

Amtsblatt der Europäischen Union

C 78



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

2. März 2023

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 78/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11018 — COMPAGNIA SIDERURGICA ITALIANA / STEELAG DEUTSCHLAND) ⁽¹⁾	1
2023/C 78/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10991 — GIP / KKR / VODAFONE / VANTAGE TOWERS) ⁽¹⁾	2
2023/C 78/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11042 — BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWER) ⁽¹⁾	3
2023/C 78/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV) ⁽¹⁾	4

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 78/05	Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. März 2023: 2,50 % — Euro-Wechselkurs	5
2023/C 78/06	Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind (Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006) ⁽¹⁾	6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

EFTA-Überwachungsbehörde

2023/C 78/07	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	7
2023/C 78/08	Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über die bei Rückforderungsentscheidungen angewandten Zinssätze sowie die Referenz- und Abzinsungssätze für die EFTA-Staaten ab dem 1. Dezember 2022 — Veröffentlicht im Einklang mit den Vorschriften über die Referenz- und Abzinsungssätze in Teil VII der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen und Artikel 10 der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 195/04/COL vom 14. Juli 2004	9

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 78/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	10
2023/C 78/10	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	12

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 78/11	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	14
2023/C 78/12	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	31

⁽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.11018 — COMPAGNIA SIDERURGICA ITALIANA / STEELAG DEUTSCHLAND)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 78/01)

Am 20. Februar 2023 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 32023M11018 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.10991 — GIP / KKR / VODAFONE / VANTAGE TOWERS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 78/02)

Am 22. Februar 2023 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 32023M10991 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.11042 — BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWER)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 78/03)

Am 23. Februar 2023 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 32023M11042 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.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 78/04)

Am 27. Februar 2023 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 32023M10993 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

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾

am 1. März 2023: 2,50 %

Euro-Wechselkurs ⁽²⁾

1. März 2023

(2023/C 78/05)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0684	CAD	Kanadischer Dollar	1,4531
JPY	Japanischer Yen	144,82	HKD	Hongkong-Dollar	8,3866
DKK	Dänische Krone	7,4431	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7048
GBP	Pfund Sterling	0,88574	SGD	Singapur-Dollar	1,4316
SEK	Schwedische Krone	11,1000	KRW	Südkoreanischer Won	1 389,03
CHF	Schweizer Franken	0,9997	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,3769
ISK	Isländische Krone	151,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3349
NOK	Norwegische Krone	11,0365	IDR	Indonesische Rupiah	16 273,43
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7784
CZK	Tschechische Krone	23,426	PHP	Philippinischer Peso	58,762
HUF	Ungarischer Forint	373,58	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,6745	THB	Thailändischer Baht	37,063
RON	Rumänischer Leu	4,9174	BRL	Brasilianischer Real	5,5535
TRY	Türkische Lira	20,1798	MXN	Mexikanischer Peso	19,4883
AUD	Australischer Dollar	1,5776	INR	Indische Rupie	88,0848

⁽¹⁾ Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.⁽²⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 78/06)

Beschluss zur Erteilung einer Zulassung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2023) 1180	23. Februar 2023	4-(1,1,3,3-Tetraethylbutyl)phenol, ethoxyliert („4-tert-OPnEO“) EG-Nr.: -; CAS-Nr.: -	Wallac Mustionkatu 20750 Finnland	REACH/23/5/0	Formulierung von 4-tert-OPnEO (als Triton X-100) zur Verwendung im Assay-Puffer für das GSP@ Neonatal GALT-Kit, das bei der semiquantitativen Bestimmung von Galactose-1-phosphat uridyl transferase (GALT)-Enzymaktivität eingesetzt wird	4. Januar 2026	Gemäß Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen der Verwendung des Stoffs die Risiken für die menschliche Gesundheit und die Umwelt, und es sind keine geeigneten Alternativen verfügbar.
				REACH/23/5/1	Im Assay-Puffer für das GSP@ Neonatal GALT-Kit, das bei der semiquantitativen Bestimmung von Galactose-1-phosphat-uridyl-transferase-(GALT)-Enzymaktivität eingesetzt wird		

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: [Authorisation \(europa.eu\)](http://authorisation.europa.eu).

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2023/C 78/07)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	7. November 2022
Nummer der Beihilfesache	89494
Nummer der Entscheidung	199/22/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	Befristeter Krisenrahmen: Garantieregelung für Unternehmen, die von dem starken Anstieg der Strompreise besonders betroffen sind
Rechtsgrundlage	Entscheidung des Parlaments vom 27. Oktober 2022 zur Genehmigung der Maßnahme und ihrer Mittelausstattung gemäß Innst. 34 S (2022–2023), auf der Grundlage des Vorschlags der Regierung in Prop. 142 S (2021-2022) sowie der Verordnung des Ministeriums für Handel, Industrie und Fischerei an Export Finance Norway
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Unternehmen, die ihre Stromkosten unter normalen Marktbedingungen decken könnten und Kredite erhalten würden, jedoch besonders vom starken Anstieg der Strompreise betroffen und dadurch mit einem akuten Liquiditätsbedarf konfrontiert sind, sollen Liquidität beschaffen können.
Form der Beihilfe	Garantien
Mittelausstattung	1 Mrd. NOK
Beihilfeintensität	Die Garantien dürfen maximal 90 % des niedrigeren der beiden nachstehenden Werte erreichen: i) 15 % des durchschnittlichen Jahresumsatzes in den letzten drei abgeschlossenen Rechnungszeiträumen bzw. ii) 50 % der Energiekosten in den zwölf Monaten vor dem Monat der Antragstellung.
Laufzeit	8. November 2022 bis 31. März 2023
Wirtschaftszweige	Die Regelung ist nicht auf bestimmte Sektoren beschränkt. Kreditinstitute und andere Finanzinstitute können jedoch nicht gefördert werden.

Name und Anschrift der
Bewilligungsbehörde

Eksfin – Export Finance Norway
Postanschrift:
PB 1763 Vika
N-0122 Oslo
NORWAY

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>.

Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über die bei Rückforderungsentscheidungen angewandten Zinssätze sowie die Referenz- und Abzinsungssätze für die EFTA-Staaten ab dem 1. Dezember 2022

Veröffentlicht im Einklang mit den Vorschriften über die Referenz- und Abzinsungssätze in Teil VII der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen und Artikel 10 der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 195/04/COL vom 14. Juli 2004 ⁽¹⁾

(2023/C 78/08)

Die Basissätze werden im Einklang mit dem Kapitel über die Methode für die Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze der Leitlinien der Überwachungsbehörde für staatliche Beihilfen in der Fassung der Entscheidung der Überwachungsbehörde Nr. 788/08/COL vom 17. Dezember 2008 berechnet. Die anwendbaren Referenzsätze werden gemäß den Leitlinien für staatliche Beihilfen aus dem Basissatz zuzüglich angemessener Margen berechnet.

Es wurden folgende Basissätze festgesetzt:

	Island	Liechtenstein	Norwegen
1.12.2022–	6,13	- 0,45	2,81

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 25.5.2006, S. 37, und EWR-Beilage Nr. 26 vom 25.5.2006, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 78/09)

1. Am 22. Februar 2023 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:

- Polski Koncern Naftowy Orlen S.A. („ORLEN“, Polen), eine börsennotierte Aktiengesellschaft ⁽²⁾,
- Synthos Green Energy S.A. („SGE“, Polen), letztlich kontrolliert von der MS Galleon GmbH,
- Orlen Synthos Green Energy sp. z o.o. („OSGE“, Polen), gemeinsam kontrolliert von ORLEN und SGE.

Orlen und SGE üben die gemeinsame Kontrolle über OSGE aus, das bisher kein Vollfunktionsgemeinschaftsunternehmen ist. Mit der Umgestaltung des bisherigen Geschäftsmodells von OSGE durch Ausweitung und Beschleunigung seiner Tätigkeiten wird OSGE zu einem Vollfunktionsgemeinschaftsunternehmen. Die Umwandlung von OSGE in ein Vollfunktionsgemeinschaftsunternehmen kommt einem Zusammenschluss im Sinne von Artikel 3 Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung gleich.

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines Beschlusses der OSGE-Hauptversammlung, der die Umgestaltung des Geschäftsplans von OSGE sowie die Ausweitung und Beschleunigung seiner Tätigkeiten regelt.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ORLEN ist eine Raffinerie und Tankstellenkette.
- SGE entwickelt emissionsfreie Energielösungen.

3. OSGE ist in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Entwicklung und Bereitstellung von (Klein-) Kernkraftwerken mit modularer Klein- und Mikro-Reaktortechnologie („SMR-“ und „MMR“-Technologie), Erkundung möglicher Reaktorstandorte und, nach Inbetriebnahme der Kernkraftwerke, Vermarktung von SMR/MMR-Strom in Polen. Kerngeschäft von OSGE wird die Stromerzeugung und Stromversorgung in Polen sein.

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

⁽²⁾ 35,66 % der ORLEN-Aktien werden vom Schatzamt der Republik Polen gehalten. Die anderen Hauptaktionäre sind Nationale-Niederlande OFE (7,31 %) und Aviva OFE Aviva Santander (5,43 %).

4. 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 ^(?) infrage.

5. 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.10933 – ORLEN / SGE / OSGE

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

^(?) ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 78/10)

1. Am 23. Februar 2023 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:

- Berkshire Partners LLC („Berkshire“, USA),
- GTCR, LLC („GTCR“, USA),
- Point Broadband Holdings, LLC („Point Broadband“, USA), kontrolliert von GTCR.

Berkshire und GTCR werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Point Broadband übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Berkshire ist eine Vermögensverwaltungsgesellschaft mit Sitz in Boston, USA, die in Wachstumsunternehmen mit guten Marktchancen in unterschiedlichen Wirtschaftszweigen (u. a. Technik und Kommunikation, Konsumgüter, Gesundheit und Unternehmensdienstleistungen) investiert.
- GTCR ist eine Vermögensverwaltungsgesellschaft mit Sitz in den USA, deren Schwerpunkt auf Investitionen in Wachstum in einer großen Bandbreite von Wirtschaftszweigen (u. a. Finanzdienstleistungen, Technik, Medien und Telekommunikation, Gesundheit sowie Unternehmensdienstleistungen) liegt.
- Point Broadband bietet Hochgeschwindigkeitsdatendienstleistungen über Glasfaserkabel einschließlich Netzanschluss für Privatkunden und Geschäftskunden in ländlichen und unterversorgten Gebieten in den USA an.

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.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND

⁽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 oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

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

(2023/C 78/11)

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

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

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Riviera Ligure“

EU-Nr.: PDO-IT-1540-AM03 – 4.6.2021

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure [Vereinigung zum Schutz des nativen Olivenöls extra mit der g. U. „Riviera Ligure“], Via T. Schiva 29, 18100 Imperia, Italia; Tel.: +39 0183767924, Fax: +39 0183769039, E-Mail: info@oliorivieraligure.it.

Die Vereinigung zum Schutz des nativen Olivenöls mit der g. U. „Riviera Ligure“ setzt sich aus Erzeugern von Olivenöl mit der g. U. „Riviera Ligure“ zusammen. Sie ist nach Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Abfüllung

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses, für das der Name gilt

Verwendung des Namens „Riviera Ligure“

Änderung betreffend Artikel 1 der Produktspezifikation, Nummer 4.2 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments

- Der bisher in der Produktspezifikation verwendete Begriff „denominazione di origine controllata“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) wurde durchgehend durch „denominazione d'origine protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) ersetzt.
- Mit der Einführung der Möglichkeit, für die gesamte Olivenölproduktion in dem abgegrenzten geografischen Gebiet die einheitliche Bezeichnung „Riviera Ligure“ zu verwenden, entfällt die Verpflichtung zur Verwendung zusätzlicher geografischer Angaben.
- Der Name der geografischen Angabe wurde berichtigt, da er in diesem Artikel einen Fehler enthielt.

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

„Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit einer der folgenden zusätzlichen geografischen Angaben: ‚Riviera dei Fiori‘, ‚Riviera del Ponente Savonese‘ und ‚Riviera del Levante‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das die in dieser Produktspezifikation festgelegten Bedingungen und Anforderungen erfüllt.“

erhält folgende Fassung:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ ist nativem Olivenöl extra vorbehalten, das die in dieser Produktspezifikation festgelegten Bedingungen und Anforderungen erfüllt.“

Die Änderung trägt einem dringenden Anliegen der Erzeuger Rechnung. Zum Zeitpunkt der Eintragung der g. U. beschränkte sich der Handel mit Erzeugnissen mit der Bezeichnung „Riviera Ligure“ eher auf lokale Märkte, auf denen die Verwendung zusätzlicher geografischer Angaben von Bedeutung war. Im Zuge des Verkaufs des Erzeugnisses auf größeren Märkten und der im Laufe der Jahre dafür durchgeführten Werbemaßnahmen hat sich gezeigt, dass sich die Verwendung der Bezeichnung „Riviera Ligure“ ohne zusätzliche geografische Angaben wesentlich besser für die Aufmachung des Erzeugnisses und die Absatzförderung eignet. Den Wirtschaftsbeteiligten ist es jedoch freigestellt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen.

Durch die zusätzlichen geografischen Angaben wurde auch die Zahl der für die Bezeichnung „Riviera Ligure“ infrage kommenden Erzeuger beschränkt, da die Einschränkungen im Zusammenhang mit den in den verschiedenen Teilgebieten zu verwendenden Olivensorten die Teilnahme am Kontrollsystem erschwerten. Mit der Möglichkeit, die Bezeichnung „Riviera Ligure“ im gesamten geografischen Gebiet zu verwenden, kann daher die Zahl der Wirtschaftsbeteiligten, die die Ursprungsbezeichnung verwenden dürfen, erhöht werden.

Beschreibung des Erzeugnisses

Änderung betreffend Artikel 7 der Produktspezifikation, Nummer 4.2 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments

- Entsprechend den oben genannten Änderungen wird eine Vereinheitlichung der Merkmale des Olivenöls beim Inverkehrbringen vorgeschlagen.

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

- „1. Das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ und der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera dei Fiori‘ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

Farbe: gelb bis grüngelb

Deskriptoren für die sensorische Prüfung (COI/T.20/Dok. Nr. 22):

Fehlermedian bei der sensorischen Prüfung = 0

fruchtig: Medianwert ≥ 3

scharf: Medianwert ≤ 2

bitter: Medianwert ≤ 2

süß: Medianwert ≥ 4

Maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl: ≤ 17 meq O₂/kg

K232 $\leq 2,3$

K270 $\leq 0,16$

2. Das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ und der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera del Ponente Savonese‘ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

Farbe: gelbgrün bis gelb

Deskriptoren für die sensorische Prüfung (COI/T.20/Dok. Nr. 22):

Fehlermedian bei der sensorischen Prüfung = 0

fruchtig: Medianwert ≥ 3

scharf: Medianwert $\leq 2,5$

bitter: Medianwert $\leq 2,5$

süß: Medianwert ≥ 4

Maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl: ≤ 17 meq O₂/kg

K232 $\leq 2,3$

K270 $\leq 0,16$

3. Das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ und der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera di Levante‘ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

Farbe: gelb bis grüngelb

Deskriptoren für die sensorische Prüfung (COI/T.20/Dok. Nr. 22):

Fehlermedian bei der sensorischen Prüfung = 0

fruchtig: Medianwert ≥ 3

scharf: Medianwert ≤ 4

bitter: Medianwert ≤ 4

süß: Medianwert ≥ 4

Maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,8 g je 100 g Öl

Peroxidzahl: ≤ 18 meq O₂/kg

K232 $\leq 2,3$

K270 $\leq 0,16$

4. Weitere Eigenschaften, die nicht ausdrücklich angegeben sind, müssen in jedem Fall den geltenden EU-Rechtsvorschriften entsprechen.
5. Die Schutzvereinigung ermittelt in jedem Olivenwirtschaftsjahr eine geeignete Anzahl repräsentativer Stichproben des in Artikel 1 genannten Öls und bewahrt diese unter optimalen Bedingungen auf, um sie bei der Durchführung sensorischer Prüfungen als Referenzstandards zu verwenden.
6. Die formale Kennzeichnung der Öle im Zuge des Abfüllens darf erst nach Abschluss des in dem vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft genehmigten Kontrollplan vorgesehenen Verfahrens erfolgen.“

erhält folgende Fassung:

- „1. Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

Deskriptoren für die organoleptische Prüfung (COI/T.20/Dok. Nr. 22):

Der Fehlermedian bei der organoleptischen Prüfung muss 0 betragen.

fruchtig: Median ≥ 3

scharf: Median ≤ 5

bitter: Median $\leq 4,5$

süß: Median ≥ 2

Maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl: ≤ 17 meq aktiver Sauerstoff je kg

K232 $\leq 2,3$

K270 $\leq 0,16$

2. Weitere Parameter, die nicht ausdrücklich angegeben sind, müssen in jedem Fall den EU-Rechtsvorschriften entsprechen.“

Entsprechend der vorangegangenen Änderung wird eine Vereinheitlichung der Merkmale des Olivenöls beim Inverkehrbringen vorgeschlagen. So können die chemischen, physikalischen und sensorischen Besonderheiten der Öle aus den Erzeugungsgebieten, die den drei zusätzlichen geografischen Angaben entsprechen, berücksichtigt werden, während dem Verbraucher ein für die spezifischen lokalen Attribute repräsentatives Öl angeboten wird und die den letzten Jahren erzielte allgemeine Qualitätsverbesserung kenntlich gemacht wird. Diese Verbesserung kommt in den neuen beschreibenden Parametern zum Ausdruck und ist auf eine Reihe von Faktoren zurückzuführen, die von verstärktem Augenmerk auf die Erntearbeiten – infolge des Trends zu einer früheren Ernte, der zum Teil auf klimatische Veränderungen zurückzuführen ist – bis hin zu technologischen Investitionen in die Ölmühlen und Extraktionsanlagen reichen. Was den maximalen Säuregehalt und die Peroxidzahl anbelangt, so wurde der jeweils strengste Wert der drei Teilgebiete herangezogen, während die K232- und K270-Werte unverändert geblieben sind. Die Erfahrungen der letzten Jahre – gekennzeichnet durch eine frühere Reifung der Oliven und wiederkehrende Dürreperioden, die sich auf die Zusammensetzung des flüchtigen Anteils sowie auf bestimmte morphologische Merkmale der Oliven auswirken – haben gezeigt, dass eine teilweise Änderung der Medianwerte der für die organoleptische Prüfung herangezogenen Deskriptoren erforderlich ist, um die Besonderheiten des Öls mit der g. U. „Riviera Ligure“ besser widerzuspiegeln und gleichzeitig die traditionellen, feinen und aromatischen Eigenschaften zu gewährleisten.

Es wurde beschlossen, den Parameter Farbe zu streichen, da er nicht mehr als Indikator für die Qualität des Öls angesehen wird.

Die Nummern 5 und 6 wurden ebenfalls gestrichen, da sie Teil des Kontrollplans sind.

Infolge dieser Vereinfachung wird Absatz 4 von Artikel 7 zu Absatz 2.

Geografisches Gebiet

Änderung betreffend Artikel 3 der Produktspezifikation, Nummer 4.3 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 4 des Einzigigen Dokuments

- Entsprechend den vorangegangenen Änderungen wird das Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ ohne zusätzliche geografische Angaben ausgewiesen. Es umfasst das Verwaltungsgebiet aller der Gemeinden in der Region Ligurien, die die Erzeugungsgebiete bilden, die den drei zusätzlichen geografischen Angaben entsprechen.

- Was die zusätzlichen geografischen Angaben betrifft, so wurden die Namen einiger Gemeinden korrigiert, weil in der Zwischenzeit eine Namensänderung erfolgt ist oder der bisherige Wortlaut einen Schreibfehler enthielt.
- Einige Gemeinden wurden hinzugefügt, da sie die historischen und agronomischen Anforderungen zur Aufnahme in das Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“, mit oder ohne Verwendung der zusätzlichen geografischen Angabe, erfüllen. Diese Gemeinden waren zum Zeitpunkt der Eintragung der g. U. nicht Teil des abgegrenzten geografischen Gebiets, da die dortige Erzeugung von Öl hauptsächlich für den Eigenverbrauch bestimmt war. In den letzten Jahren durchgeführte Werbeaktionen und Initiativen haben dazu beigetragen, Interesse unter den Erzeugern in diesen Gemeinden zu wecken, die aufgrund der geografischen, historischen und agronomischen Verbundenheit identische Merkmale wie die anderen Gemeinden des Erzeugungsgebiets aufweisen. Dies war vor allem auf die Renaissance des Olivenanbaus dank vieler junger Landwirte zurückzuführen, die ihn jetzt als Erwerbszweig ausüben.

Konkret wurde Folgendes geändert:

- In Bezug auf die zusätzliche geografische Angabe „Riviera dei Fiori“:

Die Schreibfehler enthaltenden Gemeinamen – Costa Rainera, CastelVittorio, Baiardo und Olivetta S. Michele – wurden korrigiert und in Costarainera, Castelvittorio, Bajardo bzw. Olivetta San Michele geändert.

S.Biagio wurde gestrichen, da der korrekte Name der Gemeinde, San Biagio della Cima, bereits aufgeführt war.

Die Namen der ehemaligen Gemeinden Montalto Ligure und Carpasio wurden infolge deren Zusammenlegung in Montalto Carpasio geändert.

- In Bezug auf die zusätzliche geografische Angabe „Riviera del Ponente Savonese“:

Die Schreibfehler enthaltenden Gemeinamen – Castel Bianco, Masino und Vezzi Porzio – wurden korrigiert und in Castelbianco, Nasino bzw. Vezzi Portio geändert.

- In Bezug auf die zusätzliche geografische Angabe „Riviera di Levante“:

Die Schreibfehler enthaltenden Gemeinamen – San Colombano, Certenoli, Borghetto Vara und Santo Stefano Magra – wurden korrigiert und in San Colombano Certenoli, Borghetto di Vara bzw. Santo Stefano di Magra geändert.

Der Name der Gemeinde Ortonovo wurde aufgrund einer Umbenennung zu Luni geändert.

Darüber hinaus wurden folgende Gemeinden hinzugefügt:

Triora (zusätzliche geografische Angabe „Riviera dei Fiori“),

Calizzano und Osiglia (zusätzliche geografische Angabe „Riviera del Ponente Savonese“),

Davagna, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure und Zignago (zusätzliche geografische Angabe „Riviera di Levante“).

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

- „1. Das Erzeugungsgebiet der für die Erzeugung des in Artikel 1 genannten nativen Olivenöls extra verwendeten Oliven umfasst die im Verwaltungsgebiet der Region Ligurien gelegenen Olivenanbauflächen, die dazu geeignet sind, Erzeugnisse mit den in dieser Produktspezifikation festgelegten Qualitätsmerkmalen hervorzubringen. Dieses Gebiet ist auf einer speziellen Karte eingezeichnet.
2. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera dei Fiori‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d’Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, S.Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S.Michele, Rocchetta Nervina, Carpaso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d’Arroschia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte und Mendatica.

3. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera del Ponente Savonese‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Porzio, Stella und Zuccarello.
4. Das Erzeugungsgebiet der Oliven für das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera di Levante‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinzen Genua und La Spezia: Provinz Genua: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano, Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele und Sant'Olcese. Provinz La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio und Riccò del Golfo.“

erhält folgende Fassung:

- „1. Das Gebiet für die Erzeugung von Oliven und die Gewinnung von Öl für natives Olivenöl extra mit der g. U. ‚Riviera Ligure‘ umfasst die Olivenanbauflächen in allen nachstehend in den Nummern 2, 3 und 4 genannten Gemeinden.
2. Das Gebiet für die Erzeugung von Oliven und die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera dei Fiori‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica und Triora.
3. Das Gebiet für die Erzeugung von Oliven und die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera del Ponente Savonese‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano und Osiglia.
4. Das Gebiet für die Erzeugung von Oliven und die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe ‚Riviera di Levante‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinzen Genua und La Spezia: Provinz Genua: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese und Davagna. Provinz La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure und Zignago.“

Ursprungsnachweis

Änderung betreffend Artikel 4 der Produktspezifikation und Nummer 4.4 der Zusammenfassung

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

- Der Punkt „Ursprungsnachweis“, der eine kurze Darstellung der Grundsätze des Kontrollsystems enthält, wurde umformuliert.

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

„Jeder Erzeugungsschritt muss durch Aufzeichnung der eingehenden Produkte (Input) und der erzeugten Produkte (Output) dokumentiert werden. Alle an der Kette Beteiligten sind verpflichtet, die entsprechenden Begleitdokumente für den Transport der einzelnen Oliven- und/oder Ölpartien auszufüllen, die alle für den Ursprungsnachweis des Erzeugnisses erforderlichen Angaben enthalten. Diese Dokumente sind der Kontrollstelle zu übermitteln, die sie bei den Kontrollen zusammen mit den Aufzeichnungen über die zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses durchgeführten Maßnahmen überprüft. Damit und durch die Eintragung der Erzeuger und Abfüllbetriebe in die von der Kontrollstelle zu diesem Zweck geführten Verzeichnisse sowie durch die rechtzeitige Meldung der erzeugten Mengen an die Kontrollstelle wird die Rückverfolgbarkeit und Verfolgung des Erzeugnisses (entlang der gesamten Produktionskette) gewährleistet. Die Olivenbauern mit Olivenhainen, die in das Kontrollsystem einbezogen sind, kennzeichnen die für das Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ bestimmten Oliven und halten sie getrennt, und sie informieren die Stelle während der Saison über die Handhabung des Erzeugnisses und über die Erzeugung. Alle in diese Verzeichnisse eingetragenen Wirtschaftsbeteiligten (natürliche und juristische Personen) werden von der Kontrollstelle nach Maßgabe der Produktspezifikation und des entsprechenden Kontrollplans überprüft.“

erhält folgende Fassung:

1. Jeder Erzeugungsschritt wird durch Aufzeichnung aller in die Herstellung eingehenden Produkte (Input) und aller erzeugten Produkte (Output) dokumentiert. Damit und durch die Eintragung der Olivenhaine, Erzeuger, Verarbeiter, Zwischenhändler und Abfüllbetriebe in von der Kontrollstelle zu diesem Zweck geführte Verzeichnisse wird die Rückverfolgbarkeit und Verfolgung des Erzeugnisses gewährleistet.
2. Alle in diese Verzeichnisse eingetragenen natürlichen und juristischen Personen unterliegen den in der Produktspezifikation und im betreffenden Kontrollplan vorgesehenen Kontrollen durch die Kontrollstelle.“

Erzeugungsverfahren

Olivensorten

Änderung betreffend Artikel 2 der aktuellen Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments über Olivensorten

- Entsprechend der im vorhergehenden Artikel genannten Änderung kann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“, wahlweise ergänzt durch eine der zusätzlichen geografischen Angaben, nun für Öl aus Oliven der aufgeführten Sorten verwendet werden, die im gesamten Erzeugungsgebiet angebaut werden.
- Die Möglichkeit zur Verwendung der Sorte „Frantoio“ wurde eingeführt.

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

1. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘, ergänzt durch die geografische Angabe ‚Riviera dei Fiori‘, darf nur für natives Olivenöl extra verwendet werden, das aus Olivenhainen stammt, in denen die Sorte ‚Taggiasca‘ mindestens 90 % des Bestands ausmacht. Andere im Olivenhain vorkommende Sorten können ebenfalls verwendet werden, sofern ihr Anteil nicht mehr als 10 % beträgt.
2. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘, ergänzt durch die geografische Angabe ‚Riviera del Ponente Savonese‘, darf nur für natives Olivenöl extra verwendet werden, das aus Olivenhainen stammt, in denen die Sorte ‚Taggiasca‘ mindestens 50 % des Bestands ausmacht. Andere im Olivenhain vorkommende Sorten können ebenfalls verwendet werden, sofern ihr Anteil nicht mehr als 50 % beträgt.
3. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘, ergänzt durch die geografische Angabe ‚Riviera di Levante‘, darf nur für natives Olivenöl extra verwendet werden, das aus Olivenhainen stammt, in denen die Sorten ‚Lavagnina‘, ‚Razzola‘, ‚Pignola‘ und/oder lokale autochthone Sorten (allein oder zusammen) mindestens 65 % des Bestands ausmachen. Andere im Olivenhain vorkommende Sorten können ebenfalls verwendet werden, sofern ihr Anteil nicht mehr als 35 % beträgt.“

erhält folgende Fassung:

„Natives Olivenöl extra mit der g. U. ‚Riviera Ligure‘, wahlweise ergänzt durch eine der zusätzlichen geografischen Angaben, muss aus einer oder mehreren der folgenden lokalen Olivensorten (einige der gebräuchlichsten Synonyme sind in Klammern angegeben) gewonnen werden, die in den Olivenhainen des in Artikel 3 genannten Gebiets allein oder zusammen vorkommen: Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (oder Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (oder Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (oder Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (oder Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino und Toso.“

Es wurde festgestellt, dass es in dem Gebiet Sorten gibt, die insbesondere auf die Sorte „Frantoio“ zurückgehen und sich im Laufe der Zeit zu autochthonen Sorten entwickelt haben. Es liegt daher auf der Hand, dass möglichst viele der betroffenen Olivenbauern einbezogen werden müssen. Darüber hinaus haben Laboranalysen ergeben, dass das aus diesen Sorten gewonnene Öl die für das native Olivenöl extra mit der g. U. „Riviera Ligure“ festgelegten Merkmale aufweist.

Die Besonderheit des Erzeugnisses wird durch die Aufhebung der früheren Beschränkung der für die Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit der g. U. „Riviera Ligure“ verwendeten Sorten nicht beeinträchtigt. Dies liegt daran, dass in einem durchschnittlichen Jahr fast das gesamte unter dieser Bezeichnung erzeugte Öl aus der Verarbeitung von Oliven einer einzigen Sorte, „Taggiasca“, stammt. Die unter diesem Namen in den Provinzen Imperia und Savona angebaute Sorte hat sich auch an die spezifischen Gegebenheiten in Ligurien angepasst, und daraus sind Sorten mit anderen Namen, wie „Lavagnina“ in der Provinz Genua und „Razzola“ in der Provinz La Spezia, hervorgegangen. Der bedeutendste Botaniker Italiens, Giorgio Gallesio, stellte bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts fest, dass die in Ligurien angebauten Oliven von einer gemeinsamen Sorte abstammen. Er erbrachte den Nachweis, dass eine einzige Olivenbaumsorte, die er „Gentile“ nannte, nach und nach das gesamte ligurische Gebiet prägte und je nach Anbaugbiet und Anpassung an die dortige Umwelt unter verschiedenen Namen bekannt wurde. Das Öl mit der g. U. „Riviera Ligure“ weist somit einheitliche Merkmale auf, da die Unterschiede zwischen den mit den drei verschiedenen geografischen Angaben bezeichneten Ölen recht gering sind und im Normalfall nur von einem hoch qualifizierten und erfahrenen Prüfer festgestellt werden können.

Anbaubedingungen

Änderung betreffend Artikel 5 der Produktspezifikation und Nummer 4.5 der veröffentlichten Zusammenfassung über die Beschreibung des Anbaugbiets Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

— Entsprechend den vorangegangenen Änderungen wurde die Beschreibung des Anbaugbiets, in dem die geschützte Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“, wahlweise ergänzt durch eine der zusätzlichen geografischen Angaben, verwendet werden darf, umformuliert. Das Anbaugbiet wird nun in einer einzigen Beschreibung kurz und knapp dargestellt, die die verschiedenen Teilgebiete der aktuellen Produktspezifikation abdeckt.

Der derzeitige Wortlaut:

- „3. Geeignet sind die auf Hügeln mit mittlerer oder starker Hangneigung gelegenen, vorzugsweise terrassenförmig angelegten Olivenhaine des in Artikel 3 genannten Gebiets, dessen Böden durch den Zerfall des kalkhaltigen Muttergesteins entstanden sind.
4. Zur Produktion von nativem Olivenöl extra der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera dei Fiori‘ eignen sich die in mehr oder weniger starker Hanglage terrassenförmig angelegten Olivenhaine des in Artikel 3 Absatz 2 beschriebenen Erzeugungsgebiets, dessen Böden im Eozän durch die physikalische Verwitterung des kalkhaltigen Muttergesteins mit nachfolgender Schichtenbildung entstanden sind, was zur Bildung von Böden mit mittlerer Dichte bzw. in den höheren Lagen eher geringerer Dichte geführt hat.
5. Zur Produktion von nativem Olivenöl extra der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera del Ponte Savonese‘ eignen sich die (mit Ausnahme der Ebene von Albenga) in Hanglage terrassenförmig angelegten Olivenhaine des in Artikel 3 Absatz 3 beschriebenen Erzeugungsgebiets mit seinem unter dem Einfluss von Witterung und Wasserläufen aus dem kalkhaltigen Muttergestein entstandenen tiefen Böden mittlerer Dichte, die in höheren Lagen aufgrund des Auftretens von Schiefeln lockerer und durchlässiger sind.

6. Zur Herstellung von nativem Olivenöl extra der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera di Levante‘ eignen sich die in Hanglage terrassenförmig angelegten, durch Trockenmauern gestützten Olivenhaine des in Artikel 3 Absatz 4 beschriebenen Erzeugungsgebiets, dessen Böden im Miozän und im Eozän aus vorwiegend kalkhaltigem Muttergestein (im Landesinneren) bzw. aus schiefrig-sandigem Muttergestein (im Küstenbereich) entstanden sind. Im Landesinneren sind die Böden tonhaltig und von mittlerer Dichte, an der Küste vorwiegend sandig und locker.“

erhält folgende Fassung:

- „3. Für die Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ eignen sich die in überwiegender Hanglage terrassenförmig angelegten Olivenhaine des in Artikel 3 Absätze 2, 3 und 4 beschriebenen Erzeugungsgebiets, dessen Böden durch die Verwitterung des kalkhaltigen oder schiefrig-sandigen Muttergesteins entstanden sind, was zur Bildung von Böden mit mittlerer Dichte bzw. in den höheren Lagen oder in Küstennähe eher geringerer Dichte geführt hat.“

Mit dieser Änderung soll ein rein beschreibender Teil der Produktspezifikation vereinfacht werden. Infolge dieser Änderung wird Artikel 5 Absatz 7 der Produktspezifikation zu Artikel 5 Absatz 4.

Änderung betreffend Artikel 5 Absatz 8 der Produktspezifikation und Nummer 4.5 der veröffentlichten Zusammenfassung über den Höchstertag an Oliven Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

- „8. Der Höchstertag an Oliven in den Olivenhainen, die zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra mit der in Artikel 1 genannten kontrollierten Ursprungsbezeichnung bestimmt sind, darf beim Intensivanbau 7 000 kg/ha nicht überschreiten. Die Ölausbeute darf höchstens 25 % betragen.
9. Der Ertrag muss auch in außergewöhnlich günstigen Jahren durch sorgfältige Auslese innerhalb der oben genannten Grenzen gehalten werden, wobei der Gesamtertrag die oben genannten Höchstgrenzen nicht um mehr als 20 % überschreiten darf.“

erhält folgende Fassung:

- „5. Der Höchstertag an Oliven in den Olivenhainen, die zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra mit der in Artikel 1 genannten geschützten Ursprungsbezeichnung bestimmt sind, darf 9 000 kg/ha nicht überschreiten. Die Ölausbeute darf höchstens 25 % betragen.“

Der Grund für die Änderung ist die zunehmende Spezialisierung der Wirtschaftsbeteiligten, die neben Investitionen in Geräte, die Infrastruktur und Bewässerungssysteme auch ihre technischen und wissenschaftlichen Kenntnisse erweitert haben. Die Erzeugungsverfahren haben sich in den 25 Jahren seit der Eintragung der Bezeichnung verbessert. Die Bewirtschaftung der Olivenhaine durch die Erzeuger erfolgt jetzt mit größerer Sorgfalt und Kompetenz. Die zentralen Faktoren waren insbesondere: besser organisierter Baumschnitt, auch jeweils zum richtigen Zeitpunkt, unter Beachtung der traditionellen Techniken des Gebiets, gezielte Düngung, einschließlich Blattdüngung und die Anwendung modernster und nachhaltiger Pflanzenschutzstrategien. Immer mehr Olivenerzeugungsbetriebe haben diese Techniken übernommen, auch dank des durch den Bekanntheitsgrad der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ entstandenen Qualitätsschubs. In diesem Bereich haben auch andere, inzwischen etablierte Faktoren eine Rolle gespielt, angefangen beim Einsatz effizienterer Geräte zur Erleichterung der manuellen Ernte, z. B. Baumschüttler, bis hin zur weitverbreiteten Einrichtung von Notbewässerungssystemen zur Milderung extremer Dürreperioden.

Außerdem wurde Artikel 5 Absatz 9 der Produktspezifikation über Mehrerträge in außergewöhnlich günstigen Jahren gestrichen. Ausschlaggebend für diese Streichung waren die wiederholten Erfahrungen der letzten Jahre, dass die Bestimmung aufgrund der extremen Variabilität der klimatischen Bedingungen zwischen den einzelnen Gebieten und den daraus resultierenden Unterschieden in der Produktion zwischen den Kleinstgebieten innerhalb des Erzeugungsgebiets nur schwer anwendbar ist.

Änderung betreffend Artikel 6 der Produktspezifikation Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

- Die Beschreibung des Gebiets für die Ölgewinnung bei Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung ohne eine geografische Angabe wurde hinzugefügt.

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

- „1. Das Gebiet für die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera dei Fiori‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der in Artikel 3 Absatz 2 genannten Gemeinden.
2. Das Gebiet für die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera del Ponente Savonese‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der in Artikel 3 Absatz 3 genannten Gemeinden.
3. Das Gebiet für die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera di Levante‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der in Artikel 3 Absatz 4 genannten Gemeinden.“

erhält folgende Fassung:

- „1. Das Gebiet für die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ ohne Verwendung einer der drei zusätzlichen geografischen Angaben umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet aller Gemeinden des Erzeugungsgebiets, das durch die Kombination der Gebiete gebildet wird, die den drei zusätzlichen geografischen Angaben entsprechen.
2. Das Gebiet für die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera dei Fiori‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der in Artikel 3 Absatz 2 genannten Gemeinden.
3. Das Gebiet für die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera del Ponente Savonese‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der in Artikel 3 Absatz 3 genannten Gemeinden.
4. Das Gebiet für die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ in Verbindung mit der geografischen Angabe ‚Riviera di Levante‘ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der in Artikel 3 Absatz 4 genannten Gemeinden.“

Es wurde die Möglichkeit aufgenommen, bei Verwendung von keiner der drei zusätzlichen geografischen Angaben die Ölgewinnung in einer beliebigen Gemeinde des Erzeugungsgebiets durchzuführen, das die Gebiete umfasst, denen die drei zusätzlichen geografischen Angaben entsprechen. Dies steht im Einklang mit der Streichung der verpflichtenden Angabe der Teilgebiete und ermöglicht den Kleinerzeugern, die über keine eigene Ölgewinnungsanlage verfügen, die in Bezug auf Kosten und Leistungsangebot besten externen Anlagen in Anspruch zu nehmen, ohne an die Anlagen in ihrem Teilgebiet gebunden zu sein. Die Absätze 4 und 5 des Artikels 6 der Produktspezifikation wurden in Absatz 5 bzw. 6 unnummeriert.

Zusammenhang mit dem Gebiet

Änderung betreffend Artikel 8 der Produktspezifikation, Nummer 4.6 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 5 des Einzigen Dokuments

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

„Die Eigenschaften des Erzeugnisses sind den besonderen Klima- und Bodenbedingungen zu verdanken. Die Umweltfaktoren und die für die Region typischen Olivensorten verleihen dem ligurischen Olivenöl seinen besonderen Charakter.

Diese Faktoren – für Ligurien spezifische Sorten und die lokale Umgebung, d. h. das Zusammenspiel von klimatischen und geografischen Gegebenheiten – tragen zusammen mit der gestaffelten Reifung der Oliven zum Profil des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ bei, das einen zwischen süß und leicht fruchtig liegenden ausgewogenen Geschmack aufweist.

Weitere Faktoren, die den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Erzeugungsgebiet belegen, sind die für Ligurien spezifischen Olivensorten und der gegenüber anderen italienischen Oliven besonders hohe Ölsäuregehalt, der eng mit den Sorten, dem lokalen Klima und den Anbau- und Erntetechniken zusammenhängt und auch von der Topografie des Gebiets beeinflusst wird.

Die Einführung des Olivenbaums und seine Verbreitung in der Region werden historisch den Benediktinermönchen zugeschrieben, die im Hochmittelalter die örtlichen Sorten selektierten und durch Unterweisung im Terrassenanbau mit Errichtung von Trockenmauern die Anbautechniken verbesserten. Der Handel mit dem Öl der ligurischen Küste ist durch Verwaltungsdokumente über die Lebensmittelversorgung der Stadt Genua aus der Zeit der genuesischen Republik belegt: Im Jahr 1593 wurde ein Ölamt eingerichtet, das für die gerechte Verteilung dieses bedeutenden Wirtschaftsguts sorgte, indem es die Erzeuger entlang der ligurischen Küste dazu verpflichtete, einen Teil ihres Öls zu einem festgelegten Preis zu liefern.

Dokumenten aus dem siebzehnten Jahrhundert zufolge wurde das Olivenöl von der ligurischen Küste auch ins Herzogtum Mailand und an den Fürsten von Savoyen geliefert.

Die spezifischen Fachkenntnisse der ligurischen Bauern in der Ölerzeugung konsolidierten sich im achtzehnten Jahrhundert und führten vor allem im westlichen Bereich der Region zu einem blühenden Handel mit dem örtlichen Olivenöl. Wie aus Handbüchern der Lebensmittelherstellung hervorgeht, waren der Ruf und die Eigenschaften des ligurischen Olivenöls gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts auch im Ausland sehr verbreitet. In dieser Zeit kam die Bezeichnung ‚Riviera Ligure‘ auf, da Ligurien unter die Herrschaft des Hauses Savoyen fiel und die Riviera di Genova in Riviera Ligure umbenannt wurde, unterteilt in einen westlichen Teil (ponente) und einen östlichen Teil (levante), was die zentrale Position der Stadt Genua unterstrich. Unmittelbar nach der Vereinigung Italiens, als Ligurien die heutige geografische Ausdehnung erreichte (ohne das Gebiet von Nizza), etablierte sich der Begriff ‚Riviera‘ als gängige Bezeichnung für die Olivenöle der Region.“

erhält folgende Fassung:

„Die besonderen Merkmale des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ beruhen auf den speziellen Boden- und Klimabedingungen des Gebiets.

Ligurien, mit seiner nach Süden geöffneten Bogenform, liegt eingezwängt zwischen einer Bergkette, die es vor den Winden und der Kälte des Nordens schützt, und dem Meer, das – vor allem in Bezug auf Temperatur und Feuchtigkeit – für günstige klimatische Bedingungen sorgt. Das mediterrane Klima in Verbindung mit der größtenteils durch Hanglagen mit mittelschweren Böden gekennzeichneten Bodenbeschaffenheit hat für optimale Wachstumsbedingungen für Olivenbäume gesorgt, die sich fast über das gesamte Gebiet bis zu einer Höhe von etwa 800 m über dem Meeresspiegel erstrecken, wenn auch hauptsächlich entlang des westlichen Küstenstreifens, der Riviera di Ponente.

Der menschliche Faktor hat einen wichtigen Beitrag zur Schaffung günstiger Bedingungen für den Olivenanbau in Ligurien geleistet, insbesondere durch die in intensiver Handarbeit angelegten Terrassen, die durch Trockenmauern gestützt sind, die die Erosion verhindern und für die Belüftung und Entwässerung der Böden sorgen. Diese über Jahrhunderte hinweg durchgeführten Arbeiten hatten vor allem Einfluss auf die Anbauflächen und haben zur internationalen Einzigartigkeit der ligurischen Landschaft beigetragen. Auch die ligurischen Olivenanbaumethoden beruhen auf jahrhundertelanger Erfahrung. Diese Methoden reichen von der Art des Baumschnitts, der traditionell das natürliche Höhenwachstum des Baumes fördert und aufgrund der Flächenknappheit auch mit sehr engen Pflanzabständen einhergehen kann, bis hin zur Praxis der gestaffelten Ernte, bei der die Einbringung über einen längeren Zeitraum erfolgt und die Oliven erst gepflückt werden, wenn sie den idealen Reifegrad erreicht haben.

Die Einführung des Olivenbaums in Ligurien wird historisch den Benediktinermönchen (9. Jahrhundert) zugeschrieben. Die ursprüngliche Sorte erhielt den Namen ‚Taggiasca‘ nach Taggia, einem Handelshafen, von dem aus die Oliven versandt und vertrieben wurden.

Der bedeutendste Botaniker Italiens, Giorgio Gallesio, stellte bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts fest, dass die in Ligurien angebauten Oliven von einer gemeinsamen Sorte abstammen. Er erbrachte den Nachweis, dass eine einzige Olivenbaumsorte nach und nach das gesamte Gebiet prägte und je nach Anbauggebiet unter verschiedenen Namen bekannt wurde (Pomona Italiana, 1817). Auch Forschungsarbeiten aus jüngerer Zeit haben bestätigt, dass der Olivenanbau in Ligurien hauptsächlich auf der historischen Sorte ‚Taggiasca‘ basiert, die unter diesem Namen in den Provinzen Imperia und Savona noch immer angebaut wird, sowie den daraus hervorgegangenen Sorten, die unter den Namen ‚Lavagnina‘ in der Provinz Genua und ‚Razzola‘ in der Provinz La Spezia bekannt sind. Alle ursprünglichen Klone haben sich im Laufe der Jahre vollständig an die jeweilige Umgebung, in der sie heimisch geworden sind, angepasst, was zu geringfügigen, nur lokal feststellbaren Unterschieden geführt hat (Le varietà di olivo liguri [Olivenbaumarten in Ligurien], Roberto Barichello et al., Region Ligurien, 2017).

Das Öl mit der g. U. ‚Riviera Ligure‘ wird von den Verbrauchern aufgrund seiner Ausgewogenheit, seines hohen Ölsäuregehalts und seines besonderen, leicht süßlichen Geschmacks sehr geschätzt. All diese besonderen Merkmale sind auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse im Ursprungsgebiet zurückzuführen. Ein ‚ausgewogenes‘ Erzeugnis, insbesondere mit einer geschmacklichen Ausgewogenheit zwischen Bitterkeit und/oder Schärfe auf der einen und Fruchtigkeit auf der anderen Seite, ist das Ergebnis günstiger Boden- und Klimabedingungen und der Wahl des richtigen Erntezeitpunkts dank gestaffelter Ernte, bei der die Oliven erst gepflückt werden, wenn sie den idealen Reifegrad erreicht haben. Der hohe Ölsäuregehalt ist vor allem auf das Vorherrschen der Sorte ‚Taggiasca‘ und anderer genetisch eng mit ihr verbundener Sorten zurückzuführen. Die besonders ‚milde‘ Note, die von vielen Verbrauchern geschätzt wird, ist darauf zurückzuführen, dass die Ernte in der Regel bis spät in die Saison hinein verlängert wird, was in den anderen italienischen Regionen nicht der Fall ist. Nicht zuletzt stehen die besonderen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. U. ‚Riviera Ligure‘ auch im Zusammenhang mit der in Ligurien seit Jahrhunderten gepflegten Leidenschaft für die Erzeugung von und den Handel mit Olivenöl. Diese Leidenschaft kommt sowohl bei der Pflege der Flächen als auch beim Know-how zum Ausdruck, das sowohl bei der Bewirtschaftung der Olivenhaine als auch in den Verarbeitungsbetrieben zu finden ist, deren hohe Zahl ein deutliches Zeichen für eine weitverbreitete Professionalität ist.“

Der Inhalt des Abschnitts über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet stammt aus einer Zeit vor über 25 Jahren und entspricht nicht mehr den heutigen Kriterien für die Abfassung einer Produktspezifikation bzw. eines Einzigen Dokuments. Daher wurde eine teilweise Überarbeitung des Textes vorgeschlagen. Im neuen Wortlaut werden insbesondere die Gründe für die Besonderheit der umweltbezogenen Merkmale deutlicher erläutert. Diese wurden in der bisherigen Fassung nur gestreift. Auch im Einklang mit den Vorschriften der Verordnung (EU) 2021/2117 über die Bodenbewirtschaftung und Landschaftspflege wurden menschliche Einflüsse stärker in den Vordergrund gerückt. Die Geschichtsdaten wurden auf das Wesentliche reduziert und es wurde die Tatsache erläutert, dass der Olivenanbau in Ligurien im Allgemeinen auf eine gemeinsame Sorte zurückgeht und sich die ursprünglichen Klone im Laufe der Zeit an die jeweilige lokale Mikroumgebung angepasst haben. Schließlich wurden die besonderen Merkmale des nativen Olivenöls extra mit der g. U. „Riviera Ligure“ und die menschlichen und natürlichen Einflüsse darauf näher erläutert.

Kennzeichnung

Mit der Aufnahme eines Satzes wird die fakultative Verwendung zusätzlicher geografischer Angaben ermöglicht. Der Wortlaut von Artikel 9 wurde daher unter Berücksichtigung der bereits erwähnten Punkte überarbeitet.

Neuer Wortlaut:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ kann durch eine der folgenden zusätzlichen geografischen Angaben, gemäß der Abgrenzung in Artikel 3, ergänzt werden: ‚Riviera dei Fiori‘, ‚Riviera del Ponente Savonese‘ oder ‚Riviera di Levante‘.

Die für die zusätzlichen geografischen Angaben ‚Riviera dei Fiori‘, ‚Riviera del Ponente Savonese‘ und ‚Riviera di Levante‘ verwendeten Schriftzeichen dürfen nicht größer sein als die für die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘.“

Änderung betreffend Artikel 9 Absatz 1 der Produktspezifikation, Nummer 4.8 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments über die auf dem Etikett aufzuführenden Angaben

Der folgende Wortlaut wurde hinzugefügt:

„Das Attribut ‚süß‘ darf auf dem Etikett nur angegeben werden, wenn der Median des Attributs ‚bitter‘ und der Median des Attributs ‚scharf‘ ≤ 2 sind.“

Mit diesem Zusatz wird einer zweifachen Forderung der überwiegenden Mehrheit der Unternehmen nachgekommen, nämlich den Nachweis erbringen zu können, dass ihr Öl eine von einem bedeutenden Segment des traditionellen Marktes hoch geschätzte Eigenschaft aufweist, und gleichzeitig den Verbrauchern Informationen zur Verfügung zu stellen, die nicht im Widerspruch zu den Angaben für andere Öle auf dem Markt stehen.

Änderung betreffend Artikel 9 Absatz 2 der Produktspezifikation, Nummer 4.8 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments über die auf dem Etikett aufzuführenden Angaben

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

„2. Gestattet ist die wahrheitsgemäße Verwendung von Namen, Firmennamen und privaten Markenzeichen, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und den Verbraucher nicht irreführen.“

erhält folgende Fassung:

„2. Gestattet ist die wahrheitsgemäße Verwendung von Namen, Firmennamen und privaten Markenzeichen, sofern sie den Verbraucher nicht irreführen.“

Die Möglichkeit, im Interesse der Verbraucher neben der Bezeichnung weitere Informationen anzugeben, wird in dem Artikel deutlicher herausgestellt. Die bisherige Formulierung hat im Laufe der Jahre zu einigen Auslegungsproblemen bei den Kontrollen geführt.

Änderung betreffend Artikel 9 Absatz 3 der aktuellen Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments über zusätzliche Angaben zur Kennzeichnung

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

„Die Angabe von landwirtschaftlichen Betrieben und Landgütern sowie deren Lage ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus der Ernte der Olivenhaine des betreffenden Betriebs stammt und die Ölgewinnung und Abfüllung in dem in Artikel 3 und Artikel 5 Absatz 1 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgt sind.“

erhält folgende Fassung:

„Die Angabe von landwirtschaftlichen Betrieben und Landgütern sowie deren Lage als Teil der Kennzeichnung ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus der Ernte der Olivenhaine des betreffenden landwirtschaftlichen Betriebs oder Landguts stammt.“

Im Interesse der Verbraucher wurde in dem Absatz klargestellt, dass es sich bei den betreffenden Betrieben um landwirtschaftliche Betriebe handeln muss, und die Möglichkeit, zusätzliche Angaben zur geografischen Lage der Betriebe anzuführen, wurde knapp und transparent formuliert. Die bisherige Formulierung hat im Laufe der Jahre zu einigen Auslegungsproblemen bei den Kontrollen geführt.

Darüber hinaus wurde ein neuer Absatz aufgenommen, mit dem die Möglichkeit geschaffen wird, die verwendete(n) Sorte(n) auf dem Etikett anzugeben.

Der neue Absatz lautet wie folgt:

„Die Angabe der für die Erzeugung von Öl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ verwendeten Sorten auf dem Etikett ist zulässig, sofern rückverfolgbar ist, dass das Erzeugnis von diesen Sorten stammt. Wenn es sich um sortenreines Öl handelt, kann dies mit der Angabe der verwendeten Sorte auf dem Etikett angeführt werden, sofern, auch in diesem Fall, rückverfolgbar ist, dass das Erzeugnis von dieser Sorte stammt. Die Angabe der verwendeten Sorten oder der Einzelsorte auf dem Etikett darf nicht in größerer Schrift als die für die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ erfolgen.“

Die Änderung ist darin begründet, dass den Verbrauchern entsprechend den Marktanforderungen wichtige Informationen über die für das Erzeugnis mit der g. U. verwendeten Olivensorten bereitgestellt werden müssen.

Darüber hinaus wurde der bisher verwendete Begriff „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ durch den korrekteren Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ersetzt.

Sonstiges

Abfüllung

Änderung betreffend Artikel 9 Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments über die Abfüllung

Derzeitiger Wortlaut:

Der aktuelle Wortlaut der Produktspezifikation:

„Natives Olivenöl extra mit der in Artikel 1 genannten geschützten Ursprungsbezeichnung muss in dem gemäß Artikel 3 Absatz 1 und Artikel 5 abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt werden.“

erhält folgende Fassung:

„Das Gebiet, in dem natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Riviera Ligure‘ abgefüllt wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden, die das in Artikel 3 Absatz 1 abgegrenzte Erzeugungsgebiet bilden.“

Dieser Absatz wurde umformuliert, um ihn mit der Möglichkeit in Einklang zu bringen, die g. U. „Riviera Ligure“ ohne zusätzliche geografische Angaben zu verwenden.

Änderung betreffend Artikel 9 Absatz 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments über verwendete Behältnisse

Der derzeitige Wortlaut:

„Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 1 darf nur in Behältnissen aus Glas mit einem Fassungsvermögen von höchstens zehn Litern in Verkehr gebracht werden.“

erhält folgende Fassung:

„Natives Olivenöl extra mit der g. U. ‚Riviera Ligure‘ kann in jedem nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Behältnis mit einem Fassungsvermögen von höchstens fünf Litern zum Inverkehrbringen abgefüllt werden.“

Diese Änderung wurde vorgenommen, weil die Erzeuger ihre Abfüllbehältnisse an die Marktanforderungen anpassen müssen.

EINZIGES DOKUMENT

„Riviera Ligure“

EU-Nr.: PDO-IT-1540-AM03 – 04/06/2021

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

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

„Riviera Ligure“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

Klasse 1.5. Öle und Fette

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

Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

Deskriptoren für die organoleptische Prüfung (COI/T.20/Dok. Nr. 22):

Der Fehlermedian bei der organoleptischen Prüfung muss 0 betragen.

fruchtig: Median ≥ 3

scharf: Median ≤ 5

bitter: Median $\leq 4,5$

süß: Median ≥ 2

Maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,5 g je 100 g Öl

Peroxidzahl: ≤ 17 meq aktiver Sauerstoff je kg

K232 $\leq 2,3$

K270 $\leq 0,16$

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

Natives Olivenöl extra mit der g. U. „Riviera Ligure“ muss aus einer oder mehreren der folgenden lokalen Olivensorten (einige der gebräuchlichsten Synonyme sind in Klammern angegeben) gewonnen werden, die in den Olivenhainen allein oder zusammen vorkommen: Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (oder Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (oder Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (oder Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (oder Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino und Toso.

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

Sämtliche Erzeugungsschritte – Anbau, Ernte und Gewinnung des Öls – müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Natives Olivenöl extra mit der g. U. „Riviera Ligure“ kann in jedem nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Behältnis mit einem Fassungsvermögen von höchstens fünf Litern zum Inverkehrbringen abgefüllt werden.

Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ muss in dem gemäß Punkt 4.1 abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt werden.

Um die Rückverfolgbarkeit und den Ursprung des Erzeugnisses zu gewährleisten, muss das Öl mit der g. U. „Riviera Ligure“ im abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt werden. Die Handhabung des Erzeugnisses ist wegen seiner Empfindlichkeit und der erforderlichen Bewahrung seiner Eigenschaften auf ein Mindestmaß zu beschränken, und bei der Durchführung der Kontrollen durch die Kontrollstelle, auch auf der Stufe der Abfüllung, ist die Gefahr einer möglichen Vermischung von Ölen unterschiedlichen Ursprungs zu vermeiden, die das Vertrauen in die geschützte Ursprungsbezeichnung untergraben würde.

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ kann durch eine der folgenden zusätzlichen geografischen Angaben, gemäß der Abgrenzung in Punkt 4, ergänzt werden: „Riviera dei Fiori“, „Riviera del Ponente Savonese“ oder „Riviera di Levante“.

Die für die zusätzlichen geografischen Angaben „Riviera dei Fiori“, „Riviera del Ponente Savonese“ und „Riviera di Levante“ verwendeten Schriftzeichen dürfen nicht größer sein als die für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“.

Neben der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ sind keine Hinweise auf weitere, nicht in dieser Produktspezifikation ausdrücklich angegebene Merkmale zulässig, auch nicht die Attribute: „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt), „superiore“ (hochwertig).

Das Attribut „mild“ darf auf dem Etikett nur angegeben werden, wenn der Median des Attributs „bitter“ und der Median des Attributs „scharf“ ≤ 2 sind.

Gestattet ist die wahrheitsgemäße Verwendung von Namen, Firmennamen und privaten Markenzeichen, sofern sie den Verbraucher nicht irreführen.

Die Angabe von landwirtschaftlichen Betrieben und Landgütern sowie deren Lage als Teil der Kennzeichnung ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus der Ernte der Olivenhaine des betreffenden landwirtschaftlichen Betriebs oder Landguts stammt.

Neben den zusätzlichen geografischen Angaben ist die Angabe der für die Erzeugung von Öl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ verwendeten Sorten auf dem Etikett zulässig, sofern rückverfolgbar ist, dass das Erzeugnis von diesen Sorten stammt. Wenn es sich um sortenreines Öl handelt, kann dies mit der Angabe der verwendeten Sorte auf dem Etikett angeführt werden, sofern, auch in diesem Fall, rückverfolgbar ist, dass das Erzeugnis von dieser Sorte stammt. Die Angabe der verwendeten Sorten oder der Einzelsorte auf dem Etikett darf nicht in größerer Schrift als die für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ erfolgen.

Werden andere geografische Namen zur Bezeichnung der Gemeinden, der Ortsteile, der Landgüter oder der landwirtschaftlichen Betriebe, aus denen das Öl tatsächlich stammt, verwendet, so müssen diese in Schriftzeichen angegeben werden, die höchstens halb so groß sind wie die für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ verwendeten.

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ muss auf dem Etikett in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein, die Farbe der Schrift muss sich deutlich vom Hintergrund und den anderen Angaben des Etiketts abheben.

Auf dem Etikett muss das Erntejahr der Oliven angegeben sein, aus denen das Öl gewonnen wurde.

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

1. Das Gebiet für die Erzeugung von Oliven und die Gewinnung von Öl für natives Olivenöl extra mit der g. U. „Riviera Ligure“ umfasst die Olivenanbauflächen in allen nachstehend in den Nummern 2, 3 und 4 genannten Gemeinden.
2. Das Gebiet für die Erzeugung von Oliven und die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe „Riviera dei Fiori“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arrosia, Cipressa, Castellaro, Dolceaqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi,

Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica und Triora.

3. Das Gebiet für die Erzeugung von Oliven und die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe „Riviera del Ponente Savonese“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinz Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano und Osiglia.
4. Das Gebiet für die Erzeugung von Oliven und die Gewinnung von Öl für das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ in Verbindung mit der zusätzlichen geografischen Angabe „Riviera di Levante“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden der Provinzen Genua und La Spezia: Provinz Genua: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese und Davagna. Provinz La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure und Zignago.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die besonderen Merkmale des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Riviera Ligure“ beruhen auf den speziellen Boden- und Klimabedingungen des Gebiets.

Ligurien, mit seiner nach Süden geöffneten Bogenform, liegt eingezwängt zwischen einer Bergkette, die es vor den Winden und der Kälte des Nordens schützt, und dem Meer, das – vor allem in Bezug auf Temperatur und Feuchtigkeit – für günstige klimatische Bedingungen sorgt. Das mediterrane Klima in Verbindung mit der größtenteils durch Hanglagen mit mittelschweren Böden gekennzeichneten Bodenbeschaffenheit hat für optimale Wachstumsbedingungen für Olivenbäume gesorgt, die sich fast über das gesamte Gebiet bis zu einer Höhe von etwa 800 m über dem Meeresspiegel erstrecken, wenn auch hauptsächlich entlang des westlichen Küstenstreifens, der Riviera di Ponente.

Der menschliche Faktor hat einen wichtigen Beitrag zur Schaffung günstiger Bedingungen für den Olivenanbau in Ligurien geleistet, insbesondere durch die in intensiver Handarbeit angelegten Terrassen, die durch Trockenmauern gestützt sind, die die Erosion verhindern und für die Belüftung und Entwässerung der Böden sorgen. Diese über Jahrhunderte hinweg durchgeführten Arbeiten hatten vor allem Einfluss auf die Anbauflächen und haben zur internationalen Einzigartigkeit der ligurischen Landschaft beigetragen. Auch die ligurischen Olivenanbaumethoden beruhen auf jahrhundertelanger Erfahrung. Diese Methoden reichen von der Art des Baumschnitts, der traditionell das natürliche Höhenwachstum des Baumes fördert und aufgrund der Flächenknappheit auch mit sehr engen Pflanzabständen einhergehen kann, bis hin zur Praxis der gestaffelten Ernte, bei der die Einbringung über einen längeren Zeitraum erfolgt und die Oliven erst gepflückt werden, wenn sie den idealen Reifegrad erreicht haben.

Die Einführung des Olivenbaums in Ligurien wird historisch den Benediktinermönchen (9. Jahrhundert) zugeschrieben. Die ursprüngliche Sorte erhielt den Namen „Taggiasca“ nach Taggia, einem Handelshafen, von dem aus die Oliven versandt und vertrieben wurden.

Der bedeutendste Botaniker Italiens, Giorgio Gallesio, stellte bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts fest, dass die in Ligurien angebauten Oliven von einer gemeinsamen Sorte abstammen. Er erbrachte den Nachweis, dass eine einzige Olivenbaumsorte nach und nach das gesamte Gebiet prägte und je nach Anbaugebiet unter verschiedenen Namen bekannt wurde (Pomona Italiana, 1817). Auch Forschungsarbeiten aus jüngerer Zeit haben bestätigt, dass der Olivenanbau in Ligurien hauptsächlich auf der historischen Sorte „Taggiasca“ basiert, die unter diesem Namen in den Provinzen Imperia und Savona noch immer angebaut wird, sowie den daraus hervorgegangenen Sorten, die unter

den Namen „Lavagnina“ in der Provinz Genua und „Razzola“ in der Provinz La Spezia bekannt sind. Alle ursprünglichen Klone haben sich im Laufe der Jahre vollständig an die jeweilige Umgebung, in der sie heimisch geworden sind, angepasst, was zu geringfügigen, nur lokal feststellbaren Unterschieden geführt hat (Le varietà di olivo liguri [Olivenbaumsorten in Ligurien], Roberto Barichello et al., Region Ligurien, 2017).

Das Öl mit der g. U. „Riviera Ligure“ wird von den Verbrauchern aufgrund seiner Ausgewogenheit, seines hohen Ölsäuregehalts und seines besonderen, leicht süßlichen Geschmacks sehr geschätzt. All diese besonderen Merkmale sind auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse im Ursprungsgebiet zurückzuführen. Ein „ausgewogenes“ Erzeugnis, insbesondere mit einer geschmacklichen Ausgewogenheit zwischen Bitterkeit und/oder Schärfe auf der einen und Fruchtigkeit auf der anderen Seite, ist das Ergebnis günstiger Boden- und Klimabedingungen und der Wahl des richtigen Erntezeitpunkts dank gestaffelter Ernte, bei der die Oliven erst gepflückt werden, wenn sie den idealen Reifegrad erreicht haben. Der hohe Ölsäuregehalt ist vor allem auf das Vorherrschen der Sorte „Taggiasca“ und anderer genetisch eng mit ihr verbundener Sorten zurückzuführen. Die besonders „milde“ Note, die von vielen Verbrauchern geschätzt wird, ist darauf zurückzuführen, dass die Ernte in der Regel bis spät in die Saison hinein verlängert wird, was in den anderen italienischen Regionen nicht der Fall ist. Nicht zuletzt stehen die besonderen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. U. „Riviera Ligure“ auch im Zusammenhang mit der in Ligurien seit Jahrhunderten gepflegten Leidenschaft für die Erzeugung und den Handel von Olivenöl. Diese Leidenschaft kommt sowohl bei der Pflege der Flächen als auch beim Know-how zum Ausdruck, das sowohl bei der Bewirtschaftung der Olivenhaine als auch in den Verarbeitungsbetrieben zu finden ist, deren hohe Zahl ein deutliches Zeichen für eine weitverbreitete Professionalität ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it), dort zunächst oben rechts 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).

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2023/C 78/12)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Lesachtaler Brot“

PGI-AT-02849 - 3.6.2022

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

1. Name

„Lesachtaler Brot“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Österreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3 – Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

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

Bei dem durch die geografische Angabe geschützten Erzeugnis Lesachtaler Brot handelt es sich um ein Brot, das im Mischverhältnis von zwei Drittel Roggen- und einem Drittel Weizenmehl unter Zusatz von Trinkwasser, Speisesalz (maximal 40 Gramm pro Kilogramm Mehl), Brotgewürzen (einzeln oder in Kombination) – Kümmel (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Koriander (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Fenchel (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Anis (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Leinsamen (maximal 20 Gramm pro kg Mehl), Kürbiskerne (maximal 30 Gramm pro Kilogramm Mehl), sowie – zum Zwecke der Gärung – unter Zusatz eines zuvor angesetzten Sauerteigs „Dampfl“, (als Triebmittel für das Roggenmehl) und von Hefe (als Triebmittel für das Weizenmehl) hergestellt wird.

Das Brot weist folgende besondere Eigenschaften auf:

— Form des Brotlaibes

Das Lesachtaler Brot wird ausschließlich in der runden Laib-Form gebacken. Das Gewicht des Brotlaibes beträgt zwischen 500 bis 1 200 g. Es wird unterteilt in kleine Laibe von 500 bis 799 g und große Laibe von 800 bis 1 200 g. In der Mitte der Oberseite des Laibes platziert sich das im definierten Gebiet traditionell verwendete „Auge Gottes“ das aus einem Dreieck, in dessen Mitte ein ovaler Kreis als „Auge“ platziert ist, besteht. Dieses Zeichen, die ungleichmäßige Wölbung, sowie auch die Risse, die während des Backprozesses auf der Brotoberseite entstehen, geben dem Lesachtaler Brot sein typisches Aussehen.

— Kruste

Die Kruste ist mindestens 0,3 cm dick und von unterschiedlicher Stärke. Sie schwankt bei ein und demselben Laib etwa zwischen 0,3 cm und 0,8 cm. Die Kruste ist knusprig, rösch und von harter und unelastischer Konsistenz. Sie ist leicht bemehlt und ihre Färbung reicht von mattem hellbraun bis dunklem Kastanienbraun.

— Krume

Die Krume ist elfenbeinfarbig, mit einer lockeren, saftigen, elastischen, aber festen Textur und schmeckt würzig bis kräftig aromatisch. Die Porenbildung ist ungleichmäßig und weist vereinzelt Poren von über einem Millimeter auf.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

—

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

Die Getreidevermahlung, die Zubereitung des Brotteiges und der Backvorgang müssen im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

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

Die Verpackung in Papiersäcken (Papiertüten) hat in dem abgegrenzten geografischen Gebiet nach vollständigem Abkühlen am Erzeugungsort zu erfolgen. Dies ist erforderlich, um eine schnelle Vertrocknung der Laibe an der freien Luft zu verhindern und die lockere Textur der Krume zu erhalten sowie aus lebensmittelhygienischen Gründen.

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem das Lesachtaler Brot hergestellt wird, ist das geografische Lesachtal, ein Hochalpenttal im Südwesten Kärntens. Es wird im Süden durch die Karnischen Alpen und im Norden durch die Lienzer Dolomiten begrenzt. Es umfasst folgende Gebiete: Gemeinde Lesachtal, Gemeinde Untertilliach, Gemeinde Obertilliach, die Ortschaft Äußerst in der Gemeinde Kartitsch-Ost, die Ortschaften Podlanig, St. Jakob, Strajach, Gentschach, Kosta, Passau, Aigen, Nischwitz und Sittmos in der Gemeinde Kötschach-Mauthen-West.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Tradition und der gute Ruf der Lesachtaler Brotbackkultur reichen weit in die Vergangenheit zurück; erste Belege dafür finden sich im Zusammenhang mit der Gründung des Wallfahrtsortes Maria Luggau im 16. Jahrhundert. Brot genoss für die bäuerliche Bevölkerung nicht nur als wichtiger Energielieferant, sondern auch im christlich-religiösen Kontext einen hohen Stellenwert, was sich auch heute noch in dem bei jedem Lesachtaler Brotlaib auf der Oberseite vor dem Backen angebrachten Symbol des „Auge Gottes“ widerspiegelt. In Liesing wurden bei Ausgrabungen in einem ehemaligen Wirtshaus die Strukturen eines alten Brotbackofens aus dem 16. Jahrhundert gefunden. Die Geschichte aufgreifend wurde an eben dieser Stelle eine neue Brotbackstube erbaut, in welcher regelmäßig gemeinschaftlich das traditionelle Lesachtaler Brot gebacken wird.

Das Lesachtal ist zudem von seiner alpinen Umgebung stark geprägt, bedingt durch die Lage zwischen Gailtaler Alpen, Lienzer Dolomiten sowie Karnischen Alpen. Durch das Tal fließt der Fluss Gail, der hier, im Gegensatz zum benachbarten Gailtal, eine bis zu 200 m tiefe Schlucht gebildet hat. Durch seinen Wasserreichtum ist das Lesachtal auch unter dem Namen „Tal der 100 Mühlen“ bekannt. Die Tradition des Mahlens des Getreides auf Mühlenstein reicht bis zu den Mühlen am Trattenbach bei Maria Luggau ins 16. Jahrhundert zurück. In den vergangenen Jahrhunderten säumten zahlreiche Wassermühlen das kleine Tal. Heute sind von den zu Hochzeiten nahezu 200 alten Holzwassermühlen noch fünf erhalten und funktionstüchtig. Mit diesen Mühlen wurden nicht nur viele manuelle Tätigkeiten der Landwirtschaft durchgeführt, sondern vor allem Getreide für die Brotherstellung gemahlen.

Durch die Vermahlung des Getreides in den traditionellen Steinmühlen, die Mühlenstein auf Mühlenstein mahlen, wird ein geringerer Feinheitsgrad des Brotmehls erzielt, wodurch die Krume ihre typische lockere, elastische Textur erhält. Die Steinmühlen stellen zudem einen schonenden Mahlvorgang, der für die besondere Qualität des Brotes wichtig ist, sicher. Diese Mühlen erzielten nämlich beim Mahlvorgang eine geringere Geschwindigkeit als Walzenmühlen, wodurch das Mahlgut einer geringeren Hitze ausgesetzt wird. Die niedrige Temperatur beim Mahlen ist wichtig, damit das Mehl erst beim Gärvorgang zum Sauerteig die dafür notwendige Temperatur erreicht.

Das Lesachtal war zudem bis Mitte des 20. Jahrhunderts aufgrund seiner exponierten Lage, die von tiefen Bächen und hohen Bergen geprägt ist, praktisch von der Außenwelt abgeschnitten. Erst seit 1962 verfügt das Lesachtal über Zugang zu elektrischem Strom. Diese Gegebenheiten beeinflussten nicht nur die Siedlungshistorie, sondern auch die enge Konzentration und die Weitergabe von lokalem Wissen, vor allem auch in der Brotbackkunst. Durch diese Sonderstellung wurde eine weitestgehende Selbstversorgung im Tal zu einer absoluten Notwendigkeit. Lediglich mit einigen Nachbargemeinden kam es zum Austausch und vereinzelt Transaktionen. Auch heute noch nimmt das Lesachtaler Brot eine wichtige Rolle in der Selbstversorgung der Bewohner des Tales ein. Dies, etwa in Fällen der Abgeschnittenheit des Tales aufgrund von Schneemassen.

Das lokale Know-How und die lange Erfahrung der Brotbäckerinnen und Brotbäcker sind ausschlaggebend für die Qualität und den einzigartigen Charakter des Lesachtaler Brotes. Wenngleich ein Zukauf von Getreide aufgrund der beschränkten Getreideanbaukapazitäten und der instabilen Produktionsverhältnisse (Witterung) erlaubt ist, so hat sich mittlerweile auch der Getreideanbau im Lesachtal wieder intensiviert und dient als Rohstoff für das traditionelle Lesachtaler Brot. Die Kenntnisse um die Brotproduktion wurden im Lesachtal traditionell von Generation zu Generation weitergegeben. So wird etwa nach wie vor mit natürlichen Triebmitteln gearbeitet und auch eine nicht zu feine Mahlung für das verwendete Mehl vorausgesetzt. Neben der Verwendung der traditionellen Steinmühlen zur Sicherstellung eines schonenden Mahlprozesses, damit das Mehl vor dem Sauerteig-Gärvorgang keiner zu hohen Temperatur ausgesetzt ist, ist auch das spezielle Wissen der Müller um den richtigen Mahlgrad beim Mühlvorgang von besonderer Wichtigkeit. Der Mahlgrad kann in den Steinmühlen nämlich nicht maschinell/automatisiert gesteuert werden. Es ist daher allein der Müller, der den richtigen Mahlgrad beurteilen muss.

Der Umstand, dass Roggen im abgegrenzten geografischen Gebiet aufgrund der Höhenlage und Bodenbeschaffenheit seit jeher besser wächst und der Weizenanbau im Gebiet nie besonders verbreitet war, führte zum traditionellen Mischverhältnis von zwei Drittel Roggen- und einem Drittel Weizenmehl. Die dadurch erzielten Erfahrungswerte haben gezeigt, dass das Lesachtaler Brot durch den höheren Roggenmehlanteil eine längere Haltbarkeit aufweist. Dieses überlieferte Wissen über die Mischung der Getreidesorten und der zwei unterschiedlichen Triebmittel, die richtige Backzeit, die erforderliche Holzmenge sowie die entsprechende Befeuerungszeit der traditionellen Öfen, die meist nicht mit einem Temperaturmesser versehen sind, als Messlatte für die richtige Temperatur, ist nach wie vor essenziell im Herstellungsprozess. Etwa die Hälfte des Lesachtaler Brotes wird in den bestehenden Holzbacköfen gebacken.

Seit 2010 ist die Lesachtaler Brotherstellung als Immaterielles UNESCO Kulturerbe gelistet. Im Jahr 2018 wurde es als Presidi Produkt der internationalen Slow Food Bewegung ausgezeichnet, als ein Produkt besonderen Wertes zur Erhaltung lokaler Ökosysteme und regionaler Traditionen. Jeweils am ersten Septemberwochenende findet seit 1983 jährlich das Dorf- und Brotfest in Liesing im Lesachtal statt. Dieses Fest lädt nicht nur zur Verkostung und Kauf des Lesachtaler Brotes ein. Ein gesamtes Rahmenprogramm wird rund um die regionale Spezialität „Lesachtaler Brot“ gebildet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/lesachtalerbrot/>

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: „Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben“. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE