte Kroatiens] (2007) erwähnt, in der „Rudarska greblica“ als eines der Markenzeichen der kroatischen Gastronomie bezeichnet wird.

Die Besonderheit von „Rudarska greblica“ beruht in den Fertigkeiten und dem Know-how, die für die Herstellung des Erzeugnisses erforderlich sind und in einem Artikel der Zeitschrift *Dobra hrana* [Gutes Essen] (*Jutarnji list, Dobra hrana*, 2012) beschrieben werden.

Der Kausalzusammenhang zwischen „Rudarska greblica“ und dem abgegrenzten geografischen Gebiet basiert auf dem Ansehen des Erzeugnisses und der traditionellen Herstellungsweise, bei der die menschlichen Einflüsse — die Fertigkeiten und das Know-how der Menschen, die das Erzeugnis herstellen — wesentlich sind. Dieses Wissen wird von einer Generation an die nächste weitergegeben, sodass zahlreiche Einwohner der Stadt Rude das Erzeugnis herstellen.

Das geografische Gebiet der Herstellung von „Rudarska greblica“ ist ein bekanntes Ziel für Wanderer mit zahlreichen Kapellen und Berghütten, die von Klettervereinen und Touristen besucht werden. Deswegen erwähnen auch Reiseführer das Gebäck „Rudarska greblica“ als unumgängliche regionale Spezialität, die von Gastgebern in dem Gebiet angeboten wird und die jeder Tourist und jeder Besucher kosten muss (AMACIZ newsletter, 2013). Aufgrund der geografischen Lage geht die Mehrheit der Einwohner der Stadt Rude und ihres Umlands kleinbäuerlichen Tätigkeiten nach. Infolgedessen basiert das Gastronomieangebot der Restaurationsbetriebe der Region (Eissalon (2016) *Slatka tvornica Medenko* [Bäckerei und Eissalon Medenko], Preisliste) hauptsächlich auf lokalen Rohstoffen (Randić, M. und Ritting-Beljak, N. (2006), *Svijet hrane u Hrvatskoj* [Die Welt der Lebensmittel in Kroatien]).

Der Name „Rudarska greblica“ wird außerdem in der Alltagssprache in dem geografischen Gebiet verwendet (Obrt Parna pekara (2016), Rezept).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/83/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Rudarska-greblica.pdf>

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE