

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 245



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

12. Juli 2023

### Inhalt

#### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### Europäische Kommission

2023/C 245/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11136 — PETRONAS / NPI / CANWIND and NORTHWIND (JVs)) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 245/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10984 — MESSER / TOYOTA TSUSHO EUROPE / JV) <sup>(1)</sup> .....	2
2023/C 245/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11183 — SSG / ORDINA) <sup>(1)</sup> ....	3
2023/C 245/04	Einleitung des Verfahrens (Sache M.10920 — AMAZON / IROBOT) <sup>(1)</sup> .....	4

#### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### Europäische Kommission

2023/C 245/05	Euro-Wechselkurs — 11. Juli 2023 .....	5
2023/C 245/06	Mitteilung über gültige Ursprungsnachweise für Ursprungserzeugnisse Ghanas bei der Einfuhr in die Europäische Union ab dem 20. August 2023 im Rahmen des Interim-Wirtschaftspartnerschaftsabkommens zwischen der EU und Ghana .....	6

##### Rechnungshof

2023/C 245/07	Sonderbericht 19/2023: „Bemühungen der EU um eine nachhaltige Bodenbewirtschaftung: Wenig ambitionierte Standards und nur begrenzte Zielausrichtung“ .....	7
---------------	--	---

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2023/C 245/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11096 — MAPFRE / VAS / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2023/C 245/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	10
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> 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.11136 — PETRONAS / NPI / CANWIND and NORTHWIND (JVs))**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 245/01)

Am 27. Juni 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11136 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.10984 — MESSER / TOYOTA TSUSHO EUROPE / JV)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 245/02)

Am 29. Juni 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M10984 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.11183 — SSG / ORDINA)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 245/03)

Am 4. Juli 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11183 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Einleitung des Verfahrens**  
**(Sache M.10920 — AMAZON / IROBOT)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 245/04)

Die Kommission hat am 6. Juli 2023 beschlossen, in der genannten Sache das Verfahren einzuleiten, nachdem sie festgestellt hat, dass der angemeldete Zusammenschluss Anlass zu ernsthaften Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt gibt. Mit der Einleitung des Verfahrens wird in Bezug auf den angemeldeten Zusammenschluss ein eingehendes Prüfverfahren (Phase II) eröffnet. Sie greift dem endgültigen Beschluss in der Sache nicht vor. Grundlage des Beschlusses ist Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup>.

Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu dem geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

Damit die Stellungnahmen in dem Verfahren in vollem Umfang berücksichtigt werden können, müssen sie bei der Kommission spätestens 15 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.10920 — AMAZON / IROBOT per per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

11. Juli 2023

(2023/C 245/05)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0989	CAD	Kanadischer Dollar	1,4588
JPY	Japanischer Yen	154,27	HKD	Hongkong-Dollar	8,6023
DKK	Dänische Krone	7,4529	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7766
GBP	Pfund Sterling	0,85110	SGD	Singapur-Dollar	1,4748
SEK	Schwedische Krone	11,7600	KRW	Südkoreanischer Won	1 422,26
CHF	Schweizer Franken	0,9693	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,4953
ISK	Isländische Krone	146,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9143
NOK	Norwegische Krone	11,4520	IDR	Indonesische Rupiah	16 678,24
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1181
CZK	Tschechische Krone	23,855	PHP	Philippinischer Peso	60,787
HUF	Ungarischer Forint	379,50	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4563	THB	Thailändischer Baht	38,209
RON	Rumänischer Leu	4,9490	BRL	Brasilianischer Real	5,3679
TRY	Türkische Lira	28,6897	MXN	Mexikanischer Peso	18,7556
AUD	Australischer Dollar	1,6493	INR	Indische Rupie	90,5655

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**Mitteilung über gültige Ursprungsnachweise für Ursprungserzeugnisse Ghanas bei der Einfuhr in die Europäische Union ab dem 20. August 2023 im Rahmen des Interim-Wirtschaftspartnerschaftsabkommens zwischen der EU und Ghana**

(2023/C 245/06)

Diese Mitteilung richtet sich an Zollbehörden, Einführer und Wirtschaftsbeteiligte, die an der Einfuhr von Ursprungserzeugnissen Ghanas in die Europäische Union im Rahmen des Interim-Wirtschaftspartnerschaftsabkommens („Interim-WPA“) beteiligt sind.

Im Einklang mit Artikel 17 Absatz 3 und Artikel 21 Absatz 1 Buchstaben b und c des Protokolls Nr. 1 zum Interim-WPA und unbeschadet der Ausnahmen nach Artikel 17 Absatz 4 und Artikel 26 des genannten Protokolls erhalten Ursprungserzeugnisse Ghanas bei der Einfuhr in die Europäische Union die Zollpräferenzbehandlung des Interim-WPA ab dem 20. August 2023 nur, wenn eine Ursprungserklärung vorgelegt wird, die ausgefertigt wurde von

- i) einem gemäß den einschlägigen ghanaischen Rechtsvorschriften registrierten Ausführer  
oder
  - ii) jedem Ausführer für Sendungen von einem oder mehreren Packstücken, die Ursprungserzeugnisse enthalten, deren Wert 6 000 EUR je Sendung nicht überschreitet.
-

# RECHNUNGSHOF

## Sonderbericht 19/2023:

### **„Bemühungen der EU um eine nachhaltige Bodenbewirtschaftung: Wenig ambitionierte Standards und nur begrenzte Zielausrichtung“**

(2023/C 245/07)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht 19/2023 „Bemühungen der EU um eine nachhaltige Bodenbewirtschaftung: Wenig ambitionierte Standards und nur begrenzte Zielausrichtung“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs direkt aufgerufen oder von dort heruntergeladen werden: <https://www.eca.europa.eu/de/publications/sr-2023-19>

---

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.11096 — MAPFRE / VAS / JV)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 245/08)

1. Am 4. Juli 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Vittoria Assicurazioni S.p.A. („VAS“, Italien), kontrolliert von by Yafa S.p.A. (Italien),
- MAPFRE Asistencia, Compañía Internacional de Seguros y Reaseguros S.A. („MAPFRE“, Spanien), kontrolliert von Fundación MAPFRE (Spanien),
- neu gegründetes Unternehmen („NewCo“, Italien).

VAS und MAPFRE übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über NewCo.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen („JV“).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- VAS ist ein italienischer Anbieter von direkten und indirekten Versicherungen für alle nach italienischem Recht vorgeschriebenen Risikoklassen sowie von Nebendienstleistungen,
- MAPFRE ist ein spanisches Unternehmen, das in 44 Ländern im Versicherungs- und Rückversicherungssektor tätig ist und letztlich von der Fundación MAPFRE kontrolliert wird, die gemeinnützige Tätigkeiten von allgemeinem Interesse in bestimmten Bereichen wie Kultur, Gesundheitsförderung, Prävention, Straßenverkehrssicherheit, Versicherung und Sozialschutz ausübt,
- Newco ist ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen, das in Italien Serviceleistungen in den Bereichen Autoglasreparatur sowie bestimmte Dienstleistungen für Haustiere anbieten soll. In der Zukunft könnte NewCo auch Serviceleistungen in den Bereichen Pflege und Gesundheit anbieten.

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.

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

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 <sup>(?)</sup> 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.11096 — MAPFRE / VAS / JV

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

---

---

<sup>(?)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 245/09)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Salinate de Turda“

EU-Nr.: PGI-RO-02825 – 15.12.2021

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

**1. Name**

„Salinate de Turda“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Rumänien

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

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

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

„Salinate de Turda“ ist ein geräuchertes und getrocknetes Schweinefleischerzeugnis aus den anatomischen Teilstücken *ceafă* [Nacken], *cotlet* [Kotelett], *piept* [Bauch] und *pulpă* [Keule]. Es wird durch Nasssalzen mit natürlicher Quellssole (lokal als *mărătoare* oder *murătoare* bekannt), vermischt mit einer Mischung aus Gewürzen, Zucker und Milchsäurebakterien-Starterkulturen, hergestellt, dann 5-7 Tage reifen gelassen, mit Hartholz (Buche) geräuchert und einer 20-28 tätigen Reifung/Trocknung unterzogen.

Zur Herstellung von „Salinate de Turda“ werden folgende Zutaten verwendet:

- Frisches, gekühltes oder gefrorenes Schweinefleisch von Schlachtkörpern gesunder Schweine, die vorschriftsmäßig geschlachtet (vollständig ausgeblutet und sofort gekühlt), in die vier anatomischen Teilstücke zerlegt und entbeint wurden;

(<sup>1</sup>) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Natürliche Quellsole, eine homogene Salzlösung, die im Kreis Cluj natürlich vorkommt. Bei Anlieferung der Sole in der Produktionsstätte muss eine Qualitätskontrolle erfolgen, um sicherzustellen, dass der NaCl-Gehalt je nach Jahreszeit zwischen 20 % und 35 % beträgt. Durch die Verwendung natürlicher Quellsole in einer Konzentration von 18-22 % zur Herstellung von „Salinate de Turda“ werden Haltbarkeit, Textur, Geschmack, Geruch und Farbe des Erzeugnisses verbessert;
- Gewürzmischung (Salz, Senf, Wacholder, Pfeffer, Lorbeerblätter, Knoblauch, Piment, Zimt), Zucker, Milchsäurebakterien-Starterkulturen.

Qualitätsmerkmale von „Salinate de Turda“:

- Das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses wird durch die Merkmale des als Rohstoff verwendeten anatomischen Teilstücks des Schweins bestimmt: Die Keule (*pulpă*) hat eine dunkelrote äußere Farbe, ein einheitliches Erscheinungsbild und eine überwiegend dunkelrote Farbe, der Bauch (*piept*) hat ein weniger einheitliches Erscheinungsbild und eine überwiegend hellrote Farbe, der Hals (*ceafă*) eine rötliche Farbe mit leichter Marmorierung (der Muskel ist mit etwas Fett durchzogen) und das Kotelett (*cotlet*) eine einheitliche dunkelrote Färbung und enthält kein Fett; die Oberfläche des Erzeugnisses ist nicht klebrig und frei von Schimmel oder Fremdstoffen;
- im Querschnitt ist das Erzeugnis dunkel- bis hellrot, von fester, leicht federnder Konsistenz und zerfällt beim Schneiden nicht;
- das Erzeugnis hat einen für das Herstellungsverfahren charakteristischen salzigen Geschmack und Geruch und weist das typische Aroma von mit Hartholz geräucherten Fleischerzeugnissen auf;
- in Bezug auf die physikalischen und chemischen Eigenschaften weist das Erzeugnis einen NaCl-Gehalt von höchstens 9 %, einen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 55 %, einen Gesamtproteingehalt von mindestens 15 % und einen Fettgehalt von höchstens 48 % auf.

„Salinate de Turda“ wird im Ganzen oder in Scheiben verpackt.

„Salinate de Turda“ gibt es in vier Varianten, eine für jedes der anatomischen Teilstücke des Schweins, das als Rohstoff verwendet wird: *ceafă*, *cotlet*, *piept* oder *pulpă*.

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

—

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

Alle besonderen Schritte bei der Erzeugung von „Salinate de Turda“ finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt. Dabei handelt es sich um die Vorbereitung der Rohstoffe/Zutaten, das Zerlegen, Entbeinen und die Auswahl des Fleisches, das Nasssalzen mit natürlicher Quellsole aus dem geografischen Gebiet, das Würzen (Tumbeln), die erste Reifung (5-7 Tage bei einer Temperatur zwischen 2 °C und 8 °C, bis das Erzeugnis einen pH-Wert von 5,6-5,7 aufweist), eine kurze (höchstens 60 Minuten) Räucherung mit Hartholz (mit Buchensägemehl) bei einer Temperatur von 45-50 °C und die zweite Reifung (Trocknung) unter kontrollierten Bedingungen (Temperatur 14 °C, relative Luftfeuchtigkeit von 80 %) für 20-28 Tage, bis der pH-Wert ungefähr 5,3-5,5 beträgt.

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

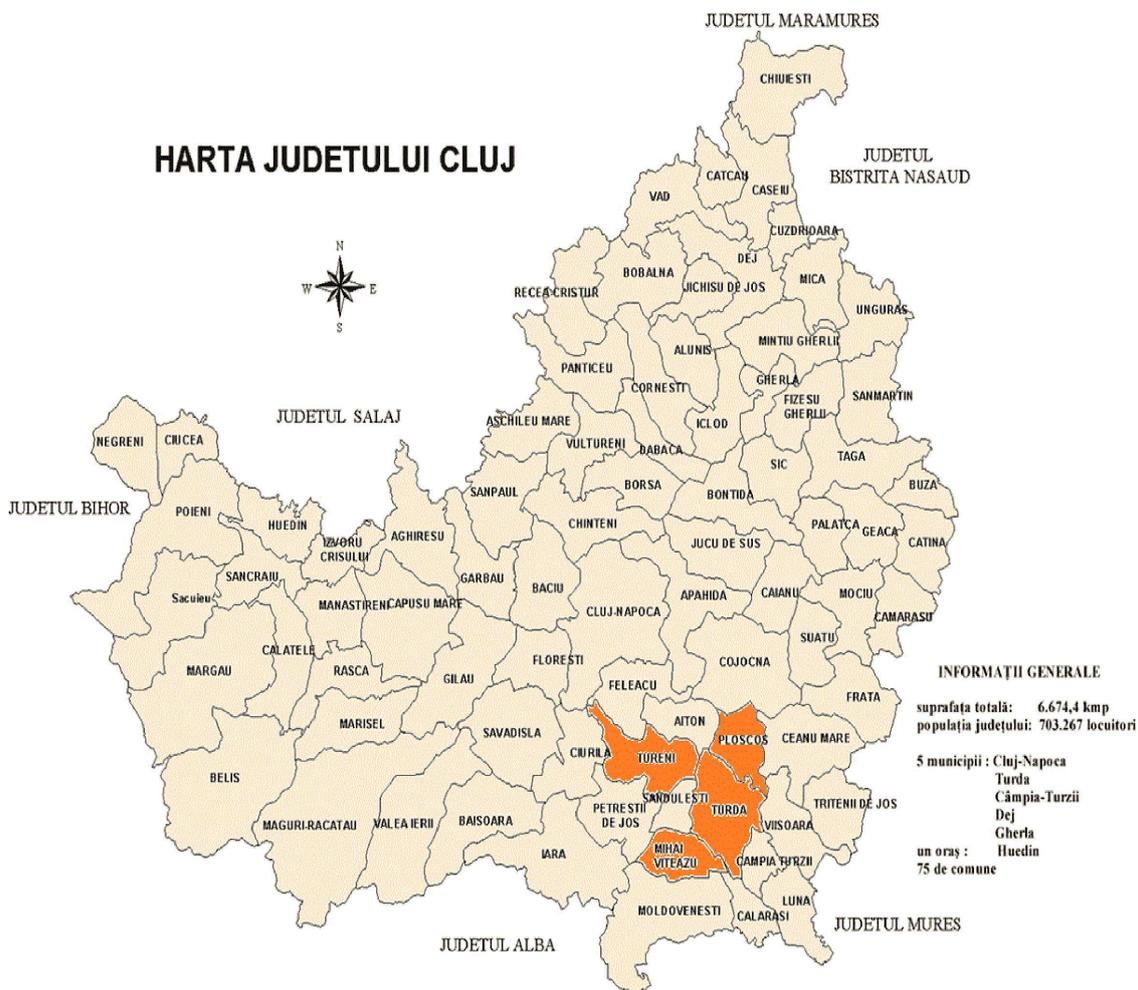
—

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

Auf den Etiketten müssen der Name „Salinate de Turda“ und die Wörter *Indicație Geografică Protejată* (geschützte geografische Angabe) oder das Akronym IGP (g.g.A.) – angepasst an die Sprache des Landes, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird – sowie das Symbol der Kontroll- und Zertifizierungsstelle angegeben werden.

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

In administrativer Hinsicht umfasst das Gebiet der g. g. A „Salinate de Turda“ das Munizipium Turda und die Gemeinden Mihai Viteazu, Tureni und Ploscoș im Kreis Cluj.



#### LEGENDE

HARTA JUDETULUI CLUJ	KARTE DES KREISES CLUJ
JUDETUL XXX	KREIS XXX
INFORMAȚII GENERALE	ALLGEMEINE INFORMATIONEN
suprafața totală: 6 674,4 kmp	Gesamtfläche: 6 674,4 km <sup>2</sup>
populația județului: 703 267 locuitori	Kreisbevölkerung: 703 267 Einwohner
5 municipii	5 Munizipien
un oraș	eine Stadt
75 de comune	75 Gemeinden

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Qualität und die Eigenschaften von „Salinate de Turda“ sind auf die natürlichen und/oder menschlichen Einflüsse in dem Gebiet zurückzuführen, was in der Literatur vielfach bestätigt wird.

### *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Besonderheit von „Salinate de Turda“ liegt in seinen einzigartigen organoleptischen Eigenschaften, insbesondere in seinem spezifischen Geschmack und Geruch, seiner Textur und seiner Konsistenz, die auf die Verwendung natürlicher Quellsole bei der Herstellung zurückzuführen sind. Das Nasssalzen hat den Vorteil, dass das Salz schneller und gleichmäßiger in das Fleisch eindringt und die Qualität der Sole das Fleisch zart macht und dem Erzeugnis seine besondere Konsistenz verleiht (Saftigkeit, Elastizität und Textur).

Das wichtigste Merkmal des Herstellungsverfahrens von „Salinate de Turda“ ist, dass das Nasssalzen mit Sole aus den natürlichen Quellen in Micești (Gemeinde Tureni), Valea Florilor (Gemeinde Ploscoș) und Valea Sărată (Municipium Turda) im Kreis Cluj erfolgt, eine uralte Methode im Gebiet von Turda, wo es zahlreiche Brunnen für die Solegewinnung gibt.

Da für das Nasssalzen natürliche Quellsole aus dem geografischen Gebiet mit einem beträchtlichen Calcium- und Magnesiumgehalt (im Durchschnitt hat die natürliche Quellsole einen Calciumgehalt von etwa 500 mg/l und einen Magnesiumgehalt von etwa 130 mg/l im Vergleich zu 250 mg/l bzw. 6,5 mg/l in einer künstlich durch Auflösung von Salz in Wasser zubereiteten Salzlake) verwendet wird, weist das getrocknete Fleischerzeugnis einen geringeren Gehalt an Natriumchlorid auf, da dieses durch Magnesiumchlorid und Calciumchlorid ersetzt wird. Dies wird außerdem durch die charakteristischen biochemischen Prozesse von Proteinen und Fetten begünstigt, die während des Tumbelns als Folge von Ionenaustauschprozessen stattfinden, welche durch die Erhöhung des osmotischen Drucks durch die natürliche Quellsole in Gang gesetzt werden. Durch das Nasssalzen wird die Aktivität von Enzymen, die von salzresistenten Milchsäurebakterien produziert werden, gefördert, die durch die natürliche Quellsole die notwendigen Spurenelemente erhalten und zu einer optimalen Fermentation während der Reifung beitragen. Das auf diese Weise behandelte und gereifte Erzeugnis weist Merkmale auf, durch die es sich von anderen mit ähnlichen Verfahren hergestellten Erzeugnissen unterscheidet, vor allem in Bezug auf seine spezifische Konsistenz (Elastizität, Textur, Zartheit) und Farbe sowie die gleichmäßige Verteilung von Flüssigkeiten (wie Feuchtigkeit und Salzlösung) im Gewebe.

Das Herstellungsverfahren von „Salinate de Turda“ umfasst die folgenden besonderen Schritte: die Vorbereitung der Rohstoffe/Zutaten, das Zerlegen (das für die Herstellung von „Salinate de Turda“ verwendete Schweinefleisch muss von Schweinen stammen, die einen mittleren Mastzustand erreicht haben), Entbeinen und die Auswahl des Fleisches, das Nasssalzen mit natürlicher Quellsole aus dem geografischen Gebiet, das Würzen (Tumbeln), die erste Reifung unter kontrollierten Bedingungen (5-7 Tage), eine kurze (höchstens 60 Minuten) Räucherung mit Hartholz (mit Buchensägemehl) bei einer Temperatur von 45-50 °C und die zweite Reifung (Trocknung) unter kontrollierten Bedingungen für 20-28 Tage.

Das natürliche Räuchern mit Hartholz ist schon seit der Antike gebräuchlich. Es verleiht den Erzeugnissen ebenfalls einen besonderen Geschmack und ein typisches Aroma.

Die Vorbereitung des Erzeugnisses für die Auslieferung (Schneiden, Portionieren, Verpacken) ist kein besonderer Schritt im Herstellungsverfahren, sondern erfolgt je nach Markt- und Kundenanforderungen.

### *Besonderheit des geografischen Gebiets*

#### Natürliche Einflüsse

In der Nähe der Stadt Turda befindet sich eine tertonische Salzlagerstätte mit einer Natriumchloridkonzentration (NaCl) von 98,1-99 %, die im Gebiet von Sărata und Băile an die Oberfläche tritt.

Das geografische Gebiet, in dem „Salinate de Turda“ erzeugt wird, umfasst die Gebiete von Turda, Mihai Viteazu, Ploscoș und Tureni, in denen der Untergrund vor allem durch das Salzvorkommen geprägt ist.

In allen untersuchten Gebieten weist der Untergrund relativ nahe an der Oberfläche enorme Salzvorkommen auf, und es herrscht sogar die weitverbreitete Meinung, dass die betreffenden Gebiete durch ein und dieselbe Salzader verbunden sind. In Turda und den angrenzenden Gemeinden gibt es zahlreiche Salzwasserquellen, die durch das Eindringen von Regenwasser in das Salzgebirge entstanden sind. Die meisten von ihnen befinden sich in Gebieten, in denen durch die Erosion Öffnungen im Salzgebirge entstanden sind (Valea Sărată Turda, Valea Florilor, Micești).

## Menschliche Einflüsse

Durch die vorhandenen Solequellen hatte die Bevölkerung von Turda und den angrenzenden Gemeinden schon immer leichten Zugang zu Salz. Zur traditionellen Nutzung von Salz gehörte und gehört auch heute noch die Verwendung von Sole (umgangssprachlich *murătoare*, *saramură*, *slatină* oder *sare lichidă* [Flüssigsalz]) in der menschlichen und tierischen Ernährung sowie zur Behandlung bestimmter Krankheiten.

Es wurden ethnografische Untersuchungen durchgeführt, um herauszufinden und aufzuzeichnen, wie die Dorfgemeinschaften im geografischen Gebiet von „Salinate de Turda“ die Auswirkungen der natürlichen Solequellen wahrnehmen, welche „spezifische ethnografische Landschaft“ sich in diesen Gemeinschaften durch das Vorhandensein bzw. Nichtvorhandensein von Salzquellen (Solequellen) entwickelt hat und wie die Dorfbewohner die Salzquellen traditionell nutzen und Salz im Alltag zu Hause verarbeiten und verwenden.

Es gibt zahlreiche schriftliche Belege für die Nutzung natürlicher Solequellen durch die einheimische Bevölkerung bei der Lebensmittelzubereitung. Aus der Vielzahl der verfügbaren Quellen sollen hier einige genannt werden, in denen das Vorhandensein und die Nutzung natürlicher Solequellen beschrieben wird:

1. „Im Dorf Micești im Kreis Cluj gibt es eine Quelle mit konzentriertem Salzwasser, das als *mărătoare* bezeichnet wird. Die Solequelle deutet auf das Vorhandensein eines Salzgebirges im Untergrund hin. Die Sole aus der Quelle wird in einem mit dicken Brettern ausgekleideten Brunnen gefasst, wobei der Solestand bis an die Oberfläche reicht. Eine Erklärung für das Phänomen von Micești ist, dass das Salzgebirge von Regenwasser ausgewaschen wird und dass dieses mit einem hohen Salzgehalt wieder an die Oberfläche tritt. Experten zufolge ist dieses Wasser bestens für die Verwendung in der Küche und aufgrund seiner außergewöhnlichen Qualität für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie geeignet. Die Natur hat den Dorfbewohnern von Micești ein weiteres Geschenk gemacht, und zwar den Schlamm rund um die Quellen, den sie zur Linderung von rheumatischen Schmerzen verwenden.“
2. „Salz ist ein in der Gemeinde Ploscoș vorkommender Bodenschatz, der bereits von den Römern an der Oberfläche (in kleinen Salzbergwerken) abgebaut wurde. In Ploscoș gibt es Solequellen, deren Sole seit der Antike von den Einheimischen genutzt wird. Das ovale Salzgebirge von Valea Florilor befindet sich sehr nahe an der Oberfläche, an manchen Orten nur in 0,5 Meter Tiefe.“
3. „Die Verwendung von Salzlake ist in den meisten dieser Orte zu einem Brauch oder einer Tradition geworden, und auch heute noch gibt es Haushalte, in denen Tafelsalz, obwohl es in den Geschäften erhältlich ist, nie für die Zubereitung von Speisen verwendet wird. Die Älteren lernten den Wert von Salz zu schätzen, da sie als Kinder den Erzählungen ihrer Vorfahren lauschten, wie schwierig das Leben war, als der Zugang zu Salz oder Sole verboten oder eingeschränkt war. Sie lernten auch, wie die Sole im Haushalt sinnvoll eingesetzt werden kann; für sie ist sie besser als jedes gekaufte Salz: ein kostbares Lebensmittel, ein Geschenk der Natur.“
4. „Eine der salzigsten Quellen Europas befindet sich etwa 20 km von Cluj-Napoca entfernt. Die Einwohner von Micești im Kreis Cluj haben seit der Entdeckung einer der salzhaltigsten Quellen Europas in der Nähe des Dorfes vor mehreren Jahrzehnten kein einziges Gramm Salz mehr gekauft. Die Dorfbewohner verwenden Sole zur Nahrungszubereitung für sich selbst und ihre Tiere. ‚Zwei oder drei Esslöffel dieses Wassers reichen für einen Topf Suppe‘, meint Vasile Todea, der Bürgermeister der Gemeinde Tureni, dem Verwaltungsgebiet, zu dem Micești gehört. Er erzählt, dass er jedes Jahr ein Fass mit Sole heimbringt, das ausreicht, um seine Familie und die Tiere auf dem Hof ein ganzes Jahr lang zu versorgen. Die natürliche Quellsole wird auch zur Konservierung von Lebensmitteln verwendet, vor allem für Schweinefleisch aus der Schlachtung im Winter.“ (2007)
5. „Im Dorf gibt es eine Quelle mit konzentriertem Salzwasser (*mărătoare*), die aus einem unterirdischen Salzgebirge gespeist wird. Die Sole aus der Quelle wird in einem mit dicken Brettern ausgekleideten Brunnen gefasst, wobei der Solestand bis an die Oberfläche reicht. Die umliegenden Dörfer (Tureni, Ceanu Mic, Rediu, Martinești, Comsești, Vâlcior, Petreștii de Jos, Deleni, Livada, Plaiuri, Agraș, Crăiești und Săliste) werden von hier aus systematisch mit Sole versorgt, die in der Küche und zum Einsalzen von Schweinefleisch verwendet wird. Da es sich um ein Gemeingut handelte, war der Zugang für die Dorfbewohner von Micești kostenlos, während diejenigen, die aus einem anderen Dorf kamen, eine Gebühr zahlen mussten. Dies wurde fast bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkriegs so beibehalten. Die Solequelle wird auch heute noch genutzt.“

6. „Das hydrografische Netz der Gemeinde besteht aus mehreren Bächen mit Sumpfgebieten im Abschnitt Boju-Valea Florilor-Ploscoş und salzhaltigen Gewässern im Florilor-Tal. Hier gibt es auch ein flaches Gelände mit halophiler Vegetation, die spezifisch für dieses Salzgebiet ist. Die Salzformation hat einen Durchmesser von 300 Metern und liegt nahe der Oberfläche – an manchen Orten in einer Tiefe von 4-5 Metern. Im südlichen Teil des Gebiets gibt es einen Salzwasserbrunnen, der von den Einheimischen für häusliche Zwecke genutzt wird, wie der Bürgermeister der Gemeinde Ploscoş, Truţa Aurel, 2013 berichtete.“
7. „Damals gingen die Kinder von Turda fast täglich zum Baden. In der Nähe von Băi gab es auch eine Quelle, die als ‚Solequelle‘ bekannt war und deren Salzwasser einige mit nach Hause nahmen, um damit Lebensmittel für den Winter zu konservieren. Diese Sole hatte eine sehr hohe Salzkonzentration, sodass sich in den von den Einheimischen verwendeten Eimern schnell Kristalle bildeten. Auch die Bewohner der umliegenden Gemeinden der Stadt kamen zur Quelle, die wie die gesamte Umgebung auf einer Salzlagerstätte lag.“
8. „Ein wertvolles Gut für das gesamte Gebiet und insbesondere für die Verwendung in der Küche war die Solequelle, die gut ausgebaut war und von einem Wächter des Bürgermeisteramtes von Turda bewacht wurde. Das salzesättigte Wasser wurde zur Konservierung von Lebensmitteln verwendet und spielte beim traditionellen Schweineschlachten eine wesentliche Rolle. Gemäß dieser Tradition verwenden viele Turdaer die Sole aus der Miceşti-Quelle im Haushalt, weil das Schweinefleisch und -fett damit zarter wird.“

#### *Ursächlicher Zusammenhang*

Der Zusammenhang zwischen Fleischerzeugnissen mit der g. g. A. „Salinate de Turda“ und dem Erzeugungsgebiet ergibt sich aus der seit der Antike bestehenden lokalen Tradition, Schweinefleisch nach der traditionellen Schweineschlachtung für die Wintermonate durch Einsalzen und Räuchern zu konservieren. Das Verfahren des Nasssalzens erfolgt mit natürlicher Sole, die aus den Quellen des Gebiets (Miceşti, Valea Florilor, Valea Sărată Turda) stammt.

Eines der wichtigsten Merkmale des Herstellungsverfahrens ist also, dass für das Nasssalzen Sole aus den natürlichen Quellen des geografischen Gebiets verwendet wird.

Was die organoleptischen Eigenschaften betrifft, so unterscheidet sich dieses Erzeugnis von anderen vergleichbaren Erzeugnissen durch die Zartheit und Saftigkeit des Fleisches, die durch die natürlichen Methoden des Einsalzens, Würzens (Tumbeln) und Reifens unter kontrollierten Bedingungen (Feuchtigkeit, Temperatur) erhalten bleiben.

Die Qualität und die Eigenschaften von „Salinate de Turda“ sind auf die natürlichen und/oder menschlichen Einflüsse in dem Gebiet zurückzuführen, wofür es bibliografische Belege gibt.

Das verwendete Verfahren zur Zubereitung von Fleischerzeugnissen mit natürlicher Quellsole wurde von Generation zu Generation weitergegeben und mit der Zeit perfektioniert. Durch die häufige Verwendung von natürlicher Quellsole haben die Menschen eine Vorliebe für den Geschmack, den sie Fleischerzeugnissen – und nicht nur diesen – verleiht, entwickelt, und so lebt diese Tradition weiter.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2021/Salinate-de-Turda/caiet-de-sarcini-Salinate-de-Turda-2021.pdf>

---



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE