

Amtsblatt der Europäischen Union

C 303



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang
28. August 2023

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 303/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11205 — INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 303/02	Euro-Wechselkurs — 25. August 2023	2
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 303/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11193 — BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 303/04	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	5
2023/C 303/05	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	11

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.11205 — INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER
AUSTRALIA)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 303/01)

Am 16. 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 32023M11205 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⁾**25. August 2023**

(2023/C 303/02)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0808	CAD	Kanadischer Dollar	1,4672
JPY	Japanischer Yen	157,75	HKD	Hongkong-Dollar	8,4770
DKK	Dänische Krone	7,4537	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8248
GBP	Pfund Sterling	0,85643	SGD	Singapur-Dollar	1,4641
SEK	Schwedische Krone	11,8950	KRW	Südkoreanischer Won	1 430,58
CHF	Schweizer Franken	0,9564	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,1578
ISK	Isländische Krone	143,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8783
NOK	Norwegische Krone	11,5180	IDR	Indonesische Rupiah	16 521,11
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0149
CZK	Tschechische Krone	24,117	PHP	Philippinischer Peso	61,227
HUF	Ungarischer Forint	381,78	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4690	THB	Thailändischer Baht	37,898
RON	Rumänischer Leu	4,9390	BRL	Brasilianischer Real	5,2524
TRY	Türkische Lira	28,6164	MXN	Mexikanischer Peso	18,1243
AUD	Australischer Dollar	1,6809	INR	Indische Rupie	89,3040

⁽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.11193 — BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 303/03)

1. Am 16. 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:

- Baoshan Iron & Steel Co., Ltd. („Baosteel“, China), ein nach dem Recht der Volksrepublik China gegründetes und bestehendes Unternehmen, das an der Shanghaier Börse notiert ist (600019),
- Saudi Arabian Oil Company („Saudi Aramco“, Saudi-Arabien), eine mit dem Königlichen Dekret Nr. M/8 des Königreichs Saudi-Arabien gegründete Aktiengesellschaft,
- Public Investment Fund („PIF“, Riad, Saudi-Arabien), ein 1971 gegründeter saudi-arabischer Staatsfonds, der durch das Gesetz über den Public Investment Fund geregelt wird, das gemäß dem Königlichen Dekret Nr. M/92 vom 12.8.1440 AH erlassen wurde,
- ein neu gegründetes integriertes Gemeinschaftsunternehmen zur Herstellung von Stahlblechen („JV“, Saudi-Arabien).

Baosteel, Saudi Aramco und PIF werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das JV übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Baosteel ist in erster Linie in der Herstellung, Verarbeitung und dem Vertrieb von Eisen und Stahl, in der Informationstechnologie, der Kohlenstoffindustrie und der Finanzbranche tätig.
- Saudi Aramco ist in erster Linie in der Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen und den entsprechenden Bohrarbeiten sowie in der Verarbeitung, Raffination und Vermarktung dieser Stoffe tätig.
- PIF ist ein Staatsfonds, der in ganz Saudi-Arabien und weltweit direkte und indirekte Investitionen in eine Reihe von Sektoren tätigt, darunter Lebensmittel und Landwirtschaft, Energie, Finanzsektor, verarbeitendes Gewerbe, Immobilien, Logistik und Digitales.

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

3. Das JV wird Eisenschwamm und Grobstahlbleche produzieren und im Rahmen langfristiger Liefervereinbarungen an Dritte sowie an Saudi Aramco, PIF und ihre verbundenen Unternehmen liefern, vor allem im Königreich Saudi-Arabien, in den Ländern des Golf-Kooperationsrats und der Region Naher Osten und Nordafrika.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

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

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

M.11193 — BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / 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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 303/04)

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.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN **SPEZIALITÄT****„Sardeluță marinată“****EU-Nr.: TSG-RO-02882 – 21.12.2022****Mitgliedstaat oder Drittland: Rumänien****1. Einzutragender Name**

„Sardeluță marinată“

2. Art des Erzeugnisses:

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

3. Gründe für die Eintragung**3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das**

- ☐ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.
- ☒ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Rohstoff ist die Sprotte der Art *Sprattus sprattus Phalericus* bzw. *Sprattus sprattus*. Die Sprotte ist ein kleiner, saftiger pelagischer Fisch von zarter Konsistenz. In der Regel ist er 65 bis 90 mm groß. Der Körper ist lang gestreckt, die seitliche Körperpartie in der Mitte kompakt. Flanken und Bauchseite schimmern silbrig, die Rückenpartie dunkelblau bis grün.

Die Sprotte ist ein kleiner Seefisch, der seit Jahrzehnten für haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte marinierte Zubereitungen verwendet wird. Sie wird als Rohstoff für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ eingesetzt. Verarbeiteter und marinierter Fisch wird je nachdem, um welche der drei sich in geschmacklicher und organoleptischer Hinsicht unterscheidenden Zubereitungsvarianten es sich handelt, in ein anderes Bad getaucht. Die Produktvarianten sind „Sardeluță marinată“ (in Wein), „Sardeluță marinată“ (in Sonnenblumenöl) und „Sardeluță marinată“ (in pikantem Sonnenblumenöl).

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Für die Marinade und den Aufguss werden traditionell folgende Zutaten verwendet: nicht jodiertes Steinsalz, Weinessig, Weißwein, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprikagewürz, scharfer, chiliartiger Piment, schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblätter, aromatischer Pfeffer in Körnern und Koriandersamen.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

- ☐ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.
- ☒ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Im Namen der Erzeugnisse wird ihr spezifischer Charakter aufgegriffen. Dabei wird auf den verwendeten Rohstoff („sardeluță“) verwiesen und ausdrücklich die entsprechende Zubereitungsweise genannt, das Marinieren. Außerdem werden die Erzeugnisse je nach dem Bad unterschieden, in das sie getaucht werden. Die Unterscheidung der Erzeugnisse erfolgt anhand dieser Faktoren, einschließlich der Bezeichnung. Die besonderen Merkmale der einzelnen Erzeugnisse wurden im Laufe der Zeit deutlicher zum Ausdruck gebracht, und zwar nicht nur mit Blick auf den verwendeten Rohstoff, sondern auch mittels der Bezeichnung der Erzeugnisse.

1974 wurde die „Sardeluță marinată“ einer Produktions- und Vermarktungsnorm unterworfen. Diese wurde von der Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior (Dokumentarische Informationsstelle für den Binnenhandel) des Institutul de Cercetări Comerciale (Handelsforschungsinstitut), das dem Ministerul Comerțului Interior (Ministerium für Binnenhandel) unterstellt ist, erarbeitet und wird als „norma internă departamentală“ (Fachbereichsnorm) N.I.D. 2190-74 (pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant [über teilweise haltbar gemachten Seefisch in Weinaufguss, Öl und pikantem Aufguss]) geführt. Auf die besonderen Merkmale der Erzeugnisse wird auch in einer weiteren Referenz aus dem Jahr 1988 verwiesen, als die Lebensmittelindustrie die Erzeugnisse „Litoral – șprot în ulei picant“ (Sprotten in pikantem Öl), „Litoral – șprot în ulei cu legume“ (Sprotten in Öl und Gemüse) und „Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă“ (Sprotten in Tomatensauce mit Zwiebeln) einführt, und zwar in den technischen Anweisungen für die Zubereitung von haltbar gemachtem, mariniertem kleinen Seefisch (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui [Zentrum für Fischerei und die Fischindustrie], 1988).

Die Verwendung der Bezeichnung „sardeluță“ (und der Sprotte als Fischart) in technischen Anweisungen aus der Lebensmittelindustrie und im Bereich des Lebensmittelkonsums in Rumänien hat im Laufe der Zeit dazu geführt, dass die beiden Begriffe synonym gebraucht werden. Die Synonymie von „șprot“ (Sprotte) und „sardeluță“ (Sardine) wird in wissenschaftlichen Wörterbüchern wie dem „Dicționarul de sinonime al limbii române“ (Synonymwörterbuch der rumänischen Sprache, Luiza und Mircea Seche, Editura Academiei RSR, Bukarest, 1982) und dem „Dicționarul de sinonime al limbii române“ (Synonymwörterbuch der rumänischen Sprache, Luiza Seche, Mircea Seche und Irina Preda, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukarest, 1989) bestätigt.

In ähnlicher Weise wird auch in der von der Europäischen Umweltagentur (EUA) verwalteten Online-Datenbank EUNIS (Europäisches Naturinformationssystem) der Name „sardeluță“ für Rumänien als Synonym für die Fischart Sprotte (Sprattus) angegeben.

Gemäß Ordin nr. 32/2023 privind aprobarea denumirilor comerciale ale speciilor de pești și altor viețuitoare acvatice, acceptate pe teritoriul României (Erlass Nr. 32/2023 zur Genehmigung der in Rumänien zulässigen Handelsnamen von Fischarten und anderen aquatischen Arten) des Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale (Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung) wird für die Arten *Sprattus sprattus* Phalericus und *Sprattus sprattus* die Bezeichnung „șprot [Sprotte]/sardeluță“ verwendet.

4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ wird in einem Verfahren hergestellt, bei dem der Rohstoff, also die Sprotte, so mariniert wird, dass je nach dem in das Behältnis eingefüllten Aufguss eine von drei verschiedenen Produktvarianten erzeugt wird. Durch die Zugabe eines Weinaufgusses, von Sonnenblumenöl oder von pikantem Sonnenblumenöl zu den marinierten Sprotten und dank des charakteristischen Aromas, das die Erzeugnisse durch die Zutaten annehmen, erhalten diese ihren besonderen geschmacklichen Charakter und außergewöhnliche organoleptische Eigenschaften.

Je nach verwendetem Aufguss ist der Name des Erzeugnisses auf dem Etikett durch spezifische Informationen zu ergänzen, und zwar wie folgt: „Sardeluță marinată STG“ (în vin) [in Wein], „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui) [in Sonnenblumenöl] bzw. „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui picant) [in pikantem Sonnenblumenöl].

Physikalisch-chemische Eigenschaften

- | | | |
|----|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. | Fischgehalt | mindestens 65 % |
| 2. | Salzgehalt (Natriumchlorid) | höchstens 7 % |
| 3. | Säure | Essigsäure (mindestens 0,5 %) |

Organoleptische Eigenschaften

Zu den wesentlichen Eigenschaften der Erzeugnisse zählen Aussehen, Konsistenz, Farbe, Aroma und Geschmack sowie Geruch. Die Erzeugnisse werden als geköpft, ausgenommene Fische mit fester Struktur, ohne Risse an der Bauchseite oder Hautabschürfungen angeboten. Die „sardeluță“ ist ein zarter, saftiger Fisch, der in einen je nach Art des Erzeugnisses eigenen Aufguss eingelegt ist. Die Farben des frischen Fisches bleiben auch im Erzeugnis erhalten. Die Färbung der Oberseite des Körpers ist grau-grün, während Flanken und Unterleib silbrig schillern. Bei den Erzeugnissen „Sardeluță marinată“ (în vin) und „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) ist der Aufguss durchsichtig und schimmert silbrig. Bei dem Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) ist der Aufguss durchsichtig und schimmert silbrig mit rötlichen Schattierungen. Das Aroma der Erzeugnisse hängt von den verwendeten Zutaten ab: aromatischer Pfeffer, Koriander, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter. Bei „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) geben scharfer Piment (Chiligewürz) und edelsüßes Paprikagewürz dem Erzeugnis sein Aroma.

„Sardeluță marinată“ (în vin) zeichnet sich durch einen säuerlichen Geschmack nach Seefisch aus, der durch Aromen von Weißwein und Weinessig noch aufgewertet wird. Für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) ist der Geschmack nach Seefisch kennzeichnend, verbunden mit dem neutralen Aroma des Sonnenblumenöls. Charakteristisch für „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) ist schließlich der Geschmack nach Seefisch, verstärkt durch das Pikante des scharfen Piments.

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Bei dem für die marinierten Erzeugnisse verwendeten Rohstoff handelt es sich um Sprotten (*Sprattus sprattus* Phalericus, *Sprattus sprattus*) in gekühltem oder gefrorenem Zustand. Charakteristisch für die Sprotte ist ihre zarte, saftige Konsistenz und ihr Geschmack nach Seefisch.

Die Zutaten, die im Herstellungsverfahren zum Einsatz kommen, sind Sonnenblumenöl, Weinessig, nicht jodiertes Steinsalz für die Lebensmittelindustrie, Zucker, Weißwein und unverarbeitete Gewürze (aromatischer Pfeffer, Koriander, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter). Bei dem Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) werden zusätzlich scharfer Piment (Chiligewürz) und Paprikagewürz verwendet.

Das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses umfasst folgende Schritte: Annahme des gefrorenen Fisches, Lagerung, Auftauen, Erstverarbeitung und Konservierung durch Kühlen, Zubereitung der Würzbrühe, Zubereitung der Marinade, Zubereitung der Aufgüsse, Eintauchen in die Marinade, Verteilung in Einzelverpackungen und Hinzufügen des Aufgusses.

a) Annahme des Fisches

Annahme und Mengenprüfung, Lagerung (nach Entfernung der Verpackungen), gegebenenfalls Auftauen des Rohstoffs in geeigneten Räumlichkeiten, gefolgt von einer Qualitätskontrolle.

b) Erstverarbeitung des Fisches

Nach dem Köpfen und Ausnehmen werden die Sprotten gewaschen; von diesem Zeitpunkt an handelt es sich um „sardeluță“. Sie werden mit Flockeneis umhüllt und durch Kühlen konserviert.

c) Zubereitung der Würzbrühe

Wasser und Zutaten (schwarzer Pfeffer, aromatischer Pfeffer, Koriander, Lorbeerblätter) werden entsprechend der Rezeptur dosiert. Das Wasser wird in Tanks zum Sieden gebracht und den restlichen Zutaten in einem Mischbehälter zugesetzt. Nach dem Sieden muss die Brühe abkühlen. Anschließend wird sie in Behälter eingefüllt, in denen sie 48 Stunden lang bei einer Höchsttemperatur von 25 °C lagert.

Für 20 l Würzbrühe gilt folgende Rezeptur:

Nr.	Zutaten	Einheit	Menge
1.	Wasser	l	20
2.	Pfefferkörner	kg	0,2
3.	Aromatischer Pfeffer in Körnern	kg	0,1
4.	Koriandersamen	kg	0,1
5.	Lorbeerblätter	kg	0,1

d) Zubereitung der Marinade

Die Marinade H-1:1 enthält bei geköpften und ausgenommenen Sprotten Wasser, Weinessig, nicht jodiertes Steinsalz, eine spezielle Würzbrühe, Weißwein und Zucker. Die angegebenen Zutatenmengen beziehen sich auf 100 l Marinade.

Für die Marinade gilt folgende Rezeptur:

Nr.	Zutaten	Einheit	Menge
1.	Wasser	l	41
2.	Weinessig (9 %)	l	25
3.	Nicht jodiertes Steinsalz	kg	12
4.	Würzbrühe	l	10
5.	Weißwein	l	8
6.	Zucker	kg	4

e) Zubereitung der Aufgüsse

Die einzelnen Aufgüsse sind eigens für die jeweilige Variante des Erzeugnisses bestimmt.

Für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în vin) enthält der Aufguss Folgendes:

Nr.	Zutaten	Einheit	Menge
1.	Wasser	l	54
2.	Weinessig (9 %)	l	20,5
3.	Würzbrühe	l	10
4.	Weißwein	l	8
5.	Zucker	kg	4
6.	Nicht jodiertes Steinsalz	kg	3,5

Für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) wird Sonnenblumenöl als Aufguss verwendet.

Beim Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) wird der Aufguss hergestellt, indem gemahlener scharfer Piment (Chiligewürz) und Paprikagewürz in Sonnenblumenöl zum Sieden gebracht werden. Das Erhitzen bis zum Siedepunkt dauert etwa 60 Minuten. Dann nimmt das Öl die rötliche Farbe der Gewürze an. Anschließend wird der Aufguss auf Umgebungstemperatur abgekühlt. Nach dem Abkühlen wird der Aufguss gefiltert. Er ist dann klar mit leichten Paprikarückständen, von roter Farbe und mit dem typischen Geschmack nach scharfem Piment, ohne dabei bitter oder ranzig zu sein, und mit einem angenehm aromatischen Duft, der für den Piment charakteristisch ist. Der Aufguss muss sodann 48 Stunden lang bei einer Höchsttemperatur von 25 °C ruhen.

Für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) gilt folgende Dosierung für 10 l Aufguss:

Nr.	Zutaten	Einheit	Menge
1.	Sonnenblumenöl	l	10
2.	Paprikagewürz	kg	0,1
3.	Scharfer, chiliartiger Piment, gemahlen	kg	0,1

f) Marinade

Die geköpften und ausgenommenen Sprotten werden gewogen und in einer 24%igen wässrigen Salzlösung gewaschen. Danach werden sie mindestens 16 Stunden lang mariniert oder aber solange, bis der erforderliche pH-Wert von 4,9 erreicht ist. Sobald die Sprotten mariniert sind, werden sie aus dem Marinadebad entnommen, abgetropft und dann verpackt. Die Aufgüsse werden im Voraus vorbereitet, sodass sie zum Zeitpunkt der Verpackung bereits abgekühlt sind.

g) Zubereitung des Erzeugnisses

Die Erzeugnisse laut Produktspezifikation ergeben sich nach dem Einfüllen in Einzelverpackungen und dem Hinzufügen des Aufgusses. Das Verhältnis von Rohstoff, d. h. Sprotten, zu Aufguss hängt von der Art der Verpackung ab, muss jedoch mindestens 65 % betragen.

Das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în vin) wird als marinierte Sprotte in Einzelverpackung angeboten, der ein spezieller Aufguss (und zwar ein Weinaufguss) beigegeben wird. Letzterer darf höchstens 35 % des Gesamterzeugnisses ausmachen. Je nach Fassungsvermögen der Verpackung werden 2 bis 10 g Sonnenblumenöl sowie Koriander (zwei oder drei Samen mit einem Gesamtgewicht von höchstens 4 g) hinzugefügt.

Das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) wird als marinierte Sprotte in Einzelverpackung angeboten, der ein spezieller Aufguss (aus Sonnenblumenöl) beigegeben wird. Letzterer darf höchstens 35 % des Gesamterzeugnisses ausmachen. Je nach Fassungsvermögen der Verpackung werden Lorbeer (mindestens ein Blatt mit einem Gesamtgewicht von höchstens 1 g) und schwarzer Pfeffer (zwei oder drei Körner mit einem Gesamtgewicht von höchstens 4 g) hinzugefügt.

Das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) wird als marinierte Sprotte in Einzelverpackung angeboten, der ein spezieller Aufguss (aus pikantem Sonnenblumenöl) beigegeben wird. Letzterer darf höchstens 35 % des Gesamterzeugnisses ausmachen. Je nach Fassungsvermögen der Verpackung wird roter Pfeffer (zwei oder drei Körner mit einem Gesamtgewicht von höchstens 4 g) hinzugefügt.

4.3. Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Wie der Veröffentlichung „Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui“ (Leitfaden für die fischverarbeitende Industrie, Editura Tehnică, Bukarest, Rumänien, 1953, S. 135) des Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui (Ministerium für die Fleisch-, Fisch- und Milchindustrie) zu entnehmen ist, wurde die „sardeluță“ im Jahr 1953 aus technischer Sicht als Rohstoff für haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Erzeugnisse betrachtet. Darüber hinaus wird in dem Leitfaden darauf hingewiesen, dass als Rohstoff für teilweise haltbar gemachten Fisch in Pflanzenöl Sprotten verwendet werden.

Die Verwendung von „sardeluță“ als Rohstoff findet Erwähnung in einem Leitfaden aus dem Jahr 1957 mit dem Titel „Peștii și delfinii în alimentație și industrie“ (Fische und Delfine in Ernährung und Industrie), verfasst von Dr. V. Gheorghe (Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului [Ministerium für Konsumgüterindustrie, Generaldirektion für Fischereiindustrie und Fischereivorschriften], Bukarest, Rumänien, 1957). Der Autor Dr. V. Gheorghe erläutert: „[...] Die aus derselben Familie wie die berühmte (geringfügig kleinere) Ostsee-Sprotte stammende ‚sardeluță‘ würde sich für die Herstellung von haltbar gemachten Sprotten ‚în Țel‘ eignen [...]“.

Ohne Kopf und Innereien verarbeitete Sardinen, also mittelgroße Seefische, wurden 1960 in einem Kochrezept von Ecaterina Teișanu mit dem Titel „Sarđele în ulei“ (Sardinen in Öl) verwendet (in „Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie“ [Fleisch- und Fischkonservierung für zu Hause], Editura Tehnică, Bukarest, 1960).

1988 hatte das Zentrum für Fischerei und Fischindustrie, das dem Ministerul Industriei Alimentare și al Achiziționării Produselor Agricole (Ministerium für Lebensmittelindustrie und die Beschaffung landwirtschaftlicher Erzeugnisse, M.I. A.A.P.A.) untersteht, für Betriebe der Lebensmittelindustrie einen technischen Leitfaden für die Herstellung von kaltmarinierten Erzeugnissen aus Seefisch herausgegeben („Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatei RECI din pește marin“). Darin wurde auf die folgenden Arten als Rohstoff verwiesen: „[...] Tyulka-Sardine, Sardelle, Kaspi-Maifisch und ‚sardeluță‘ gemäß NTR 1484-83 ‚Pește sărat indigen‘ [Gesalzener einheimischer Fisch] [...]“.

Die für die Erzeugnisse verwendeten Zutaten entsprechen denen, die seit 1953 in den Produktionsnormen für die Lebensmittelindustrie festgelegt sind. So werden Lorbeerblätter, Pfeffer, Paprikagewürz, scharfer Piment, Senfsamen, Koriander, aromatischer Pfeffer usw. in der Veröffentlichung „Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui“ (Leitfaden für die fischverarbeitende Industrie) des Ministeriums für die Fleisch-, Fisch- und Milchindustrie genannt (Editura Tehnică, Bukarest, Rumänien, 1953, S. 93-49).

Was die Zutaten anbelangt, existiert als weitere Referenz die Fachbereichsnorm N.I.D. 2190-74 über teilweise haltbar gemachten Seefisch in Weinaufguss, Öl und pikantem Aufguss. Diese enthielt folgende Zutatenliste: „[...] Sonnenblumen-Speiseöl, Gärungssessig, Gewürze (Pfeffer, Lorbeer, aromatischer Pfeffer) [...]“, und zwar laut „Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește“ (Nationales Normwerk und interne technische Qualitätsnormen für Fisch und Fischereierzeugnisse, Ministerium für Binnenhandel, Bukarest, Rumänien, 1975).

Im Übrigen gab das dem M.I.A.A.P.A. unterstehende Zentrum für Fischerei und Fischindustrie im Jahr 1988 mit den „Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului ‚Aperitiv șprot în sos de vin și ulei‘“ einen technischen Leitfaden für die Herstellung des Erzeugnisses „Sprotten in Weinaufguss und Öl als Aperitif“ heraus. Als Rohstoff werden hier Sprotten verwendet und als weitere Zutaten „[...] Sonnenblumen-Speiseöl, Speiseessig mit einem Säuregehalt von 80 %, Weißwein von geeigneter Qualität und Gewürze (Pfeffer, Lorbeerblätter, aromatische Pfeffer) [...]“.

**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 303/05)

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

„Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“

EU-Nr.: PGI-ES-02876 – 14.11.2020

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

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

„Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

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

Die g. g. A. „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ schützt einen Käse, der ausschließlich aus Ziegenvollmilch mit gemischter Gerinnung hergestellt wird und dessen Rinde mit Oberflächenschimmel ihr ascheähnliches, samtiges Aussehen einem bläulich grauen Pilz verdankt.

Der durch die g. g. A. geschützte Käse weist folgende Eigenschaften auf:

— Morphologische Eigenschaften: Gleichmäßige zylindrische Form mit abgerundeten Kanten. Seine Höhe darf nicht größer sein als der Durchmesser. Es gibt den Käse in den Formaten 1 kg und 0,5 kg (± 100 g bzw. 50 g). Beim kleineren Format beträgt der Durchmesser 10,5 cm ± 1 cm und beim größeren Format 14,5 cm ± 1 cm.

— Chemische Eigenschaften:

Proteingehalt (in der Trockenmasse)	mindestens 30 %
Fettgehalt (in der Trockenmasse)	mindestens 45 %
Trockenmassegehalt	höchstens 70 %

— Organoleptische Eigenschaften:

— Der Käseteig ist gebrochen weiß und hat eine ausgeprägte, feste Konsistenz.

— Die Geruchseindrücke sind von mittlerer Intensität. Am Käse selbst dominieren Gerüche von frischer Ziegenmilch und Butter, während an der Rinde Geruchsnoten wahrnehmbar sind, die an die feuchte Frische des Käsekellers erinnern. Am Gaumen überwiegen Milchnoten.

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

Ziegenmilch, Milchfermente, Calciumchlorid (optional), Lab und Salz.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Sämtliche Schritte zur Erzeugung des betroffenen Käses müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

Es handelt sich dabei um: Annahme und Lagerung, Pasteurisierung, Reifung der Milch, Gerinnung, Schneiden, Formen, Pressen, Salzen, Trocknen und Reifung.

Der Reifungsprozess und das Pilzwachstum sind wichtige Schritte bei der Herstellung des Käses „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“. Erst durch sie erhält er seine besonderen Eigenschaften. Der Käse wird mehrmals gewendet, bis durch das Pilzwachstum an der Oberfläche eine homogene graue Rinde mit einem ascheähnlichen, samtigen Erscheinungsbild entsteht. Diese Rinde kann in keinem Fall künstlich erzeugt werden. Die Mindestreifezeit beträgt 21 Tage.

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

Das Verpacken des Erzeugnisses ist ein wichtiger Vorgang, der Sorgfalt erfordert und vom Käser vorzunehmen ist, um sicherzustellen, dass die charakteristische Käserinde nicht beschädigt wird. Daher ist es von entscheidender Bedeutung, dass dies von den Erzeugern selbst innerhalb des abgegrenzten Gebiets durchgeführt wird, sodass die Qualität eines der wesentlichen Merkmale des geschützten Käses gewahrt bleibt.

Einzelne Käseportionen werden umweltfreundlich in Papier oder Pappschachteln verpackt, und zwar so, dass die Käserinde nicht beschädigt wird.

Unzulässig sind Verpackungsverfahren, bei denen Vakuumtechnologie oder Ähnliches zum Einsatz kommt und die nicht gewährleisten können, dass die Rinde mit Oberflächenschimmel erhalten bleibt.

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

Auf dem Etikett der Käseportionen muss zwingend neben dem g. g. A.-Bildzeichen auch der Name „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ sowie die Angabe „Indicación Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) (bzw. die Abkürzung IGP [g. g. A.]) erscheinen.

Abbildung des g. g. A.-Bildzeichens:



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

Das geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ umfasst die gesamte Autonome Gemeinschaft Katalonien.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ und dem zugehörigen Herstellungsgebiet beruht insbesondere auf dem Ansehen und den Qualitätsmerkmalen des Erzeugnisses – das Resultat eines spezifischen Herstellungsverfahrens, bei dem das Know-how der Käser von entscheidender Bedeutung ist.

In dem Herstellungsgebiet des Käses werden seit jeher Ziegenmilch und Käse produziert. Dies spiegelt sich in der großen Vielfalt verschiedener Arten von Ziegenkäse wider, die auch heute noch im gesamten Gebiet hergestellt werden.

Anfang der 1980er-Jahre kam es zu einer enormen Steigerung der Ziegenmilchproduktion (von 156 000 l im Jahr 1973 auf 1 300 000 l im Jahr 1983). Daraufhin beauftragten im Milch- und Käsektor tätige Landwirte aus der Region Garrotxa verschiedene Käseexperten mit der Entwicklung eines gereiften Käses, um die überschüssige Ziegenmilch einer Verwendung zuführen zu können. Die Experten griffen dabei auf die Rezeptur eines gereiften Ziegenkäses zurück, der bereits früher in der Region hergestellt worden war, und wandelten diese unter Einbeziehung des technologischen Know-hows der 1980er-Jahre ab. Damals begann der Käse „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ sich einen Namen zu machen (gleichzeitig der Name des Gebiets, aus dem er ursprünglich stammt).

Parallel zur Rückkehr dieses Käses in die Region Garrotxa begannen in den 1980er-Jahren junge Menschen aus Stadtgebieten in ländliche Gegenden abzuwandern, insbesondere in Berggebiete. Einige dieser zugezogenen jungen Landbewohner besuchten seinerzeit an der anerkannten Landwirtschaftsfachschule Torre Marimon angebotene Kurse über die handwerkliche Käseherstellung. Dort wurden sie in Technologie und Know-how im Zusammenhang mit dem Käse „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ unterwiesen – Kenntnisse, die sie anschließend in ihren eigenen Käsereien in ganz Katalonien praktisch anwenden konnten.

Die Qualität des Erzeugnisses „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ ist das Ergebnis der Kunstfertigkeit und Erfahrung der Erzeuger. Sie spielen für die Qualität und die Eigenschaften des Käses eine wesentliche Rolle. Zunächst gab es nur wenige Käser, die „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ herstellten. Grund hierfür waren das komplexe Herstellungsverfahren und die während der Reifung erforderliche Sorgfalt, um eine hochwertige Rinde mit üppigem Oberflächenschimmel zu erhalten. Die Käser eigneten sich das nötige Fachwissen an, um den Käse mit der notwendigen Sorgfalt handhaben zu können. Sie vermieden dabei den Einsatz mechanischer Verfahren und verwendeten keine Hilfsmittel, die die Pilzschicht auf der Rinde des Käses „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ hätten beschädigen können.

Der Reifungsprozess und das Pilzwachstum sind wichtige Schritte bei der Herstellung des Käses „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“. Der Käser übernimmt dabei eine wesentliche Funktion, da mechanische Verfahren ebenso wie Hilfsmittel, die die Pilzschicht beschädigen könnten, während der Reifung untersagt sind. Vielmehr sind bei der Reifung des Käses die Handhabung durch den Käser, entsprechende Kenntnisse, praktisches Know-how und Erfahrungswerte erforderlich. Der Käser begleitet das Pilzwachstum durch das Bürsten der Rinde von Hand, wobei er darauf achtet, den Pilz nicht zu entfernen. Durch das Bürsten werden vielmehr das gleichmäßige Wachstum auf der Käsoberfläche und die Ausdehnung des Pilzes innerhalb der Reifungskammer begünstigt.

Aus diesen Gründen ist der menschliche Faktor unerlässlich, um die technischen Bedingungen zu verbessern, dank denen der Käse „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ als hochwertiges Erzeugnis hergestellt werden kann.

Das Besondere an dem Käse „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ ist seine gräulich bläuliche Rinde, die sich samtig anfühlt. Durch diese Rinde mit Oberflächenschimmel unterscheidet sich der Käse von anderen Käsesorten, die in Spanien und im Rest Europas vermarktet werden. Es handelt sich nämlich um den einzigen Ziegenkäse aus gemischter Gerinnung, bei dem den Pilzen auf seiner Oberfläche während der Herstellung und Reifung Gelegenheit gegeben wird, zu wachsen. Diese Pilze verleihen ihm sein charakteristisches Aussehen und dienen ihm während der Vermarktung bis zum Verzehr als Schutz.

Der Käse wird aufgrund seines auf den Pilz zurückzuführenden Aussehens als „Käse mit Oberflächenschimmel“ bezeichnet.

Der „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ ist ein von Verbrauchern besonders geschätztes Erzeugnis, das mit dem Gebiet Kataloniens verbunden und ein fester Bestandteil der katalanischen Kultur ist. Aufgrund der Verbundenheit des Erzeugnisses sowohl mit der Gesellschaft als auch mit der Entwicklung und den Bewegungen im sozioökonomischen Bereich handelt es sich um ein Symbol des kulturellen Erbes Kataloniens. Schrittweise konnte das Erzeugnis auch über die Grenzen seines Herstellungsgebiets hinaus Ansehen erlangen. So wird es heute in mehreren europäischen Ländern wie Schweden, Portugal, Andorra, Griechenland, Dänemark und Deutschland sowie weltweit auch in Mexiko, den Vereinigten Staaten, Kanada, Japan und Russland vertrieben.

Seine Beliebtheit und sein Ansehen sind unbestritten, wie zahlreiche Fundstellen in Fachbüchern und offiziellen Katalogen sowie produktspezifische Internetbeiträge belegen, neben der Tatsache, dass der Käse bekanntermaßen auch auf Messen und bei Wettbewerben vertreten ist.

Erstmals vermarktet wurde der „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ auf lokalen Messen in der Nähe des Herstellungsgebiets. 1985 wurde die Käsesorte dann bereits auf der Fira de Barcelona in einem Messepavillon präsentiert, in dem die Meister der gastronomischen Handwerkskunst Kataloniens zusammenkamen. Später war das Erzeugnis auch auf Handwerksmessen im ganzen Land vertreten und wurde in verschiedenen Jahren auch im Ausland vorgestellt. 1993 gewann der „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ bereits den ersten Preis bei der London International Cheese Show (Internationale Käseschau in London), woraufhin mit der Ausfuhr des Erzeugnisses begonnen wurde.

Seit den 1980er-Jahren finden sich zahlreiche Verweise auf den Käse in einschlägigen Publikationen (1988, Arroyo y Canut, *Quesos de España* [Spaniens Käse], Ed. Espasa-Calpe; 1996, verschiedene Autoren, *España, el país de los 100 quesos* [Spanien, das Land der 100 Käsesorten], Ed. CCI Consultores Alimentarios, S.L.; 1997, *Descobrir Cuina* [Gastronomische Entdeckungen], Nr. 1, S. 53; 2002, Canut und Wiesenthal, *Los mejores vinos y quesos españoles* [Die besten spanischen Weine und Käsesorten], S. 83).

Auch in offiziellen, von Verwaltungsbehörden ab dem Jahr 1990 veröffentlichten Katalogen findet das Erzeugnis Erwähnung, so im *Catálogo de quesos de España* (Katalog der spanischen Käsesorten, 1990) und im *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Spanisches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse, 1996), beides Veröffentlichungen des Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung). Auch in der aus dem Jahr 2007 stammenden Veröffentlichung *Libro de Productos de la Terra* (Verzeichnis heimischer Erzeugnisse) der Generalitat de Catalunya (Regionalregierung von Katalonien) und in einem Artikel mit dem Titel „Producció actual del formatge de pell florida o Garrotxa“ (Aktuelle Produktionsmenge von Käse mit Oberflächenschimmel bzw. Garrotxa, Romero del Castillo und Pratginestós, 1998) in der Zeitschrift *Pastors* (Hirten) der Unió de Pagesos (Bauernverband Kataloniens) wurde das Erzeugnis behandelt. Außerdem war der Käse Gegenstand verschiedener Abschlussarbeiten an der Escuela Superior de Agricultura (Hochschule für Landwirtschaft) der Universitat Politècnica de Catalunya (Polytechnische Universität Kataloniens) (Abril, C., 1993, Pratginestós, F., 1998, Rafel, C., 2006, Canals, G., 2011).

In regulatorischer Hinsicht wird der „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ im Verzeichnis heimischer Erzeugnisse der Generalitat de Catalunya geführt. Dort sind die typischen, traditionell katalanischen Lebensmittel aufgelistet. Zudem wurde der „Queso Garrotxa“ bereits 1996 in der Entscheidung 96/536/EG der Kommission als Milcherzeugnis traditioneller Art genannt.

Im Internet finden sich Webseiten wie die der Associació catalana de ramaders i elaboradors de formatge artesà (Katalanische Vereinigung der handwerklichen Käsebauern und -erzeuger) oder das Portal Gastroteca des Unternehmens Prodeca – Promotora dels Aliments Catalans (Trägerunternehmen zur Förderung katalanischer Lebensmittel) der Generalitat de Catalunya. Auf diesen Seiten wird der „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ als eigenständige traditionelle Käsesorte mit der charakteristischen Rinde mit Oberflächenschimmel präsentiert.

Der Käse wurde im Rahmen verschiedener Wettbewerbe mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet, bei denen aus Käseexperten zusammengestellte Verkostungsjurys das Ansehen des „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa“ und die hohe Qualität des Erzeugnisses bestätigten. Festzuhalten sind folgende Auszeichnungen:

- *World Cheese Awards*: internationaler Wettbewerb, Kategorie halbgereifter Käse: Super-Goldmedaille 2016, Goldmedaille 2009, 2010, 2018, 2019, 2022; Silbermedaille 2011, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019; Bronzemedaille 2013, 2015, 2017, 2018, 2019, 2022;
- *GourmetQuesos*: in Spanien organisierter Wettbewerb, Kategorie der Käsesorten aus pasteurisierter Milch von „jungen“ Ziegen: Goldmedaille 2023;
- *Concours de fromages artisanaux des Pyrénées*: Wettbewerb der spanischen und französischen Pyrenäen, Kategorie der Ziegenkäse aus enzymatischer Gerinnung: Silbermedaille 2011 und Bronzemedaille 2009;
- *Lactium*: in Katalonien organisierter Wettbewerb, spezifische Kategorie für Garrotxa-Käse: Einzelmedaille für den besten Käse der Kategorie 2018, 2019, 2021, 2022.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Der vollständige Wortlaut der Produktspezifikation ist über folgende Website abrufbar:

Die aktualisierte Produktspezifikation kann während der Bearbeitung des Antrags unter folgender Adresse eingesehen werden:

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-formatge-garrotxa-solicitud-esp.pdf

und nach Genehmigung des Antrags über den folgenden Link:

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE