

Amtsblatt der Europäischen Union

C 175



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang
29. April 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 175/01	Mitteilung der Kommission — Genehmigung des Inhalts des Entwurfs einer Verordnung der Kommission zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 717/2014 hinsichtlich ihrer Geltungsdauer und der kumulierten Höchstbeträge der De-minimis-Beihilfen	1
2022/C 175/02	Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9938 — KINGSPAN GROUP / TRIMO) ⁽¹⁾	5

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 175/03	Euro-Wechselkurs — 28. April 2022	6
---------------	---	---

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Agentur der Europäischen Union für justizielle Zusammenarbeit in Strafsachen

2022/C 175/04	Bekanntmachung zur Änderung der Bekanntmachung über die Stellenausschreibung der Verwaltungsdirektorin/des Verwaltungsdirektors von Eurojust (Besoldungsgruppe AD 14) — Den Haag (Niederlande) — 22/EJ/05 (ABl. C 129 vom 22.3.2022)	7
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 175/05	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments	8
2022/C 175/06	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments	13

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

MITTEILUNG DER KOMMISSION

**Genehmigung des Inhalts des Entwurfs einer Verordnung der Kommission zur Änderung der
Verordnung (EU) Nr. 717/2014 hinsichtlich ihrer Geltungsdauer und der kumulierten Höchstbeträge
der De-minimis-Beihilfen**

(2022/C 175/01)

Die Kommission hat am 17. Dezember 2021 den Inhalt des Entwurfs einer Verordnung der Kommission zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 717/2014 hinsichtlich ihrer Geltungsdauer und der kumulierten Höchstbeträge der De-minimis-Beihilfen genehmigt.

Der Verordnungsentwurf ist dieser Mitteilung als Anhang beigefügt. Die entsprechende öffentliche Konsultation wird im Januar 2022 unter folgender Adresse eingeleitet:

<http://ec.europa.eu/competition/consultations/open.html>

ANHANG

ENTWURF VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION**vom ...**

zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 717/2014 hinsichtlich ihrer Geltungsdauer und der kumulierten Höchstbeträge der De-minimis-Beihilfen

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 108 Absatz 4,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2015/1588 des Rates vom 13. Juli 2015 über die Anwendung der Artikel 107 und 108 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union auf bestimmte Gruppen horizontaler Beihilfen ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 1,

nach Anhörung des Beratenden Ausschusses für staatliche Beihilfen,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 29. April 2019 leitete die Kommission eine Bewertung der Leistung der sektorbezogenen Instrumente für staatliche Beihilfen im Fischerei- und Aquakultursektor seit ihrer Annahme im Zeitraum 2014-2015, einschließlich der Verordnung (EU) Nr. 717/2014 der Kommission, ein, um sie für den Zeitraum 2023-2027 zu ändern oder aufzuheben. Die vorläufigen Ergebnisse dieser Bewertung haben gezeigt, dass die Verordnung (EU) Nr. 717/2014 nach wie vor ein relevantes, effizientes und wirksames Instrument ist, insbesondere um es den Mitgliedstaaten zu ermöglichen, kurzfristige negative Auswirkungen infolge unerwarteter Ereignisse, die die Wirtschaftsleistung leistungsfähiger Unternehmen beeinträchtigen und Arbeitsplätze gefährden könnten, zeitnah anzugehen ⁽²⁾. Die Verordnung (EU) Nr. 717/2014 sollte jedoch kohärent und mit anderen Vorschriften zur Bewertung staatlicher Beihilfen im Fischerei- und Aquakultursektor konsistent sein, insbesondere mit der Verordnung (EU) 2021/1139 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾.
- (2) Mit der Verordnung (EU) 2020/2008 der Kommission ⁽⁴⁾ wurde die Geltungsdauer der Verordnung (EU) Nr. 717/2014 bis zum 31. Dezember 2022 verlängert, um sicherzustellen, dass die Mitgliedstaaten bis zum Erlass der Verordnung (EU) 2021/1139 weiterhin kleine Beihilfebeträge gewähren können.
- (3) Die kumulierten Höchstbeträge der De-minimis-Beihilfen, die den im Fischerei- und Aquakultursektor tätigen Unternehmen pro Mitgliedstaat über einen Zeitraum von drei Wirtschaftsjahren gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 717/2014 gewährt werden, sollten anhand aktuellerer sektoraler Daten aktualisiert werden. Insbesondere sollten die kumulierten Höchstbeträge auf dem Dreijahresdurchschnitt des Jahresumsatzes aus Fang-, Verarbeitungs- und Aquakulturtätigkeiten in den einzelnen Mitgliedstaaten basieren, der sich durch Ausklammerung der höchsten und niedrigsten Werte über einen Fünfjahreszeitraum, d. h. 2014-2018, ergibt.
- (4) Um sicherzustellen, dass die Mitgliedstaaten weiterhin kleine Beihilfebeträge gemäß der Verordnung (EU) Nr. 717/2014 gewähren können, und um Kontinuität und Rechtssicherheit zu gewährleisten, ist es angezeigt, die Verordnung (EU) Nr. 717/2014 gemäß Artikel 1 des vorliegenden Rechtsakts in einer Reihe von Punkten anzupassen, um den rechtlichen und wirtschaftlichen Entwicklungen im Fischerei- und Aquakultursektor Rechnung zu tragen und ihre Geltungsdauer bis zum 31. Dezember 2027 zu verlängern.
- (5) Die Verordnung (EU) Nr. 717/2014 sollte daher entsprechend geändert werden —

⁽¹⁾ ABl. L 248 vom 24.9.2015, S. 1.

⁽²⁾ [PENDING]

⁽³⁾ Verordnung (EU) 2021/1139 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Juli 2021 über den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds und zur Änderung der Verordnung (EU) 2017/1004 (AbL. L 247 vom 13.7.2021, S. 1).

⁽⁴⁾ Verordnung (EU) 2020/2008 der Kommission vom 8. Dezember 2020 zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 702/2014, (EU) Nr. 717/2014 und (EU) Nr. 1388/2014 hinsichtlich ihrer Geltungsdauer und anderer entsprechender Anpassungen (AbL. L 414 vom 9.12.2020, S. 15).

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EU) Nr. 717/2014 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe h erhält folgende Fassung:

„h) Beihilfen für die vorübergehende oder endgültige Einstellung von Fangtätigkeiten, falls in der Verordnung (EU) 2021/1139 des Europäischen Parlaments und des Rates nicht ausdrücklich vorgesehen (*);

(*) Verordnung (EU) 2021/1139 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Juli 2021 über den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds und zur Änderung der Verordnung (EU) 2017/1004 (ABl. L 247 vom 13.7.2021, S. 1)“;

2. Artikel 8 Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„Sie gilt bis zum 31. Dezember 2027.“;

3. Der Anhang erhält die Fassung des Anhangs dieser Verordnung.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den ...

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG I

Nationale Obergrenze gemäß Artikel 3 Absatz 3

(in EUR)

Mitgliedstaat	Kumulierter Höchstbetrag für De-minimis-Beihilfen im Fischerei- und Aquakultursektor je Mitgliedstaat (¹)
Belgien	24 540 750
Bulgarien	2 172 884
Tschechien	3 842 769
Dänemark	81 833 109
Deutschland	77 196 702
Estland	4 243 567
Irland	26 601 846
Griechenland	28 923 364
Spanien	217 119 657
Frankreich	181 019 480
Kroatien	8 681 955
Italien	118 166 895
Zypern	998 928
Lettland	5 513 209
Litauen	16 035 859
Luxemburg	0
Ungarn	1 259 151
Malta	3 474 898
Niederlande	37 118 541
Österreich	2 986 023
Polen	72 434 934
Portugal	43 197 046
Rumänien	4 237 681
Slowenien	540 764
Slowakei	2 071 578
Finnland	12 384 203
Schweden	20 537 179
Vereinigtes Königreich in Bezug auf Nordirland	4 377 695

(¹) Die kumulierten Höchstbeträge der De-minimis-Beihilfen basieren auf dem Dreijahresdurchschnitt des Jahresumsatzes aus Fang-, Verarbeitungs- und Aquakulturtätigkeiten in den einzelnen Mitgliedstaaten, der sich durch Ausklammerung der höchsten und niedrigsten Werte über einen Fünfjahreszeitraum, d. h. 2014-2018, ergibt.

Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9938 — KINGSPAN GROUP / TRIMO)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 175/02)

Am 3. März 2021 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ („Fusionskontrollverordnung“) die Anmeldung ⁽²⁾ eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Europäischen Kommission eingegangen.

Am 12. April 2021 beschloss die Kommission, das Verfahren nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Fusionskontrollverordnung einzuleiten ⁽³⁾. Am 21. April 2022 unterrichtete der Anmelder die Kommission über die Rücknahme der Anmeldung und machte glaubhaft, dass der Zusammenschluss aufgegeben wurde.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

⁽²⁾ ABl. C 82 vom 11.3.2021, S. 12.

⁽³⁾ ABl. C 133 vom 16.4.2021, S. 2.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

28. April 2022

(2022/C 175/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0485	CAD	Kanadischer Dollar	1,3498
JPY	Japanischer Yen	137,13	HKD	Hongkong-Dollar	8,2267
DKK	Dänische Krone	7,4421	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6221
GBP	Pfund Sterling	0,84350	SGD	Singapur-Dollar	1,4556
SEK	Schwedische Krone	10,3594	KRW	Südkoreanischer Won	1 337,82
CHF	Schweizer Franken	1,0216	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,7472
ISK	Isländische Krone	137,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9381
NOK	Norwegische Krone	9,8990	HRK	Kroatische Kuna	7,5703
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 222,05
CZK	Tschechische Krone	24,526	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5741
HUF	Ungarischer Forint	377,06	PHP	Philippinischer Peso	54,845
PLN	Polnischer Zloty	4,6891	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9479	THB	Thailändischer Baht	36,152
TRY	Türkische Lira	15,5362	BRL	Brasilianischer Real	5,2465
AUD	Australischer Dollar	1,4814	MXN	Mexikanischer Peso	21,4531
			INR	Indische Rupie	80,3670

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

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

AGENTUR DER EUROPÄISCHEN UNION FÜR JUSTIZIELLE ZUSAMMENARBEIT IN STRAFSACHEN

Bekanntmachung zur Änderung der Bekanntmachung über die Stellenausschreibung der Verwaltungsdirektorin/des Verwaltungsdirektors von Eurojust (Besoldungsgruppe AD 14) — Den Haag (Niederlande) — 22/EJ/05

(Amtsblatt der Europäischen Union C 129 vom 22. März 2022)

(2022/C 175/04)

Seite 17, letzter Absatz:

Anstatt: „Der Anmeldeschluss für die Bewerbung ist der **28 April 2022** (Mitternacht MEZ).“

muss es heißen: „Der Anmeldeschluss für die Bewerbung ist der **10. Mai 2022** (Mitternacht MEZ).“

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments

(2022/C 175/05)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Bulot de la Baie de Granville“

EU-Nr.: PGI-FR-02319-AM01 – 30.12.2021

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

1. Name(n)

Bulot de la Baie de Granville

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Bei „Bulot de la Baie de Granville“ handelt es sich um ein Weichtier (Meeresschnecke) der Art *Buccinum undatum* (Wellhornschncke). „Bulot de la Baie de Granville“ wird ganz, im Gehäuse

— lebend oder

— frisch gekocht, pasteurisiert oder gefroren verkauft.

„Bulot de la Baie de Granville“ kann während des Kochens aromatisiert werden.

Das oft gelbliche Gehäuse kann auch – je nach Algenbesatz der Oberfläche – eine weiße bis dunkelbraune bzw. grünlichweiße bis dunkelgrüne Farbe aufweisen. Gelegentlich ist das Gehäuse rötlich gesprenkelt, was auf das Vorhandensein von Mikroalgen zurückzuführen ist. Der elfenbein- bis cremeweiße Fuß ist von kleinen schwarzen Streifen und Flecken durchsetzt.

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Die Größe bemisst sich als Länge des Gehäuses von der Spitze bis zum Siphonalkanal. „Bulot de la Baie de Granville“ ist zwischen 47 mm und 70 mm groß. In einer Partie dürfen jedoch bis zu 8 % der Tiere eine Größe von weniger als 47 mm und bis zu 15 % der Tiere eine Größe von über 70 mm Länge aufweisen.

Da die Schnecken erst ab einem bestimmten Alter die erforderliche Größe erreichen, ist das Gehäuse oft von Meeresorganismen wie Balaniden, Würmern oder Pantoffelschnecken, sogenannten Epibionten, bewachsen. Der Anteil der Tiere mit Epibiontenbesatz ist in den Partien, die mit der g. g. A. „Bulot de la Baie de Granville“ in Verkehr gebracht werden, auf 25 % begrenzt. Dieser Anteil wird ermittelt, indem die Tiere mit erheblichem Besatz berücksichtigt werden; dieses Kriterium wird mithilfe von Referenzfotos überprüft.

Der Geruch von „Bulot de la Baie de Granville“ ist von Jod, Salzwasser und Algen geprägt. Nach dem Kochen hat das Fleisch von „Bulot de la Baie de Granville“ eine zarte Konsistenz, einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und schmeckt nach Jod, Meer und Haselnüssen. Durch das Vorhandensein kleiner Sedimentpartikel oder Muschelschalenreste kann sich das Fleisch leicht körnig anfühlen. Es ist frei von Schlammgeruch oder -geschmack.

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*

„Bulot de la Baie de Granville“ wird im geografischen Gebiet gefischt und angelandet.

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*

Jede Verpackung von „Bulot de la Baie de Granville“ mit der g. g. A. ist wie folgt gekennzeichnet:

- mit dem Namen „Bulot de la Baie de Granville“ in deutlicher, gut lesbarer und unverwischbarer Schrift, wobei die Buchstaben in Höhe und Breite größer sind als die Buchstaben der anderen Angaben auf dem Etikett;
- mit dem Zeichen der g. g. A. der Europäischen Union in der Nähe der Verkehrsbezeichnung.

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

Das geografische Gebiet von „Bulot de la Baie de Granville“ ist festgelegt durch:

- ein Fanggebiet im Meer und
- ein Anlandegebiet.

Fanggebiet:

„Bulot de la Baie de Granville“ wird westlich der Halbinsel Cotentin in dem Küstengebiet gefischt, das von der Landspitze bei Goury im Norden bis zur Landspitze bei Champeaux im Süden reicht. Die Meeresschnecken werden innerhalb eines 30 Seemeilen breiten Küstenstreifens ab den Anlandestellen gefischt.

Anlandegebiet:

Das Anlandegebiet umfasst alle Küstengemeinden zwischen der Landspitze bei Goury im Norden und der Landspitze bei Champeaux im Süden. Es setzt sich aus den folgenden Gemeinden des Departements Manche zusammen:

Vollständige Gemeinden:

Agon-Coutainville; Annoville; Barneville-Carteret; Baubigny; Blainville-sur-Mer; Bréhal; Bretteville-sur-Ay; Bréville-sur-Mer; Briqueville-sur-Mer; Carolles; Champeaux; Coudeville-sur-Mer; Créances; Donville-les-Bains; Flamanville; Geffosses; Granville; Hauteville-sur-Mer; La Haye; Héauville; Heugueville-sur-Sienne; Jullouville; Lessay; Lingreville; Les Moitiers-d'Allonne; Montmartin-sur-Mer; Orval sur Sienne; Les Pieux; Pirou; Port-Bail-sur-Mer; Regnéville-sur-Mer; Le Rozel; Saint-Georges-de-la-Rivière; Saint-Germain-sur-Ay; Saint-Jean-de-la-Rivière; Saint-Pair-sur-Mer; Siouville-Hague; Surtainville; Tourville-sur-Sienne; Tréauville.

Teil einer Gemeinde: Le Hague und Gouville-sur-Mer.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Bucht von Granville zeichnet sich durch einen starken Tidenhub (durchschnittliche Amplitude: 10,5 m) und bei Ebbe durch einen starken Tidenfall aus. Da durch die Gezeiten große Wassermassen bewegt werden, können bei Granville Strömungsgeschwindigkeiten von bis zu 2 Knoten auftreten.

Die Stärke der Strömungen bewirkt eine starke Verteilung der Wassersäulen; zudem werden die Wassermassen auch in der Senkrechten ständig durchmischt (keine Schichtenbildung).

Das starke Umwälzen der Wassermassen durch die Gezeitenströmungen und die Dünung haben zur Folge, dass die jahreszeitlich bedingten Temperaturschwankungen auf etwa 10 °C begrenzt bleiben. Die Durchschnittstemperatur liegt bei 17 °C im Sommer und bei 8 °C im Winter.

Die starken Strömungen und der große Tidenhub bewirken eine ständige Zufuhr von Wassermassen aus der hohen See, wodurch eine hervorragende Wasserqualität und eine kühle Wassertemperatur sichergestellt werden.

Die Bucht von Granville weist einen gleichmäßigen Meeresboden auf; eine Gewässertiefe von mehr als 50 m wird erst in einer Entfernung von 30 Seemeilen ab den Häfen der Küste von West-Cotentin erreicht.

Dieses Gebiet ist reich an Muschelschalenresten; schlammartige (also feine) Sedimente kommen kaum vor.

An der Westküste der Halbinsel Cotentin herrscht gemäßigtes Meeresklima (11,4 °C im Jahresdurchschnitt), das in hohem Maße von den feuchten und kühlen atlantischen Luftströmungen bestimmt ist.

Eine Besonderheit des Gebiets ist die Form der Küste, an der Westwinde vorherrschen, und die hauptsächlich – außer an der Nord- und Südspitze – eine weitgehend sandige Beschaffenheit aufweist, was es erschwert, Fischereifahrzeugen Schutz zu bieten oder sie zu Wasser zu lassen. Die zwangsläufige Verteilung der Schiffe, die auf „Bulot de la Baie de Granville“ fischen, über das gesamte Küstengebiet und diese Umgebungsbedingungen bewirken Folgendes:

- Zahlreiche Schiffsrampen und Anlandestellen sind über das Küstengebiet verteilt,
- die Fischereifahrzeuge sind von geringer Größe (weniger als 12 m lang), wodurch sie leichter aus dem Wasser geholt werden bzw. trockenfallen können.

Meeresschnecken sind ein traditionelles Nahrungsmittel der Bevölkerung an der Küste der Normandie. Früher wurden sie entsprechend dem Gezeitenwechsel von Hand oder mit dem Rechen geerntet (A. Locard, Manuel Pratique d'Ostréiculture (Handbuch der Austernzucht), 1900, und L. Joubin Études sur les Gisements de Coquilles Comestibles des Côtes de France – La presqu'île du Cotentin (Studien über Vorkommen essbarer Schalentiere an der französischen Küste – die Halbinsel Cotentin); Bulletin de l'Institut Océanographique, 1911). Meeresschnecken waren Nahrungsmittel, wurden aber auch als Köder genutzt, der an der Angel befestigt wurde, um edlere Fische wie Kabeljau zu fangen.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts konnten bei der handwerklichen Fischerei mit der Reuse, dem Schleppnetz oder der Dredge, die im Gebiet von Granville weit verbreitet waren, als Beifang auch Meeresschnecken gefangen werden, die eine interessante Ergänzung der angelandeten Fänge darstellten.

Ab Mitte des 20. Jahrhunderts wurden gezielte Verfahren entwickelt. J. Le Dantec berichtet im Jahr 1947 über den gezielten Fang von Meeresschnecken, „die auf Dory-Booten mit Reusen in Küstennähe gefangen werden“ (Revue officielle des travaux des pêches maritimes 1947-1949 — Tome XV.FASC. 1-4 Nr. 54-60).

Der Aufschwung der gewerblichen Fischerei auf „Bulot de la Baie de Granville“ erfolgte in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts durch das Aufkommen von Fanggerät, mit dem größere Mengen gefischt werden konnten. Damit wurde diese Fischerei zu einer professionellen, spezialisierten und rentablen Tätigkeit. Hierbei kommen als spezielle Fanggeräte z. B. Reusen und gelochte Transportkästen zum Einsatz.

Schon 1985 wurden für die in der Bucht von Granville gefangenen Meeresschnecken Bestimmungen zur Bestandsbewirtschaftung (z. B. Größe der Schiffe, Art der Fanggeräte, Fangkalender) eingeführt, um die Bestände und den handwerklichen Charakter der Reusenfischerei zu erhalten.

Besonderheit des Erzeugnisses

Bei „Bulot de la Baie de Granville“ handelt es sich um eine Meeresschnecke der Art *Buccinum undatum* (Wellhornschncke). Sie ist wie folgt gekennzeichnet:

- durch die Aufmachung: ganz, in der Schale;
- die Frische;

- die Größe: zwischen 47 mm und 70 mm; wobei in einer Partie jedoch bis zu 8 % der Tiere eine Größe von weniger als 47 mm und bis zu 15 % der Tiere eine Größe von über 70 mm Länge aufweisen dürfen;
- beim Verzehr: geringer oder kein Sedimentgehalt, Geschmack nach Meer, Jod, Algen und Haselnüssen, frei von Schlammgeruch oder -geschmack.

Ursächlicher Zusammenhang

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und „Bulot de la Baie de Granville“ beruht auf der hohen Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses.

In erster Linie ist die Qualität auf das Zusammenwirken des geografischen Gebiets mit dem Know-how der Fischer zurückzuführen.

Die natürlichen Bedingungen in der Bucht von Granville (Beschaffenheit des Meeresbodens, starker Tidenhub sowie Wasserqualität und -temperatur) begünstigen die Entwicklung der Art *Buccinum undatum*, die in kalten Meeren lebt.

Die Fischer haben ihre Verfahren an die Merkmale des Gebiets angepasst. Wegen des starken Tidenhubs können die Häfen nur bei Flut angefahren werden. Die halbtäglichen Tiden bestimmen die Abfahrts- und Rückkehrzeiten der Fischer: Eine Fangreise kann maximal 16 Stunden dauern.

Der Vorzug von „Bulot de la Baie de Granville“ liegt in der Frische, die durch die kurze Fangdauer sichergestellt wird, aber auch darin, dass die Tiere am Leben gehalten werden und bestimmte organoleptische Merkmale aufweisen, was auf Folgendes zurückzuführen ist:

- die sogenannte sanfte Fischerei mit der Reuse, wodurch Stress wie z. B. die Beschädigung des Gehäuses oder Vermischung mit Meeressediment vermieden wird, sodass die Tiere unverletzt und lebend an Bord geholt werden;
- die Auswahl der Fanggebiete sowie das Sortieren und Reinigen durch die Fischer, wodurch Reste von Ködern und Sedimenten entfernt werden;
- die lokale, gleichmäßige und ausgewogene Bewirtschaftung des Fanggebiets, wodurch der Umfang der Tätigkeit verhältnismäßig gering und stabil gehalten wird;
- die Lagerung der gelochten Kisten, durch die die Meeresschnecken am Leben gehalten und nicht beschädigt werden, bis sie lebend in Verkehr gebracht oder gekocht werden.

Auch das gemäßigte Klima trägt dazu bei, dass die lebenden Meeresschnecken nach dem Fangen ohne Zufügen von Eis bis zur Anlandung in einem guten Zustand bleiben.

Zudem begünstigt auch die Beschaffenheit der Sedimentböden den guten Geschmack von „Bulot de la Baie de Granville“, denn Schlamm- und Sedimente, die bekanntermaßen die organoleptischen Eigenschaften der Meeresschnecke (dunkle Außenseite, Schlammgeruch und -geschmack) beeinträchtigen, sind kaum vorhanden.

Die Bucht von Granville genießt seit Jahrzehnten bei der lokalen Bevölkerung ein hohes Ansehen, das seit den 1980er-Jahren durch den Aufschwung der gewerblichen Fischerei noch gestiegen ist, und hat sich inzwischen zum französischen Zentrum der Fischerei auf Meeresschnecken und des Inverkehrbringens in der traditionellen Form, also ganz, entwickelt.

Mit der aufkommenden Beliebtheit von Meeresfrüchteplatten und dem Verkauf des gekochten Produkts hat die Vermarktung von „Bulot de la Baie de Granville“ dazu beigetragen, dass der Konsum von Meeresschnecken im ganzen Land zugenommen hat und das Ansehen von Granville gestiegen ist. Ein Beleg für das Ansehen von „Bulot de la Baie de Granville“ bei Kennern ist der Ursprung des französischen Worts „bulot“ selbst. So lautete in den 1990er-Jahren die offizielle Handelsbezeichnung der Meeresschnecke „buccin“, das Produkt war aber unter dem Namen „bulot“, einem Wort normannischen Ursprungs, besser bekannt. Die Verwendung dieses Wortes hat sich mit zunehmender Vermarktung immer mehr durchgesetzt, sodass die Wörter „bulot“ und „buccin“ gleichermaßen zu offiziellen Bezeichnungen wurden. Der vollständige Name „Bulot de la Baie de Granville“ wurde anschließend im Handel verwendet, um die Verbraucherinnen und Verbraucher zu informieren und Meeresschnecken aus der Bucht von Granville aufzuwerten.

Dank der Publikums- und Fernsehpressen hat „Bulot de la Baie de Granville“ einen Ruf erlangt, der über Fachkreise und die Region hinausreicht. Zu erwähnen ist z. B. die Sendung „Thalassa“, die diesem Fischereizweig im Mai 1996 einen Bericht mit dem Titel „Bulotier à Granville, Reportage sur une pêche un peu spéciale: la pêche aux bulots à Granville“ („Bulot“-Fischer in Granville, Bericht über eine ganz besondere Fischerei – die „Bulot“-Fischerei in Granville) gewidmet hat.

Mittlerweile ist der Ursprung „Baie de Granville“ eine echte Garantie für Qualität, wie in der Monatszeitschrift „Terra Eco“ vom Februar 2013 zu lesen war, in der über den Konsum von „Bulot de la Baie de Granville“ in Frankreich und Europa berichtet wurde. So heißt es darin: *„Bulot de Granville‘ – berühmt wegen der Frische und des Aromas ohne schlammigen Nachgeschmack – wird in alle Gebiete Frankreichs und in die europäischen Nachbarländer geliefert.“*

Die schönste Anmerkung zu „Bulot de la Baie de Granville“ stammt von dem berühmten Sternekoch Guy Martin, der 2014 in der Sendung „Epicerie Fine“ („Feinkost“) des französischen Fernsehkanals TV5 Monde über Schalentiere aus der Normandie Folgendes erklärte: *„Meeresschnecken findet man überall, aber man sollte ‚Bulot de la Baie de Granville‘ wählen, weil diese Meeresschnecken für eine Region, ein Know-how und, so würde ich sagen, für ein einzigartiges Land- und Meeresgebiet stehen...“*

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-757e6893-2c06-411d-ad49-3c0dcc5363a5

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments

(2022/C 175/06)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Sainte-Maure de Touraine“

EU-Nr.: PDO-FR-0133-AM04 – 17.12.2021

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

1. Name

„Sainte-Maure de Touraine“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 – Käse

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

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

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

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

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

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

Der Mindestgehalt an Fett in der Trockenmasse beträgt 45 %.

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

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

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

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

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

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Die jährliche Futtermittel-Gesamtration beläuft sich pro Milchziege auf mindestens 550 kg Trockenmasse. Das Futter stammt ausschließlich aus dem geografischen Gebiet. Die Futtermittel werden als Frischfutter, fermentiert oder als Heu verabreicht. Die Jahresmenge fermentierter Futtermittel ist auf 355 kg Trockenmasse pro Ziege beschränkt. Pro Tag und Milchziege darf sie 1 kg nicht übersteigen. Die fermentierten Futtermittel werden mit Heu, Grünfütterung oder in Verbindung mit dem Weidegang ausgegeben.

Eine Positivliste führt die zulässigen Futtermittel auf.

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

Die zulässigen Ergänzungsfuttermittel werden in einer Positivliste aufgeführt.

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

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

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

—

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

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

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

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

Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen im geografischen Gebiet, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2021 umfasst:

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

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

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

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

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des „Institut national de l'origine et de la qualité“ (INAQ) eingesehen werden.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0044ace0-9759-4aae-a3cf-fe706eac1395

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE