Amtsblatt der Europäischen Union

C 72

Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

14. Februar 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 72/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10546 — ICG / CEIT) ([1]) 1

2022/C 72/02 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10540 — ECDC / HPIL / JV) ([1]) 2

2022/C 72/03 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10599 — CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK) ([1]) 3

2022/C 72/04 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10542 — MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE) ([1]) 4

2022/C 72/05 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10538 — VINCI / LINEAS / LUSOPONTE) ([1]) 5

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 72/06 Euro-Wechselkurs — 11. Februar 2022 6

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2022/C 72/07 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]) 7

DE

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 72/08 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 8

2022/C 72/09 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 10

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 72/10 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 12

([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.10546 — ICG / CEIT)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 72/01)

Am 25. Januar 2022 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 32022M10546 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.10540 — ECDC / HPIL / JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 72/02)

Am 4. Februar 2022 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 32022M10540 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.10599 — CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 72/03)

Am 7. Februar 2022 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 32022M10599 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.10542 — MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 72/04)

Am 14. Januar 2022 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 32022M10542 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.10538 — VINCI / LINEAS / LUSOPONTE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 72/05)

Am 12. Januar 2022 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 32022M10538 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]

11. Februar 2022

(2022/C 72/06)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,1417	CAD	Kanadischer Dollar	1,4498
JPY	Japanischer Yen	132,24	HKD	Hongkong-Dollar	8,9054
DKK	Dänische Krone	7,4400	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7085
GBP	Pfund Sterling	0,83958	SGD	Singapur-Dollar	1,5339
SEK	Schwedische Krone	10,5530	KRW	Südkoreanischer Won	1 363,68
CHF	Schweizer Franken	1,0557	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,2736
ISK	Isländische Krone	141,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,2564
NOK	Norwegische Krone	10,0732	HRK	Kroatische Kuna	7,5312
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 339,46
CZK	Tschechische Krone	24,405	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7832
HUF	Ungarischer Forint	353,38	PHP	Philippinischer Peso	58,482
PLN	Polnischer Zloty	4,5204	RUB	Russischer Rubel	85,8550
RON	Rumänischer Leu	4,9458	THB	Thailändischer Baht	37,282
TRY	Türkische Lira	15,4066	BRL	Brasilianischer Real	5,9263
AUD	Australischer Dollar	1,5927	MXN	Mexikanischer Peso	23,3183
			INR	Indische Rupie	85,8535

[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)

(2022/C 72/07)

Mitgliedstaat	Spanien
Flugstrecken	Badajoz – Madrid Badajoz - Barcelona
Datum der Wiedereröffnung der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen unterliegenden Strecken für Luftfahrtunternehmen der Gemeinschaft	28. Oktober 2022
Anschrift, bei der der Text und sonstige Informationen oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana no 67 28071 Madrid SPANIEN Telefon: +34 915977505 Fax +34 915978643 E-Mail-Adresse: osp.dgac@mitma.es

Ab dem 28. Oktober 2022 können Dienste auf den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen unterliegenden Strecken im freien Wettbewerb angeboten werden. Reicht kein Luftfahrtunternehmen ein Dienstprogramm zur Erfüllung der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen ein, wird der Zugang im Wege einer öffentlichen Ausschreibung gemäß Artikel 16 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 auf ein einziges Luftfahrtunternehmen beschränkt.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 72/08)

1. Am 3. Februar 2022 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:

— West End of London Property Unit Trust („Welput", Jersey)

— Public Sector Pension Investment Board („PSPIB", Kanada)

— Alecta Tjänstepension Ömsesidigt („Alecta", Schweden) und

— 105VS Holdings Unit Trust („105 VStreet", Jersey).

Welput, PSPIB und Alecta übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über 105 VStreet.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Welput ist ein Immobilienfonds, der als Organismus für gemeinsame Anlagen im Sinne des UK Financial Services and Markets Act 2000 errichtet wurde. Welput ist ausschließlich im Zentrum Londons im Vereinigten Königreich tätig.

— PSPIB ist eine Vermögensverwaltungsgesellschaft für die Pensionspläne des öffentlichen Dienstes Kanadas, der kanadischen Streitkräfte, der königlich-kanadischen berittenen Polizei (RCMP) und der kanadischen Reservestreitkräfte. Die Gesellschaft verwaltet ein diversifiziertes weltweites Portfolio aus Aktien, Anleihen und anderen festverzinslichen Wertpapieren sowie Investitionen in Private Equity, Immobilien, Infrastruktur, natürliche Ressourcen und Kredite.

— Alecta ist ein Pensionsfonds, der die betriebliche Altersvorsorge von Privatpersonen und Unternehmen in Schweden verwaltet. Das Anlageportfolio von Alecta umfasst Investitionen in festverzinsliche Wertpapiere, Aktien und Immobilien.

— 105 VStreet umfasst Immobilien am Standort Victoria Street 105 in London.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").

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.

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

M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV

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
BELGIEN

[2] ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 72/09)

1. Am 3. Februar 2022 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:

— Dassault Systèmes International SAS („DSI", Frankreich), eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Dassault Systèmes SE (Frankreich), die wiederum von Groupe Industriel Marcel Dassault (Frankreich) kontrolliert wird.

— Beijing Shenzhou Aerospace Software Technology Co., Ltd („SZSW", China), kontrolliert von China Aerospace Science and Technology Corporation (China), die wiederum von der staatlichen Kommission für die Überwachung und Verwaltung von Vermögenswerten des Staatsrats der Volksrepublik China kontrolliert wird;

— Gemeinschaftsunternehmen („JV", China).

DSI und SZSW übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das neu gegründete Gemeinschaftsunternehmen. Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an dem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— DSI: Entwicklung und Vermarktung von Software für die Verwaltung des Produktlebenszyklus („PLM"), die 3D-Design, -Engineering, Modellierungen, Simulationen, Datenverwaltung und Prozessmanagement ermöglicht.

— SZSW: Entwicklung und Vermarktung von Software für verschiedene Anwendungen, einschließlich Luft- und Raumfahrt, nur in China.

— Gemeinschaftsunternehmen (JV): Bereitstellung von PLM-Softwareprodukten und -Lösungen in China, einschließlich der Entwicklung spezifischer Anwendungen und der Erbringung damit verbundener Dienstleistungen im zivilen Bereich.

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.

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

M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").
([2]) ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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 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

(2022/C 72/10)

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 einzulegen.

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

„Taleggio“

EU-Nr.: PDO-IT-0025-AM01 – 3. August 2020

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

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio Tutela Taleggio [Schutzgemeinschaft für „Taleggio“-Käse]
Via Roggia Vignola 9
22047 Treviglio (BG)
ITALIEN

E-Mail: info@taleggio.it; zertifizierte E-Mail: consorziotutelataleggio@legalmail.it.

Die Schutzgemeinschaft Consorzio Tutela Taleggio setzt sich aus Herstellern der Käsesorte „Taleggio“ zusammen und ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung Nr. 12511 des italienischen Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Warenbezeichnung

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Kennzeichnung und Verpackung

☒ Sonstiges: Verweise auf Rechtsvorschriften für die Eintragung; Hinzufügung von Verweisen auf Kontrollstellen in der Spezifikation.

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

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)**

Es sei darauf hingewiesen, dass die Spezifikation für das Erzeugnis mit der g. U. „Taleggio“ hauptsächlich geändert wird, um die Spezifikation gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 neu zu ordnen und in einem Einzigen Dokument zusammenzufassen.

„Taleggio“ wurde mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 vom 12. Juni 1996 gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 als g. U. eingetragen. Die Eintragung des Produkts erfolgte auf der Grundlage der folgenden Dokumente: der Präsidialverordnung vom 15. September 1988 zur Anerkennung der Ursprungsbezeichnung in Italien, eines zwölfseitigen Dokuments, das die Bestandteile der Spezifikation gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstaben a bis i der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 enthält, und der Zusammenfassung.

Merkmale des Erzeugnisses

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b der geltenden Spezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments. Die Änderung besteht in einer formalen Umstrukturierung. Es wurden zulässige Abweichungen für das Gewicht des Käses und die Höhe des Randes festgelegt. Es wurde ein Satz eingefügt, in dem präzisiert wird, wie die Rinde behandelt wird. Es wurde ein Verbot für den Verkauf des gefrorenen Produkts hinzugefügt.

Der derzeitige Wortlaut

„Die Beschreibung des Lebensmittels ist wie folgt:

Weicher Tafelkäse mit rohem Teig, der ausschließlich aus Kuhvollmilch hergestellt wird.

Die physikalischen Eigenschaften des ‚Taleggio‘-Käses sind:

1) Form: ein rechteckiger Block mit einer Seitenlänge von 18–20 cm.

2) Rand: gerade, 4–7 cm lang, mit flachen, 18–20 cm langen Seiten.

3) Durchschnittsgewicht: 1,7–2,2 kg pro Käselaib, wobei die Werte für beide Merkmale je nach den technischen Bedingungen bei der Verarbeitung nach oben oder nach unten schwanken können; die Schwankung darf in keinem Fall 10 % überschreiten.

4) Rinde: dünn mit weicher Textur und natürlicher rosa Farbe (L ≤ 77 a/b ≥ 0,2 auf dem Tristimulus-Farbmessgerät) mit charakteristischer Mikroflora. Eine Behandlung der Rinde ist nicht erlaubt.

5) Teig: glatte Textur mit nur wenigen winzigen, unregelmäßig verteilten Augen. Der Käse ist im Allgemeinen fest, aber in dem Teil, der unmittelbar unter der Rinde liegt, weicher.

6) Farbe des Teigs: weiß bis strohfarben.

7) Geschmack: charakteristisch, leicht aromatisch.

8) Chemische Eigenschaften: Mindestgehalt an Fett in der Trockenmasse von 48 %; Mindest-Trockenmassegehalt von 46 %; Höchstfeuchtigkeitsgehalt von 54 %; höchstens 14 mg Furosin pro 100 g Eiweiß.“

wird ersetzt durch

„Artikel 2 – Merkmale des Erzeugnisses

Der Käse mit der g. U. ‚Taleggio‘ muss folgende Merkmale aufweisen:

1) Form: ein rechteckiger Block mit flachen Seiten und einem geraden Rand.

2) Größe: Breite der flachen Seiten von 18–22 cm, Randhöhe von 4–7 cm mit leichten Abweichungen je nach technischen Produktionsbedingungen.

Gewicht: liegt zwischen 1,5 und 2,5 kg, gemessen am Ende der Mindestreifezeit von 35 Tagen.

3) Für die Höhe des Randes ist eine Abweichung von ±10 % der Höchst- und Mindestwerte zulässig.

4) Rinde: dünn mit weicher Textur und natürlicher rosa Farbe (L ≤ 77 a/b ≥ 0,2 auf dem Tristimulus-Farbmessgerät) mit charakteristischer Mikroflora. Die Rinde darf ausschließlich mit Wasser und Salz behandelt werden.

5) Teig: glatte Textur mit nur wenigen winzigen, unregelmäßig verteilten Augen. Der Käse ist im Allgemeinen fest, aber in dem Teil, der unmittelbar unter der Rinde liegt, weicher.

6) Farbe des Teigs: weiß bis strohfarben.

7) Geschmack: Charakteristisch, süß und aromatisch mit ausgewogenem Geschmack; am Gaumen sind Noten von Milch und ein Nachgeschmack von Trüffel zu schmecken.

8) Chemische Eigenschaften: Mindestgehalt an Fett in der Trockenmasse von 48 %; Mindest-Trockenmassegehalt von 46 %; Höchstfeuchtigkeitsgehalt von 54 %; höchstens 14 mg Furosin pro 100 g Eiweiß.

Das Erzeugnis darf nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn es tiefgekühlt ist oder zuvor tiefgekühlt wurde.“

Begründung

Die Beschreibung enthält dieselben Informationen, wurde aber im Interesse einer besseren Lesbarkeit umstrukturiert.

Darüber hinaus sieht die geltende Spezifikation eine zulässige Abweichung von ±10 % für das Mindest- und Höchstgewicht des Käses vor. Dies wurde direkt in die Gewichtsspanne eingearbeitet, indem die Mindest- und Höchstwerte entsprechend angepasst wurden.

In der derzeitigen Fassung heißt es, dass die Werte „für beide Merkmale nach oben oder unten variieren können (sowohl für das Gewicht als auch für den Rand)“, ohne dass die einzelnen Merkmale näher bezeichnet werden, was zu missverständlichen Auslegungen führen kann. Mit der neuen Fassung soll daher klargestellt werden, dass es sich bei den genannten Merkmalen um die Höhe des Randes und das Gewicht handelt.

Es wurde präzisiert, dass die Rinde nur mit Wasser und Salz behandelt werden darf.

Es wurden Spezifikationen eingeführt, um den Geschmack besser zu definieren.

Es wurde ein spezieller Hinweis hinzugefügt, um zu verhindern, dass das Produkt gefroren verkauft wird.

Geografisches Gebiet

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe c der Spezifikation sowie Punkt 4 des Einzigen Dokuments und umfasst eine Anpassung des geografischen Gebiets zur Berücksichtigung der Verwaltungsumstellungen

Der derzeitige Wortlaut

„Hinsichtlich der Definition des geografischen Gebiets sei darauf hingewiesen, dass das Gebiet, in dem der ‚Taleggio‘-Käse hergestellt wird, die folgenden Gebiete umfasst:

Das gesamte Gebiet der Provinzen Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mailand, Pavia, Novara und Treviso.“

wird ersetzt durch

„Artikel 3 – Erzeugungsgebiet

Das Gebiet, in dem der Käse mit der g. U. ‚Taleggio‘ hergestellt, gereift und portioniert wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Mailand, Lodi, Monza und Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola und Treviso.“

Begründung

Die Ausdehnung des Gebiets bleibt dabei unverändert. Bei der Abgrenzung des Erzeugungsgebiets wurden die Verwaltungsumstellungen berücksichtigt, die sich ergeben haben. Die Verwaltungsprovinzen Lecco, Lodi, Monza und Brianza sowie Verbano-Cusio-Ossola sind hinzugekommen. Diese wurden nach der Anerkennung der Ursprungsbezeichnung „Taleggio“ eingeführt. Die Provinz Lecco umfasst Gemeinden, die früher zu den Provinzen Bergamo und Como gehörten. Die Provinz Lodi umfasst Gemeinden, die früher zur Provinz Mailand gehörten. Die Provinz Monza und Brianza umfasst Gemeinden, die früher zur Provinz Mailand gehörten, und die Provinz Verbano-Cusio-Ossola war früher Teil der Provinz Novara.

Darüber hinaus wurden alle Vorgänge, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchgeführt werden müssen, eindeutig festgelegt.

Ursprungsnachweis

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe c der geltenden Spezifikation.

Der derzeitige Wortlaut

„Die folgenden Absätze der geltenden Spezifikation beziehen sich auf die Kontrollen:

— Zur weiteren Information möchten wir auf diejenigen Elemente des Buchstabens c hinweisen, aus denen hervorgeht, dass die in Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 festgelegten Bedingungen erfüllt sind.

— Es wird insbesondere darauf hingewiesen, dass ein bestimmtes Gebiet für die Milcherzeugung definiert ist. Es darf ausschließlich Milch von Tieren aus landwirtschaftlichen Betrieben, die in diesem abgegrenzten Gebiet liegen, für die Verarbeitung zu ‚Taleggio'-Käse genutzt werden.

— So werden insbesondere alle relevanten Daten über die Milcherzeuger erhoben. Diese Erzeuger werden in monatlich erstellten Listen erfasst, die offiziell archiviert und mit einem Sichtvermerk versehen werden.

— Auf diese Weise lässt sich die Milch leicht zu der Herde, die sie erzeugt hat, und zu dem Betrieb, auf dem diese sich befindet, zurückverfolgen. Der Rohstoff wird regelmäßig kontrolliert, um sicherzustellen, dass er gesundheitlich und hygienisch einwandfrei ist und die für die Verarbeitung zu Käse erforderlichen Eigenschaften aufweist.“

wird ersetzt durch

„Artikel 4 – Ursprungsnachweis

Die Erzeuger werden in von der Kontrollstelle geführten Verzeichnissen geführt und müssen anhand ihrer Aufzeichnungen, die von der Kontrollstelle überprüft werden können, den Ursprung der Futtermittel, Rohstoffe und Erzeugnisse aus dem Ursprungsgebiet nachweisen und über die ein- und ausgehenden Positionen und deren Zusammenhang Buch führen.“

Begründung

In der vorgeschlagenen Fassung wurden veraltete Verweise auf Rechtsvorschriften gestrichen, und sie wurde an den Standardwortlaut aller Spezifikationen angepasst.

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe h der geltenden Spezifikation.

Der derzeitige Wortlaut

„Das ‚Taleggio'-Brandzeichen besteht gemäß Artikel 5 der Präsidialverordnung Nr. 667 vom 5. August 1955 aus vier in einem Quadrat angeordneten Kreisen. Die Kreise enthalten die folgenden Buchstaben und Zahlen:

den Buchstaben T im 1. Kreis (oben links);

den Buchstaben T im 2. Kreis (oben rechts);

den Buchstaben T im 3. Kreis (unten rechts);

die Nummer des ‚Taleggio'-Erzeugers im 4. Kreis (unten links).

Der Brandstempel besteht aus lebensmittelechtem Kunststoff und wird auf einer flachen Seite des Käses nach dem zweiten Wenden und vor dem Salzen eingeprägt, damit das Brandzeichen auch im reifen Zustand des Käses deutlich sichtbar ist."

wird ersetzt durch

„Das Logo der g. U. ‚Taleggio' wird nach dem zweiten Wenden des Käses und vor dem Salzen auf einer flachen Seite des Käses eingeprägt, damit das Zeichen auch im reifen Zustand des Käses und damit bei der Freigabe zum Verzehr deutlich sichtbar ist.

Der Stempel ist aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt und besteht aus vier Kreisen, die in einem Quadrat angeordnet sind. Die Kreise enthalten die folgenden Buchstaben und Zahlen (Abbildung 1):

den Buchstaben T im 1. Kreis (oben links);

den Buchstaben T im 2. Kreis (oben rechts);

den Buchstaben T im 3. Kreis (unten rechts);

die Identifikationsnummer der Molkerei, die den ‚Taleggio' herstellt, im 4. Kreis (unten links).

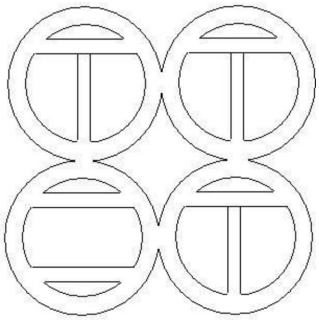

Abbildung 1"

Begründung

Veraltete Verweise auf Rechtsvorschriften wurden gestrichen.

Der Begriff „Brandzeichen" wurde durch das Wort „Logo" ersetzt, um das auf dem Käse eingeprägte Symbol zu bezeichnen, und durch das Wort „Stempel", wenn es sich um das Kunststoffwerkzeug handelt, welches das Logo als Relief abbildet.

Der Stempel wird auf die Oberfläche des Käses gelegt, wenn er in die Form eingelegt wird, sodass das Logo während der Verarbeitung auf die flache Seite des Käses geprägt wird.

Erzeugungsverfahren

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e der geltenden Spezifikation. Darüber hinaus wurde ein Teil von Artikel 6 der Spezifikation in diesen Artikel eingefügt, wo dieser angemessener ist, und unter Punkt 3.3 des einzigen Dokuments aufgeführt.

Die Reihenfolge der Verarbeitungsschritte wurde umgeschrieben und um einige Details ergänzt.

Der derzeitige Wortlaut

„Zur Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung von ‚Taleggio' ist zu sagen, dass die Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse eine Reihe von Schritten umfassen, die sich wie folgt zusammenfassen lassen:

Vorbereiten der Starterkultur

Milchgerinnung

Zerkleinern des Käsebruchs

Einsetzen in die Formen

Wärmebehandlung

Wenden in den Formen

Salzen

Wenden

Reifung“

wird ersetzt durch

„Artikel 5 – Herstellungsverfahren

Der Käse mit der g. U. ‚Taleggio‘ wird aus Kuhmilch von Kühen hergestellt, die im Ursprungsgebiet gehalten werden.

Jährlich müssen mindestens 50 % der Trockenmasse im Futter der Kühe aus dem Ursprungsgebiet stammen.

Das Viehfutter besteht aus Getreide, Trocken- und Grünfutter sowie Silage.

Es kann mit Kraftfutter und/oder Presskuchen ergänzt werden. Mineralstoff- und Vitaminzusätze sind zulässig.

Für eine wirtschaftliche Betriebsführung ist es von entscheidender Bedeutung, dass die Betriebe in der Lage sind, so viel Futter wie möglich aus dem eigenen Betrieb zu beziehen; aufgrund der zunehmend unvorhersehbaren klimatischen Bedingungen (starke Regenfälle, die die Aussaat verzögern oder verhindern, wechseln sich mit extremen Dürreperioden ab, die die Ernten verringern) schwankte das Produktionsniveau in den letzten Jahren jedoch stark und war angesichts der genetischen Hochwertigkeit der Tiere und der relativ hohen Anforderungen an deren Ernährung oft niedriger als erwartet. Daher sollte gewährleistet sein, dass mindestens 50 % der Trockenmasse im Futter für die Rinder aus dem Ursprungsgebiet stammen; dies ist eine reine Vorsichtsmaßnahme und entspricht den Vorschriften. Dieser Prozentsatz garantiert, dass der Zusammenhang zwischen der Ernährung der Rinder und den Eigenschaften der Milch, die sie für die Herstellung von ‚Taleggio‘ geeignet machen, erhalten bleibt. Dies ermöglicht es ferner, die Mikroflora des Pansens der Tiere mit wertvollen genetischen Eigenschaften zu erhalten, was sich auf die Qualität des Rohmaterials auswirkt. Die Herstellung und Reifung des ‚Taleggio‘ muss im Erzeugungsgebiet nach den folgenden Verfahren erfolgen:

Vorbereitung der Starterkultur oder der Edelhefen

Milchgerinnung

Schneiden des Käsebruchs

Einsetzen in die Formen

Stempeln

Wärmebehandlung

Wenden in den Formen

Salzen

Wenden

Reifung“

Begründung

Es wurde ein einleitender Satz hinzugefügt, in dem die Verwendung von Futtermitteln gemäß der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 genauer definiert wird; dieser Aspekt ist in Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments dargelegt.

Die Vorschrift, dass mindestens 50 % der Futtermittel aus dem Ursprungsgebiet stammen müssen, gewährleistet weiterhin, dass der Zusammenhang zwischen der Ernährung der Rinder und den Eigenschaften der Milch erhalten bleibt. Sie hat beispielsweise keinen Einfluss auf den Fett- und Eiweißgehalt, der die Milch für die Verarbeitung zu „Taleggio“ geeignet macht.

Die Angabe „Edelhefen“ und die Phase des „Prägens“ wurden in das Flussdiagramm des Verfahrens aufgenommen. Sie sind bereits in der Beschreibung enthalten, werden aber im Flussdiagramm des Prozesses nicht ausdrücklich erwähnt. Das Wort „Zerkleinern“ wurde durch das Wort „Schneiden“ ersetzt (beide sind synonym).

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e der geltenden Spezifikation sowie Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Die Beschreibung des Rohmaterials wurde neu geordnet.

Der derzeitige Wortlaut

„Die verwendete Milch kann pasteurisiert sein. Das verwendete Labferment muss ausschließlich flüssiges tierisches Labferment sein, das aus Kälbern oder Baby-Beef gewonnen wird – nicht unbedingt zu gleichen Teilen. Der Einsatz von Labferment, das aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurde, ist nicht zulässig. Die Starterkultur sollte aus einer Kombination von *Lactobacillus bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* bestehen. Es kann eine natürliche Starterkultur verwendet werden, die im Betrieb oder aus ausgewählten Kulturen gewonnen werden kann."

wird ersetzt durch

„Die verwendete Milch kann roh oder pasteurisiert sein.

Die Starterkultur sollte aus einer Kombination von *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* bestehen. Es kann eine natürliche Starterkultur verwendet werden, die im Betrieb oder aus ausgewählten Kulturen gewonnen werden kann.

Für die Gerinnung darf ausschließlich flüssiges tierisches Labferment verwendet werden, das aus Kälbern oder Baby-Beef gewonnen wird – nicht unbedingt zu gleichen Teilen.

Der Einsatz von Labferment, das aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurde, ist nicht zulässig."

Begründung

Die Beschreibung des Rohmaterials wurde neu geordnet. In der aktuellen Fassung der Spezifikation ist die Pasteurisierung von Milch als Option aufgeführt. Es wird impliziert, dass die Milch so verwendet werden kann, wie sie ist, wenn keine Pasteurisierung durchgeführt wird. In der geänderten Fassung wird die letztgenannte Möglichkeit, d. h. die bereits zuvor zulässige Verwendung von Rohmilch, bevorzugt.

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e der geltenden Spezifikation. Jeder Schritt ist beschrieben, und die Angabe der Zeitspanne, während derer der Käsebruch ruhen muss, wurde gestrichen. Es wird vorgeschlagen, die Schritte des Formens und Stempelns zu kombinieren.

Der derzeitige Wortlaut

„Der Käsebruch wird zweimal zerkleinert. Zunächst wird er grob zerkleinert und 10–15 Minuten ruhen gelassen, damit er beim Abseihen dicker wird. Dann wird er ein zweites Mal zerkleinert, um haselnussgroße Käseklumpen zu erhalten.

Aus rein technischen Gründen wird die Ursprungsbezeichnung während der Wärmebehandlung auf einer flachen Seite eingeprägt, und zwar in der Phase des Wendens, nachdem der Käsebruch geformt wurde."

wird ersetzt durch

„Der Käsebruch wird mehrmals geschnitten. Zunächst wird er grob geschnitten und ruhen gelassen, damit er beim Abseihen dicker wird. Anschließend wird er geschnitten, um haselnussgroße Käseklumpen zu erhalten. Der Käsebruch wird in die Formen gefüllt, und die Ursprungsbezeichnung wird während dieser Formungsphase auf einer flachen Seite eingeprägt."

Begründung

Die Verarbeitungsschritte wurden besser definiert, und es wird vorgeschlagen, die Angabe der Ruhedauer des Käsebruchs und der Anzahl der Zerkleinerungsschritte zu streichen, da diese je nach Verarbeitungsbedingungen variieren können. Dank der technologischen Entwicklung und der Verbesserung der verwendeten Starterkulturen ist es vor allem der Käser, der aufgrund seiner Erfahrung entscheidet, wie lang die optimale Ruhedauer für den Käsebruch ist, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Mit der beantragten Änderung werden Formgebung und Stempeln gleichzeitig durchgeführt: Der Käsebruch wird in Formen gefüllt, und die Ursprungsbezeichnung wird während dieser Formungsphase auf einer flachen Seite eingeprägt, sodass die Kennzeichnung auf dem Käse besser sichtbar bleibt. Bei der Verarbeitung hat sich gezeigt, dass die Ursprungsbezeichnung haltbarer und bei der Kontrolle besser sichtbar ist, wenn sie während der Formungsphase eingeprägt wird.

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e der geltenden Spezifikation. Die Änderung betrifft die Phase der Wärmebehandlung.

Der derzeitige Wortlaut

„Die Wärmebehandlung darf mindestens 8 und höchstens 16 Stunden andauern. Die Temperatur liegt bei 22–25 °C und die Luftfeuchtigkeit bei 90 %."

wird ersetzt durch

„Die Wärmebehandlung darf mindestens 8 und höchstens 16 Stunden andauern. Die Temperatur liegt bei 20–28 °C, und die Luftfeuchtigkeit beträgt über 80 %."

Begründung

Der Temperaturbereich, in dem die Wärmebehandlung durchgeführt werden kann, wurde erhöht und der Mindestprozentsatz für die Luftfeuchtigkeit im Lagerraum gesenkt.

Die Wärmebehandlung findet zum Teil in relativ großen Lagerräumen statt, die häufig geöffnet und geschlossen werden. Es ist daher schwierig, die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit konstant zu halten, da diese häufig von den äußeren klimatischen Bedingungen und der Feuchtigkeit der in den Raum gelangenden Gegenstände beeinflusst werden.

Es ist zu beachten, dass diese Änderung keinen Einfluss auf die Eigenschaften des Endprodukts hat.

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e der geltenden Spezifikation. Die Änderung betrifft die Phase des Salzens.

Der derzeitige Wortlaut

„Das Salzen erfolgt in trockener Form. Das Salzen in Salzlake ist ebenfalls zulässig, da sich die technologischen Bedingungen weiterentwickelt haben."

wird ersetzt durch

„Das Salzen kann trocken und/oder in Salzlake erfolgen."

Begründung

Die Formulierung des Satzes über das Salzen wurde vereinfacht.

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e der geltenden Spezifikation. Die Änderung betrifft die Reifungsphase.

Der derzeitige Wortlaut

„Die Umgebung, in der der Käse reift, muss eine natürliche oder kontrollierte Luftfeuchtigkeit von 85–90 % und eine Temperatur von 2–6 °C aufweisen."

wird ersetzt durch

„Die Umgebung, in der der Käse reift, muss eine natürliche oder kontrollierte Luftfeuchtigkeit von mehr als 80 % und eine Temperatur von 1–6 °C aufweisen."

Begründung

Es wird vorgeschlagen, die Mindesttemperatur für die Reifung des Käses zu senken und den Mindestfeuchtigkeitsgehalt genauer festzulegen.

Da die Reifung sowohl in natürlicher Umgebung (traditionelle Höhlen) als auch in Lagerräumen stattfindet, die häufig geöffnet und geschlossen werden, ist es schwierig, eine konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit aufrechtzuerhalten, da diese häufig von den äußeren klimatischen Bedingungen beeinflusst werden, insbesondere während der heißesten Zeit des Jahres.

Es kann daher notwendig sein, die Temperatur im Lagerraum um ein Grad zu senken, um die geeigneten Reifebedingungen zu gewährleisten; der tatsächliche Feuchtigkeitsgehalt des Erzeugnisses ist zudem mit jahreszeitlichen Schwankungen verbunden. Die Reifung in natürlichen Höhlen oder in unterirdischen Lagerräumen mit Umwälzung der Bergluft wird auch von den äußeren klimatischen Bedingungen beeinflusst.

Es handelt sich also um notwendige geringfügige Änderungen, die die Eigenschaften des Endprodukts nicht beeinträchtigen.

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e der geltenden Spezifikation. Das Erfordernis, während der Reifung ein Tuch zu verwenden, wurde abgeschafft.

Der derzeitige Wortlaut

„Während der Reifung, die mindestens 35 Tage dauert, muss der Käse häufig gewendet und mit einem in Salzlake getränkten Tuch behandelt werden, um die Rinde feucht und weich zu halten und die Hyphen zu entfernen, wodurch der ‚Taleggio' seine charakteristische Färbung erhält, die ihn von anderen Käsesorten unterscheidet."

wird ersetzt durch

„Während der Reifung, die mindestens 35 Tage dauert, muss der Käse häufig gewendet und die Rinde mit einer Lösung aus Wasser und Salz behandelt werden, um sie feucht und weich zu halten und die Hyphen zu entfernen, wodurch der ‚Taleggio' seine charakteristische Färbung erhält, die ihn von anderen Käsesorten unterscheidet."

Begründung

Die Vorschrift, ein Tuch zu verwenden, wurde abgeschafft, da der technologische Wandel im Laufe der Jahre die Verwendung anderer, aus hygienischer Sicht leichter zu handhabender Materialien ermöglicht hat, was dazu geführt hat, dass die Erzeuger die Tücher durch Bürsten ersetzt haben, die für die Reinigung der Rinde mit Wasser und Salz während des Reifungsprozesses effizienter sind. Die Arbeit wird stets von fachkundigem Personal nach dem traditionellen Herstellungsverfahren ausgeführt.

Zusammenhang

Die Änderung betrifft Punkt 5 des Einzigen Dokuments und Artikel 4 Absatz 2 Buchstaben d und f der geltenden Spezifikation.

Die bisherigen Absätze des Artikels 4 Absatz 2 Buchstaben d und f der geltenden Spezifikation wurden überarbeitet und verschoben bzw. gestrichen, um den neuen Artikel zu formulieren.

Der Artikel über den Zusammenhang, der überarbeitet und korrigiert wurde, ist im Folgenden wiedergegeben.

„Artikel 6 – Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Eigenschaften des ‚Taleggio' sind im Wesentlichen auf sein geografisches Umfeld zurückzuführen, da der Käse seine einzigartigen und unnachahmlichen Eigenschaften den menschlichen und natürlichen Faktoren verdankt, die für das Gebiet typisch sind, in dem er hergestellt, verarbeitet und zur Reife gebracht wird.

Der Name ‚Taleggio' bezieht sich auf ein bestimmtes geografisches Gebiet in der Lombardei, das sich über die Täler Valsassina und Val Taleggio erstreckt und in dem das gleichnamige Dorf liegt.

Die Herstellung des Käses verbreitete sich in dem in Punkt 4 genannten Gebiet dank der Herdenwanderung, bei der die Tiere und die Landwirte (‚Bergamini' [lokale Schäfer]) für den Winter aus den Bergen ins Tal kamen.

Die Faktoren, die den Zusammenhang zwischen der Qualität des Erzeugnisses und dem geografischen Ursprungsgebiet herstellen, hängen weitgehend mit dem Fachwissen und der Käsetradition der Erzeuger, den besonderen Salzungsbedingungen und der Reifungstechnik zusammen; wichtig sind zudem die geografischen Bedingungen des Gebiets, d. h. das Klima, die Futterpflanzen und das vorherrschende Bewässerungssystem.

Klimatische und agrozootechnische Faktoren beeinflussen die erzeugte Milch, die für die jeweilige Art der Käseherstellung und -reifung geeignet ist, sowie die Bildung und Entwicklung der Mikroflora der Milch.

Die Qualität der zu verarbeitenden Milch steht in engem Zusammenhang mit dem Ursprungsgebiet des Erzeugnisses mit dieser g. U., in dem dank eines ausgedehnten Bewässerungssystems reichlich Futtermittel (Heu, Getreide, Eiweiß- und Ölpflanzen usw.) angebaut werden können.

Der Käse wird noch heute ausschließlich aus Milch, Labferment und Salz hergestellt, und es ist nicht erlaubt, die Rinde in irgendeiner Weise zu behandeln oder Zusatzstoffe oder Hilfsmittel jeglicher Art hinzuzufügen, wie es bei der traditionellen Verarbeitung üblich ist. Des Weiteren wird noch immer häufig Holz für den Transport (Kisten) und für die Reifung (Holzbretter) des ‚Taleggio' verwendet. Dieses Material ermöglicht es dem Käse zu atmen und die überschüssige Molke abzugeben, sodass er normal reifen kann, so wie es schon vor mehr als tausend Jahren gemacht wurde.

Das traditionelle Wissen der Käser, das über Jahrhunderte weitergegeben wurde, ist unersetzlich: Dieses Fachwissen ist nicht nur in der Phase der Milchverarbeitung, sondern auch in den späteren Phasen entscheidend.

Das Salzen kann trocken und/oder in Salzlake erfolgen; es handelt sich um einen Vorgang, der für die erfolgreiche Erzeugung des ‚Taleggio', der in der Regel zentripetal reift, von entscheidender Bedeutung ist.

Die Oberfläche von Taleggio-Käse weist eine gemischte natürliche Mikroflora auf, die ausnahmslos Schizomyceten aus der Familie der *Micrococcaceae* mit *Eumyceten*, darunter *Geotrichum candidum, Mucor racemosus, Penicillium frequentans* und Hefen der Gattungen *Torulaspora* und *Saccharomyces*, vereint.

Die Reifung des Käses ist demnach auf die Aktivität dieser Mikroflora zurückzuführen, die aus der Umwelt stammt, und zwar sowohl bei der Herstellung (Käserei) als auch bei der Reifung (Höhle oder Lagerraum), wodurch der ‚Taleggio' seine typischen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften erhält, insbesondere die rosafarbene Rinde, die Textur, die in der Regel fest, aber in dem Teil unmittelbar unter der Rinde weicher ist, und der Geschmack, der unverwechselbar, süß und aromatisch ist, mit einem ausgewogenen Aroma, Noten von Milch und einem Nachgeschmack von Trüffel am Gaumen. In der Reifungsumgebung werden aufgrund der Temperatur und der Feuchtigkeit sowie des Vorhandenseins des Produkts selbst einheimische Mikrobenarten ausgewählt. Der Käse reift zyklisch und entwickelt auf seiner Oberfläche eine Mikroflora, die die folgenden wichtigen Funktionen erfüllt:

a) verleiht der Rinde Textur, die sich durch den natürlichen Härteprozess des Käses bei Kontakt mit der Luft gebildet hat, wodurch ein ‚Filz' entsteht, der mit dem Teig verbunden ist *(Geotrichum* und Hefen);

b) erzeugt dank der *Mikrokokken* die charakteristische rosige Farbe;

c) fördert die Proteolyse, wofür vor allem die Gattungen *Penicillium* und *Mucor* sowie in geringerem Maße auch Hefen und *Micrococcaceae* verantwortlich sind;

d) fördert die Lipolyse, vor allem durch die Aktivität der Gattung *Geotrichum* und der Hefen, neben *Penicillium* und *Mucor.*

Diese komplexe Enzymaktivität der Mikroflora der Rinde ist auf den zentripetalen Reifungsprozess zurückzuführen, d. h. von außen nach innen.

Auch die anderen Verarbeitungsschritte, von den verwendeten Zutaten (Milch, Labferment und Kulturen) über die Temperatur und Feuchtigkeit bis hin zum Salzen und der ‚Salinatura' (Waschen mit Wasser und Salz), tragen zum Charakter des ‚Taleggio' bei."

Kennzeichnung

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe h und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Der derzeitige Wortlaut

„Da ‚Taleggio' auch abgepackt verkauft wird und somit bedeckt ist, wird auch auf der äußeren Verpackung eine Kennzeichnung angebracht.

Das Markenzeichen (siehe beigefügtes Bild) hat einen roten Innenrand, einen weißen Zwischenrand und einen grünen Außenrand.

In der Mitte befindet sich das Logo des ‚Taleggio'-Käses, darunter die Nummer des verpackenden Unternehmens. Die Verpackung darf ausschließlich im Ursprungsgebiet erfolgen, damit das Gebiet während der Handelsstufe identifiziert werden kann. Das vorgenannte Markenzeichen ist ferner gesetzeskonform eingetragen worden."

wird ersetzt durch

„Artikel 8 – Verpackung und Kennzeichnung

Jeder Käse mit der g. U. ‚Taleggio' muss beim Inverkehrbringen als Ganzes und/oder in Portionen die Bezeichnung ‚Taleggio' tragen.

Außerdem muss er das in Abbildung 2 dargestellte Logo tragen, das einen roten Innenrand, einen weißen Zwischenrand und einen grünen Außenrand aufweist. In der Mitte steht in schwarzer Schrift die Abkürzung CTT, darunter kann die Nummer erscheinen, die die Schutzgemeinschaft dem Markeninhaber zugewiesen hat. Das Logo kann auch in einer einzigen Farbe gedruckt werden.

Abbildung 2

Auf dieses Logo muss ein Hinweis auf die Verordnung über die Eintragung der g. U. ‚Taleggio' folgen, und zwar die ‚Verordnung (EG) Nr. 1107/96'. Das vorstehend genannte Logo wurde in Übereinstimmung mit dem Gesetz eingetragen.

Um die Echtheit des vorverpackten und portionierten Käses mit der g. U. ‚Taleggio' beim Inverkehrbringen zu gewährleisten, müssen im Interesse des Verbraucherschutzes die Portionierung und die anschließende Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Artikel 3 erfolgen.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Schutzgemeinschaft die Mitglieder, bei denen es sich um Erzeuger handelt, mit Nummern von 1–299 und die Mitglieder, bei denen es sich um Reifungsbetriebe handelt, mit Nummern von 301–499 kennzeichnet."

Verpackung

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe h der geltenden Spezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments.

Der derzeitige Wortlaut

„[...] das Verpackungsunternehmen. Die Verpackung darf nur im Ursprungsgebiet erfolgen, damit das Gebiet auf der Handelsstufe identifiziert werden kann."

wird ersetzt durch

„Artikel 8 – Verpackung und Kennzeichnung

Jeder Käse mit der g. U. ‚Taleggio' muss beim Inverkehrbringen als Ganzes und/oder in Portionen die Bezeichnung ‚Taleggio' tragen. Außerdem muss er das in Abbildung 2 dargestellte Logo tragen, das einen roten Innenrand, einen weißen Zwischenrand und einen grünen Außenrand aufweist. In der Mitte steht in schwarzer Schrift die Abkürzung CTT, darunter kann die Nummer erscheinen, die die Schutzgemeinschaft dem Markeninhaber zugewiesen hat. Das Logo kann auch in einer einzigen Farbe gedruckt werden.

Abbildung 2

Auf dieses Logo muss ein Hinweis auf die Verordnung über die Eintragung der g. U. ‚Taleggio' folgen, und zwar die ‚Verordnung (EG) Nr. 1107/96'. Das vorstehend genannte Logo wurde in Übereinstimmung mit dem Gesetz eingetragen.

Um die Echtheit des vorverpackten und portionierten Käses mit der g. U. ‚Taleggio' beim Inverkehrbringen zu gewährleisten, müssen im Interesse des Verbraucherschutzes die Portionierung und die anschließende Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Artikel 3 erfolgen.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Schutzgemeinschaft die Mitglieder, bei denen es sich um Erzeuger handelt, mit Nummern von 1–299 und die Mitglieder, bei denen es sich um Reifungsbetriebe handelt, mit Nummern von 301–499 kennzeichnet."

Begründung

Der erste Teil, der sich auf das Markenzeichen bezieht, wurde im Interesse größerer Klarheit neu formuliert.

Die bei der Eintragung der g. U. genehmigten Regeln der geltenden Spezifikation für die Portionierung bleiben unverändert.

Um die Echtheit des vorverpackten und portionierten Käses mit der g. U. „Taleggio" beim Inverkehrbringen zu gewährleisten, müssen im Interesse des Verbraucherschutzes die Portionierung und die anschließende Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Auf diese Weise soll die Echtheit der g. U. „Taleggio" gewährleistet werden, da durch die Portionierung und die anschließende Verpackung die auf dem ganzen Käse angebrachte Kennzeichnung, die ihn als g. U. „Taleggio" ausweist, nicht mehr sichtbar ist.

Es wurde beschlossen, den Teil über die Verpackung von ganzen Käselaiben und die Bezugnahme auf den Einzelhandel (Portionierung für Kunden) zu streichen, da diese bereits durch verbindliche Vorschriften geregelt sind und es sich um Tätigkeiten handelt, die der Kontrolle durch die Schutzgemeinschaft unterliegen und nicht in der Produktspezifikation enthalten sind.

Folgender Satz wurde gestrichen: „Neben den Mitgliedern dürfen auch die bei der Schutzgemeinschaft eingetragenen zugelassenen Verpackungsbetriebe den Käse mit der g. U. ‚Taleggio' verpacken. Sind sie jedoch außerhalb des Ursprungsgebiets angesiedelt, dürfen sie nur ganze ‚Taleggio'-Käselaibe verpacken."

Sonstiges

Verweise auf Rechtsvorschriften über die Eintragung

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a der Spezifikation, der in der neuen Spezifikation zu Artikel 1 sowie als Punkt 3.2 in das Einzige Dokument eingefügt wird.

Der derzeitige Wortlaut

„Der Name des Lebensmittels, für das die Ursprungsbezeichnung gilt, lautet ‚Taleggio'. Er wurde durch die Präsidialverordnung vom 15. September 1988 anerkannt."

wird ersetzt durch

„Artikel 1 – Name

Der Name ‚Taleggio' (g. U.) wird nur einem weichen, rohen Tafelkäse verliehen, der ausschließlich aus roher oder pasteurisierter Kuhvollmilch hergestellt wird und die in dieser Produktspezifikation festgelegten Bedingungen und Anforderungen erfüllt."

Begründung

Durch die neue Formulierung können veraltete Verweise auf Rechtsvorschriften gestrichen werden. Darüber hinaus wurde die Beschreibung des Erzeugnisses „Taleggio", die derzeit in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b enthalten ist, hinzugefügt und ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Milch roh oder pasteurisiert sein kann, wie bereits in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e der geltenden Spezifikation angegeben.

Kontrollen

Die Änderung betrifft Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe i der geltenden Spezifikation

Der Artikel über die Kontrollen wurde im Einklang mit den Bestimmungen der Artikel 36 und 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 umgeschrieben und neu formuliert.

Der Artikel über die Kontrollen ist nachfolgend aufgeführt:

„Artikel 7 – Kontrollen

Gemäß den Bestimmungen der Artikel 36 und 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wird die Einhaltung der Produktspezifikation von der zugelassenen Kontrollstelle vor dem Inverkehrbringen des Erzeugnisses überprüft.

Die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation für die g. U. ‚Taleggio' wird von der Certiprodop S.r.l. durchgeführt. – Gesellschaftssitz: Via del Macello 26, Crema – Verwaltungssitz: Via del commercio 29, 26013 Crema (CR) – Telefon: 0373/259662 – Telefax: 0373/253530 – E-Mail: info@certiprodop.it".

EINZIGES DOKUMENT

„Taleggio"

EU-Nr.: PDO-IT-0025-AM01 – 3. August 2020

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

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Taleggio"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.3. Käse

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

Die Bezeichnung „Taleggio“ (g. U.) wird ausschließlich einem weichen Tafelkäse aus Rohmilch zuerkannt, der ausschließlich aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch von Kühen aus dem geografischen Ursprungsgebiet, Labferment, Salz und Milchfermenten hergestellt wird und die nachstehend aufgeführten Bedingungen und Anforderungen erfüllt.

Der Käse mit der g. U. „Taleggio“ muss folgende Merkmale aufweisen:

Form: ein rechteckiger Block mit flachen Seiten und einem geraden Rand.

Größe: Breite der flachen Seiten von 18–22 cm, Randhöhe von 4–7 cm mit leichten Abweichungen je nach technischen Produktionsbedingungen.

Gewicht: liegt zwischen 1,5 und 2,5 kg, gemessen am Ende der Mindestreifezeit von 35 Tagen.

Für die Höhe des Randes ist eine Abweichung von ±10 % der Höchst- und Mindestwerte zulässig.

Rinde: dünn mit weicher Textur und natürlicher rosa Farbe (L ≤ 77 a/b ≥ 0,2 auf dem Tristimulus-Farbmessgerät) mit charakteristischer Mikroflora. Die Rinde darf ausschließlich mit Wasser und Salz behandelt werden.

Teig: glatte Textur mit nur wenigen winzigen, unregelmäßig verteilten Augen. Der Käse ist im Allgemeinen fest, aber in dem Teil, der unmittelbar unter der Rinde liegt, weicher.

Farbe des Teigs: weiß bis strohfarben.

Geschmack: Charakteristisch, süß und aromatisch mit ausgewogenem Geschmack; am Gaumen sind Noten von Milch und ein Nachgeschmack von Trüffel zu schmecken.

Chemische Eigenschaften: Mindestgehalt an Fett in der Trockenmasse von 48 %; Mindest-Trockenmassegehalt von 46 %; Höchstfeuchtigkeitsgehalt von 54 %; höchstens 14 mg Furosin pro 100 g Eiweiß.

Das Erzeugnis darf nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn es tiefgekühlt ist oder zuvor tiefgekühlt wurde.

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

Jährlich müssen mindestens 50 % der Trockenmasse im Futter der Kühe aus dem Ursprungsgebiet stammen. Das Viehfutter besteht aus Getreide, Trocken- und Grünfutter sowie Silage. Es kann mit Kraftfutter und/oder Presskuchen ergänzt werden. Mineralstoff- und Vitaminzusätze sind zulässig.

Für eine wirtschaftliche Betriebsführung ist es von entscheidender Bedeutung, dass die Betriebe in der Lage sind, so viel Futter wie möglich aus dem eigenen Betrieb zu beziehen; aufgrund der zunehmend unvorhersehbaren klimatischen Bedingungen (starke Regenfälle, die die Aussaat verzögern oder verhindern, wechseln sich mit extremen Dürreperioden ab, die die Ernten verringern) schwankte das Produktionsniveau in den letzten Jahren jedoch stark und war angesichts der genetischen Hochwertigkeit der Tiere und der relativ hohen Anforderungen an deren Ernährung oft niedriger als erwartet. Daher sollte gewährleistet sein, dass mindestens 50 % der Trockenmasse im Futter für die Rinder aus dem Ursprungsgebiet stammen; dies ist eine reine Vorsichtsmaßnahme und entspricht den Vorschriften.

Dieser Prozentsatz garantiert, dass der Zusammenhang zwischen der Ernährung der Rinder und den Eigenschaften der Milch, die sie für die Herstellung von „Taleggio“ geeignet machen, erhalten bleibt. Dies ermöglicht es ferner, die Mikroflora des Pansens der Tiere mit wertvollen genetischen Eigenschaften zu erhalten, was sich auf die Qualität des Rohmaterials auswirkt.

Der Käse mit der g. U. „Taleggio“ wird aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch, Labferment, Salz und Milchfermenten hergestellt.

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

Alle Phasen des Herstellungsprozesses, von der Aufzucht der Rinder über das Melken und die Käseherstellung bis hin zur Reifung, müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Um die Echtheit des vorverpackten und portionierten Käses mit der g. U. „Taleggio“ beim Inverkehrbringen zu gewährleisten, müssen im Interesse des Verbraucherschutzes die Portionierung und die anschließende Verpackung in dem in Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet erfolgen.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Schutzgemeinschaft die Mitglieder, bei denen es sich um Erzeuger handelt, mit Nummern von 1–299 und die Mitglieder, bei denen es sich um Reifungsbetriebe handelt, mit Nummern von 301–499 kennzeichnet.

Dies ist notwendig, weil die Kennzeichnung, die einen ganzen Käse als Erzeugnis mit der g. U. „Taleggio“ ausweist, auf dem portionierten Käse verloren geht oder nicht sichtbar ist, sodass der Ursprung des vorverpackten Produkts garantiert werden muss.

Portionierter Käse mit der g. U. „Taleggio“ darf außerhalb des Ursprungsgebiets nur im Einzelhandel und auf Wunsch des Verbrauchers (portionsweise) verpackt werden; ferner dürfen Käseportionen auch im Einzelhandel zum Direktverkauf (zum Mitnehmen) verpackt werden.

Um die Echtheit des vorverpackten und portionierten Käses mit der g. U. „Taleggio“ beim Inverkehrbringen zu gewährleisten, müssen im Interesse des Verbraucherschutzes die Portionierung und die anschließende Verpackung in dem geografischen Gebiet erfolgen.

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

Beim Inverkehrbringen muss der ganze Käse mit der g. U. „Taleggio“ eine Ursprungsbezeichnung tragen.

Das Logo der g. U. „Taleggio“ wird nach dem zweiten Wenden des Käses und vor dem Salzen auf einer flachen Seite des Käses eingeprägt, damit das Zeichen auch im reifen Zustand des Käses und damit bei der Freigabe zum Verzehr deutlich sichtbar ist.

Der Stempel ist aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt und besteht aus vier Kreisen, die in einem Quadrat angeordnet sind. Die Kreise enthalten die folgenden Buchstaben und Zahlen (Abbildung 1):

den Buchstaben T im 1. Kreis (oben links);

den Buchstaben T im 2. Kreis (oben rechts);

den Buchstaben T im 3. Kreis (unten rechts);

die Identifikationsnummer der Molkerei, die den „Taleggio“ herstellt, im 4. Kreis (unten links).

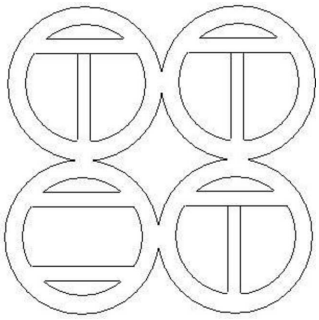

Abbildung 1

Jeder Käse mit der g. U. „Taleggio“ muss beim Inverkehrbringen als Ganzes und/oder in Portionen die Bezeichnung „Taleggio“ tragen.

Außerdem muss er das in Abbildung 2 dargestellte Logo tragen, das einen roten Innenrand, einen weißen Zwischenrand und einen grünen Außenrand aufweist. In der Mitte steht in schwarzer Schrift die Abkürzung CTT, darunter kann die Nummer erscheinen, die die Schutzgemeinschaft dem Markeninhaber zugewiesen hat. Das Logo kann auch in einer einzigen Farbe gedruckt werden.

Abbildung 2

Auf dieses Logo muss ein Hinweis auf die Verordnung über die Eintragung der g. U. „Taleggio“ folgen, und zwar die „Verordnung (EG) Nr. 1107/96“. Das vorstehend genannte Logo wurde in Übereinstimmung mit dem Gesetz eingetragen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem der Käse mit der g. U. „Taleggio“ hergestellt, gereift und portioniert wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Mailand, Lodi, Monza und Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola und Treviso.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Eigenschaften des „Taleggio“ sind im Wesentlichen auf sein geografisches Umfeld zurückzuführen, da der Käse seine einzigartigen und unnachahmlichen Eigenschaften den menschlichen und natürlichen Faktoren verdankt, die für das Gebiet typisch sind, in dem er hergestellt, verarbeitet und zur Reife gebracht wird.

Der Name „Taleggio“ bezieht sich auf ein bestimmtes geografisches Gebiet in der Lombardei, das sich über die Täler Valsassina und Val Taleggio erstreckt und in dem das gleichnamige Dorf liegt.

Die Herstellung des Käses verbreitete sich in dem in Punkt 4 genannten Gebiet dank der Herdenwanderung, bei der die Tiere und die Landwirte („Bergamini“ [lokale Schäfer]) für den Winter aus den Bergen ins Tal kamen.

Die Faktoren, die den Zusammenhang zwischen der Qualität des Erzeugnisses und dem geografischen Ursprungsgebiet herstellen, hängen weitgehend mit dem Fachwissen und der Käsetradition der Erzeuger, den besonderen Salzungsbedingungen und der Reifungstechnik zusammen; wichtig sind zudem die geografischen Bedingungen des Gebiets, d. h. das Klima, die Futterpflanzen und das vorherrschende Bewässerungssystem.

Klimatische und agrozootechnische Faktoren beeinflussen die erzeugte Milch, die für die jeweilige Art der Käseherstellung und -reifung geeignet ist, sowie die Bildung und Entwicklung der Mikroflora der Milch.

Die Qualität der zu verarbeitenden Milch steht in engem Zusammenhang mit dem Ursprungsgebiet des Erzeugnisses mit dieser g. U., in dem dank eines ausgedehnten Bewässerungssystems reichlich Futtermittel (Heu, Getreide, Eiweiß- und Ölpflanzen usw.) angebaut werden können.

Der Käse wird noch heute ausschließlich aus Milch, Labferment und Salz hergestellt, und es ist nicht erlaubt, die Rinde in irgendeiner Weise zu behandeln oder Zusatzstoffe oder Hilfsmittel jeglicher Art hinzuzufügen, wie es bei der traditionellen Verarbeitung üblich ist. Des Weiteren wird noch immer häufig Holz für den Transport (Kisten) und für die Reifung (Holzbretter) des „Taleggio“ verwendet. Dieses Material ermöglicht es dem Käse zu atmen und die überschüssige Molke abzugeben, sodass er normal reifen kann, so wie es schon vor mehr als tausend Jahren gemacht wurde.

Das traditionelle Wissen der Käser, das über Jahrhunderte weitergegeben wurde, ist unersetzlich: Dieses Fachwissen ist nicht nur in der Phase der Milchverarbeitung, sondern auch in den späteren Phasen entscheidend.

Das Salzen kann trocken und/oder in Salzlake erfolgen; es handelt sich um einen Vorgang, der für die erfolgreiche Erzeugung des „Taleggio“, der in der Regel zentripetal reift, von entscheidender Bedeutung ist.

Die Oberfläche von Taleggio-Käse weist eine gemischte natürliche Mikroflora auf, die ausnahmslos Schizomyceten aus der Familie der *Micrococcaceae* mit *Eumyceten*, darunter *Geotrichum candidum, Mucor racemosus, Penicillium frequentans* und Hefen der Gattungen *Torulaspora* und *Saccharomyces*, vereint.

Die Reifung des Käses ist demnach auf die Aktivität dieser Mikroflora zurückzuführen, die aus der Umwelt stammt, und zwar sowohl bei der Herstellung (Käserei) als auch bei der Reifung (Höhle oder Lagerraum), wodurch der „Taleggio“ seine typischen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften erhält, insbesondere die rosafarbene Rinde, die Textur, die in der Regel fest, aber in dem Teil unmittelbar unter der Rinde weicher ist, und der Geschmack, der unverwechselbar, süß und aromatisch ist, mit einem ausgewogenen Aroma, Noten von Milch und einem Nachgeschmack von Trüffel am Gaumen. In der Reifungsumgebung werden aufgrund der Temperatur und der Feuchtigkeit sowie des Vorhandenseins des Produkts selbst einheimische Mikrobenarten ausgewählt. Der Käse reift zyklisch und entwickelt auf seiner Oberfläche eine Mikroflora, die die folgenden wichtigen Funktionen erfüllt:

a) verleiht der Rinde Textur, die sich durch den natürlichen Härteprozess des Käses bei Kontakt mit der Luft gebildet hat, wodurch ein „Filz“ entsteht, der mit dem Teig verbunden ist *(Geotrichum* und Hefen);

b) erzeugt dank der *Mikrokokken* die charakteristische rosige Farbe;

c) fördert die Proteolyse, wofür vor allem die Gattungen *Penicillium* und *Mucor* sowie in geringerem Maße auch Hefen und *Micrococcaceae* verantwortlich sind;

d) fördert die Lipolyse, vor allem durch die Aktivität der Gattung *Geotrichum* und der Hefen, neben *Penicillium* und *Mucor*.

Diese komplexe Enzymaktivität der Mikroflora der Rinde ist auf den zentripetalen Reifungsprozess zurückzuführen, d. h. von außen nach innen.

Auch die anderen Verarbeitungsschritte, von den verwendeten Zutaten (Milch, Labferment und Kulturen) über die Temperatur und Feuchtigkeit bis hin zum Salzen und der „Salinatura“ (Waschen mit Wasser und Salz), tragen zum Charakter des „Taleggio“ bei.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet abgerufen werden: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

bzw.

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U.-/g. g. A.-/g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

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

Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE