

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 281



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang  
10. August 2023

### Inhalt

#### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### Europäische Kommission

2023/C 281/01 Euro-Wechselkurs — 9. August 2023 ..... 1

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2023/C 281/02 Mitteilung der Regierung der Republik Polen betreffend die Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen ..... 2

#### V Bekanntmachungen

GERICHTSVERFAHREN

##### EFTA-Gerichtshof

2023/C 281/03 Urteil des Gerichtshofs vom 28. März 2023 in der Rechtssache E-4/22 — Stendi AS & Norlandia Care Norge AS gegen Oslo kommune (Freier Dienstleistungsverkehr – Artikel 36 des EWR-Abkommens – Begriff „Dienstleistungen“ – Artikel 37 des EWR-Abkommens – Artikel 39 des EWR-Abkommens – Artikel 32 des EWR-Abkommens – Ausübung öffentlicher Gewalt – Öffentliche Auftragsvergabe – Richtlinie 2014/24/EU – Öffentlicher Dienstleistungsauftrag – „ideelle organisasjoner“ – Vorbehaltene Aufträge – Ausschluss von Wirtschaftsteilnehmern, die einen Erwerbszweck verfolgen) ..... 6

2023/C 281/04 Urteil des Gerichtshofs vom 19. April 2023 in der Rechtssache E-9/22 — Verkfræðingafélag Íslands (Verband der Ingenieure Islands), Stéttarfélag tölvunarfræðinga (Gewerkschaft der Informatiker) und Lyfjafræðingafélag Íslands (Verband der Apotheker Islands) gegen den isländischen Staat (Richtlinie 98/59/EG des Rates – Massenentlassungen – Verpflichtung zur Einleitung von Konsultationen mit den Arbeitnehmervertretern – Verpflichtung zur Anzeige bei der zuständigen Behörde – Vertragliche Gestaltung des Arbeitsverhältnisses) ..... 8

DE

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### Europäische Kommission

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2023/C 281/05 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11201 — REXEL DEVELOPPEMENT / WASCO) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> ..... | 9 |
|---------------|--|---|

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

### Europäische Kommission

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| 2023/C 281/06 | 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 .....   | 11 |
| 2023/C 281/07 | Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ..... | 15 |

---

### Berichtigungen

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2023/C 281/08 | Berichtigung des Beschlusses des Rates vom 14. Juli 2023 zur Änderung des Beschlusses 98/481/EG zur Anerkennung der externen Rechnungsprüfer der Europäischen Zentralbank (Abl. C 275 vom 4.8.2023) ..... | 23 |
|---------------|---|----|

---

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

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

9. August 2023

(2023/C 281/01)

## 1 Euro =

| Währung |                      | Kurs    | Währung |                            | Kurs      |
|---------|----------------------|---------|---------|----------------------------|-----------|
| USD     | US-Dollar            | 1,0968  | CAD     | Kanadischer Dollar         | 1,4740    |
| JPY     | Japanischer Yen      | 157,35  | HKD     | Hongkong-Dollar            | 8,5766    |
| DKK     | Dänische Krone       | 7,4511  | NZD     | Neuseeländischer Dollar    | 1,8103    |
| GBP     | Pfund Sterling       | 0,86180 | SGD     | Singapur-Dollar            | 1,4761    |
| SEK     | Schwedische Krone    | 11,7195 | KRW     | Südkoreanischer Won        | 1 441,47  |
| CHF     | Schweizer Franken    | 0,9627  | ZAR     | Südafrikanischer Rand      | 20,8921   |
| ISK     | Isländische Krone    | 144,50  | CNY     | Chinesischer Renminbi Yuan | 7,9030    |
| NOK     | Norwegische Krone    | 11,2063 | IDR     | Indonesische Rupiah        | 16 661,91 |
| BGN     | Bulgarischer Lew     | 1,9558  | MYR     | Malaysischer Ringgit       | 5,0146    |
| CZK     | Tschechische Krone   | 24,293  | PHP     | Philippinischer Peso       | 61,728    |
| HUF     | Ungarischer Forint   | 388,44  | RUB     | Russischer Rubel           |           |
| PLN     | Polnischer Zloty     | 4,4670  | THB     | Thailändischer Baht        | 38,361    |
| RON     | Rumänischer Leu      | 4,9480  | BRL     | Brasilianischer Real       | 5,3664    |
| TRY     | Türkische Lira       | 29,6458 | MXN     | Mexikanischer Peso         | 18,8106   |
| AUD     | Australischer Dollar | 1,6779  | INR     | Indische Rupie             | 90,8795   |

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

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

### **Mitteilung der Regierung der Republik Polen betreffend die Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen**

(2023/C 281/02)

### **Bekanntmachung eines Konzessionsantrags für die Prospektion und Exploration von Erdöl- und Erdgaslagerstätten und die Förderung von Erdöl und Erdgas im Gebiet „Tworzanice“**

#### ABSCHNITT I: RECHTSGRUNDLAGE

1. Artikel 49ec Absatz 2 des Geologie- und Bergbaugesetzes vom 9. Juni 2011 (Polnisches Gesetzblatt (Dziennik Ustaw), 2023, Pos. 633).
2. Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 1994 über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen (ABl. L 164 vom 30.6.1994, S. 3; Sonderausgabe in polnischer Sprache: Kapitel 6, Band 2, S. 262).

#### ABSCHNITT II: VERGABEBEHÖRDE

Name: Ministerium für Klima und Umwelt

Postanschrift: ul. Wawelska 52/54 00-922 Warschau, Polen

Tel. +48 223692449

Fax +48 223692460

Website: [www.gov.pl/web/klimat](http://www.gov.pl/web/klimat)

#### ABSCHNITT III: VERFAHRENSGEGENSTAND

#### 1. **Informationen über die Einreichung von Konzessionsanträgen**

Der Konzessionsvergabestelle wurde ein Konzessionsantrag für die Prospektion und Exploration von Erdöl- und Erdgaslagerstätten und die Förderung von Erdöl und Erdgas im Gebiet „Tworzanice“ vorgelegt.

#### 2. **Art der Tätigkeiten, für die die Konzession erteilt werden soll**

Konzession für die Prospektion und Exploration von Erdöl- und Erdgaslagerstätten und die Förderung von Erdöl und Erdgas im Gebiet „Tworzanice“, Teil des Konzessionsblocks 246.

#### 3. **Gebiet, in dem die Tätigkeiten durchgeführt werden sollen**

Die Grenzen des Gebiets sind durch Linien festgelegt, die die Punkte mit den folgenden Koordinaten im Bezugssystem PL-1992 verbinden:

| LP. | X [PL-1992] | Y [PPL-1992] |
|-----|-------------|--------------|
| 1   | 441 649,19  | 343 217,76   |
| 2   | 440 073,77  | 352 906,66   |
| 3   | 437 234,00  | 352 808,00   |
| 4   | 438 572,00  | 341 567,00   |
| 5   | 440 658,00  | 341 941,00   |

Die Fläche der senkrechten Projektion des von dem Vergabeverfahren erfassten Gebiets beträgt 33,408259 km<sup>2</sup>.

Administrative Lage:

Wojewodschaft Wielkopolskie

Bezirk Leszno, Landkreis Krzemieniewo, Stadt-Land-Gemeinde Rydzyna;

Bezirk Gostyński, Stadt-Land-Gemeinde Poniec.

4. **Die Frist für die Einreichung von Konzessionsanträgen durch andere Einrichtungen, die an der Tätigkeit interessiert sind, für die die Konzession erteilt werden soll, beträgt mindestens 90 Tage nach Veröffentlichung der Bekanntmachung im Amtsblatt der Europäischen Union:**

Konzessionsanträge müssen beim Ministerium für Klima und Umwelt bis spätestens 12:00 Uhr (MEZ/MESZ) am letzten Tag des 180-Tage-Zeitraums eingereicht werden, der an dem auf das Datum der Veröffentlichung der Mitteilung im *Amtsblatt der Europäischen Union* folgenden Tag beginnt.

5. **Bewertungskriterien für Konzessionsanträge und Gewichtung dieser Kriterien nach Maßgabe von Artikel 49k Absätze 1, 1a und 3 des Geologie- und Bergbaugesetzes:**

Die eingegangenen Angebote werden anhand folgender Kriterien bewertet:

**30 %** – Umfang und Zeitplan der vorgeschlagenen geologischen Arbeiten, einschließlich der praktischen geologischen Tätigkeiten, oder der Gewinnungstätigkeiten;

**20 %** – Umfang und Zeitplan der obligatorischen Entnahme von Proben während der praktischen geologischen Tätigkeiten, einschließlich Bohrkernen;

**20 %** – finanzielle Leistungsfähigkeit, die ausreichende Gewähr dafür bietet, dass die Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Prospektion und Exploration von Kohlenwasserstofflagerstätten sowie der Förderung von Kohlenwasserstoffen durchgeführt werden, insbesondere in Bezug auf die Finanzierungsquellen und -arten für die geplanten Tätigkeiten einschließlich des Anteils der Eigenmittel und des Anteils der Fremdfinanzierung;

**20 %** – vorgeschlagene Technologie zur Durchführung der geologischen Arbeiten, einschließlich praktischer geologischer Tätigkeiten, oder Gewinnungstätigkeiten;

**5 %** – technische Leistungsfähigkeit zur Durchführung der Prospektion und Exploration von Kohlenwasserstofflagerstätten sowie der Förderung von Kohlenwasserstoffen, insbesondere Verfügbarkeit der geeigneten technischen, organisatorischen, logistischen und personellen Ressourcen (einschließlich 2 % für den Umfang der Zusammenarbeit bei der Entwicklung und Umsetzung innovativer Lösungen für die Prospektion, Exploration und Förderung von Kohlenwasserstoffen mit wissenschaftlichen Einrichtungen, die Forschungsarbeiten zur Geologie Polens sowie zur Nutzung analytischer Instrumente, Technologien und Methoden zur Prospektion von Lagerstätten, die den spezifischen geologischen Gegebenheiten Polens Rechnung tragen und unter diesen Bedingungen angewandt werden können, durchführen und in der Liste wissenschaftlicher Einrichtungen gemäß Artikel 49k Absatz 1 des Geologie- und Bergbaugesetzes eingetragen sind).

**5 %** – Erfahrung mit der Prospektion und Exploration von Kohlenwasserstofflagerstätten oder der Förderung von Kohlenwasserstoffen unter Gewährleistung eines sicheren Betriebs, des Schutzes von Leben und Gesundheit von Mensch und Tier sowie des Umweltschutzes.

Haben nach der Bewertung der Anträge anhand der vorstehend genannten Kriterien zwei oder mehr Angebote die gleiche Punktzahl erzielt, wird für die endgültige Entscheidung zwischen den betreffenden Angeboten die Höhe des in der Prospektions- und Explorationsphase anfallenden Entgelts für die Begründung des bergbaulichen Nießbrauchsrechts als zusätzliches Kriterium herangezogen.

## ABSCHNITT IV: WEITERE ANGABEN

IV.1) **Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:**

Ministerium für Klima und Umwelt  
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych (Abteilung Geologie und geologische Konzessionen)  
ul. Wawelska 52/54  
00-922 Warschau  
Polen

IV.2) **Weitere Informationen sind erhältlich**

- auf der Website des Ministeriums für Klima und Umwelt: <https://www.gov.pl/web/klimat>
- im Departament Geologii i Koncesji Geologicznych (Abteilung Geologie und geologische Konzessionen)

Ministerium für Klima und Umwelt  
ul. Wawelska 52/54  
00-922 Warschau  
Polen

Tel. +48 223692449

Fax +48 223692460

E-Mail: DGK@klimat.gov.pl

IV.3) **Beschluss über die Qualifikation:**

Konzessionsanträge können von Unternehmen, die laut Beschluss ein Qualifikationsverfahren gemäß Artikel 49a Absatz 17 Geologie- und Bergbaugesetz erfolgreich durchlaufen haben, eingereicht werden.

IV.4) **Mindestentgelt für die Begründung des bergbaulichen Nießbrauchsrechts**

Die Mindestentgelthöhe für die Begründung des bergbaulichen Nießbrauchsrechts für das Gebiet „Tworzanice“ während der fünfjährigen Prospektions- und Explorationsphase beträgt **30 000,00 PLN** (in Worten: dreißigtausend Zloty und null Groszy) pro Jahr. Das jährliche Entgelt für die Begründung des bergbaulichen Nießbrauchsrechts zum Zweck der Prospektion und Exploration ist an den Index der durchschnittlichen Verbraucherpreise für den Zeitraum vom Zeitpunkt des Abschlusses des Vertrags bis zu dem Jahr, das dem Datum der Zahlung des Entgeltes vorausgeht, gekoppelt. Der Index wird vom Präsidenten des Zentralen Statistischen Amtes im Amtsblatt, dem „Monitor Polski“, bekannt gegeben.

IV.5) **Erteilung der Konzession und Begründung des bergbaulichen Nießbrauchsrechts**

Wenn die Konzessionsbehörde die nach dem Geologie- und Bergbaugesetz erforderlichen Stellungnahmen oder Vereinbarungen erhalten hat, erteilt sie Konzessionen für die Prospektion und Exploration von Kohlenwasserstofflagerstätten und die Förderung von Kohlenwasserstoffen:

- 1) zugunsten des Betreibers, dessen Antrag auf Erteilung der Konzession die höchste Punktzahl erhalten hat, oder
- 2) wenn ein von mehreren Unternehmen gemeinsam eingereichter Konzessionsantrag die höchste Punktzahl erhält, zugunsten der Parteien der Kooperationsvereinbarung, sobald die Vereinbarung der Konzessionsbehörde übermittelt wurde. Zugleich erteilt sie anderen Unternehmen keine Konzession (Artikel 49ee Absatz 1 des Geologie- und Bergbaugesetzes).

Die Konzessionsbehörde schließt mit dem Unternehmen, dessen Konzessionsantrag die höchste Punktzahl erhält, oder – wenn ein von mehreren Unternehmen gemeinsam eingereichter Konzessionsantrag die höchste Punktzahl erhält – mit all diesen Unternehmen einen Vertrag zur Begründung des bergbaulichen Nießbrauchsrechts (Artikel 49ee Absatz 2 des Geologie- und Bergbaugesetzes). Um Tätigkeiten der Prospektion und Exploration von Kohlenwasserstofflagerstätten sowie der Förderung von Kohlenwasserstoffen in Polen durchführen zu können, muss der Betreiber sowohl das bergbauliche Nießbrauchsrecht als auch eine Konzession besitzen.

**IV.6) Anforderungen an Konzessionsanträge und von den Antragstellern einzureichende Unterlagen**

In Artikel 49eb des Geologie- und Bergbaugesetzes ist festgelegt, welche Bestandteile ein Konzessionsantrag enthalten muss.

Als Zweck der Arbeiten, einschließlich der praktischen geologischen Tätigkeiten, sollte das Alter der geologischen Formationen, in denen die geologischen Arbeiten durchgeführt werden, angegeben werden (geologischer Zweck).

**IV.7) Mindestexplorationskategorie für Lagerstätten**

Die Mindestexplorationskategorie für Erdöl- und Erdgaslagerstätten im Gebiet „Tworzanice“ ist Kategorie C.

Im Auftrag der Ministerin Jolanta Maj

Stellvertretende Direktorin

Abteilung Geologie und geologische Konzessionen

Ministerium für Klima und Umwelt

---

## V

(Bekanntmachungen)

## GERICHTSVERFAHREN

## EFTA-GERICHTSHOF

## URTEIL DES GERICHTSHOFS

vom 28. März 2023

in der Rechtssache E-4/22

**Stendi AS & Norlandia Care Norge AS gegen Oslo kommune**

*(Freier Dienstleistungsverkehr – Artikel 36 des EWR-Abkommens – Begriff „Dienstleistungen“ – Artikel 37 des EWR-Abkommens – Artikel 39 des EWR-Abkommens – Artikel 32 des EWR-Abkommens – Ausübung öffentlicher Gewalt – Öffentliche Auftragsvergabe – Richtlinie 2014/24/EU – Öffentlicher Dienstleistungsauftrag – „ideelle organisasjoner“ – Vorbehaltene Aufträge – Ausschluss von Wirtschaftsteilnehmern, die einen Erwerbszweck verfolgen)*

(2023/C 281/03)

In der Rechtssache E-4/22, Stendi AS & Norlandia Care Norge AS gegen Oslo kommune v/ordføreren – ERSUCHEN des Bezirksgerichts Oslo (*Oslo tingrett*) an den Gerichtshof nach Artikel 34 des Abkommens zwischen den EFTA-Staaten zur Errichtung einer Überwachungsbehörde und eines Gerichtshofs um Auslegung der Richtlinie 2014/24/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die öffentliche Auftragsvergabe und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/18/EG, insbesondere des Artikels 2 Absatz 1 Nummer 9 und der Artikel 74 bis 77, sowie der Artikel 31, 32, 36 und 39 des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum erließ der Gerichtshof, bestehend aus dem Präsidenten Páll Hreinsson (Berichterstatter) sowie den Richtern Bernd Hammermann und Ola Mestad (Ersatzrichter), am 28. März 2023 ein Urteil mit folgendem Tenor:

1. Ein entgeltlicher Vertrag, der die Bereitstellung langfristiger Pflegeheimplätze vorsieht, ist unter Umständen wie denen des Ausgangsrechtsstreits als Auftrag über die Erbringung von Dienstleistungen im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 Nummer 9 der Richtlinie 2014/24/EU über die öffentliche Auftragsvergabe anzusehen.
2. Die Tätigkeit des Betriebs von Pflegeheimen unter Umständen wie denen des Ausgangsrechtsstreits, selbst wenn Zwangsbehandlungen erforderlich sein können, in einem rechtlichen Rahmen wie dem im Ersuchen um ein Gutachten beschriebenen kann nicht als unmittelbar und spezifisch mit der Ausübung öffentlicher Gewalt verbunden angesehen werden. Folglich gilt für solche Tätigkeiten nicht die Ausnahme in Artikel 39 des EWR-Abkommens in Verbindung mit Artikel 32 des EWR-Abkommens.
3. Die Artikel 74 bis 77 der Richtlinie 2014/24/EU sind dahin auszulegen, dass sie nationalen Rechtsvorschriften nicht entgegenstehen, die Organisationen wie den im Ausgangsrechtsstreit in Rede stehenden (*ideelle organisasjoner*) das Recht vorbehalten, an einem eine Ausschreibung umfassenden Verfahren zur Vergabe öffentlicher Aufträge für die Erbringung sozialer oder anderer in Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU aufgeführter besonderer Dienstleistungen teilzunehmen, selbst wenn diese Organisationen nicht den in Artikel 77 der genannten Richtlinie festgelegten Anforderungen entsprechen, sofern die beiden folgenden Voraussetzungen erfüllt sind. Erstens muss zur Wahrung des in Artikel 76 der genannten Richtlinie festgelegten Grundsatzes der Gleichbehandlung der Wirtschaftsteilnehmer der rechtliche und vertragliche Rahmen, in dem die Tätigkeit dieser Organisationen ausgeübt wird, tatsächlich auf die

einem Sozialsystem immanenten Grundsätze der Universalität und der Solidarität sowie auf Gründe der Erschwinglichkeit und der Geeignetheit gestützt sein und wirksam zu dem sozialen Zweck und den Zielen der Solidarität und der Haushaltseffizienz beitragen, auf denen dieses System beruht. Zweitens muss der Grundsatz der Transparenz, wie er in den Artikeln 75 und 76 der genannten Richtlinie festgelegt ist, gewahrt sein.

---

**URTEIL DES GERICHTSHOFS****vom 19. April 2023****in der Rechtssache E-9/22****Verkfræðingafélag Íslands (Verband der Ingenieure Islands), Stéttarfélag tölvunarfræðinga (Gewerkschaft der Informatiker) und Lyfjafræðingafélag Íslands (Verband der Apotheker Islands) gegen den isländischen Staat***(Richtlinie 98/59/EG des Rates – Massenentlassungen – Verpflichtung zur Einleitung von Konsultationen mit den Arbeitnehmervertretern – Verpflichtung zur Anzeige bei der zuständigen Behörde – Vertragliche Gestaltung des Arbeitsverhältnisses)*

(2023/C 281/04)

In der Rechtssache E-9/22, Verkfræðingafélag Íslands (Verband der Ingenieure Islands), Stéttarfélag tölvunarfræðinga (Gewerkschaft der Informatiker) und Lyfjafræðingafélag Íslands (Verband der Apotheker Islands) gegen den isländischen Staat – ERSUCHEN des isländischen Berufungsgerichts (*Landsréttur*) an den Gerichtshof nach Artikel 34 des Abkommens zwischen den EFTA-Staaten zur Errichtung einer Überwachungsbehörde und eines Gerichtshofs um Auslegung der Richtlinie 98/59/EG des Rates vom 20. Juli 1998 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Massenentlassungen erließ der Gerichtshof, bestehend aus dem Präsidenten Páll Hreinsson sowie den Richtern Bernd Hammermann (Berichterstatter) und Ola Mestad (Ersatzrichter), am 19. April 2023 ein Urteil mit folgendem Tenor:

1. Artikel 1 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe a der Richtlinie 98/59/EG des Rates vom 20. Juli 1998 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Massenentlassungen ist dahin auszulegen, dass es unter den Begriff „Entlassung“ fällt, wenn ein Arbeitgeber – einseitig und zulasten des Arbeitnehmers – aus nicht in dessen Person liegenden Gründen eine erhebliche Änderung der wesentlichen Bestandteile des Arbeitsvertrags vornimmt.

Artikel 1 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Richtlinie 98/59/EG ist dahin auszulegen, dass eine Änderungskündigung, die nicht die Schwelle für eine „Entlassung“ im Sinne des Artikels 1 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe a der genannten Richtlinie erreicht, einer „Entlassung“ gleichgestellt werden kann, sofern die Voraussetzungen des Artikels 1 Absatz 1 Unterabsatz 2 der genannten Richtlinie erfüllt sind.

Das in Artikel 2 der Richtlinie 98/59/EG vorgesehene Konsultationsverfahren muss vom Arbeitgeber eingeleitet werden, sobald eine strategische oder betriebswirtschaftliche Entscheidung ihn zwingt, Massenentlassungen ins Auge zu fassen oder zu planen.

Wenn eine zur Änderung der Arbeitsbedingungen führende Entscheidung geeignet ist, die Vermeidung von Massenentlassungen zu ermöglichen, muss das Konsultationsverfahren zu dem Zeitpunkt beginnen, zu dem der Arbeitgeber beabsichtigt, solche Änderungen vorzunehmen.

Der Arbeitgeber ist nach Artikel 3 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Richtlinie 98/59/EG verpflichtet, der zuständigen Behörde beabsichtigte Massenentlassungen anzuzeigen. Eine solche Anzeige muss erwartete Entlassungen im Sinne des Artikels 1 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe a der genannten Richtlinie und Entlassungen gleichgestellte Beendigungen von Arbeitsverträgen im Sinne des Artikels 1 Absatz 1 Unterabsatz 2 der genannten Richtlinie umfassen.

2. Die Verpflichtung zur Einleitung des Konsultationsverfahrens und zur Anzeige bei der zuständigen Behörde nach den Artikeln 2 und 3 der Richtlinie 98/59/EG kann nicht von späteren Ereignissen abhängen, etwa davon, ob die Arbeitsverträge tatsächlich beendet werden.
  3. Es ist unerheblich, ob die Arbeitsbedingungen eines Arbeitnehmers in einem Vertrag festgelegt oder auf mehrere Verträge verteilt sind.
-

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.11201 — REXEL DEVELOPPEMENT / WASCO)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 281/05)

1. Am 2. August 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:

- Rexel Développement S.A., die zusammen mit Rexel S.A. und deren Tochtergesellschaften die Rexel-Gruppe bilden („Rexel“, Frankreich),
- Wasco Group B.V. („Wasco“, Niederlande).

Rexel wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Wasco übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Rexel ist auf den Vertrieb elektrischer Produkte und Dienstleistungen an gewerbliche Kunden wie Anbieter von Elektrogeräten und Industrieunternehmen spezialisiert.
- Wasco ist hauptsächlich im Vertrieb von Sanitär- und HLK-Produkten sowie Ersatzteilen in den Niederlanden tätig und bietet zudem ein Sortiment von Zubehör und Arbeitsmitteln 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 <sup>(2)</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.11201 — REXEL DEVELOPPEMENT / WASCO

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

<sup>(2)</sup> 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](mailto: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 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 281/06)

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

**„Cebola da Madeira“**

EU-Nr.: PDO-PT-02800 – 23.8.2021

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

**1. Name(n)**

„Cebola da Madeira“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

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

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Mit „Cebola da Madeira“ werden Zwiebeln der Art *Allium cepa* L. der auf den bewohnten Inseln des Madeira-Archipels angebauten traditionellen Sorten bezeichnet, d. h. „Branca“, „Pião“, „Bujanico“, „Vermelha“, „Roxa“ und „Do Tarde“, die nach den traditionellen Verfahren auf den Inseln Madeira und Porto Santo erzeugt werden.

**Physikalisch-chemische Eigenschaften**

Die Bulben der traditionellen Sorten mit der g. U. „Cebola da Madeira“ weisen folgende einzigartige morphologische Merkmale auf, die sich in den ihnen von den Bewohnern Madeiras gegebenen landläufigen Namen widerspiegeln:

- Ihre Form reicht von abgeflacht bis kugelförmig oder von kugelförmig bis kegelförmig (bei der Sorte „Pião“ [„Kreisel“]), mit durchschnittlicher Homogenität in Form und Größe bei allen Sorten und mit einem Durchschnittsgewicht von 180 g/Bulbe bis 250 g/Bulbe.
- Die äußere Schale ist normalerweise gelb, mit violetten Tönen bei den traditionellen Sorten „Vermelha“ [„Rote“] und „Roxa“ [„Violette“] und einer sehr einheitlichen Färbung, etwas undurchsichtig oder eher durchscheinend und glänzend (bei der Sorte „Branca“ [„Weiße“]). Sie besitzen eine mittlere bis sehr geringe Schalenhaftung.
- Das Fruchtfleisch ist meist weiß, bei den traditionellen Sorten „Vermelha“ und „Roxa“ mit rötlichen oder violetten Tönen. Sie besitzen eine dünne bis mittlere Schalendicke und eine mittlere bis zarte Konsistenz.

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

Die Zwiebeln dieser Sorten sind ziemlich saftig und weisen einen durchschnittlichen Trockensubstanzgehalt von etwa 10 g/100 g auf, der bei den auf der Insel Porto Santo erzeugten Zwiebeln etwas höher sein kann.

Sie sind sehr reich an Kohlenhydraten (durchschnittlich über 7 g/100 g) und Vitamin C (durchschnittlich über 10 mg/100 g), was ihnen einzigartige organoleptische und antioxidative Eigenschaften verleiht, die von den Verbrauchern auf Madeira schon immer geschätzt wurden.

#### Organoleptische Eigenschaften

Roh haben Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ eine knackige und saftige Konsistenz, sind nicht sehr faserig und von unterschiedlicher Zartheit. Durch das Kochen verlieren sie an Knackigkeit und werden saftiger und durchscheinender.

Das Aroma ist unverwechselbar, mit einer leichten Süße und Schwefel- oder Knoblauchnoten, erdig oder vegetabil und frisch, nicht sehr scharf und anhaltend und von mittlerer bis hoher Intensität und Komplexität. Nach dem Kochen werden sie milder, nehmen rauchige/gegrillte oder Karamellnoten an, behalten aber ihre Intensität und Komplexität.

In frischem Zustand ist der Geschmack mehr oder weniger süß und anfangs nicht sehr scharf. Der Abgang im Mund ist pfeffrig, mit frischen Schwefel- oder Gemüsenoten und manchmal mit einer gewissen Adstringenz, Säure oder einer leichten Bitterkeit, die beim Kauen nachlässt. Sie haben eine mittlere bis hohe Intensität und Komplexität. Nach dem Kochen verlieren sie an Intensität und werden süßer, erinnern an Karamell- oder Röstnoten (vor allem wenn sie gegrillt werden). Der frische vegetabile Geschmack verschwindet, und auch die Schwefelnoten werden milder, mit einem besseren Gleichgewicht zwischen Säure und Süße, ohne Adstringenz und generell weniger scharf und anhaltend.

#### 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 Schritte bei der Erzeugung von Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

#### 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

—

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Inseln Madeira und Porto Santo

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

#### Natürliche Einflüsse

Aufgrund der Lage des Madeira-Archipels in der subtropischen Zone des Nordatlantiks wird das Klima der Inseln durch die subtropische Antizyklone der Azoren bestimmt. Auf der Insel Madeira selbst herrscht ein überwiegend gemäßigtes Klima mit milden, trockenen Sommern (zwischen 10 °C und 22 °C im wärmsten Monat) und mit stärkeren Niederschlägen in der kalten Jahreszeit, in der die Temperaturen mild bleiben (unter 18 °C, aber über -3 °C im kältesten Monat). Die Insel Porto Santo liegt 40 km nordöstlich von Madeira. Ihre über Wasser liegende Fläche beträgt nur 42 km<sup>2</sup> und ihr Relief ist sanft und eher flach (über 85 % der Insel haben eine Höhe von weniger als 200 m). Ihr Klima ist trockener und das ganze Jahr über gemäßigt, mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 18,6 °C. Das Meer hat eine mildernde Wirkung auf die isolierte Inselumgebung, sodass die Temperaturschwankungen gering sind. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt unter 400 mm.

Durch das Zusammenwirken der Passatwinde und der zerklüfteten Landschaft der Insel Madeira mit ihrem hohen in Ost-West-Richtung verlaufenden Zentralgebirge mit felsigen Bergen mit einer Höhe von mehr als 1 200 m variiert das Klima je nach Höhenlage von trocken bis feucht mit mäßigen bis starken Niederschlägen. In großen Höhen trägt dies zur Bildung von Dunst und Dauernebel bei, die für die hohe Luftfeuchtigkeit und die Niederschläge verantwortlich sind. Ein Netz von Kanälen, lokal als „Levadas“ bezeichnet, gespeist von Bächen, Bohrlöchern und Quellen, vor allem aber von künstlich angelegten Sammeltunneln und -stollen, führt das Wasser aus dem Hochland und vom Nordhang heran. Dadurch wird die Wasserversorgung der Bevölkerung und für die landwirtschaftliche Entwicklung auf der gesamten Insel sichergestellt.

Auf Porto Santo kommt das meiste Süßwasser aus dem Untergrund. Außerdem gibt es einige reißende Bäche mit vereinzelt Abflüssen. Das Wasserversorgungssystem der Insel für die Bewässerung wird durch Regenwasser, das zum Tanque-Stausee geleitet wird, durch Grundwasser, das im Bohrloch von Campo de Baixo aufgefangen wird, und durch die Schöpfräder im Gebiet des Tanque-Stausees sowie durch Wasser, das in der Abwasserbehandlungsanlage der Insel aufbereitet wird, gespeist.

Die Böden auf der Insel Madeira sind überwiegend basaltischen Ursprungs. In den Anbaugebieten der „Cebola da Madeira“ dominieren Phaeozeme sowie chromhaltige und dystrische Cambisole. In exponierten und höher liegenden Gebieten können die Zwiebeln auch in Andosolen angebaut werden. Die Geologie der Insel Porto Santo ist vielfältiger und besteht im Wesentlichen aus basischem Vulkangestein (Basalte), intermediärem-saurem Gestein (Trachyte und Rhyolite) und Sedimentgestein. Die meisten Böden lassen sich in die Gruppe der Calcisole einordnen.

Im Großen und Ganzen sind die Böden auf beiden Inseln mittel- bis tiefgründig. Auf der Insel Madeira haben sie im Allgemeinen eine feine Struktur mit einem hohen Schluffanteil, einen mittleren bis sehr hohen Gehalt an organischer Substanz und sind leicht sauer bis neutral oder saurer im Falle der Andosole in den Hochlandgebieten. Die auf Porto Santo vorherrschenden Sand- und Lehmböden sind recht durchlässig, haben einen geringeren Gehalt an organischer Substanz und ein alkalischeres Profil, weisen aber aufgrund des biologischen Ursprungs der meisten Sande und Sandsteine einen günstigeren pH-Wert auf.

#### *Menschliche Einflüsse*

Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ spielen seit ihrer Einführung durch die ersten portugiesischen Siedler in den ersten Jahrzehnten des 15. Jahrhunderts auf den Inseln Madeira und Porto Santo eine wichtige Rolle in der Ernährung der einheimischen Bevölkerung. Besonders wichtig waren sie in ländlichen Gebieten, wie viele, die die Inseln zwischen dem 17. und 19. Jahrhundert besuchten oder sich dort niederließen, berichteten.

Das traditionelle Verfahren zur Erzeugung von „Cebola da Madeira“ ist zumindest seit den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts unverändert geblieben. Dieses wird in verschiedenen Artikeln erläutert, die im Rundschreiben „Frutas de Madeira“ [Früchte Madeiras] (erschieden zwischen April 1941 und Januar 1958) veröffentlicht wurden und in denen die damals angebauten Zwiebeln und andere, neu eingeführte Zwiebeln (die den heute angebauten traditionellen Sorten entsprechen) beschrieben werden. In dieser Veröffentlichung finden sich auch verschiedene Empfehlungen zu bestimmten Anbau-, Dünge- und Pflanzenschutzverfahren, die von den lokalen Erzeugern nach wie vor berücksichtigt und befolgt werden.

Aufgrund der großen Bedeutung dieser Kulturpflanze für die Ernährung der Bevölkerung Madeiras wird sie sowohl für den Eigenverbrauch und den Direktverkauf in den kleinen Familienbetrieben der Insel als auch in den kommerziellen Betrieben der Insel Madeira für die Belieferung des regionalen Marktes angebaut.

Die Gemeinde Caniço (auf der Insel Madeira) ist besonders wichtig für die Erzeugung von „Cebola da Madeira“. Sie stellt nicht nur den größten Teil der regionalen Versorgung sicher, sondern veranstaltet auch seit 1997 das „Festa da Cebola“ [Zwiebelfest], um dieses traditionelle Erzeugnis zu fördern und sein besonderes Erzeugungsverfahren zu erhalten. Auf der Insel Porto Santo, die kürzlich als UNESCO-Biosphärenreservat anerkannt wurde, fällt diese Kulturpflanze unter das strategische Ziel, die landwirtschaftlichen und kulturellen Ressourcen der Insel zu erhalten, aufzuwerten und zu optimieren.

#### *Besonderheit des Erzeugnisses*

Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ zeichnen sich durch ihre saftige, faserarme Textur und ihren hohen Kohlenhydrat- und Vitamin-C-Gehalt aus, der zu ihrem süßen Aroma und Geschmack und ihrer allgemein geringen Schärfe beiträgt. Der Abgang im Mund ist pfeffrig, mit frischen Schwefel- oder Gemüsenoten und manchmal mit einer gewissen Adstringenz, Säure oder einer leichten Bitterkeit, die beim Kauen nachlässt. Beim Kochen entsteht ein weniger intensiver, aber viel süßerer Geschmack, der an Karamell- oder Röstnoten erinnert (vor allem wenn sie gegrillt werden), da der frische vegetabile Geschmack verschwindet und ein besseres Gleichgewicht zwischen Säure und Süße besteht.

Aufgrund dieser Eigenschaften eignen sich Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ hervorragend zum Einlegen („cebolos de escabeche“) und zur Verwendung in verschiedenen Gerichten der traditionellen oder regionalen modernen Küche. Daher spielen sie in der Gastronomie Madeiras nach wie vor eine wichtige Rolle und gelten auf den Inseln Madeira und Porto Santo gleichermaßen als wichtige Kulturpflanze.

#### *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses*

Die hochspezialisierten Landwirte auf den Inseln Madeira und Porto Santo wählen seit jeher bei jeder Ernte die Zwiebeln der verschiedenen traditionellen Sorten mit den besten Eigenschaften aus. Diese werden dann zur Erzeugung von „cebolinho“ [Frühlingszwiebel] – das ist die örtliche Bezeichnung für die Samen (und die daraus gezogenen Jungpflanzen) – verwendet, die zur Erzeugung von „Cebola da Madeira“ dienen und ausschließlich aus ihren Betrieben oder aus denen anderer lokaler Erzeuger stammen.

Durch die kontinuierliche Vermehrung, den Austausch und die gemeinsame Nutzung von „Cebolinho“-Jungpflanzen zur Erzeugung von „Cebola da Madeira“ konnten die spezifischen Eigenschaften der traditionellen Sorten entwickelt und erhalten werden, die mit den besonderen Boden- und Klimaverhältnissen auf den Inseln sowie mit dem über mehrere Generationen hinweg erworbenen Fachwissen der örtlichen Erzeuger zusammenhängen.

Die traditionellen „Cebola da Madeira“-Sorten haben sich gut an die tiefgründigen, gut drainierten Böden auf den Inseln angepasst. Es hat sich gezeigt, dass vor allem lehmig-sandige Böden (Madeira) und sandig-lehmige Böden (Porto Santo) die für die Entwicklung ihrer Eigenschaften notwendige Wasser- und Nährstoffspeicherfähigkeit besitzen.

Die Erzeugung von „Cebola da Madeira“ hängt in hohem Maße von der Arbeit der Landwirte ab, da alle Arbeitsschritte – von der Vorbereitung der „Cebolinho“-Jungpflanzen über das Auspflanzen und die Pflege der Pflanzen bis hin zur Ernte und der Vorbereitung für die Vermarktung – in den meisten Betrieben von Hand ausgeführt werden.

Das Pflanzen von Hand mit genau festgelegten Abständen zwischen den einzelnen Zwiebelpflanzen trägt dazu bei, dass die Bulben in Bezug auf Größe und Durchschnittsgewicht einheitlich sind. Die Beschaffenheit des Bodens und die Maßnahmen zur Vorbereitung des Bodens, einschließlich Jäten und Hacken, während der Entwicklung der Pflanzen sorgen dafür, dass „die Erde um die Zwiebeln herum locker ist“, was wiederum die Homogenität der Form der einzelnen traditionellen Sorten fördert.

Da Temperatur und Licht (Sonnenschein) starken Einfluss auf den Vegetationszyklus dieser Kultur haben, insbesondere auf die Bulbenbildung, aber auch auf den Beginn der Blütezeit für die Samenbildung, wissen die Landwirte auf beiden Inseln sehr genau, welche traditionellen Sorten je nach den Anforderungen ihrer Fotoperiode und den klimatischen Bedingungen des Gebiets am besten für ihren Standort geeignet sind und wann die beste Zeit für ihre Erzeugung ist.

Auf der Insel Madeira kann diese Kulturpflanze von der Küste bis zu einer Höhe von 800 m in Gebieten mit warmem Mikroklima und guter Exposition angebaut werden, wenn eine regelmäßige Bewässerung durch das Netz der „Levadas“ oder Kanäle gewährleistet ist. In den tiefer liegenden und sonnigeren Gebieten des Südhangs werden die traditionellen Frühsorten („Branca“, „Pião“ und „Bujanico“) im September ausgesät, um im Dezember ausgepflanzt und im März/April geerntet zu werden. In höheren Lagen oder am Nordhang und auch auf der Insel Porto Santo werden diese „cebolos do cedo“ oder „Frühzwiebeln“ erst mindestens einen Monat später ausgesät.

Die traditionellen Sorten, die später im Jahr ausgesät werden („Vermelha“, „Roxa“ und „Do Tarde“), lokal als „cebolos do tarde“ oder „Spätzwiebeln“ bezeichnet, benötigen längere Tage mit mehr als 14 Stunden Sonnenlicht, damit sich die Bulben richtig ausbilden können. Außerdem benötigen sie mehr Feuchtigkeit und in den Sommermonaten mehr Wasser. Diese Sorten werden daher vor allem in höheren Lagen und am Nordhang Madeiras angebaut. Sie werden im Dezember/Januar ausgesät, im März/April ausgepflanzt und im Juli/August geerntet.

Die Temperatur- und Expositionsverhältnisse (Lichtverhältnisse) in den Anbaugebieten auf den beiden Inseln begünstigen außerdem eine hohe Fotosyntheserate der Zwiebeln, was zur Bildung von Zucker und Nährstoffen führt, weshalb Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ reich an Kohlenhydraten und Vitamin C sind und ihnen bei Rohverzehr seit jeher eine antioxidative Wirkung nachgesagt wird.

Während der Phase des Bulbenwachstums reagieren die Pflanzen am empfindlichsten auf Wasserstress, weshalb die lokalen Landwirte für optimale Feuchtigkeitsbedingungen für die Entwicklung ihrer Anpflanzungen sorgen, die erstmals nach dem Auspflanzen der Jungpflanzen und danach häufig bewässert werden. Die Bewässerung erfolgt je nach Anbaugebiet ein- bis zweimal wöchentlich während des Bulbenwachstums und weniger häufig während der Reifung.

Traditionell erfolgte die Bewässerung über die „Levadas“ bzw. Bewässerungskanäle, indem die Landwirte Wasser mit hölzernen Schaufeln auf die gesamte Parzelle spritzten, wobei sie darauf achteten, dass die Erde nicht weggeschwemmt (um die Bulben nicht freizulegen) und die Parzelle nicht unter Wasser gesetzt wurde. Heutzutage werden auf der Insel Madeira neben dieser Praxis auch Beregnungsanlagen zur Bewässerung eingesetzt. Auf der Insel Porto Santo ist aufgrund der örtlichen Bodenverhältnisse die Tröpfchenbewässerung die bevorzugte Methode. Auf beiden Inseln werden durch die Verfügbarkeit von Bewässerungswasser Phasen der Wasserknappheit, auch im Sommer, sowohl für die frühen als auch für die späten Sorten reduziert. Dies führt zu einem höheren Feuchtigkeitsgehalt in den Bulben und sorgt für eine geringe Bitterkeit und Schärfe.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

<https://www.dgadr.gov.pt/dop-igp-etg>

**Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission**

(2023/C 281/07)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE EINES MITGLIEDSTAATS

**(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)**

**„Volailles du Gers“**

**EU-Nr.: PGI-FR-0147-AM01 – 11.5.2023**

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

**1. Name des Erzeugnisses**

„Volailles du Gers“

**2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

**3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelsouveränität

—

**4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

*1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

In der Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ werden die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationalinstitut für Herkunft und Qualität, INAO) als zuständige Behörde des Mitgliedstaats gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*2. Antragstellende Vereinigung*

Die Rubrik „Antragstellende Vereinigung“ wird geändert und beschränkt sich auf die Kontaktdaten der Vereinigung, ihre Rechtsform und ihre Zusammensetzung.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*3. Einleitung*

Der Teil „Einleitung“ wird gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*4. Art des Erzeugnisses*

Die Rubrik „Art des Erzeugnisses“ wird hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

#### 5. *Name des Erzeugnisses*

Die Rubrik „Name des Erzeugnisses“ wird auf den Namen der g. g. A. „Volailles du Gers“ beschränkt. Die unter die Bezeichnung fallenden Erzeugnisse werden im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ aufgelistet.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

#### 6. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ wird dahin gehend geändert, dass die Liste des betreffenden Geflügels aufgenommen wird:

- Huhn, Kapaun und Poularde
- Perlhuhn und Perlhuhn-Kapaun
- Truthuhn/Pute
- Flugente

Es wurde eine tabellarische Zusammenfassung des Phänotyps für jede Art hinzugefügt. Darin wird auch das Mindestschlachtgewicht für jedes Geflügel aufgeführt. In diesem Kontext wurde der Begriff „rot“ durch „gelb“ ersetzt, um das Huhn zu beschreiben („rot“ ist die Farbe des Federkleids und „gelb“ die Farbe der Haut und des Fleisches).

Die Beschreibung des Geflügels wird überarbeitet, um dessen Merkmale zu beschreiben: runder Schlachtkörper mit prallen Brustmuskeln und fleischigen Schenkeln, festes Fleisch und feine Haut.

Es wird ergänzt, dass die Schlachtkörper des Geflügels mit der g. g. A. der Handelsklasse A angehören müssen. Bei Teilstücken wird hinzugefügt, dass sie der Handelsklasse A angehören und von Schlachtkörpern stammen, bei denen das Mindestgewicht eingehalten wurde.

Es wird ergänzt, dass Innereien nur unter der g. g. A. vermarktet werden dürfen. Bei den betreffenden Innereien handelt es sich um die Leber, den Muskelmagen und das Herz. Sie stammen von den Schlachtkörpern von ausgewähltem Geflügel mit g. g. A.

Die Angaben zur „bakteriologischen Qualität“ werden gestrichen, da es sich hierbei um eine gesetzliche Vorschrift handelt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

#### 7. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

In der Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ wurde der Wortlaut geändert, das geografische Gebiet bleibt jedoch unverändert. Die in der ursprünglichen Produktspezifikation erwähnten Listen der Gemeinden, angrenzenden Kantone oder Verwaltungsbezirke wurden durch die aktuelle Liste der Gemeinden ersetzt. Aus diesen Arbeiten geht hervor, dass einige Korrekturen der Bezeichnungen (Schreibfehler), Aktualisierungen infolge von Zusammenlegungen und Zusammenschlüssen von Gemeinden notwendig sind und vorgenommen wurden.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

#### 8. *Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt*

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ wird geändert. Es wird eine Verpflichtung zur vorherigen Identifikation der Wirtschaftsbeteiligten hinzugefügt, die für die Durchführung der Kontrollmaßnahmen erforderlich ist. Die Angaben zur Rückverfolgbarkeit (Erzeugungsschritt/nachverfolgte Information/zugeordnetes Dokument) werden in einer Tabelle erfasst. Außerdem wird in dieser Rubrik die Rückverfolgbarkeit aller Änderungen der Produktspezifikation ergänzt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

## 9. Erzeugungsverfahren

In der Rubrik „Erzeugungsverfahren“ werden folgende Punkte geändert:

### „Verwendete Rassen“

Es werden Kriterien für die Auswahl der Rassen ergänzt: Alle robusten, langsam wachsenden Rassen, die an eine lange Aufzuchtzeit und an Freilandhaltung mit Ausläufen angepasst sind. Die verwendeten Rassen und Kreuzungen müssen unter den in der Produktspezifikation festgelegten Fütterungs- und Aufzuchtbedingungen das Erreichen des Mindestschlachtgewichts zum Zeitpunkt des Mindestschlachtetalters ermöglichen.

### „Besatzdichte im Stall“

Für Poularden wird die Besatzdichte im Stall geändert und bis zum Alter von 81 Tagen auf 11 Tiere/m<sup>2</sup> (4 400 Tiere je Stall) und ab einem Alter von 82 Tagen auf 9 Tiere/m<sup>2</sup> (3 600 Tiere je Stall) festgelegt.

Für Perlhuhn-Kapaune wird die Besatzdichte im Stall hinzugefügt und bis zum Alter von 94 Tagen auf 13 Tiere/m<sup>2</sup> und ab einem Alter von 95 Tagen auf 10 Tiere/m<sup>2</sup> (4 000 Tiere je Stall) festgelegt.

### „Aufzuchtbetrieb und Stall“

Es wird eine Bestimmung hinzugefügt, wonach zwischen den einzelnen Belegungen eine hygienebedingte Leerzeit eingehalten werden muss.

### „Auslauf“

Die tägliche Dauer des Zugangs zum Auslauf wird hinzugefügt, ebenso eine Beschreibung der Ausläufe. Der Begriff „schattiger Auslauf“ wird durch die Anzahl der Bäume oder Sträucher je Auslauf ersetzt.

Für Perlhuhn-Kapaune wird eine Mindestauslauffläche je Tier sowie ein Alter für den Zugang zum Auslauf ergänzt.

Für Flugenten wird außerdem ein Alter für den Zugang zum Auslauf ergänzt.

### „Ernährung“

Es wird ergänzt, dass das Futter von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ zu 100 % aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen besteht.

Der maximal zulässige Gesamtfettgehalt im Futter wird hinzugefügt, ebenso der Prozentsatz der Getreideerzeugnisse bezogen auf das Gesamtfuttermgewicht.

Es wird eine Liste der Rohstoffe hinzugefügt, aus denen das verabreichte Futter bestehen darf. Palmöl und Palmkernöl sind ausgeschlossen.

Für jede Art wird der einzuhaltende Mindestprozentsatz an Getreide in der Anfangsphase ergänzt. Für die Mastzeit wird bei Perlhuhn-Kapaunen und Flugenten ein Getreideanteil im Futter hinzugefügt.

### „Aufzuchtzeit“

Für Poularden und Perlhuhn-Kapaune wird ein Mindestschlachtetalter hinzugefügt.

Das Mindestschlachtetalter für graue Hühner wird von 110 Tagen auf 105 Tage herabgesetzt.

### „Bedingungen für Ausstellung, Transport und Schlachtung“

Es wird ein Zeitraum hinzugefügt, in dem das Geflügel vor dem Ausstallen nicht gefüttert werden darf, sowie eine Frist zwischen Ausstellung und Schlachtung mit einer maximalen Transportdauer. Für die Zeit unmittelbar vor der Schlachtung wurden auch Bedingungen bezüglich des Komforts hinzugefügt.

### „Erzeugung von Schlachtnebenerzeugnissen“

Es werden Bestimmungen über die Behandlung und Auswahl von Schlachtnebenerzeugnissen hinzugefügt, insbesondere die Bedingungen für das Reinigen und Trocknen sowie das eventuelle Zurichten.

„Tiefkühlung“

Für die Zeit zwischen Schlachtung und Tiefkühlung wird eine Frist von maximal drei Tagen festgelegt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

#### 10. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wird in drei Abschnitte untergliedert, um die Besonderheiten des geografischen Gebiets, die Besonderheiten des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang separat darzustellen. Der Text ist kürzer gefasst, und der Teil „Wirtschaftliche Bedeutung“ wurde gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

#### 11. *Kontrollstelle*

Die Rubrik „Kontrollstelle“ wurde gemäß den nationalen Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert und beschränkt sich auf den Namen und die Kontaktdaten der zuständigen nationalen Behörden (INAO und DGCCRF).

Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

#### 12. *Kennzeichnung*

Die Rubrik „Kennzeichnung“ wird gemäß den nationalen Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert; der aktuelle Absatz wird gestrichen und durch einen Satz mit den verpflichtenden Angaben ersetzt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

#### 13. *Einzelstaatliche Vorschriften*

Die Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ wird gemäß der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften und Regelungen geändert und in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und deren Bewertungsmethode dargestellt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„**Volailles du Gers**“

EU-Nr.: PGI-FR-0147-AM01 – 11.5.2023

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

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

„Volailles du Gers“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

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

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Bei Geflügel mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ handelt es sich um Vögel aus der Ordnung der Hühnervögel. Sie gehören unterschiedlichen Familien an und umfassen mehrere Arten:

- Huhn, Kapaun und Poularde,
- Perlhuhn und Perlhuhn-Kapaun,
- Truthuhn/Pute.

Geflügel mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ umfasst auch Schwimmvögel:

Flugente.

Geflügel mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ stammt von langsam wachsenden Rassen mit langer Aufzuchtzeit und einer Schlachtung an der Grenze zur Geschlechtsreife ab. Die Tiere werden im Freiland in mit Gras und Bäumen bewachsenen Ausläufen aufgezogen und erhalten ein Futter, das zu 100 % aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen besteht, wobei in der Mastzeit ein Mindestanteil an Getreide und Getreideerzeugnissen enthalten sein muss.

Diese Produktionsmittel ermöglichen die Gewinnung von Geflügel, das sich durch folgende Merkmale auszeichnet:

- runder Schlachtkörper mit prallen Brustmuskeln und fleischigen Schenkeln,
- festes Fleisch,
- feine Haut.

Erzeugnisse mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ weisen folgende Merkmale auf:

|                 | Mindestgewicht ausgenommen ohne Innereien | Farbe der Haut | Farbe der Füße |
|-----------------|---|----------------|----------------|
| Gelbes Huhn     | 1 kg                                      | gelb           | gelb           |
| Weißes Huhn     | 1 kg                                      | weiß           | weiß           |
| Schwarzes Huhn  | 1 kg                                      | weiß           | schwarz        |
| Graues Huhn     | 1,150 kg                                  | gelb           | gelb           |
| Kapaun          | 2,500 kg                                  | gelb           | gelb           |
| Poularde        | 1,800 kg                                  | gelb           | gelb           |
| Perlhuhn        | 0,850 kg                                  | gelb           | schwarz        |
| Perlhuhn-Kapaun | 1,400 kg                                  | gelb           | schwarz        |
| Truthuhn/Pute   | 2,300 kg                                  | weiß bis gelb  | schwarz        |
| Flugente        | Männchen: 2,300 kg<br>Weibchen: 1,250 kg  | weiß bis gelb  |                |

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

Das Futter von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ besteht zu 100 % aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen und weist einen hohen Getreideanteil auf.

Der Anteil an Getreideerzeugnissen darf 15 % des Gesamtfuttergewichts nicht überschreiten.

Der maximale Gesamtfettgehalt im Futter ist auf 6 % begrenzt.

Das Futter besteht aus folgenden Kategorien von Rohstoffen:

- Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- bei Pflanzenölen sind nur rohe und raffinierte Öle erlaubt, mit Ausnahme von Erzeugnissen aus Palmölen und Palmkernölen, die unzulässig sind;
- Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- Knollen und Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- andere Saaten und Früchte und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- Grünfutter, Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse.

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

Geflügel mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ wird in dem abgegrenzten geografischen Gebiet ab dem Alter von einem Tag bis zur Ausstallung zwecks Schlachtung aufgezogen.

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

Erzeugnisse mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ werden entweder im Ganzen angeboten, und zwar nur Schlachtkörper der Handelsklasse A, oder in Form von Teilstücken der Handelsklasse A, die von Schlachtkörpern stammen, bei denen das Mindestgewicht eingehalten wurde.

Bei im Ganzen vermarkteten Erzeugnissen gibt es folgende Aufmachungen:

- küchenfertig (gerupftes, ausgenommenes Geflügel ohne Kopf, mit oder ohne Ständer),
- „effilé“ (gerupftes, ausgenommenes Geflügel mit Kopf, Füßen und Innereien).

Ganze Schlachtkörper und Teilstücke werden frisch, tiefgefroren oder gekocht vermarktet.

Die Innereien der Tiere (Herz, Muskelmagen und Leber) werden frisch oder tiefgefroren vermarktet.

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

Neben den für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln geltenden gesetzlichen Pflichtangaben weist die Kennzeichnung Folgendes auf:

- den eingetragenen Namen des Erzeugnisses „Volailles du Gers“,
- das g. g. A.-Symbol der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld.

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

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Volailles du Gers“ umfasst das folgende Departement und die folgenden Gemeinden:

- Departement Gers zur Gänze.
- Departement Haute-Garonne:

Agassac, Ambax, Anan, Beaufort, Bellegarde-Sainte-Marie, Belleserre, Bérat, Blajan, Boissède, Bonrepos-sur-Aussonnelle, Boulogne-sur-Gesse, Bragayrac, Brax, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Cambernard, Cardeilhac, Castelgaillard, Castelnau-Picampeau, Le Castéra, Castéra-Vignoles, Casties-Labrande, Caubiac, Cazac, Charlas, Ciadoux, Coueilles, Cox, Drudas, Empeaux, Escanecrabe, Fabas, Fonsorbes, Fontenilles, Forgues, Le Fousseret, Frontignan-Savès, Fustignac, Garac, Gensac-de-Boulogne, Goudex, Gratens, Le Grès, L'Isle-en-Dodon, Labastide-Clermont, Labastide-Paumès, Lafitte-Vigordane, Lagraulet-Saint-Nicolas, Lahage, Lamasquère, Laréole, Larroque, Lasserre-Pradère, Lautignac, Léguevin, Lespugue, Lévigat, Lilhac, Lussan-Adeilhac, Marignac-Lasclares, Martisserre, Mauvezin, Mérenvielle, Mirambeau, Molas, Mondilhan, Monès, Montastruc-Savès, Montbernard, Montégut-Bourjac, Montesquieu-Guittaut, Montgaillard-sur-Save, Montgras, Montmaurin, Montoussin, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Pelleport, Pibrac, Le Pin-Murelet, Plagnole, Plaisance-du-Touch, Polastron, Poucharramet, Pouy-de-Touges, Puymaurin, Puysségur, Rieumes, Riolas, Sabonnères, Saiguède, Saint-Araïlle, Sainte-Foy-de-Peyrolières, Sainte-Livrade, Saint-Élix-le-Château, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Frajou, Saint-Lary-Boujean, Saint-Laurent, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Lys, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Thomas, Sajas, Salerm, La Salvetat-Saint-Gilles, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Savères, Sénarens, Vignaux.

- Departement Landes:

Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Arthez-d'Armagnac, Arue, Arx, Bahu-Soubiran, Bascons, Baudignan, Betbezer-d'Armagnac, Bordères-et-Lamensans, Bourdalat, Bourriot-Bergonce, Buanes, Cachen, Castandè, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Créon-d'Armagnac, Duhort-Bachen, Escalans, Estigarde, Eugénie-les-Bains, Le Frêche, Gabarret, Grenade-sur-l'Adour, Herré, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy, Lagrange, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lencouacq, Losse, Lubbon, Lussagnet, Maillas, Maurrin, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Pouydesseaux, Pujo-le-Plan, Renung, Retjons, Rimbez-et-Baudiets, Roquefort, Saint-Agnet, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy, Saint-Gein, Saint-Gor, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarbazan, Sarron, Vielle-Soubiran, Vielle-Tursan, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan.

- Departement Lot-et-Garonne:

Staffort, Aubiac, Brax, Caudecoste, Cuq, Estillac, Fals, Fieux, Francescas, Lamontjoie, Lannes, Laplume, Lasserre, Layrac, Marmont-Pachas, Mézin, Moirax, Moncrabeau, Nomdieu, Poudenas, Réaup-Lisse, Roquefort, Sainte-Colombe-en-Bruilhais, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Nicolas-de-la-Balmerme, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Sixte, Saint-Vincent-de-Lamontjoie, Sauveterre-Saint-Denis, Sérignac-sur-Garonne, Sos.

— Département Pyrénées-Atlantiques:

Aubous, Aydie, Baliracq-Maumusson, Boueilh-Boueilho-Lasque, Burosse-Mendousse, Castetpugon, Conchez-de-Béarn, Diusse, Garlin, Mascaraàs-Haron, Moncla, Mont-Disse, Mouhous, Portet, Ribarrouy, Saint-Jean-Poudge, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Vialer.

— Département Hautes-Pyrénées:

Ansost, Antin, Aries-Espéran, Arné, Auriébat, Barbachen, Barthe, Bazillac, Bazordan, Bernadets-Debat, Betbèze, Betpouy, Bonnefont, Bouilh-Devant, Bugard, Buzon, Campuzan, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Casterets, Caubous, Caussade-Rivière, Cizos, Devèze, Escondeaux, Estampures, Estirac, Fontrailles, Fréchède, Gaussan, Gensac, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hères, Labatut-Rivière, Lacassagne, Lafitole, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Lassales, Lescurry, Liac, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Lустar, Madiran, Mansan, Maubourguet, Mazerolles, Mingot, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Moumoulous, Organ, Osmets, Peyret-Saint-André, Peyrun, Pouy, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Sadournin, Saint-Lanne, Saint-Sever-de-Rustan, Sarrac-Magnoac, Sarriac-Bigorre, Sauveterre, Ségalas, Sénac, Sère-Rustaing, Sombrun, Soublecause, Thermes-Magnoac, Tostat, Tournous-Darré, Trie-sur-Baïse, Trouley-Labarthe, Ugnouas, Vidou, Vidouze, Vieuzos, Villefranque, Villembits, Villemur.

— Département Tarn-et-Garonne:

Asques, Auterive, Auwillar, Balignac, Bardigues, Beaumont-de-Lomagne, Belbèze-en-Lomagne, Castéra-Bouzet, Le Causé, Cumont, Donzac, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Faudoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Lachapelle, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Merles, Montgaillard, Le Pin, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Michel, Sérignac, Sistels, Vigueron.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem Ursprung des Geflügels mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ beruht auf der traditionellen Erzeugungsweise, für die eine lange Aufzuchtzeit im Freiland in Kombination und Futter mit einem hohen Getreideanteil charakteristisch sind. Diese Elemente sind der Grund für die Besonderheit der Erzeugnisse und haben zu dem hohen Ansehen des Geflügels mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ beigetragen, das im Laufe der Zeit entstanden ist.

Das geografische Gebiet befindet sich im Südwesten Frankreichs zwischen dem Atlantik und dem Mittelmeer, den Pyrenäen und der Garonne, wobei sein Mittelpunkt im Département Gers liegt. Es hat die Form eines großen Sedimentplateaus, das von einer Reihe von Wasserläufen zerschnitten wird, die meist am Fuße der Ausläufer der Vorpyrenäen entspringen. Dieses Plateau besitzt von den Pyrenäen hin zur Garonne eine generelle Süd-Nord-Neigung mit Höhen, die im Süden um 300 m betragen und nach Norden hin allmählich auf 80 m abfallen.

Das geografische Gebiet ist durch eine Abfolge von mehr oder weniger zerklüfteten Hängen und mehr oder weniger breiten Tälern gekennzeichnet.

Klimatisch gesehen handelt es sich um eine Kontakt- und Übergangszone, in der verschiedene Einflüsse aufeinandertreffen und sich auf die Vegetation auswirken, nämlich Atlantik-, Kontinental-, Pyrenäen- und mediterrane Einflüsse.

Das überwiegend atlantisch geprägte Klima ist gekennzeichnet durch eher milde und feuchte Winter- und Frühlingsperioden, heiße und sehr trockene Sommer sowie mildes und trockenes Herbstwetter, wobei die Feuchtigkeit von Westen nach Osten hin abnimmt und das Klima von Norden nach Süden hin milder wird.

Charakteristisch für diese Zone sind Mischkulturen und Viehzucht und insbesondere Geflügelzucht.

Bis in die 1950er-Jahre handelte es sich dabei um eine stark diversifizierte, nicht spezialisierte Viehzucht mit einem Bestand aus wenigen Legehennen, Masthähnchen, Kaninchen, Gänsen und Enten, die den Bedarf der jeweiligen Familien decken sollten.

Nach und nach entwickelten sich diese Viehzuchtbetriebe, und es kam zu einem gewissen Produktionsüberschuss, den die Landwirte auf den lokalen Märkten in Fleurance, Seissan, Samatan, Mirande und Gimont verkauften.

Später wurde diese traditionelle bäuerliche Geflügelzucht stärker organisiert und rationalisiert. Die Zuchtbetriebe nahmen an Größe zu und spezialisierten sich, wobei der bäuerliche Charakter der Erzeugung allerdings erhalten blieb.

In den 1960er-Jahren entstanden die ersten Erzeugergemeinschaften, denen es vor allem darum ging, die Vermarktung und Bewerbung dieser Geflügelerzeugnisse zu verbessern.

1975 gründeten die unterschiedlichen Erzeugergemeinschaften eine Vereinigung mit den Schlachthöfen, um eine bessere technische Koordination, vor allem aber sicherere Absatzmöglichkeiten für die verschiedenen Geflügelarten zu gewährleisten, indem ein Austausch über deren Ursprung und Qualität gepflegt wurde. Ab diesem Zeitpunkt gewann Geflügel aus dem Departement Gers („Volailles du Gers“) zunehmend an Ansehen.

Zwischen 1988 und 1993 verdoppelte sich auch der spontane oder unterstützte Bekanntheitsgrad dieser Erzeugnisse.

Die Aufzucht von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ erfolgt im Freiland, wobei die Tiere tagsüber ständig Zugang zu einem Freiluft-Auslauf haben. Die Auswahl von langsam wachsenden Rassen ermöglicht nicht nur, die Tiere frühzeitig ins Freie zu lassen, sondern auch eine optimale Nutzung des Auslaufs durch das Geflügel.

Erzeugnisse mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ zeichnen sich durch die Qualität des Fleisches und die Aufmachung aus:

- runder Schlachtkörper mit prallen Brustmuskeln und fleischigen Schenkeln,
- festes Fleisch,
- feine Haut.

In dem geografischen Gebiet haben die Böden und das Klima seit mehreren Jahrzehnten eine bedeutende und diversifizierte landwirtschaftliche Erzeugung insbesondere von Ölsaaten und Getreide ermöglicht.

Dieses Getreide bildete die Grundlage für die Entwicklung der Geflügelzucht und für das Futter der Tiere, auch wenn Geflügel mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ heute nicht mehr unbedingt mit lokalem Getreide gefüttert wird. Das Futter für Hühner, Kapaune, Poularde und Truthühner/Puten muss zu mindestens 80 % aus Getreide bestehen. Dieser besonders hohe Anteil sowie die lange Aufzuchtzeit tragen maßgeblich zu den Merkmalen des Fleisches dieses Geflügels bei.

Darüber hinaus ist das Klima besonders günstig für eine Freilandhaltung, bei der die Tiere tagsüber ständigen Zugang zu einem mit Gras und Bäumen bewachsenen Auslauf im Freien haben. Die Bäume bieten den Tieren Schutz und fördern die Erkundung der Ausläufe. Sie sind von Natur aus sehr aktiv und kommen in den ihnen zur Verfügung gestellten grasbewachsenen und schattigen Ausläufen ihren Bedürfnissen nach, zu scharren und zu picken.

Diese Aktivität im Freien trägt ebenfalls zu den Merkmalen der Erzeugnisse mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ und dem fleischigen und prallen Körperbau der Tiere bei.

Erzeugnisse mit der g. g. A. „Volailles du Gers“ genießen seit Langem einen guten Ruf, wie mehrere Quellen belegen: „Dieses Jahr hatten die Geflügelgroßhändler den Chapon du Gers (Kapaun aus dem Departement Gers) mit seinem traditionellen Federschmuck als Botschafter und Symbol der französischen Gastronomie im Bereich Geflügelerzeugnisse gewählt“ (Filières Avicole – Pour la table de Jacques Chirac. Un Chapon du Gers à l'Elysée, September 1998); „Wenn die Hühner aus dem Departement Gers die besten der Welt sind, dann deshalb, weil sie die glücklichsten sind“ ... „Hier hat man es seit jeher verstanden, Geflügel zu züchten.“ (LSA – Volailles Fermières: Dans la grande tradition gastronomique du Gers, zitiert nach André Daguin, April 1990); „eine sehr schöne Größe, gut proportioniert, schön fleischige Schenkel, zartes und seidiges Fleisch, saftig, duftend und wohlschmeckend, sehr knusprig, angenehmer Geruch, gut ausgewogener Fettgehalt“ (Cuisine et Vins de France, Februar/März 2012 – Banc d'essai les poulets fermiers – Poulet jaune fermier Gers (17/20)).

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-03e9b760-df5f-4e0f-aa3d-b2ad1a3a4a0b](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-03e9b760-df5f-4e0f-aa3d-b2ad1a3a4a0b)

---

## BERICHTIGUNGEN

**Berichtigung des Beschlusses des Rates vom 14. Juli 2023 zur Änderung des Beschlusses 98/481/EG zur Anerkennung der externen Rechnungsprüfer der Europäischen Zentralbank**

(Amtsblatt der Europäischen Union C 275 vom 4. August 2023)

(2023/C 281/08)

1. Auf der zweiten Titelseite, Inhaltsverzeichnis, und auf Seite 19, im Titel:

*Anstatt:* „... vom 14. Juli 2023 ...“

*muss es heißen:* „... vom 25. Juli 2023 ...“.

2. Auf Seite 20, Schlussformel:

*Anstatt:* „Geschehen zu 14. Juli 2023.“

*muss es heißen:* „Geschehen zu Brüssel am 25. Juli 2023.“

---



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE