

Amtsblatt der Europäischen Union

C 287



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang
16. August 2023

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 287/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11172 — PLD / NBIM / VEGHEL) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 287/02	Euro-Wechselkurs — 14. August 2023	2
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 287/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
2023/C 287/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11132 — CONCENTRIX / WEBHELP) ⁽¹⁾	5

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 287/05	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	6
2023/C 287/06	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	12
2023/C 287/07	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	22

II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.11172 — PLD / NBIM / VEGHEL)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 287/01)

Am 8. August 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<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 32023M11172 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

14. August 2023

(2023/C 287/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0930	CAD	Kanadischer Dollar	1,4700
JPY	Japanischer Yen	158,68	HKD	Hongkong-Dollar	8,5458
DKK	Dänische Krone	7,4515	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8305
GBP	Pfund Sterling	0,86215	SGD	Singapur-Dollar	1,4813
SEK	Schwedische Krone	11,8405	KRW	Südkoreanischer Won	1 459,40
CHF	Schweizer Franken	0,9608	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,7881
ISK	Isländische Krone	144,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9356
NOK	Norwegische Krone	11,4340	IDR	Indonesische Rupiah	16 732,99
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0464
CZK	Tschechische Krone	24,038	PHP	Philippinischer Peso	62,132
HUF	Ungarischer Forint	382,78	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4395	THB	Thailändischer Baht	38,474
RON	Rumänischer Leu	4,9418	BRL	Brasilianischer Real	5,3764
TRY	Türkische Lira	29,5675	MXN	Mexikanischer Peso	18,6209
AUD	Australischer Dollar	1,6853	INR	Indische Rupie	90,8180

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 287/03)

1. Am 8. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Mitsui & Co., Ltd. („Mitsui“, Japan), börsennotiert und von keinem seiner Anteilseigner kontrolliert,
- EE PV Holding ApS, eine 100 %ige Tochtergesellschaft der European Energy A/S („European Energy“, Dänemark), die wiederum von Herrn Knud Erik Andersen kontrolliert wird,
- Kassø MidCo ApS („Kassø“ oder „JV“, Dänemark).

Mitsui und European Energy werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Kassø übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Mitsui ist eine weltweit aufgestellte Handels-, Geschäftsführungs- und Projektentwicklungsgesellschaft, die u. a. in folgenden Bereichen tätig ist: i) Eisen- und Stahlerzeugnisse, ii) mineralische und metallische Ressourcen, iii) Infrastrukturprojekte, iv) Mobilität, v) Basischemikalien, vi) Sonderchemikalien, vii) Energie, viii) Lebensmittelressourcen, ix) Dienstleistungen für Verbraucher und x) IT und Kommunikation/Unternehmensentwicklung.
- European Energy bietet als Betreiber und Entwickler von Infrastrukturprojekten (Windparks, Photovoltaik-Parks und Power-to-X-Anlagen) weltweit umweltfreundliche Energiedienstleistungen an.

3. Kassø erzeugt Strom in einem Solarkraftwerk und E-Methanol in einer „Power-to-X“-Anlage in der Nähe von Kassø.

4. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

⁽¹⁾ 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 ^(?) infrage.

5. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

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

11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ 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

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11132 – CONCENTRIX / WEBHELP)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 287/04)

1. Am 8. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Concentrix Corporation („Concentrix“, USA),
- Webhelp S.A.S. („Webhelp“, Frankreich).

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

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Concentrix ist ein weltweit im Bereich Kundenerlebnis tätiger Dienstleister, der Technologie für Outsourcing-Dienstleistungen einsetzt, um es seinen Kunden zu ermöglichen, ihre Endkunden- bzw. Endnutzerfahrungen zu verwalten. Concentrix bietet IT-Dienstleistungen mit Schwerpunkt auf der Auslagerung von Geschäftsprozessen (Business Process Outsourcing oder „BPO“) an, vor allem BPO-Dienstleistungen für das Kundenerlebnismangement („CXM BPO“) und in geringerem Maße für die Bereiche Finanzen und Buchhaltung. Concentrix erbringt zudem ergänzende Dienstleistungen wie IT-Beratung sowie Dienstleistungen zur Implementierung und Verwaltung von Anwendungen.
- Webhelp erbringt weltweit Dienstleistungen für das Outsourcing von Geschäftsprozessen, um Kunden durchgehend zu unterstützen. Sein breit gefächertes Dienstleistungsportfolio umfasst die technische Unterstützung von Kunden, Kundentreueprogramme, die Bearbeitung von Kundenansprüchen, Multichannel-Erhebungen von Kundendaten, digitale Dienstleistungen, Marketingdienstleistungen und Lösungen für Unternehmen. Webhelp wird derzeit von der Holdinggesellschaft Groupe Bruxelles Lambert („GBL“, Belgien) kontrolliert.

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.

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.11132 – CONCENTRIX / WEBHELP

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

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

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 287/05)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Maraş Tarhanası“

EU-Nr.: PGI-TR-02611 — 1.6.2020

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

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

Maraş Tarhanası

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

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

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

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

„Maraş Tarhanası“ ist ein fermentiertes Lebensmittel, eine getrocknete Mischung aus gekochtem Weizen, Joghurt, Thymian und Salz, mit schwarzem Sesam, Pfeffer, Walnüssen und Mandeln. Weizen, Joghurt, Salz und Thymian sind obligatorisch, schwarzer Sesam, Pfeffer, Walnüsse und Mandeln sind fakultativ. Nach der Fermentation können schwarzer Sesam, Pfeffer, Gewürze, Walnüsse und Mandeln nach persönlicher Vorliebe hinzugefügt werden. Dies richtet sich nach dem persönlichen Geschmack. Thymian (obligatorisch) wird zu 0,1—0,3 %, schwarzer Sesam (fakultativ) zu 5—20 % und Pfeffer, Gewürze, Walnüsse und Mandeln (fakultativ) zu 20—30 % pro 100 kg hinzugefügt. Das Produkt hat eine flache Form (dünne Platten). Es ist knusprig.

Die Herstellung von „Maraş Tarhanası“ ist saisonabhängig, da es in der Sonne getrocknet wird, aber es kann das ganze Jahr über verzehrt werden. „Maraş Tarhanası“ kann pur oder auf verschiedene Arten gegessen werden (in der Suppe, in Öl gebraten, gebacken oder in Brühe eingelegt).

Die beiden Hauptzutaten, aus denen „Maraş Tarhanası“ besteht, sind Joghurt und Weizenschrot.

Der Nährstoffgehalt von „Maraş Tarhanası“ beruht auf den natürlicherweise in Joghurt und geschrotetem Weizen vorkommenden Stoffwechselfprodukten. Bei der Herstellung von „Maraş Tarhanası“ wird der Joghurt nicht gekocht; so bleiben die natürlichen probiotischen Kulturen erhalten. Die natürlichen Fermentationshefen aus Joghurt und Weizen bereichern den aromatischen Geschmack von „Maraş Tarhanası“.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Mit seinen natürlichen präbiotischen Zusatzstoffen aus geschrotetem Weizen hat es funktionelle Eigenschaften.

Es bietet eine Kombination aus pflanzlichen und tierischen Proteinen und enthält etwa 370 Kalorien pro 100 Gramm „Maraş Tarhanası“.

„Maraş Tarhanası“ wird in hauchdünnen Schichten in der Sonne getrocknet (bzw. bei ungeeigneten Wetterbedingungen in Öfen).

Physische Merkmale:

„Maraş Tarhanası“ wird standardmäßig als eigenständiger Snack mit einer Dicke von 1 mm bis 3 mm erzeugt. Es ist knusprig und trocken. Die für die Verwendung in Suppen bestimmte Variante kann auf Wunsch auch dicker hergestellt werden.

Dicke: 1 mm bis 3 mm

Länge: Es gibt keine absoluten Längenvorgaben. Getrocknetes Tarhana wird gebrochen und gekürzt.

Form: Durch das Brechen entsteht eine Struktur mit unregelmäßiger Kantenform.

Farbe: Variiert von heller bis zu dunkler Cremefarbe

Organoleptische Eigenschaften:

„Maraş Tarhanası“ hat einen überdurchschnittlich ausgeprägten sauren Geschmack, was auf den Fermentationsprozess des enthaltenen Joghurts zurückzuführen ist. Je nachdem, bei welchen Temperaturen es erzeugt wird, ist es mehr oder weniger sauer.

„Maraş Tarhanası“ hat einen angenehmen Duft, der aus der Mischung von getrocknetem fermentiertem Joghurt und Thymian entsteht.

Chemische Eigenschaften:

Zusammensetzung von 100 Gramm „Maraş Tarhanası“:

Parameter	Maximal	Minimal
Protein	16,77 %	13,23 %
Fett	4,99 %	1,7 %
Feuchtigkeit	9,13 %	6,24 %
Salz	3,00 %	0,00 %
pH-Wert	3,7	2,79
Säuregehalt	40,85 %	17,75 %
Milchsäuregehalt	7 %	0,5 %

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

Zutaten von „Maraş Tarhanası“:

— Geschroteter Weizen (obligatorisch)

— Joghurt (obligatorisch)

Der Joghurt wird dem gekochten Weizen in einem Verhältnis von mindestens eins zu zwei zugesetzt.

— Thymian (obligatorisch)

— Salz (obligatorisch)

Salz wird in einer Menge von 0 % bis 3 % zugesetzt.

Thymian wird in einer Menge von 0,1 % bis 0,3 % zugesetzt.

Schwarzer Sesam (fakultativ im Bereich von 5 % bis 20 %)

Pfeffer, Gewürze, Walnuss, Mandel (fakultativ im Bereich von 20 % bis 30 %)

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

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem in Punkt 4 angegebenen abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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 muss Folgendes angegeben werden:

- Der Name der Bezeichnung „Maraş Tarhanası“,
- der Handelsname und die Anschrift oder der Kurzname und die Anschrift oder der eingetragene Handelsname des Erzeugers,
- das Logo der g. g. A. der Europäischen Union,
- der Inhalt des Erzeugnisses, das Verhältnis der Bestandteile, die Nettomenge des Erzeugnisses, das empfohlene Verbrauchsdatum, Informationen zur Lagerung und Verwendung, die Seriennummer oder Chargennummer, das Datum der Erzeugungsgenehmigung,
- die Trocknungsmethode.

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

Das Erzeugungsgebiet umfasst die gesamte Provinz Kahramanmaraş.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheiten des Erzeugnisses

Die Erzeugung von „Maraş Tarhanası“ unterliegt spezifischen Bedingungen bezüglich der geografischen Grenzen und erfordert ein hohes Maß an fachlichem Können. Aus diesem Grund erfolgen alle Produktionsschritte von „Maraş Tarhanası“, dessen Ruf mit demjenigen der Provinz verknüpft ist, innerhalb des festgelegten geografischen Gebiets.

Der Kausalzusammenhang beruht auf den Merkmalen des Erzeugnisses, die durch die natürlichen und menschlichen Faktoren des geografischen Ursprungs und sein Ansehen bedingt sind.

„Maraş Tarhanası“ weist besondere Merkmale auf, die durch seine Herkunft bedingt sind. Im Gegensatz zu anderen Tarhanas wird „Maraş Tarhanası“ auf eine exklusive regionale Art erzeugt, da es nach dem Kochen des geschroteten Weizens und kurz vor dem Trocknen mit Joghurt zubereitet wird. Diese Art der Herstellung verleiht ihm einen sauren Geschmack und eine lange Haltbarkeit. Charakteristisch für das Erzeugnis sind die Fermentation und die probiotischen Eigenschaften sowie die Möglichkeit, es für sich genommen zu verzehren. Das wichtigste Merkmal, das „Maraş Tarhanası“ von anderen Tarhanas unterscheidet ist, dass der Joghurt nicht gekocht wird und dass es für sich genommen verzehrt wird. Die präbiotischen Eigenschaften des Schrots und die probiotischen Eigenschaften des Joghurts bilden eine gute Synthese. Die Fermentation ist ursächlich für den einzigartigen Geruch und Geschmack des Lebensmittels.

„Maraş Tarhanası“ wird auf „çiğ“ (Matten) ausgebreitet und in der Sonne getrocknet (bzw. bei ungeeigneten Wetterbedingungen in Öfen).

Auch wenn dies keine bevorzugte Option ist, kann es bei ungünstigen Witterungsbedingungen (sonnenlose Tage oder bei starker Bewölkung) in Öfen getrocknet werden. Dies ist notwendig bei plötzlichen Wetterumschwüngen an sonnigen Tagen, insbesondere auch bedingt durch den Klimawandel. Andernfalls müsste das ausgebreitete Erzeugnis entsorgt werden. Die Trocknungsmethode des Erzeugnisses muss auf dem Etikett der Verpackung angegeben werden. Bei dieser Methode handelt es sich um eine Trocknungstechnik über ein Förderband mit Luftzirkulation und Tunnelsystem. Die maximale Trocknungstemperatur liegt bei 60 Grad Celsius. Bei über 70 Grad Celsius sterben alle Joghurtbakterien ab, und das Erzeugnis enthält keine präbiotischen Bestandteile mehr. Der einzige Unterschied zwischen sonnengetrockneten Tarhanas und solchen, die unter geeigneten Bedingungen auf dem Fließband getrocknet wurden, ist ihr Vitamin-D-Gehalt. „Maraş Tarhanası“, das nur in der Sonne getrocknet wird, enthält D-Vitamine. Im Allgemeinen ist Tarhana, das nicht in der Sonne getrocknet wurde, kein bevorzugtes Erzeugnis, weshalb die Trocknungsmethode des Produkts auf dem Etikett der Verpackung angegeben werden muss.

„Maraş Tarhanası“ hat einen hohen Gehalt an Milchsäurebakterien und daher einen mäßig bis stark säuerlichen Geschmack.

Eine Besonderheit von „Maraş Tarhanası“ ist auch die dünne, blättrige Form.

„*Maraş Tarhanası*“ wird nach einer anderen, für Kahramanmaraş spezifischen Methode zubereitet. Durch die chemische Zusammensetzung, die Herstellung und die Art, wie es verzehrt wird, unterscheidet es sich von Tarhanas aus anderen Regionen.

„*Maraş Tarhanası*“ hebt sich durch seinen besonderen Geschmack, seine Form sowie seine Zubereitung und die Verzehrmöglichkeiten von allen anderen Tarhanas in der Türkei ab.

Tarhanas mit Ausnahme von „*Maraş Tarhanası*“ sind in der Türkei pulverförmig, und diese pulverförmige Tarhana-Variante wird in der Regel aus Mehl und Joghurt hergestellt. Sie wird nur zur Zubereitung von Tarhana-Suppe verwendet und kann im Gegensatz zu „*Maraş Tarhanası*“ nicht für sich genommen verzehrt werden.

Natürliche Faktoren

Die in den Monaten Juli und August in Kahramanmaraş ständig wehende Brise spielt bei der Herstellung von Tarhana eine wesentliche Rolle im Trocknungsprozess und verleiht dem Erzeugnis seine besondere Note. Bei der Herstellung von Tarhana wird auf geeignete Wetterbedingungen geachtet. Trockene Luft und Regenlosigkeit sind wichtig, aber auch Wind, der dabei als „Klimaanlage“ wirkt.

Die Richtung und Stärke der Winde sind ein wichtiges Kriterium bei der Herstellung von authentischem „*Maraş Tarhanası*“.

In der Türkei herrscht in der Provinz Kahramanmaraş eine überdurchschnittlich hohe Sonneneinstrahlung, was ein weiterer wichtiger Faktor für die Herstellung von Tarhana— ist.

- Eine konstante Brise während der Sommermonate bis zum frühen Herbst
- Kein Regen und trockene Luft, sodass der Wind als natürlicher Trockner wirken kann

Monatliche durchschnittliche Luftfeuchtigkeit (2020):

Kahramanmaraş:	Juli 46,61 % — August 41,56 % (Meteorologisches Direktorat der Provinz Kahramanmaraş)
Türkei:	Juli 51,7 % — August 47,7 %

- Richtung und Stärke der Winde

Monatliche durchschnittliche Windgeschwindigkeit (2020):

Kahramanmaraş:	Juli 5,7 (m/s) — August 6,28 (m/s)
Türkei:	Juli 1,8 (m/s) — August 2,1 (m/s)

- Hohe Intensität der Sonneneinstrahlung

Monatliche durchschnittliche Sonneneinstrahlung (2020):

Kahramanmaraş:	Juli 668,3 (cal/cm ²) — August 632,7 (cal/cm ²)
Türkei:	Juli 535,7 (cal/cm ²) — August 483,2 (cal/cm ²)

- Hohe Temperaturen

Monatliche Durchschnittstemperatur (2020):

Kahramanmaraş:	Juli 30,25 °C — August 29,25 °C
Türkei:	Juli 25,6 °C — August 24,8 °C

Menschliche Faktoren

Überall in der Türkei wird „*Maraş Tarhanası*“ mit der Provinz Kahramanmaraş in Verbindung gebracht. Es handelt sich um ein für Kahramanmaraş typisches Lebensmittel, das dort als traditionelles Nahrungsmittel eine wichtige Rolle spielt.

„*Maraş Tarhanası*“, das nach einer für Kahramanmaraş spezifischen Methode zubereitet wird, die von der herkömmlichen Herstellungsmethode abweicht, ist zu einem unverzichtbaren Nahrungsmittel für die Menschen in Kahramanmaraş geworden. In Kahramanmaraş nimmt Tarhana als ein besonderes kulturelles Element einen wichtigen Platz im Stadtleben ein. „*Maraş Tarhanası*“ ist nicht nur historisch gewachsen, sondern auch nach wie vor das ethnisch-kulturelle Element der Region.

Nach dem ersten Kochen und dem Abkühlen der Mischung wird der Joghurt hinzugefügt und das Erzeugnis zur Fermentation ausgelegt. Während dieses Produktionsschritts entwickeln sich die Milchsäurebakterien. Dann wird „*Maraş Tarhanası*“ auf „*çiğ*“ (Matten) zur Trocknung in die Sonne gelegt. Es bedarf einer langen Erfahrung, um die Mischung richtig auf den Matten zu verteilen, da sie eine gleichmäßige Dichte und Dicke haben muss. All diese Erfahrungen wurden und werden von Generation zu Generation weitergegeben.

In allen Regionen der Türkei werden gemahlener Weizen und Mehl für lokale Erzeugnisse namens „Tarhana“ verwendet. Das Besondere an „*Maraş Tarhanası*“ sind seine Zutaten, das Herstellungsverfahren und die verschiedenen Arten des Verzehrs. Die spezifische Weizenart, die Form des Tarhana (dünne Blätter) und der natürliche Trocknungsprozess sind die Erkennungsmerkmale von echtem „*Maraş Tarhanası*“.

Die Zugabe von Thymian und schwarzem Sesam (fakultativ) verleiht dem Produkt einen aromatischen Kräutergeschmack, der es von anderen Tarhanas unterscheidet.

Das Verfahren zur Herstellung von „*Maraş Tarhanası*“ ist ebenfalls produktspezifisch. Bei der Herstellung von Tarhana an anderen Orten werden die Milchsäurebakterien, die probiotischen Mikroorganismen des Joghurts, während des Kochvorgangs zerstört, wodurch sämtliche gesundheitsfördernden Eigenschaften verloren gehen. Bei der Herstellung von „*Maraş Tarhanası*“ wird der Joghurt nicht während des Kochens, sondern nach dem Abkühlen des gekochten Weizenschrots hinzugefügt. Falls verwendet, werden zu diesem Zeitpunkt auch Thymian und schwarzer Sesam, Pfeffer, Gewürze, Walnüsse und Mandeln (fakultativ) zu der Mischung hinzugefügt, die dann in mit Tüchern ausgekleideten Körben etwa 10–12 Stunden lang gärt, bevor sie auf Matten zum Trocknen ausgebreitet wird.

Es handelt sich um ein typisches traditionelles Gericht, für das viele Fachkräfte benötigt werden. In der Verarbeitungsphase erfordert das Mischen von Weizenschrot mit abgekochtem Wasser, was „*kürekleme*“ genannt wird, ebenfalls viel Fachwissen, da die Mischung nicht anbrennen darf. „*kürekleme*“ hat seine eigene Methode. Dies geschieht mit einem Werkzeug namens „*tarhana küreği*“, das aus Holz geschnitzt wird und zwischen 120 und 150 cm lang ist.

Das „*tarhana küreği*“ muss so gehalten und bewegt werden, dass das Paddel frei in der Hand rotieren kann, damit die Hand der mischenden Person nicht anschwilt. Damit das Gemisch nicht am Boden des Kessels anbrennt, muss man die Schaufel von Zeit zu Zeit befeuchten und mit dem „*kürekleme*“ fortfahren. Für das Trocknen des gekochten Tarhana bedarf es fachlichen Könnens und Erfahrung beim Ausstreichen. Für die moderne industrielle Erzeugung wurde das „*kürekleme*“-Verfahren mechanisiert. In der fabrikmäßigen Produktion werden Chromkesselmischer verwendet, aber es gibt einige entscheidende Punkte, wenn man eine bestimmte Qualität des Erzeugnisses erhalten will. Diese Mischung wird unter Aufsicht eines Meisters zubereitet, um ein Verwässern, Anhaften an der Pfanne und Verbrennen zu vermeiden. Um ein gleichmäßiges Erzeugnis zu erzielen, ist fachmännische Überwachung entscheidend. Es ist nicht möglich, eine Standardzeit für das Mischen und Garen anzugeben. Je nach Art des verwendeten Joghurts und des Weizenschrots kann es für jede Mischung unterschiedlich lang dauern, bis sie eine bestimmte Konsistenz annimmt. Es ist nicht möglich, einfach mit automatischen Mischverfahren zu produzieren.

Nach dem Trocknen wird „*Maraş Tarhanası*“ in großen und kleinen Streifen in Form von Chips zum Verzehr bereitgestellt.

Das Erzeugnis erhält durch die gleichzeitige Tätigkeit der Gärhefen im Weizenschrot und der Milchsäurebakterien im Joghurt einen ausgeprägten Gärcharakter. Dies ist das wichtigste Merkmal von „*Maraş Tarhanası*“, das es von anderen Tarhana-Arten unterscheidet. Das Herstellungsverfahren von „*Maraş Tarhanası*“ ist exklusiv und spezifisch für dieses Erzeugnis.

Dieser ganze Prozess verleiht ihm einen sauren Geschmack. Außerdem ist das Erzeugnis durch den Fermentationsprozess länger haltbar und kann das ganze Jahr über verzehrt werden. „*Maraş Tarhanası*“ kann ein Jahr lang an einem trockenen und kühlen Ort gelagert werden. Der Zeitraum für die Herstellung von Tarhana liegt zwischen Anfang Juni und Ende Oktober.

Ruf

Der Zusammenhang zwischen „*Maraş Tarhanası*“ und seinem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen, das es genießt, sowie auf den natürlichen und menschlichen Faktoren des geografischen Gebiets.

Der Sage nach ließ Yavuz Sultan Selim während der Herrschaft des Dulkadiroğlu-Fürstentums „Maraş Tarhanası“ von den Bewohnern der Region für sein Heer zubereiten, als er während des Ridaniye-Feldzugs auf dem Weg nach Ägypten die Wüste Sinai durchquerte. Angeblich kannte Yavuz Sultan Selim „Maraş Tarhanası“ von seiner Mutter Ayşe Hatun (Gülbahar Sultan), die aus Kahramanmaraş stammte, und er bevorzugte Tarhana, weil es leicht ist, einen hohen Nährwert hat, lange satt macht und so haltbar ist, dass es bei Hitze und Kälte nicht verdirbt. Diese Überlieferung findet sich in allen lokalen und nationalen Quellen und ist jedem Einwohner von Maras geläufig. [Simsekli, N., Dogan, I. (2015). Traditional and Maraş Tarhana as a Functional Product. (Traditionelles und Maraş Tarhana als funktionelles Erzeugnis) İğdır University Graduate School of Natural and Applied Sciences Magazine. 5(4): 33-40.].

Ein amerikanischer Offizier, Stanley Kerr, fotografierte 1919 in Kahramanmaraş das Ausstreichen von Tarhana. „Maraş Tarhanası“ wird unter Aufsicht des Trainers im amerikanischen Waisenhaus für den Winter verteilt.

Struktur: In Divan-ı Lügat-it Türk bedeutet „tar“ Joghurt, der im Sommer für den Winter gelagert wird, und im Persischen werden die Wörter „terhuvane“ und „terhime“ verwendet (Dayısoylu, İnanç, Duman, Gezginç u. Özsisli, 2003)

Wie die Menschen in Kahramanmaraş „Maraş Tarhanası“ herstellen, zeigt die Dokumentation „Maraş Tarhanası Nasıl Üretiliyor?— Ev Yapımı -TRT Avaz“, die von der Türkischen Radio— und Fernsehgesellschaft (TRT) İzmir Television im Sommer 2012 unter Koordination der Provinzdirektion für Kultur und Tourismus erstellt wurde.

In dem von Kristberg Kristbergsson und Jorge Oliveira verfassten Buch „Traditional Foods, General and Consumer Aspects“ (Traditionelle Lebensmittel, allgemeine und Verbraucheraspekte) mit zahlreichen Rezepten für traditionelle Lebensmittel aus aller Welt (Springer, 1. Auflage, 10. März 2016) findet sich „Maraş Tarhanası“ aus Kahramanmaraş auf Seite 94.

„Maraş Tarhanası“ ist Gegenstand zahlreicher wissenschaftlicher Artikel, Zeitschriften, Dissertationen und Symposien, die sich mit seinem Wert, dem Herstellungsprozess und seinen ethnischen und kulturellen Aspekten befassen.

In einem im Journal of Social and Humanities Sciences veröffentlichten Forschungsartikel „Maraş Tarhanası ve Gelişim Süreci“ erwähnten Kaya, M. und Seçim, Y. (2020), dass Tarhanas ein in der ganzen Türkei bekanntes Lebensmittel sind, es sich aber bei „Maraş Tarhanası“ um ein Lebensmittel handelt, das durch viele Methoden und Inhaltsstoffe diversifiziert und für die Region einzigartig ist und von einer breiten Öffentlichkeit konsumiert wird. Damit hebt sich „Maraş Tarhanası“ als lokales Erzeugnis ab. Dank dieser Eigenschaft erhielt das Erzeugnis im Juli 2010 den Status einer geografischen Marke, der für die Welt der Gastronomie sehr wichtig ist.

In der Zeitschrift Food Bioscience, die ein Forum für die neuesten Entwicklungen auf dem Gebiet der biologischen Lebensmittelforschung bietet und sich sowohl auf die Grundlagenforschung als auch auf die angewandte Forschung weltweit konzentriert, wobei ethnische und kulturelle Aspekte der biologischen Lebensmittelforschung besonders berücksichtigt werden, wurde eine Studie über die Überwachung der Säureentwicklung bei der Fermentation von „Maraş Tarhanası“ veröffentlicht. Die Studie befasst sich mit der Verwendung verschiedener Joghurtkulturen und deren Auswirkungen auf „Maraş Tarhanası“ [Dağ, Ü. u. İnanç, A. L. (2019). Farklı Endüstriyel Yoğurt Kültürleri Kullanarak Maraş Tarhana Hamurunun Fermantasyonunda Asit Gelişiminin İzlenmesi ve Tarhanaya Etkileri. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 22 (1), 1-9. DOI: 10.17780/ksujes.436311].

Ursächlicher Zusammenhang

Dieser besteht dank der natürlichen Faktoren des geografischen Gebiets, das einen langen, trockenen Sommer mit konstanten Winden aufweist, und der menschlichen Faktoren, die eine besondere Tradition und besondere Fertigkeiten mit besonderen Zutaten (Joghurt) und Verfahren (der Joghurt wird erst nach dem Kochen der Mischung hinzugefügt) entwickelt haben. „Maraş Tarhanası“ verdankt seine besonderen Merkmale seiner Herkunft aus der Provinz Kahramanmaraş.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

—

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 287/06)

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

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

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

„Huîtres Marennes Oléron“

EU-Nr.: PGI-FR-0591-AM02 — 26.4.2022

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Vereinigung Qualität „Huîtres Marennes Oléron“
13, rue Sergent Lecêtre
ZAC Les Grossines CS 60 002 – 17320 Marennes
FRANCE

Tel. +33 0546850669

Fax +33 0546853652

E-Mail: info@huitresmarennesoleron.com

Zusammensetzung und berechtigtes Interesse: Die Vereinigung ist ein Verein, dessen Mitglieder Wirtschaftsbeteiligte sind, die aktiv an Tätigkeiten der Erzeugung oder Verpackung, die in der Produktspezifikation genannt sind, mitwirken.

Als solche ist sie berechtigt, Änderungen der Produktspezifikation zu beantragen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Streichung der Vorstellung und Beweggründe der Vereinigung, Hinzufügung der Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats und der Kontrollstrukturen, nationale Anforderungen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

5.1. Änderungen, die sich auf wesentliche Elemente auswirken

- Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Es wird ein Vermarktungszeitraum vom 1. September bis zum 31. Mai hinzugefügt.

Die registrierte Produktspezifikation enthält keine Bestimmung bezüglich der Vermarktung der unter die g. g. A. fallenden Austern. Daher werden Zeitangaben zur Vermarktung hinzugefügt.

Diese Änderung steht im Einklang mit der branchenüblichen Praxis: Im Sommer ist die Veredelung im Klärbecken aufgrund der hohen Wassertemperaturen in den Klärbecken, die zu erhöhten Mortalitätsrisiken führen, extrem schwierig. Es gibt in diesem Vermarktungszeitraum auch keine „Pousse en Claire“, das heißt in Klärbecken herangewachsenen Austern.

Das Einziges Dokument (Punkt 3.2) wird in diesem Sinne geändert.

- Rubrik „Erzeugungsverfahren“

Unterrubrik „Veredelung und Aufzucht in Klärbecken“

Die Veredelungsbedingungen werden geändert.

Es wird eine Dauer/Dichte von 21 Tagen/2 kg/m² hinzugefügt und die Unterscheidung zwischen Winter- und Sommerperiode im Zusammenhang mit der Dauer/Dichte-Paarung bei der Veredelung gestrichen. In der neuen Produktspezifikation gelten unabhängig vom Zeitpunkt im Jahr dieselben Veredelungsregeln. Mit dieser Änderung soll den Wirtschaftsbeteiligten ermöglicht werden, ihre Veredelungsregeln unabhängig von Sommer- und Winterperioden auszuwählen und sich auf diese Weise an die klimatische Entwicklung anzupassen und somit bei einem warmen Herbst eine Veredelung in kürzerer Zeit bei geringerer Dichte vorzunehmen, um ein Absterben zu verhindern.

Es wird ebenfalls hinzugefügt, dass sich im Fall mehrerer Chargen, die im selben Klärbecken zu verschiedenen Zeitpunkten veredelt werden, die zwingende Veredelungsdauer jeder Charge je nach Gesamtdichte des Klärbeckens verhält. Die Dauer wird dabei ausgehend vom Datum der Aussetzung der jeweiligen Charge ins Wasser berechnet.

Es wurden sensorische Prüfungen durchgeführt, um zu beurteilen, ob sich die Senkung der Mindestveredelungsdauer zu jeder Jahresperiode auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt. Im Ergebnis zeigte sich, dass bei den Angaben zur Dichte in der Produktspezifikation keine Auswirkung auf die Eigenschaften des Erzeugnisses vorliegt.

Eine Höchstkonzentration von 45 kg/m² in den Behältern im Klärbecken wird ebenfalls hinzugefügt.

Diese Bestimmung kommt ergänzend hinzu, denn in der Dauer/Dichte-Paarung ist die Dauer eine Mindestdauer und die Dichte eine durchschnittliche Höchstdichte. In der Praxis befinden sich die Austern bei der Veredelung in Klärbecken in Behältern (Beutel, Käfig usw.) und die Beutel oder Käfige sind nicht übereinander angeordnet, aber es hat sich als wichtig erwiesen, eine Höchstkonzentration der Austern im Beutel oder Käfig festzulegen, um abweichende Größen bei den Behältern zu vermeiden.

Die Bedingungen der Anreicherung mit Grünalgen wurden vervollständigt und es wird unterschieden, ob dies während der Veredelung oder danach erfolgt.

Alle diese Änderungen stellen die Besonderheit des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang zwischen der Veredelung und den „Huîtres Marennes Oléron“ nicht infrage.

In Bezug auf die Aufzucht im Klärbecken wurde hinzugefügt, dass das Abfischen von Hand erfolgt. Es handelt sich um eine Kodifizierung der branchenüblichen Praxis.

Das Einzige Dokument bleibt hiervon unberührt.

- Unterrubrik „Kalibrierung, Lagerung und Endverarbeitung“

Im Zuge der Streichung der Winter- und Sommerperioden für die Veredelung wurden die Bedingungen (Dauer und Dichte) der Lagerung und Endverarbeitung, die bisher ebenfalls in Abhängigkeit von diesen Perioden festgelegt waren, überprüft. Sie wurden nun durch eigene Zielwerte für in Klärbecken veredelte oder gezüchtete Austern ergänzt und eingefasst.

Das Einzige Dokument bleibt hiervon unberührt.

5.2. Änderungen, die sich nicht auf wesentliche Elemente auswirken

- Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Dieser Abschnitt wird neu organisiert. Es sind nun die Eigenschaften der „Huîtres Marennes Oléron“ und dann die der verschiedenen Handelsnamen der Austern, die unter die g. g. A. fallen, genannt. Die organoleptischen Beschreibungen wurden zum Teil in Bezug auf die erforderliche Terminologie für die Einrichtung der organoleptischen Kontrolle neu formuliert. Zum Beispiel für die „Fine de Claire“ (feine Auster aus Klärbecken): „mild“ und „weniger salzig“ anstelle von „in Bezug auf Wasser, Salz und Jod ausgewogen“; für die „Spéciale de Claire“ (besondere Auster aus Klärbecken): „festere“ anstelle von „intensiverer“ Konsistenz.

Die Eigenschaften des Erzeugnisses sind jedoch unverändert.

Bestimmte Absätze werden gestrichen, weil sie keine für die Beschreibung des Erzeugnisses zusätzlichen oder notwendigen Elemente beitragen. Die bildlichen Nachweise werden gestrichen, um die Produktspezifikation in ihrer digitalen Fassung zu verschlanken.

Das Einzige Dokument (Punkt 3.2) wird in diesem Sinne geändert.

- Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“

Es kommen zwei Abschnitte hinzu: einer bezüglich der Erklärungspflichten und der andere zur Führung der Register. Diese Hinzufügungen dienen dazu, die Kontrollen zu erleichtern.

Die Wirtschaftsbeteiligten sind verpflichtet, gegenüber der Vereinigung Folgendes zu erklären:

- Identifizierungserklärung im Hinblick auf die Zulassung von Wirtschaftsbeteiligten vor Aufnahme der betreffenden Tätigkeit
- Vorabmeldung der Nutzung der Klärbecken

Diese Erklärung hat zum Zweck, die Nutzung der Klärbecken besser nachvollziehen zu können und die daraus hervorgehende Erzeugung zu kontrollieren. Sie betrifft die Durchführung der Klär-, Aufzucht- und Lagerschritte, die in den Klärbecken stattfinden.

- Erklärung über die Verkäufe

Diese Erklärung dient dazu, am Ende die im Rahmen der g. g. A. verkauften Volumen und den Durchschnittspreis pro Handelskategorie zu ermitteln, um den Umsatz zu schätzen, der mit der g. g. A. erzielt wird. Diese Elemente werden von der Vereinigung jedes Jahr zusammengeführt und in ihrem Jahresbericht vorgestellt, wodurch ein Gesamtblick auf die wirtschaftliche Lage der Branche möglich ist.

In Bezug auf das Führen der Register wird der Inhalt des Versandregisters ergänzt, damit die Bedingungen der Lagerung und Endverarbeitung vor dem Versand nachvollziehbar sind.

Es wurde hinzugefügt, dass die Register und alle Unterlagen zur Registrierung und Nachverfolgung vor Ort geführt und für die Kontrolleure bereitgehalten werden.

Die allgemeinen Ziele der Rückverfolgbarkeit werden gestrichen, ebenso wie die Bestimmungen zur Genusstauglichkeitskennzeichnung, die sich aus den gesetzlichen Vorschriften ergeben.

Die Tabellen zur Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen sowie die zugehörigen Flussdiagramme sind nach wie vor vorhanden. Die Bestimmungen in Bezug auf die Verkaufsstellen werden jedoch gestrichen, weil sie nicht unter die Rückverfolgbarkeit, sondern eher teils unter die Empfehlungen und teils unter die Vorschriften im Bereich der Vermarktung fallen, welche keinen Einfluss auf die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses haben.

Das Einzige Dokument bleibt hiervon unberührt.

- Rubrik „Erzeugungsverfahren“
- Unterrubrik „Auswahl vor dem Umsetzen in Klärbecken“

In der registrierten Produktspezifikation ist vorgesehen, dass nur Austern in die Klärbecken umgesetzt werden dürfen, deren Aufzucht an der französischen Küste (von der spanischen bis zur belgischen Grenze) erfolgt ist. Hier gibt es keine Änderung.

In der registrierten Produktspezifikation wird die Herkunft der Austern durch die Geschichte und Tradition begründet, im Entwurf der Produktspezifikation sind diese Elemente wie folgt ergänzt: „Die Aufzuchtbecken an der französischen Küste (von der spanischen bis zur belgischen Grenze) wurden in den 1970er-Jahren insbesondere auf Initiative der professionellen Austernzüchter im Becken von Marennes Oléron entwickelt, deren Erzeugung auf die Haltung der Austern in Klärbecken ausgerichtet ist. Einige Erzeuger entscheiden sich dabei für eine Aufzucht oder Beschaffung von in anderen Becken gezüchteten Austern, was ein höheres und schnelleres Wachstumspotenzial bietet. Diese Versorgung mit handelsfähigen Austern, deren Aufzucht an der französischen Küste (von der spanischen bis zur belgischen Grenze) erfolgt ist, hat die Entwicklung der Branche und die Anerkennung der Eigenschaften der Austern nach ihrer Zeit – für die Dauer der Veredelung oder Aufzucht – in den Klärbecken für die ‚Pousse en Claire‘ (im Klärbecken herangewachsene Auster) ermöglicht.“

Die Definition der Aufzuchtphase (an der französischen Atlantikküste gezüchtete Austern) stützt sich auf die europäische Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 – Artikel 38 Absatz 1 Buchstabe c.

Die Auswahlkriterien der Austern vor ihrer Haltung in Klärbecken werden präzisiert: Der Wortlaut „Die Auster wird im adulten Stadium in der Regel in ihrem dritten Jahr ausgewählt“ wird ersetzt durch „Die Auster wird im handelsfähigen Stadium bei einem Stückgewicht von mindestens 30 g ausgewählt“. Es handelt sich eher um eine neu gefasste Formulierung als um eine Änderung, denn das Gewichtskriterium ist bereits in der registrierten Produktspezifikation enthalten.

Das Einzige Dokument (Punkt 3.4) wird in diesem Sinne geändert.

Die Elemente bezüglich der Qualität der Schale und des organoleptischen Aspekts der Austern vor der Umsetzung in die Klärbecken werden gestrichen, insoweit sie eher für eine gute Branchenpraxis stehen als eine Pflicht darstellen.

- Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“

In der geltenden Produktspezifikation sind die Details über den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem geografischen Ursprung in zahlreichen Unterabschnitten erläutert. Sie werden unter der Rubrik „Elemente, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet begründen“ neu zusammengestellt und zusammengefasst.

Diese Elemente werden in drei Abschnitte untergegliedert, um die Besonderheit des geografischen Gebiets, die Besonderheit des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang zu unterscheiden. Ein einleitender Absatz wird hinzugefügt, in dem die Elemente, die dem Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung zugrunde liegen, beschrieben werden.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist durch das Ansehen und die besonderen Eigenschaften der „Huitres Marennes Oléron“ gegeben, die auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse in diesem geografischen Gebiet zurückgehen. Die Umgebung begünstigt durch ihre klimatischen Bedingungen und die Beschaffenheit der Böden die Entwicklung der Austern in diesem Becken. Durch den raumordnenden Eingriff des Menschen ist eine spezielle Austernzucht entstanden, bei der die Erzeugung, die auf Klärbecken beruht, sich in organoleptischer Hinsicht von anderen abhebt.

Im Vergleich zum offenen Meer ist das Klärbecken aufgrund seiner geochemischen Eigenschaften ein sehr spezielles Milieu: sehr mineralische, nährstoffreiche Umgebung, geringe Wassertiefe, wenig ausgeprägte Trübung, zyklische Erneuerung. Austern sind Tiere, die Wasser filtern, dabei über eine große Rückhaltefähigkeit verfügen und aus der speziellen Nährstoffressource, die das Klärbecken bereitstellt, wirkungsvollen Nutzen ziehen.

Das Einzige Dokument (Punkt 5) wird ebenfalls geändert, um es an die Formulierung dieser Rubrik in der Produktspezifikation anzupassen. Es wurde insbesondere umformuliert, um das Element „Ansehen“ hervorzuheben, das im Übrigen in der 2009 registrierten Produktspezifikation vorhanden ist (Verordnung (EG) Nr. 98/2009 der Kommission vom 2. Februar 2009).

- Rubrik „Kennzeichnung“

Die Pflicht der Vermarktung der Austern mit dem speziellen Logo der „Huitres Marennes Oléron“ wird gestrichen, ebenso die zugehörigen typografischen Elemente.

Das Einzige Dokument (Punkt 3.6) wird in diesem Sinne geändert.

5.3. Redaktionelle Änderungen

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

In der Rubrik „Antragstellende Vereinigung“ wird der beschreibende Abschnitt in Bezug auf den Antragsteller gestrichen, ebenso wie der Abschnitt in Bezug auf die betroffenen Märkte und den Geltungsbereich der g. g. A.

In der Rubrik „Geografisches Gebiet“ wird die Karte des geografischen Gebiets gestrichen. Es wird ein Satz hinzugefügt, der darauf hinweist, dass die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet auf der Website des INAO eingesehen werden können.

Der Abschnitt mit der Begründung und die Beschreibung des Gebiets (Allgemeines zur Geografie und Definition des Klärbeckens) werden gestrichen. Die mit dem Erzeugnis in Zusammenhang stehenden Angaben werden nicht gestrichen und in den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung“ verschoben.

Die Vorstellung wurde dahingehend überarbeitet, dass die betreffenden Gemeinden des Departements Charente-Maritime nach dem amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel („Code officiel géographique“) 2021 aufgeführt sind. Zu beachten ist der Zusammenschluss der Gemeinden Hiers-Brouage und Marennes, der dazu geführt hat, dass die Anzahl der Gemeinden nun 26 anstelle von 27 beträgt.

Das Einzige Dokument (Punkt 4) wird in diesem Sinne aktualisiert.

— In der Rubrik „Herstellungsverfahren“,

— Unterrubrik „Veredelung und Aufzucht in Klärbecken“

Die Elemente bezüglich der Identifizierung der Klärbecken wurden in den Abschnitt – Meldepflichten (Vorabmeldung der Nutzung) und Registerführung (Register zur Nachverfolgung von Schalentiererzeugnissen) verschoben.

Die Bedingungen der Wartung der Klärbecken sind neu formuliert, um ihren verpflichtenden Charakter zu betonen und ihre Kontrolle zu ermöglichen.

Die beschreibenden Elemente der Branchenpraxis wurden in den Abschnitt „Zusammenhang“ verschoben und allgemeine Angaben gestrichen.

— Unterrubrik „Auswahl der Austern nach Veredelung und Aufzucht“

Die Änderungen sind redaktioneller Art. Es werden Sätze gestrichen, die überflüssig sind, da sie aus den Gesundheitsvorschriften stammen oder weil es sich um die Beschreibung einer branchenspezifischen Praxis handelt, die keiner Kontrolle unterliegt.

— Unterrubrik „Kalibrierung, Lagerung und Endverarbeitung“

Wiederholungen bezüglich der Ausbildung des Personals werden gestrichen.

— Unterrubrik „Verpackung“

Die rein beschreibenden Abschnitte werden gestrichen, ebenso Elemente insbesondere in Bezug auf die Gesundheitsvorschriften.

Die Begründung der Verpackung im geografischen Gebiet wird neu formuliert, um den Abschnitt über das Know-how weiterzuentwickeln.

— Unterrubrik „Aufmachung zur Abgabe an den Verbraucher“

Dieser Abschnitt wird gestrichen, zum einen, weil er rein beschreibend ist, zum anderen, weil darin nur Anforderungen aus den Vorschriften genannt sind.

In der Rubrik „Kontrollstruktur“ werden in Anwendung der auf einzelstaatlicher Ebene geltenden Vorschriften zur Harmonisierung der Formulierung von Produktspezifikationen, der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle gestrichen. In dieser Rubrik werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung, DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar.

In der Rubrik „Nationale Anforderungen“ wird angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften und Regelungen die Rubrik „Nationale Anforderungen“ in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und der Bewertungsmethode dargestellt.

Mit Ausnahme der Aktualisierung in der Rubrik „Geografisches Gebiet“ ist das Einzige Dokument (Punkt 4) nicht von den vorstehend genannten redaktionellen Änderungen betroffen.

EINZIGES DOKUMENT

„Huîtres Marennes Oléron“

EU-Nr.: PGI-FR-0591-AM02 — 26.4.2022

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

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

„Huîtres Marennes Oléron“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

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

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

Bei den Austern „Huîtres Marennes Oléron“ handelt es sich um Austern, die in Klärbecken veredelt oder gezüchtet werden, was sie von Austern aus dem offenen Meer unterscheidet.

Die Austern „Huîtres Marennes Oléron“ zeichnen sich durch die Qualität ihrer Schale (Perlmutter und Härte) und ihr Aussehen (Epibionten in geringer Zahl) aus.

Die „Huîtres Marennes Oléron“ werden zwischen dem 1. September und dem 31. Mai verkauft.

Die „Huîtres Marennes Oléron“ kommen lebend und unverarbeitet in den Handel.

Die „Huîtres Marennes Oléron“ kommen mit folgenden ergänzenden Hinweisen, die sich auf die Art der Erzeugung beziehen, in den Handel:

— „Fines de Claires“ und „Fines de Claires Vertes“

Im Zuge der Veredelung „veredelt“ sich ihr Geschmack und wird milder und weniger salzig. Ihr Füllungsindex liegt zwischen 7 und 10,5.

Die Austern „Fines de Claires Vertes“ haben dieselben Eigenschaften wie die Auster „Fine de Claires“ und sind an den Kiemen als Beweis für ihre natürliche Veredelung in einem mit Grünalgen angereicherten Klärbecken grünlich verfärbt.

— „Spéciales de Claires“ und „Spéciales de Claires Vertes“

Die Austern werden nach ihrer Rundung, Dicke und ihrem Fleisch ausgewählt. Sie weisen einen starken Fleischansatz auf (Füllungsindex $\geq 10,5$). Sie erhalten im Zuge der Veredelung im Klärbecken eine festere Konsistenz als die Austern „Fines de Claires“. Im Geschmack sind sie vollmundig bei stärker ausgeprägter Zartheit.

Die Austern „Spéciales de Claires Vertes“ haben dieselben Eigenschaften wie die Auster „Spéciale de Claires“ und zeichnen sich durch eine charakteristische grünliche Färbung an den Kiemen als Beweis für ihre natürliche Veredelung in einem mit Grünalgen angereicherten Klärbecken aus.

— „Pousse en Claire“

Die Austern werden mindestens vier Monate lang mit sehr geringer Dichte im Klärbecken gezüchtet; in dieser Zeit wachsen sie heran („poussent“) und bilden auf der Schale charakteristische Zacken aus, die als „Zuwachsstreifen“ bezeichnet werden. Sie erreichen einen erhöhten Fleischindex (Füllungsindex > 12), sind fest mit Biss und haben ein Fleisch von elfenbeinfarbiger Brillanz. Sie schmecken betont mineralisch nach Klärbecken und liegen lange im Mund.

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

—

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

Die Veredelung der „Huîtres Marennes Oléron“ oder die Aufzucht im Fall der Austern „Pousse en Claire“ muss in Klärbecken erfolgen, die im geografischen Gebiet liegen.

Gemäß branchenüblicher Praxis sind zur Haltung in Klärbecken nur Austern aus dem offenen Meer zulässig, die an der französischen Küste (von der spanischen bis zur belgischen Grenze) gezüchtet worden sind.

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

Durch die Verpackung der „Huîtres Marennes Oléron“ im geografischen Gebiet bleibt ihre Qualität erhalten, die Genusstauglichkeit ist dank zügiger Umsetzung gesichert und der Ursprung des Erzeugnisses ist garantiert.

Die Verpackung erfolgt zügig nach der Entnahme aus dem Wasser (nach abschließender Verarbeitung), um die Austern möglichst frisch zu halten: Das Datum der Verpackung muss dem Datum der Entnahme aus dem Wasser entsprechen.

Dies erfolgt durch Arbeitskräfte, die speziell für das Sortieren und Abpacken der Austern in Pakete ausgebildet sind, um dem Risiko vorzubeugen, dass ein nicht konformes Enderzeugnis auf den Markt kommt.

Die Austern werden flach, mit der gewölbten Schalenhälfte nach unten verpackt, damit die Konservierungsbedingungen möglichst günstig sind. Die Packstücke werden mit Spannbändern fest verschnürt, und die Spankörbe sind genau für die abgepackte Menge Austern ausgelegt, damit die Austern nicht verrutschen können.

Die Durchführung dieser Schritte im geografischen Gebiet, einschließlich zur Überprüfung eingerichtetem Kontrollsystem, senkt das Risiko, dass die Rückverfolgbarkeit nicht mehr nahtlos gegeben ist, sowie das Betrugsrisiko.

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 enthält das Etikett:

- den eingetragenen Namen des Erzeugnisses: „Huîtres Marennes Oléron“
- das EU-Zeichen „IGP“ (g. g. A.) im selben Sichtfeld
- die Angabe: „affinées en claires“ (in Klärbecken veredelt) (im Fall der Austern „Fines/Spéciales de Claires“)
- die ergänzende Angabe zum Erzeugnis:
 - „Huîtres Fines de Claires“ (feine Austern aus Klärbecken),
 - „Huîtres Fines de Claires Vertes“ (feine Austern aus mit Grünalgen angereicherten Klärbecken),
 - „Huîtres Spéciales de Claires“ (besondere Austern aus Klärbecken),
 - „Huîtres Spéciales de Claires Vertes“ (besondere Austern aus mit Grünalgen angereicherten Klärbecken),
 - „Huîtres Pousse en Claire“ (im Klärbecken herangewachsene Austern)
- Adresse des Verbraucherservice.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Veredelung in Klärbecken, die Aufzucht der Austern „Pousse en Claire“ und die Bedingungen der g. g. A. „Huîtres Marennes Oléron“ umfasst die folgenden Gemeinden des Departements Charente-Maritime auf Grundlage des Gemeindeschlüssels „Code officiel géographique“ (COG) 2021:

Charente-Maritime (17): Arvert, Beaugeay, Bourcefranc-le-Chapus, (La) Brée-les-Bains, Breuillet, Chaillevette, (Le) Château-d'Oléron, Dolus-d'Oléron, (L') Éguille, Étaule, (Le) Grand-Village-Plage, (Le) Gua, Marennes-Hiers-Brouage, Moëze, Mornac-sur-Seudre, Nieulle-sur-Seudre, Port-des-Barques, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Froult, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Just-Luzac, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Trojan-les-Bains, Soubise, (La) Tremblade.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist durch das Ansehen und die besonderen Eigenschaften der „Huîtres Marennes Oléron“ gegeben, die auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse in diesem geografischen Gebiet zurückgehen. Die Umgebung begünstigt durch ihre klimatischen Bedingungen und die Beschaffenheit der Böden die Entwicklung der Austern in diesem Becken. Durch den raumordnenden Eingriff des Menschen ist eine spezielle Austernzucht entstanden, bei der die Erzeugung, die auf Klärbecken beruht, sich in organoleptischer Hinsicht von anderen abhebt.

5.1. Besonderheiten des geografischen Gebiets

An der Atlantikseite des Departements Charente-Maritime schützt die Île d'Oléron, eine Insel von circa dreißig Kilometern Länge von Nord nach Süd und zehn Kilometern Breite von Ost nach West, das Becken von Marennes Oléron vor Tiefdruckgebieten des Atlantiks, vor Brandung und Wind.

Das Becken von Marennes Oléron wird im Süden von der Seudre und im Norden von der Charente mit Süßwasser versorgt. Dieses 400 Quadratkilometer große Gebiet entspricht einem Teil des vormaligen „Golfe de Santonie“. Dieser Bereich, in dem sich die Sedimente der Flüsse Charente und Seudre ablagern, war vor der Eindeichung vom Meer überspült. Dort nimmt die Salzmarsch eine Gesamtfläche von geschätzten circa 3 000 ha ein.

Durch die Anschwemmungen entstand einst im Quartär ein undurchlässiger Boden. Diese Sedimentschicht kann an bestimmten Stellen des geografischen Gebiets bis zu mehreren Dutzend Metern dick sein.

Im Becken von Marennes Oléron wird die Einrichtung der ersten Klärbecken am linken Ufer der Seudre im 16. Jahrhundert Charles de la Oléron zugeschrieben.

Die „Huîtres Marennes Oléron“ zeichneten sich damals bereits durch ihre Veredlung in Klärbecken aus. 1738 gab es schätzungsweise 7 000 Klärbecken am linken Ufer der Seudre und der Begriff „Klärbecken“ erschien erstmals 1753 im „Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers“.

Die Ähnlichkeit zwischen den Klärbecken des 18. Jahrhunderts und den traditionellen Klärbecken unserer Zeit ist offensichtlich. Ihr Betrieb geht mit denselben Themen einher: Wartung der Böschung, Überwachung der Versorgung der Klärbecken mit Wasser, Sorge vor Hitze und Frost. Im 19. Jahrhundert werden die Erzeugungs- und Veredelungsverfahren der Austern in Klärbecken in der Region Marennes genauestens beschrieben, insbesondere von Coste in seinem Werk „Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie“ im Jahr 1861.

Im 20. Jahrhundert traten im Becken von Marennes Oléron mehrere Epizoonosen auf, die die Austernzucht schwer schädigten. Die Bestände der Europäischen Austern (*Ostrea edulis*) und dann der Portugiesischen Austern (*Crassostrea angulata*) gingen zurück. Es folgte eine Zeit des Niedergangs der Veredelung und Aufzucht in Klärbecken. Ab den 1990er-Jahren ordnete die Austernzuchtbranche die Klärbecken neu, baute sie um und verwendete die Pazifische Auster (*Crassostrea gigas*), die sich durchsetzte.

Das Klärbecken befindet sich unterhalb der höchsten Wasserstände bei Springtide. Es wird mittels Schwerkraft befüllt und entleert. Jedes Klärbecken verfügt über ein Hydraulikwerk, das verschiedene Wege der Befüllung und Entleerung erlaubt.

Von den ersten Klärbecken bis heute haben die Erzeuger Wissen im Bereich der Wartung und Pflege dieser Klärbecken erworben, das von Vater zu Sohn weitergegeben wird. Damit die Klärbecken in einem guten Zustand bleiben und ihre Wirksamkeit nicht nachlässt, müssen sie regelmäßig gewartet werden.

Durch die ständige Überwachung der Klärbecken ist es möglich, das Entstehen von Makroalgen einzudämmen, die im Fall einer deutlichen Vermehrung die Produktivität der Klärbecken einschränken, was dazu führt, dass die Austern abmagern.

Die „Varangage“ – die Trockenlegung und Neubefüllung der Klärbecken mit Wasser – gehört zu den notwendigen Wartungsarbeiten, damit sich Mikroalgen, die Nahrung der Austern, entwickeln, die die Veredlung oder Aufzucht in Klärbecken möglich machen.

5.2. Besonderheiten des Erzeugnisses

Die „Huîtres Marennes Oléron“ sind in Klärbecken veredelte oder gezüchtete Austern. Das unterscheidet sie von Austern aus dem offenen Meer. Geschmacklich sind sie dadurch milder und weniger salzig, ihre Schale ist von guter Qualität (nur wenige Epibionten auf der Außenseite und Innenseite mit Perlmutterüberzug), ihre Kiemen sind grünlich gefärbt (im Fall der „Fines de Claires Vertes“ oder Spéciales de Claires Vertes“) und ihre Konsistenz ist fester (im Fall der „Spéciale des Claires“). Die Aufzucht in Klärbecken sorgt neben den Eigenschaften der Veredelung in Klärbecken für ein signifikantes Wachstum der Austern (Fleisch und Schale), eine feste Konsistenz mit Biss, ein Fleisch von elfenbeinfarbiger Brillanz und einen betonten Geschmack nach Klärbecken, der lange im Mund liegt.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses

Die klimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets sind für die Austernzucht, die im Watt und in der Salzmarsch (Klärbecken für die Veredlung und die Aufzucht) praktiziert wird, sehr günstig. Es ist die Hauptaktivität in diesem Becken, das sich entlang der Ufer der Seudre im Süden, auf die Île d'Oleron im Westen und die Salzwiesen von Brouage in der Mitte bis zur Gemeinde Port-des-Barques und zur Île Madame im Norden erstreckt.

Das Klärbecken weist geomorphologisch und von der Wassertechnik her seit Jahrhunderten dieselben Merkmale auf. Es liegt zwischen Festland und Meer und ist ein Spiegelbild dieser zwei Umgebungen. Es wird mittels Schwerkraft mit Wasser versorgt und entleert, je nachdem, wie viel Wasser die Flüsse führen, und je nach Ebbe und Flut.

Im Vergleich zum offenen Meer ist das Klärbecken aufgrund seiner geochemischen Eigenschaften ein sehr spezielles Milieu: sehr mineralische, nährstoffreiche Umgebung, geringe Wassertiefe, wenig ausgeprägte Trübung, zyklische Erneuerung. Austern sind Tiere, die Wasser filtern, dabei über eine große Rückhaltefähigkeit verfügen und aus der speziellen Nährstoffressource, die das Klärbecken bereitstellt, wirkungsvollen Nutzen ziehen.

Nur Klärbecken, die wassertechnisch in einem guten Betriebszustand, regelmäßig gewartet und gesäubert und jährlich trockengelegt werden, bewahren sich ihre Charakteristik und sorgen dafür, dass die Haltung der Austern in Klärbecken auf das Erzeugnis einwirkt, sodass es eine zusätzliche Qualität erhält.

Die tonig-mineralische Beschaffenheit des Klärbeckens trägt zur Bildung eines Nährstoffsubstrats, des Phytoplanktons, bei, das für das Gedeihen der Austernnahrung wichtig ist. Dadurch entwickeln die Austern ihre „feine mineralische Geschmacksnote“. Außerdem wird der Salzgeschmack durch die Haltung in den Klärbecken, deren Salzgehalt in der Regel niedriger ist als im offenen Meer, generell abgemildert.

Die Wände der Klärbecken überziehen sich gegebenenfalls auf natürliche Weise und in zufälliger Anordnung mit einer benthischen Phytoplankton-Art: der *Haslea ostrearia*, allgemein als „blaue Kieselalge“ bezeichnet. Diese in den Klärbecken des Beckens von Marennes Oléron entdeckte Kieselalge produziert ein natürliches blaues Pigment namens „Marennine“. Wenn die Auster das Wasser des Klärbeckens filtriert, werden ihre Kiemen pigmentiert. Das blaue Pigment „Marennine“ färbt in Kombination mit der hellgelben Farbe der Kiemen letztere grünlich.

Bei der Aufzucht im Klärbecken erfahren die Austern ein erhebliches Wachstum der Schale am Rand, was ihr Wachstum im Klärbecken charakteristisch sichtbar macht. Darüber hinaus nimmt in Zusammenhang mit dem extrem nahrhaften Milieu des Klärbeckens in Bezug auf die Aufzuchtdichte der Fleischgehalt zu. Die „Pousse en Claire“ ist eine voll fleischige Auster mit besonders festem Fleisch mit Biss.

Das Ansehen der Austern aus dem Becken von Marennes Oléron reicht weit zurück. 1698 berichtet der Marineintendant in Rochefort an die Généralité in La Rochelle über Marennes: „Es handelt sich um eine größere Ortschaft zwischen dem Fluss Seudre und dem Havre de Brouage; die Gegend ist unfruchtbar, gute Weine lassen sich hier nicht erzeugen. Es wird hier sehr viel sehr gutes Salz hergestellt. Die grünen Austern von Marennes sind sehr bekannt.“

Aus zwei Auszügen aus dem „Journal de Marennes“ (10. Juni und 16. September 1866) geht hervor, dass die Veredelung von Austern in Klärbecken einen Anteil an der regionalen Wirtschaft ausmacht, der stetig wächst. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts findet ein Drittel der nationalen Austernproduktion im Becken von Marennes Oléron statt.

Die „Huîtres Marennes Oléron“ sind landesweit sehr bekannt (Umfrage des Instituts IFREMER 1997): 74 % der Verbraucher kennen ihren Ursprung und 51 % ziehen sie den Austern aus anderen Austernzuchtgebieten vor. Die „Huîtres Marennes Oléron“ sind in den großen Ballungsräumen ein Begriff, dort scheinen die Austern ein hohes Ansehen zu genießen. In diesen städtischen Gebieten gilt die Auster verstärkt als ein Erzeugnis für Feste oder besondere Gelegenheiten. Der Preis, den die Verbraucher unter diesen Umständen zu zahlen bereit sind, ist hoch. Umgekehrt geben die nahe dem Becken von Marennes Oléron befragten Personen an, dass für sie die Auster ein häufig verzehrtes Alltagslebensmittel ist.

Jedes Jahr nehmen die Austernzüchter mit ihren „Huîtres Marennes Oléron“ am Wettbewerb für regionale Erzeugnisse aus Nouvelle Aquitaine und am Concours Général Agricole in Paris teil und werden dort ausgezeichnet.

2022 zum Beispiel erhielten sie:

- beim Concours Général Agricole de Paris 2 Goldmedaillen („Fines“ und „Spéciales de Claires“), 1 Bronzemedaille („Fines de Claires Vertes“),
- beim Wettbewerb Saveurs Nouvelle Aquitaine 3 Goldmedaillen („Fines“ und „Fines de Claires Vertes“, „Pousse en Claire“), 3 Silbermedaillen („Fines de Claires Vertes“, „Fines“ und „Spéciales de Claires“), 1 Bronzemedaille („Fines“).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGPHMO-2203.pdf>

**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 287/07)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Ezine Peyniri“

EU-Nr.: PDO-TR-02889 - 5.1.2023

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

1. Name(n)

Ezine Peyniri

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

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

„Ezine Peyniri“ ist ein cremiger Weißkäse, der aus einer Mischung von Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch hergestellt wird und mindestens 8 Monate in Salzlake reift. Je nach Jahreszeit werden 35–45 % Schafsmilch mit mindestens 40 % Ziegenmilch und höchstens 25 % Kuhmilch gemischt. „Ezine Peyniri“ weist folgende Eigenschaften auf:

Sensorische Eigenschaften

— Farbe: weiß bis hellgelb

— Textur: halbweich oder fest mit kleinen Löchern und ohne Rinde

— Geschmack und Aroma: Aroma von Butter und gekochter Milch, „mild-süßer“, „salziger“ und „saurer“ Geschmack

Chemische Eigenschaften

	Mindestens
Fettgehalt in der Trockenmasse (%)	49
Trockenmasse (%)	43
Salzgehalt in der Trockenmasse (%)	6
Säuregehalt (% Milchsäure)	0,70
pH	4,72

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Die für die Herstellung von „Ezine Peyniri“ verwendete Milch stammt von Schafen der Rassen „Tahirova“, „Sakız“, „Dağlıç“ und „Sakız+Dağlıç“, Kühen der Rasse „Holstein“ und Ziegen der Rasse „Karakeçi“, die in dem Gebiet gehalten werden. Vor allem die in der Saison von März bis Juli gewonnene Milch wird für die Herstellung von „Ezine Peyniri“ verwendet. Die Milchkühe, Schafe und Ziegen, die den Rohstoff für „Ezine Peyniri“ liefern, werden ausschließlich mit aus dem geografischen Gebiet stammendem Futter gefüttert. In den Frühlings- und Sommermonaten gehen die Tiere auf die Weide und bleiben nur ausnahmsweise im Stall. In den Wintermonaten werden sie mit Heu gefüttert, das von den Weiden im geografischen Gebiet stammt. Das an diese Tiere verfütterte Futter enthält kein Kraftfutter. Die durchschnittliche Mindest-Weidehaltung pro Jahr beträgt acht Monate. Die Qualität der Milch ist das Ergebnis der Freilandhaltung und des reichhaltigen und hochwertigen Futters in diesem Gebiet. Die Flora besteht aus Hunderten von aromatischen Pflanzen, vor allem Majoran (*Origanum majorana* L.), Dost (*Origanum vulgare*), Salbei (*Salvia officinalis* L.), Rossminze (*Mentha longifolia* L.), Zitronenmelisse (*Melisa officinalis* L.) und Thymian (*Thymus vulgaris* L.).

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

Sämtliche Schritte von der Weide der Tiere über das Melken bis zur Reifung der Käse müssen im unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Die Verpackung des Erzeugnisses muss mit dem „Ezine Peyniri“-Logo versehen werden. Die Kennzeichnung kann direkt auf der Verpackung oder auf an der Verpackung befestigten Anhängern angebracht werden. Alle Erzeuger können die Kennzeichnung verwenden, sofern sie die Erzeugergemeinschaft über ihre Produktion informieren.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

In der Provinz Çanakkale die Bezirke Ezine, Bayramıç und Ayvacık; die Dörfer Şerbetli, Etili, Alatliburun, Küçükli, Alibeyköy und Söğütalan im Bezirk Çan und die Dörfer Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli und Kirazlı im Bezirk Merkez.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Gebiet liegt im Übergangsbereich zwischen Mittelmeer- und Schwarzmeerklima. Im Winter herrschen dort niedrige Durchschnittstemperaturen. Die Tiefsttemperatur liegt im Februar bei $-4,2\text{ °C}$ und die Höchsttemperatur im August bei $+35,8\text{ °C}$. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei $14,7\text{ °C}$ und die durchschnittliche Luftfeuchtigkeit bei $72,6\%$. Ein weiteres Merkmal, das dieses Gebiet von anderen unterscheidet, sind die starken Winde, die fast das ganze Jahr über wehen.

Über das Jahr gesehen herrschen Winde aus Norden vor. Am häufigsten wehen die Winde aus Nordost, Nord, Südwest und Süd. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen $662,8\text{ m}^3$ und $854,9\text{ m}^3$. Im Sommer sind die Niederschläge gering. Die Monate mit den höchsten Niederschlägen sind Dezember, Januar und Februar. Die Anzahl der Tage mit einer Schneedecke liegt bei höchstens 8.

Diese klimatischen Verhältnisse ermöglichen eine große Pflanzenvielfalt. Die begrenzte Anzahl von Tagen mit einer Schneedecke erlaubt eine lange Weidehaltung der Milchtiere im Jahresverlauf. Drei Bezirke des geografischen Gebiets liegen zwischen dem Ida-Gebirge und dem Ägäischen Meer. In diesem Gebiet wird hauptsächlich Schaf- und Ziegenzucht betrieben. Auf den als Ackerland nicht geeigneten Böden am Fuße des Ida-Gebirges wachsen Pflanzen von großer Vielfalt. Die Haupt-Wachstumsperiode ist das Frühjahr. Dank des Ida-Gebirges gibt es im Gebiet hohe Niederschläge, eine reichhaltige Flora und sauerstoffreiche Luft. Da die Hunderte von gebietsspezifischen aromatischen Pflanzen, die von den Tieren gefressen werden, einen direkten Einfluss auf den Geschmack und das Aroma der Milch haben, verleihen sie auch dem Käse ein einzigartiges Geschmacks- und Aromaprofil. Vor allem die in der Saison von März bis Juli gewonnene Milch wird für die Herstellung von „Ezine Peyniri“ verwendet. Das Klima im Ida-Gebirge im Übergangsbereich zwischen Mittelmeer- und Schwarzmeerklima ist halbflecht und niederschlagsreich. Die feuchten Bedingungen und die ungünstige Topografie haben dazu geführt, dass sich im Ida-Gebirge ein robuster Waldbestand und eine reiche Flora entwickelt haben. Die Flora besteht aus Hunderten von aromatischen Pflanzen, vor allem Majoran (*Origanum majorana* L.), Dost (*Origanum vulgare*), Salbei (*Salvia officinalis* L.), Rossminze (*Mentha longifolia* L.), Zitronenmelisse (*Melisa officinalis* L.) und Thymian (*Thymus vulgaris* L.). Der Käse, der aus der Milch von Tieren hergestellt wird, die sich von diesen Pflanzen ernähren, hat ein „butterartiges“ und „süßes“ Aroma.

Für die Herstellung von „Ezine Peyniri“ wird ausschließlich Meersalz verwendet. Die Verwendung von leicht löslichem Meersalz verhindert das Schmelzen und Brechen des Käses und sorgt dafür, dass der Käse seinen Wassergehalt während des Reifungsprozesses leicht abgeben kann.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Ezine Peyniri“ ist von weißer bis hellgelber Farbe und hat eine mittelfeste und nicht brüchige Textur. Der gesamte Käse ist von kleinen Löchern durchzogen. „Ezine Peyniri“ besitzt ein „cremig“ Aroma (bedingt durch den Anteil des Milchfetts) von „gekochter Milch“ (aufgrund der Wärmebehandlung). Die Geschmacks- und Aromaeigenschaften der bei der Herstellung verwendeten Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch finden sich im Geschmack und Aroma des Käses wieder. „Ezine Peyniri“ wird mindestens 8 Monate in Salzlake gereift. Dieses Verfahren verleiht dem Käse seine typische Farbe und Textur und seinen typischen Geschmack. Die enzymatischen, chemischen und mikrobiellen Vorgänge während der Reifung (Umbau von Eiweiß, Fett und Laktose) verleihen dem Käse seinen charakteristischen süßsaurigen Geschmack. Der Käse besitzt kleine Löcher, und er bildet keine Rinde.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität des Erzeugnisses, seinem Ansehen oder einem anderen Merkmal

- Es wird traditionelle Viehhaltung in einem Übergangsbereich zwischen Mittelmeer- und Schwarzmeerklima (halbflecht, niederschlagsreich, windig) betrieben; das Ida-Gebirge in der Region, fern von industriell bedingten ungünstigen Umwelteinflüssen, sorgt für hohe Niederschlagsmengen, eine reiche Flora und einen hohen Sauerstoffgehalt der Luft.
- Im abgegrenzten geografischen Gebiet gibt es Naturweiden mit reichen Beständen an lokalen aromatischen Pflanzen. Die Viehzüchter, die aus langer Erfahrung mit den geologischen Gegebenheiten des Gebiets vertraut sind, nutzen die Weiden zu jeder Jahreszeit für die Beweidung mit Schafen und Ziegen. Die Klimabedingungen und die spezifische Flora des Gebiets begünstigen die Erzeugung von Milch mit besonderer Qualität und verleihen „Ezine Peyniri“ einzigartige Eigenschaften und einen angenehmen organoleptischen Charakter.
- Spezifische Methoden, die bei der Erzeugung eingesetzt werden:
 - Verwendung von drei Milchsorten (Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch) bei der Erzeugung;
 - Verwendung von Labfermenten tierischen Ursprungs;
 - Reifung in Salzlake;
 - ausschließliche Verwendung von Meersalz;
 - keine Verwendung einer Starterkultur;
 - eine Reifedauer von mindestens 8 Monaten.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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