



C/2023/265

18.10.2023

Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union

Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

SA.104336

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2023/265)

Datum der Annahme der Entscheidung	29.9.2023
Nummer der Beihilfe	SA.104336
Mitgliedstaat	Belgien
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	SA.104336 — Amendments to the capacity remuneration mechanism in Belgium
Rechtsgrundlage	Electricity Act of 29 April 1999 on the organisation of the Belgian electricity market, modified by laws published on 16 May 2019, 19 March 2021, 16 February 2022, 4 March 2022, 7 June 2023 and 14 June 2023 in the Belgian Official Gazette. Implementing provisions for the CRM are laid down in Royal Decrees, Ministerial Decrees and regulatory approved market rules and contracts.
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Energie
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 3 910 000 000 EUR Jährliche Mittel: 245 000 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	
Laufzeit	15.10.2021 — 15.10.2031
Wirtschaftssektoren	Elektrizitätsversorgung
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Federal government — Ministry of Energy Kruidtuinlaan 50-156 / Boulevard du Jardin Botanique 50-156, 1000 Brüssel/Bruxelles
Sonstige Angaben	

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind, finden Sie unter:

<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>



C/2023/268

18.10.2023

Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union

Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

SA.101109

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2023/268)

Datum der Annahme der Entscheidung	24.7.2023
Nummer der Beihilfe	SA.101109
Mitgliedstaat	Frankreich
Region	
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Régime d'aides aux porteurs de projets de géothermie profonde
Rechtsgrundlage	Articles L131-3 à L131-7 et R131-1 à R131-26-4 du code de l'environnement
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Erneuerbare Energien, Umweltschutz
Form der Beihilfe	
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 195 600 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	
Laufzeit	
Wirtschaftssektoren	ENERGIEVERSORGUNG
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	ADEME 20 avenue du Grésillé — BP 90406 — 49004 ANGERS CEDEX 01
Sonstige Angaben	

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind, finden Sie unter:

<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>



C/2023/288

18.10.2023

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

(C/2023/288)

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

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

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Chorizo de Cantimpalos“

EU-Nr.: PGI-ES-0632-AM01 - 18.7.2023

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

1. Name des Erzeugnisses

„Chorizo de Cantimpalos“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Spanien

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Institut für Agrartechnologie von Kastilien und León]

—

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

1. Änderung der Erzeugnisbeschreibung

Es wurde ein neues Wurstformat mit der Bezeichnung „Torpedo“ hinzugefügt, das ausschließlich zum Aufschneiden bestimmt ist. In der derzeitigen (noch nicht geänderten) Spezifikation ist die Aufmachung des Erzeugnisses in Stücken oder Scheiben in den Formaten „Sarta“, „Achorizado“ und „Cular“ vorgesehen. Das neue Format, für dessen Herstellung ein Kollagen-Kunst darm mit einem Durchmesser von über 35 mm verwendet wird, hat eine regelmäßige zylindrische Form und eine Länge von über 50 cm. Das Verfahren zur Erzeugung dieses Formats wird im Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ beschrieben, wobei für das Zerkleinern derselbe Lochdurchmesser wie für die Formate „Sarta“ und „Achorizado“ verwendet wird (zwischen 6 mm und 16 mm) und die Trocknungszeit gleich lang ist wie beim Format „Cular“ (40 Tage).

Das Format „Torpedo“ wurde im Rahmen einer Studie nach dem in der Spezifikation beschriebenen Erzeugungsverfahren hergestellt. Die Ergebnisse zeigen, dass dieses in Scheiben angebotene Format den in der Produktspezifikation festgelegten physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften entspricht.

Derzeit wird das Erzeugnis als Aufschnitt von den in der Spezifikation zugelassenen Formaten verkauft: „Sarta“, „Achorizado“ und „Cular“. Diese haben folgende Nachteile:

Erstens haben Wurstscheiben der Formate „Sarta“ und „Achorizado“ einen sehr kleinen Durchmesser, was für die Zubereitung von Sandwiches und belegten Brötchen nicht praktisch ist. Außerdem ist beim Format „Cular“ der Durchmesser unregelmäßig, da die Wurstmasse in einen Naturdarm gefüllt wird. Folglich finden sich in ein und derselben Verpackung unterschiedlich große Scheiben aus demselben Stück. Dies ist für den Verkauf nicht ideal.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Zweitens müssen bei den derzeit verfügbaren Formaten im Falle der Chorizo „Achorizado“ die Enden jedes Stücks, etwa 10 bis 15 cm, verworfen werden. Bei der U-förmigen „Sarta“ muss der gekrümmte Teil am unteren Ende verworfen werden. Dadurch fällt viel Abfall an, der je nach Format zwischen 15 % und 25 % betragen kann.

Das Format „Torpedo“ ergibt Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 4 cm. Da die Chorizo in einen Kollagen-Kunst Darm gefüllt wird, sind diese Scheiben alle identisch, wodurch sie sich für die Zubereitung von belegten Brötchen sehr gut eignen. Darüber hinaus lässt sich der Kollagen-Kunst Darm vor dem Aufschneiden leichter abziehen. Der Abfall kann auf nur 3 % bis 4 % reduziert werden, da jedes einzelne Stück mehr als 50 cm, meist 70 cm lang ist.

Diese Änderung betrifft Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

2. *Änderung des Ursprungsnachweises*

Alle Verweise auf die „Kontrollstelle“ wurden gestrichen, da sich der Begriff im Text nicht eindeutig auf die Stelle bezieht, die die amtlichen Kontrollen durchführt, d. h. das Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León als zuständige Behörde, sondern auch auf die Funktionen, die von der Aufsichtsbehörde gemäß ihren spezifischen Regelungen ausgeübt werden. Der Text wurde daher umformuliert, um Bereiche auszuschließen, die unter die spezifischen Regelungen über die Arbeitsweise der Aufsichtsbehörde fallen sollten, wie z. B. die Verwaltung der Register und die Kennzeichnung.

Der Text wurde in Einklang mit Artikel 4 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission gebracht und der Abschnitt wurde zum besseren Verständnis neu strukturiert.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

3. *Änderung der Erzeugungsmethode – Schlachalter*

Diese Änderung betrifft Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Das Mindestschlachalter der Tiere wird von 7 Monaten auf 6,5 Monate gesenkt. Das Schlachalter wird von 7 bis 10 Monaten in der derzeitigen Spezifikation auf 6,5 bis 10 Monate gesenkt.

Es wurde eine Studie über Fleisch von Schlachtkörpern von Schweinen, die bei der Schlachtung 6,5 Monate alt waren, und Fleisch von Schlachtkörpern von Schweinen, die bei der Schlachtung über 7 Monate alt waren, durchgeführt. In beiden Fällen erfüllte das Fleisch die in der geltenden Spezifikation festgelegten physikalischen und chemischen Parameter. Auch die aus solchem Fleisch hergestellten Erzeugnisse erfüllen in beiden Fällen die in der Produktspezifikation festgelegten physikalischen und chemischen Parameter. Die organoleptischen Eigenschaften wurden anhand von Triangeltests analysiert. Zwischen den beiden Produktgruppen wurden keine nennenswerten Unterschiede festgestellt.

Der Grund für die Senkung des Mindestalters der Tiere bei der Schlachtung sind verbesserte Zuchtmethoden (z. B. Umgang mit den Tieren, Fütterung, Gesundheit und Tierwohl), durch die jüngere Tiere das in der Produktspezifikation festgelegte Mindestschlachtkörpergewicht erreichen können. Das in der geltenden Produktspezifikation festgelegte Mindestschlachalter von 7 Monaten kann daher gesenkt werden.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

4. *Änderung der Erzeugungsmethode – Lebendgewicht der Schweine*

Diese Änderung betrifft Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Die Gewichtsspanne von 115 bis 175 kg für Schweine vor der Schlachtung wurde gestrichen.

Um diese Anforderung zu erfüllen, müsste jedes Tier im Betrieb gewogen werden. Dies wäre schwierig und würde zudem Stress verursachen, was sich negativ auf das Tierwohl und die Fleischqualität auswirken könnte.

In der derzeitigen Spezifikation wird außerdem ein Schlachtkörpergewicht zwischen 90 und 140 kg festgelegt. Dieses Gewicht ist für die Kontrolle der Schlachtkörper im Schlachthof wirklich sinnvoll, wo jeder Schlachtkörper gewogen und das Gewicht aufgezeichnet werden kann.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

5. *Änderung des Erzeugungsverfahrens – Analyse von Androstenon und Skatol im Fett*

Diese Änderung betrifft Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments.

Die Höchstgehalte an Androstenon und Skatol im Schweinefett werden gestrichen. Die Kastrationspflicht für männliche Schweine wird jedoch beibehalten.

Androstenon und Skatol werden im Fett männlicher Schweine auf natürliche Weise gebildet, wenn diese die Geschlechtsreife erreichen. Wenn sich diese natürlichen Verbindungen im Laufe der Zeit anreichern, können sie sich beim Garen des Fleisches bemerkbar machen. Um eine Anreicherung dieser Verbindungen zu verhindern, werden die Ferkel in einem sehr jungen Alter kastriert. Damit soll die sexuelle Entwicklung verhindert werden, in deren Verlauf es zur Bildung dieser beiden Stoffe kommt.

Diese Änderung ist möglich, da die verschiedenen Akteure in der Kette genügend visuelle Kontrollen durchführen, um sicherzustellen, dass männliche Schweine kastriert werden. Diese Kontrollen sind viel effektiver und rascher als eine Analyse des Schweinefetts auf die oben genannten Stoffe. Die erste Kontrolle und Aussortierung unkastrierter männlicher Tiere erfolgt durch den Landwirt selbst, da etwaige unkastrierte männliche Tiere leicht zu erkennen sind. Selbst wenn ein Landwirt diese erste Aussonderung nicht vorgenommen hat und ein unkastriertes Tier im Schlachthof eintrifft, können unkastrierte oder teilkastrierte männliche Tiere beim Entladen leicht identifiziert und von den anderen getrennt werden. Und schließlich müsste, wenn ein Landwirt ein unkastriertes männliches Tier nicht aussortiert und der Schlachthof dieses nicht als ungeeignet für die Herstellung von Chorizo de Cantimpalos eingestuft hätte, diese Anforderung im Zerlegungsbetrieb erfüllt werden, denn bei Eintreffen eines unkastrierten männlichen Schlachtkörpers müssten die Hoden im Rahmen des Zerlegungsprozesses entfernt werden. Ein solcher Schlachtkörper würde daher ausgesondert und für die Herstellung von Chorizo de Cantimpalos als ungeeignet eingestuft werden.

Diese Kontrollsequenz erstreckt sich auf 100 % der Tiere und Schlachtkörper, wodurch die Einhaltung der Anforderung gewährleistet wird.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

6. *Änderung des Erzeugungsverfahrens – Kontrolle des pH-Werts von Schlachtkörpern*

Diese Änderung betrifft Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments.

Die Anforderung, den pH-Wert der Schlachtkörper im Zerlegungsbetrieb zu überprüfen, wird gestrichen. Die während der Schlachtung durchgeführte Kontrolle wird beibehalten.

Relevant ist der pH-Wert des Schlachtkörpers 45 Minuten nach der Schlachtung. Die erste Messung erfolgt daher im Schlachthof. Die zweite Messung im Zerlegungsbetrieb kann jedoch entfallen, da bereits vorher Kontrollen im Schlachthof durchgeführt wurden. Selbst wenn diese nicht wirksam wären, könnten PSE- und DFD-Fleisch beim Zerlegen visuell erkannt und verworfen werden.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

7. *Änderung des Erzeugungsverfahrens – Ersetzung von Milchprotein durch Fleischprotein vom Schwein*

Diese Änderung betrifft Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments.

In der geltenden Spezifikation ist Milchprotein für alle Formate des Erzeugnisses zugelassen. Es wird ausschließlich bei den Formaten „Cular“ und „Torpedo“ durch Fleischprotein vom Schwein ersetzt.

Milchprotein fällt unter Anhang II (Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen) Nummer 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. Die Verfügbarkeit nicht allergener Alternativen, die dieselbe Funktion haben, hat zu der Entscheidung geführt, Milchprotein durch eine andere Proteinart zu ersetzen.

In der geänderten Spezifikation ist der Zusatz von Fleischprotein vom Schwein bei den Formaten „Sarta“ oder „Achorizado“ nicht zulässig. Bei der Zubereitung der Formate „Cular“ und „Torpedo“ ist der Zusatz jedoch optional, wobei letzteres ausschließlich in Scheiben geschnitten angeboten wird. Bei diesen dickeren Formaten sorgt der Zusatz von Fleischprotein vom Schwein für eine bessere Bindung der Wurstmasse und für einheitlichere Scheiben.

Im Rahmen einer Studie hat sich gezeigt, dass das unter Verwendung von Fleischprotein vom Schwein und nach dem in der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Chorizo de Cantimpalos“ festgelegten Erzeugungsverfahren hergestellte Enderzeugnis den festgelegten Qualitätsmerkmalen entspricht.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

8. *Änderung des Erzeugungsverfahrens – 6-mm-Lochscheiben*

Diese Änderung betrifft Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments. Zu den in der Produktspezifikation zugelassenen Lochscheiben wird die 6-mm-Scheibe hinzugefügt. In der geltenden Spezifikation liegt der Lochdurchmesser der Scheiben für die Formate „Sarta“ und „Achorizado“ zwischen 8 mm und 16 mm. Beim Format „Cular“ beträgt der Durchmesser zwischen 18 mm und 26 mm. In der geänderten Spezifikation wurde der Durchmesserbereich für die Formate „Sarta“ und „Achorizado“ erweitert. Einschließlich des Formats „Torpedo“ liegt der Bereich nun zwischen 6 mm und 16 mm.

In der Studie wurden zwei Gruppen von Chorizo-Würsten desselben Formats verglichen, die nach dem in der Produktspezifikation festgelegten Erzeugungsverfahren hergestellt wurden. Für die eine Gruppe wurde mageres Fleisch verwendet, das mit einer 6-mm-Scheibe fein zerkleinert wurde, für die andere mageres Fleisch, das mit einer 8-mm-Scheibe zerkleinert wurde. Die Studie ergab, dass die Qualität von Chorizo de Cantimpalos nicht beeinträchtigt wird, wenn zum Zerkleinern von magerem Fleisch eine 6-mm-Scheibe anstelle einer 8-mm-Scheibe verwendet wird. Eine vergleichende sensorische Analyse der beiden Produktgruppen ergab keine statistisch signifikanten Unterschiede.

Vor einigen Jahrzehnten wurde das Fleisch grober zerkleinert. Es wurden Scheiben mit größeren Löchern verwendet, um zu verhindern, dass es während des Zerkleinerns zu einer Erwärmung des Fleisches in der Maschine kommt, was zu Qualitätsproblemen bei den nachfolgenden Reifungs- und Trocknungsprozessen führen könnte.

Dieses Problem wurde inzwischen durch die Verarbeitung des Fleisches bei niedrigeren Temperaturen, in der Regel bei 0 °C, gelöst. Außerdem gibt es bessere Zerkleinerungsgeräte, bei denen die Fleischtemperatur in dieser Phase praktisch kaum erhöht wird, und die Verarbeitungsräume werden auf 8 °C bis 12 °C gekühlt.

Die Verwendung einer Scheibe mit kleinerer Lochung hat den Vorteil, dass die Zutaten besser vermengt und Geschmack und Aromen verstärkt werden.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

9. *Änderung in Bezug auf die Kontrollstelle*

Der Abschnitt über die „Kontrollstelle“ wurde geändert. Das Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León ist nun die zuständige Behörde.

Das Einzige Dokument bleibt davon unberührt.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

10. *Änderung der „Kennzeichnung“*

Diese Änderung betrifft Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Die Angaben auf dem Etikett wurden um das EU-Zeichen für geschützte geografische Angaben ergänzt.

Darüber hinaus wurden die Hinweise zur Kennzeichnung von Erzeugnissen, für die Erzeugnisse mit g. g. A. als Zutaten verwendet werden, gestrichen. Es ist nicht erforderlich, sie in den Abschnitt „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation aufzunehmen, da es Leitlinien der Kommission gibt und sie bereits von den spezifischen Vorschriften für die g. g. A. abgedeckt werden.

Wie in anderen Abschnitten wurde der Verweis auf die Kontrollstelle gestrichen.

Das Logo der geschützten geografischen Angabe wurde am Ende des Abschnitts hinzugefügt.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

11. *Änderungen des Layouts/der Darstellung*

Die Überschriften einiger Abschnitte der Produktspezifikation wurden geändert und Buchstaben hinzugefügt, um die Organisation des Textes zu verbessern.

In der bestehenden Produktspezifikation: Beschreibung, geografisches Gebiet, Ursprungsnachweis, Erzeugungsverfahren, Kontrollstelle, Kennzeichnung

In der geänderten Produktspezifikation: A. Name (dieser Abschnitt ist nicht in der geltenden Spezifikation enthalten), B. Beschreibung des Erzeugnisses, C. Abgegrenztes geografisches Gebiet, D. Merkmale, die belegen, dass das Erzeugnis seinen Ursprung in dem Gebiet hat, E. Erzeugungsverfahren, F. Zusammenhang mit dem geografischen Umfeld, G. Kontrollstelle, H. Kennzeichnung.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

12. *Änderung zur Streichung von redundanten, unnötigen oder überflüssigen Angaben*

Der Abschnitt über die geltenden Rechtsvorschriften wurde gestrichen, da in der Produktspezifikation nicht mehr darauf Bezug genommen werden muss.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Chorizo de Cantimpalos“

EU-Nr.: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

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

1. **Name(n)**

„Chorizo de Cantimpalos“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

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

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

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

„Chorizo de Cantimpalos“ ist ein luftgetrocknetes Wursterzeugnis, das aus frischem, fettem Schweinefleisch unter Zusatz von Salz und Paprika als Grundzutaten hergestellt wird, wobei auch Knoblauch und Oregano zugesetzt werden können. Das Erzeugnis wird einem Trocknungs- und Reifungsprozess unterzogen, der zu über 40 % unter natürlichen Bedingungen in Trocknungsräumen stattfindet. Das Erzeugnis kann ganz, in Stücken oder in Scheiben angeboten werden.

Die verschiedenen Angebotsformate der Chorizo sind:

- „Sarta“: Chorizo-Wurst in einem Stück mit einer Dicke von 25-35 mm;
- „Achorizado“: zu einer aus mehreren Würsten bestehenden Kette abgebundene oder geklammerte Chorizo-Wurst mit einer Dicke von 30-50 mm.
- „Cular“: Chorizo-Wurst im Schweinedarm mit einer Dicke über 35 mm, mit durch die Form des Darms bestimmter unregelmäßiger zylindrischer Form;
- in Scheiben geschnitten: Chorizo im Format „Torpedo“, Scheiben von einer Chorizo in einem Kollagen-Kunst Darm mit einer Dicke von mehr als 35 mm, regelmäßiger zylindrischer Form und einer Länge von über 50 cm.

„Chorizo de Cantimpalos“ muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- Morphologische, je nach Format:
 - „Sarta“: Die Oberfläche der Wurst ist dunkelrot, glatt oder leicht rau, und es treten außen keine Fettstücke hervor.
 - „Achorizado“: Die Oberfläche der Wurst ist dunkelrot, glatt oder leicht rau, und es treten außen keine Fettstücke hervor; sie weist außen einen mehlig und weißlich erscheinenden Belag auf.
 - „Cular“: Die Oberfläche der Wurst weist außen ganz oder teilweise einen mehlig und weißlichen Belag auf, und es ist ein von der Oxidation des Darms herrührender grünlicher Hintergrund zu erkennen.
- Physikalisch-chemische Eigenschaften:
 - Feuchtigkeitsgehalt: zwischen 20 und 40 %.
 - Fett in der Trockenmasse: höchstens 57 %;
 - Eiweiß in der Trockenmasse: mindestens 30 %;

- Hydroxyprolin in der Trockenmasse: höchstens 0,5 %;
- Kohlenhydrate insgesamt als prozentualer Anteil der Glukose in der Trockenmasse: höchstens 1,5 % bei den Formaten „Sarta“ und „Achorizado“ und höchstens 3 % bei den Formaten „Cular“ und „Torpedo“;
- Chloride, ausgedrückt als Natriumchlorid in der Trockenmasse: höchstens 6 %;
- pH-Wert zwischen 5,0 und 6,0.
- Organoleptische Eigenschaften:
 - Konsistenz: Jedes Stück muss sich über seine gesamte Länge fest anfühlen, ohne übermäßig hart oder weich zu sein.
 - Erscheinungsbild beim Schneiden: Beim Schneiden zeigt sich eine intensiv rote Farbe, die aufgrund des Vorhandenseins verfärbter Fettpartikel mit rötlich-weißen Punkten durchsetzt ist. Die Masse ist vollständig vermengt, d. h. homogen, kompakt und ohne Fettpartikel mit einem Durchmesser von mehr als 0,5 cm.
 - Aroma: Das spezifische Aroma setzt sich aus verschiedenen Komponenten aus dem Reifungsprozess des Fleisches – leicht säuerlich, mild und von mittlerer Intensität – sowie aus den Aromen der zugelassenen Gewürzzusätze zusammen, ohne dass eines davon vorherrschend ist.
 - Beim Genuss zeigen sich Saftigkeit und Kohäsion; die Wurst ist einfach zu kauen, faserarm und frei von unerwünschten Elementen (wie Bindegewebe, Knochenfragmente, Ganglien oder Sehnen). Insgesamt ist das Erzeugnis angenehm schmackhaft und mild.

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

Das Fleisch stammt von fetten Schweinen weißer Rasse. In den letzten drei Monaten ihres Lebens muss ihre Ernährung zu 75 % aus Trockenfutter bestehen, und zwar aus Gerste, Weizen und Roggen.

Das Fleisch stammt von fetten Schweinen weißer Rasse beider Geschlechter, wobei die männlichen Tiere kastriert werden müssen. In den letzten drei Monaten ihres Lebens muss ihre Ernährung zu 75 % aus Trockenfutter bestehen, und zwar aus Gerste, Weizen und Roggen. Sie werden im Alter von 6,5 bis 10 Monaten geschlachtet.

Das Schlachtkörpergewicht liegt zwischen 90 und 140 kg. Während der Schlachtung muss der pH-Wert des Schlachtkörpers zwischen 5,4 und 6,2 liegen.

Zur Herstellung von Chorizo dürfen nur die folgenden Grundbestandteile verwendet werden:

- a) Fleisch von fetten Schweinen aus registrierten Schweinehaltungsbetrieben mit einem Muskelfleischanteil zwischen 70 % und 80 % und einem Fettanteil zwischen 20 % und 30 % aus folgenden spezifischen Teilstücken: Lappen, Nacken, beim Zuschneiden von Schultern und Schinken anfallende Abfälle, entbeinte Schinken und entbeinte Schulter, von denen die faserigen und sehnigen Teile und das Bindegewebe entfernt wurden. Es darf kein subkutanen Fett hinzugefügt werden. Das Fett muss einheitlich und fest sein und dem Fingerdruck weitgehend standhalten. Fleisch, das zuvor eingefroren wurde, und Fleisch, das länger als sechs Tage gelagert wurde, ist nicht zulässig, selbst wenn es gekühlt wurde. Das Fleisch darf einen Hydroxyprolinegehalt von höchstens 0,4 % aufweisen. Der Stearinsäuregehalt des Fetts muss mindestens 13 % betragen.
- b) Paprika: getrocknetes Erzeugnis, das durch Mahlen reifer, gesunder und einwandfreier Früchte der Paprikaarten *Capsicum annuum* L. und *Capsicum longum* D.C. hergestellt wird. Es wird in Mengen zwischen 18 g und 25 g pro kg Fleisch verwendet. Bei mindestens 50 % des verwendeten Paprikas handelt es sich um Paprika mit der g. U. „Pimentón de La Vera“.
- c) Raffiniertes Meersalz (Natriumchlorid) mit einer Korngröße von weniger als 2 mm, zwischen 15 g und 22 g pro kg Fleisch.

Wahlweise kann gehackter Knoblauch in einer Höchstmenge von 4 g pro kg Fleisch zugesetzt werden. Ebenso kann Oregano in einer Höchstmenge von 0,2 g pro kg Fleisch zugesetzt werden.

Der Zusatz von Zucker und Fleischprotein vom Schwein ist bei den Formaten „Cular“ und „Torpedo“ der „Chorizo de Cantimpalos“ zulässig.

Phosphate, Ascorbinsäure und Zitronensäure oder ihre Salze können verwendet werden. Der Zusatz von Konservierungsstoffen ist nicht erlaubt.

Mindestens 50 % des verwendeten Paprikas ist Paprika mit der g. U. „Pimentón de La Vera“. Dies bedeutet, dass er aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß der Spezifikation der betreffenden g. U. stammen muss.

Das fette Schweinefleisch muss aus registrierten Schweinehaltungsbetrieben stammen.

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

Insbesondere die Herstellung, Reifung und Trocknung der Chorizo müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

Neben den Besonderheiten des Erzeugungsverfahrens selbst ist die natürliche Trocknung der wichtigste mit dem abgegrenzten Gebiet zusammenhängende Schritt, um Chorizo mit den im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ beschriebenen Eigenschaften zu erzeugen.

Das Verfahren läuft in der folgenden Reihenfolge ab:

Zunächst wird das Fleisch im Arbeitsraum bei einer Umgebungstemperatur unter 12 °C über einen Zeitraum von höchstens 2 Stunden vorbereitet, wobei überschüssiges Fett oder sehnige Teile entfernt werden. Die Temperatur des Fleisches beim Zerkleinern beträgt 0 bis 2 °C. Die Fleischwölfe haben Scheiben mit unterschiedlichem Lochdurchmesser. Für die Formate „Sarta“ und „Achorizado“ und „Torpedo“ muss der Durchmesser zwischen 6 mm und 16 mm liegen, für das Format „Cular“ zwischen 18 mm und 26 mm.

Nach dem Zerkleinern des Fleisches werden die zugelassenen Zutaten und Zusätze untergemengt, bis sich eine homogene Masse bildet, die in Kühlkammern über einen Zeitraum von 12 bis 36 Stunden bei einer Temperatur von 2 bis 7 °C ruht. Der pH-Wert der Masse liegt zwischen 5,5 und 6,5.

Nach dem Ruhen wird die Masse in Därme gefüllt, die mit Klammern oder Fäden verschlossen werden. Es gibt drei Farben für die Fäden: rot, schwarz und weiß, je nach Format. Anschließend wird das Erzeugnis getrocknet.

Die Reifetrocknung umfasst insgesamt mindestens 21 Tage für Chorizo des Formats „Sarta“, 24 Tage für „Achorizado“ und 40 Tage für „Cular“ und „Torpedo“, wobei sich von der Ursprungsmasse bis zur fertigen Wurst ein Mindestschwund von 25 % ergeben muss. Sie besteht aus zwei Phasen: Reifung und Trocknung. Die Reifung erfolgt in Trockenkammern bei Temperaturen von 6 bis 16 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 bis 85 %. Die Trocknung erfolgt in natürlichen Trockenräumen über einen Zeitraum, der mehr als 40 % des Gesamtzeitraums der Reifetrocknung ausmacht.

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

Die Chorizo kann von registrierten Marktteilnehmern ohne geografische Beschränkung in Stücke oder Scheiben geschnitten oder verpackt werden.

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

Alle Formate des in Verkehr gebrachten geschützten Erzeugnisses müssen ein Etikett mit alphanumerischer Kennzeichnung mit dem obligatorischen EU-Zeichen für geschützte geografische Angaben, dem Namen „Chorizo de Cantimpalos“ und dem Chorizo-Format tragen: „Sarta“, „Achorizado“ oder „Cular“. Die Etiketten müssen außerdem mit dem Logo der g. g. A. selbst versehen sein.

Die Etiketten werden von den registrierten Marktteilnehmern angebracht, die für die Herstellung oder Verarbeitung (in Stücke und/oder Scheiben schneiden) verantwortlich sind. Sie müssen so angebracht werden, dass sie nicht noch einmal verwendet werden können.

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

Das geografische Gebiet, in dem die Chorizo erzeugt wird, setzt sich aus den folgenden Gemeinden in der Provinz Segovia zusammen:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (excluding the Carbonero de Ahusín part), Basardilla, Bercial, Bernardos, Bernuy de Porreros, Brieva, Caballar, Cabañas de Polendos, Cantimpalos, Carbonero el Mayor, Casla, Collado Hermoso, Cubillo, Encinillas, El Espinar, Escobar de Polendos, Espirido, Gallegos, Garcillán, Ituero y Lama, Juarros de Riomoros, La Lastrilla, La Losa, La Matilla, Labajos, Lastras del Pozo, Marazoleja, Marazuela, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Orejana, Ortigosa del Monte, Otero de Herreros, Palazuelos de Eresma, Pedraza, Pelayos del Arroyo, Prádena, Rebollo, Roda de Eresma, Sangarcía, San Ildefonso o La Granja, Santa María la Real de Nieva, Santiuste de Pedraza, Santo Domingo de Pirón, Segovia, Sotosalbos, Tabanera la Luenga, Torrecaballeros, Torreiglesias, Torre Val de San Pedro, Trescasas, Turégano, Valdeprados, Valleruela de Pedraza, Valleruela de Sepúlveda, Valseca, Valverde del Majano, Vegas de Matute, Ventosilla y Tejadilla, Villacastín und Zarzuela del Monte.

Diese 72 Gemeinden bilden einen Streifen von 40 km Breite entlang des nördlichen Hangs der Sierra de Guadarrama mit einer Fläche von 2 574 Quadratkilometern.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Erzeugungsgebiet weist landschaftliche und klimatische Eigenschaften auf, die für die Trocknung der Chorizo unter natürlichen Bedingungen im Vergleich zu anderen Gebieten in der Nähe günstige klimatische Bedingungen schaffen, hauptsächlich aufgrund der Höhe über 900 Metern, niedriger Temperaturen, mittlerer relativer Luftfeuchtigkeit und sehr weniger Nebeltage im Jahr.

Diese Eigenschaften sind in angrenzenden Gebieten nicht gegeben, da sich im Süden die Sierra de Guadarrama befindet, ein höher gelegenes, kälteres und feuchteres gebirgiges Gebiet, und im Norden ein tiefer gelegenes und nebligeres Flachland, in dem es keine Tradition der Chorizo-Herstellung gibt.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des Erzeugnisses ist durch folgende Faktoren gegeben:

- die Verwendung bestimmter Fleischteile: Lappen, Nacken, beim Zuschneiden von Schultern und Schinken anfallende Abfälle, entbeinte Schinken und entbeinte Schulter, von denen die faserigen und sehnigen Teile und das Bindegewebe entfernt wurden, von Schweinen, die zu mindestens 75 % mit Getreide (Gerste, Weizen und Roggen) gefüttert wurden;
- den geringen Lochdurchmesser der Fleischwolfscheiben;
- | das Ruhen der Masse vor ihrer Einfüllung in die Därme, was die Vermischung des Geschmacks von Fleisch und Zutaten (d. h. Salz, Paprika, Knoblauch) ermöglicht, während sich gleichzeitig eine bakterielle Flora ansiedelt, die den pH-Wert senkt und die anschließende Trocknung ermöglicht;
- mindestens die Hälfte des verwendeten Paprikas ist „Pimentón de La Vera“ (g. U.).

Hierdurch erhält die Chorizo besondere Eigenschaften, wie das Fehlen sehniger Teile, die intensiv rote Farbe, das Vorhandensein kleiner verfärbter Fettpartikel, eine feste Konsistenz und einen milden Geschmack.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Die Qualität der „Chorizo de Cantimpalos“ beruht auf den folgenden Faktoren: auf der sorgfältigen Auswahl des zu ihrer Herstellung verwendeten Fleisches; dem Ruhen der Fleischmasse vor ihrer Einfüllung in die Därme und den besonderen Reifungs- und Trocknungsbedingungen in einem geografischen Gebiet, dessen Höhenlage und Nebelarmut zu einem unter natürlichen Bedingungen angemessen gereiften und getrockneten Enderzeugnis führen.

Aufgrund dieser Qualität des Enderzeugnisses genießt diese Chorizo ein Ansehen, auf das seit Beginn des 20. Jahrhunderts, als die Chorizo-Herstellung in dem Gebiet industrialisiert wurde, in zahlreichen historischen und literarischen Werken Bezug genommen wurde.

Aus den Jahren 1928 und 1933 gibt es Handelspapiere über die Ausfuhr von Chorizo aus Cantimpalos nach Mexiko, in denen vor Imitationen des Erzeugnisses gewarnt wird.

Auch der Literaturnobelpreisträger Camilo José Cela erwähnt in seinem Werk *Judíos, moros y cristianos* [Juden, Mauren und Christen] von 1956 „Cantimpalos, berühmt für seine Chorizos“.

Amtsblatt der Europäischen Union, ABl. C 265 vom 30.9.2010, S. 26.

Dieses Ansehen gilt für die drei traditionellen Formate gleichermaßen, da sie bei Genuss die gleichen organoleptischen Eigenschaften aufweisen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>



C/2023/293

18.10.2023

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

17. Oktober 2023

(C/2023/293)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0569	CAD	Kanadischer Dollar	1,4411
JPY	Japanischer Yen	158,03	HKD	Hongkong-Dollar	8,2681
DKK	Dänische Krone	7,4610	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7929
GBP	Pfund Sterling	0,86820	SGD	Singapur-Dollar	1,4471
SEK	Schwedische Krone	11,5300	KRW	Südkoreanischer Won	1 429,58
CHF	Schweizer Franken	0,9517	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,9138
ISK	Isländische Krone	146,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7288
NOK	Norwegische Krone	11,5760	IDR	Indonesische Rupiah	16 609,18
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0055
CZK	Tschechische Krone	24,603	PHP	Philippinischer Peso	59,974
HUF	Ungarischer Forint	384,98	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4273	THB	Thailändischer Baht	38,482
RON	Rumänischer Leu	4,9685	BRL	Brasilianischer Real	5,3305
TRY	Türkische Lira	29,5084	MXN	Mexikanischer Peso	18,9577
AUD	Australischer Dollar	1,6622	INR	Indische Rupie	87,9585

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



Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11167 — ALIMENTATION COUCHE-TARD / TOTALENERGIES (BELGIUM — LUXEMBOURG — GERMANY))

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2023/300)

1. Am 9. Oktober 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:

- Alimentation Couche-Tard Inc. („Couche-Tard“, Kanada),
- TotalEnergies SE („TotalEnergies“, Frankreich).

Couche-Tard wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die von TotalEnergies in Belgien, Deutschland, Luxemburg und den Niederlanden betriebenen Tankstellen („Zielgeschäft“) erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Couche-Tard betreibt Tankstellen und gibt unter anderem Tankkarten aus. Couche-Tard ist vor allem in Kanada und den Vereinigten Staaten, in geringerem Maße auch im EWR tätig.
- Das Zielgeschäft umfasst Tankstellen in Belgien, Luxemburg, Deutschland und den Niederlanden sowie die damit verbundene Tätigkeit in Bezug auf Tankkarten.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen ⁽²⁾ infrage.

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

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

M.11167 — ALIMENTATION COUCHE-TARD / TOTALENERGIES (BELGIUM — LUXEMBOURG — GERMANY)

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

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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

Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze, anwendbar ab 1. November 2023

(Veröffentlicht nach Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission ⁽¹⁾)

(C/2023/302)

Die Basissätze wurden nach der Mitteilung der Kommission über die Änderung der Methode zur Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze (ABl. C 14 vom 19.1.2008, S. 6) berechnet. Der Referenzsatz berechnet sich aus dem Basissatz zuzüglich der in der Mitteilung für die einzelnen Anwendungen jeweils festgelegten Margen. Bei der Ermittlung des Abzinsungssatzes wird eine Marge von 100 Basispunkten hinzugefügt. Nach der Verordnung (EG) Nr. 271/2008 der Kommission vom 30. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 berechnet sich auch der Rückforderungssatz durch einen Aufschlag von 100 Basispunkten auf den Basissatz, sofern in einer einschlägigen Entscheidung nichts anderes festgelegt ist.

Die geänderten Sätze sind fett gedruckt.

Die vorhergehende Tabelle wurde im ABl. C 295 vom 21.8.2023, S. 6, veröffentlicht.

Von	Bis	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2023	...	3,64	3,64	3,31	3,64	7,43	3,64	4,17	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	12,79	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	6,35	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	5,09
1.9.2023	31.10.2023	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	4,17	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	5,09
1.8.2023	31.8.2023	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	4,24
1.7.2023	31.7.2023	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,82	3,64	3,64	4,24
1.6.2023	30.6.2023	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,21	3,64	3,64	4,24
1.5.2023	31.5.2023	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
1.4.2023	30.4.2023	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
1.3.2023	31.3.2023	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
1.2.2023	28.2.2023	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
1.1.2023	31.1.2023	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1.





Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11277 — TPG / KKR / A-GAS)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2023/304)

1. Am 11. Oktober 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:

- TPG Inc. („TPG“, USA),
- KKR & Co. Inc. („KKR“, USA),
- Clean TopCo Limited („A-Gas“, Kaimaninseln/Vereinigtes Königreich), kontrolliert von KKR.

TPG und KKR übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über A-Gas.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- TPG ist eine weltweit tätige alternative Vermögensverwaltungsgesellschaft.
- KKR ist eine weltweit tätige Investmentgesellschaft, die alternative Vermögensverwaltung sowie Kapitalmarkt- und Versicherungslösungen anbietet.

3. Das Unternehmen A-Gas ist in folgenden Geschäftsbereichen tätig: Weltweite Lieferung und Lebenszyklusmanagement von Spezialgasen.

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 die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen ⁽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.11277 — TPG / KKR / A-GAS

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

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË



C/2023/380

18.10.2023

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

(C/2023/380)

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

„Queijo de Azeitão“

EU-Nr.: PDO-PT-0217-AM01 – 9.4.2019

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

ARCOLSA – Associação Regional dos Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida [Regionalverband der Milchschaftzüchter in der Serra da Arrábida]

Die Erzeugervereinigung „Queijo de Azeitão“ (Erzeuger und Verarbeiter) hat ein berechtigtes Interesse an der Einreichung dieses Änderungsantrags. Bei der ARCOLSA – Associação Regional dos Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida – handelt es sich um die Erzeugervereinigung, die sich für den ursprünglichen Antrag auf Eintragung verantwortlich zeigte.

Anschrift: Quinta de S. Gonçalo – Cabanas 2950-615 Palmela

Land: Portugal

Telefon: +35 1212888144

E-Mail-Adresse(n): queijodeazeitao@arcolsa.pt

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

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 Anhänge der Produktspezifikation)

⁽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. Name des Erzeugnisses

Änderung

Queijo de Azeitão

Der Name des Erzeugnisses wurde nicht geändert. Gemäß den Vorgaben der Plattform musste diese Rubrik jedoch ausgefüllt werden.

5.2. Beschreibung des Erzeugnisses

Änderung

Änderung – zur Aufnahme in Nummer 1.1 (Organoleptische (physikalische und sensorische) Eigenschaften) der Produktspezifikation und Punkt 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der in Punkt 1 aufgeführte Name gilt) des Einzigsten Dokuments.

Ursprünglicher Wortlaut

„Für ‚Queijo de Azeitão‘ sind folgende Abmessungen zulässig:

Normale Größe:

- Ungefähres Gewicht: 250 g;
- Durchmesser zwischen 8 und 11 cm;
- Höhe zwischen 3 und 5 cm.

Kleine Größe:

- Ungefähres Gewicht: 100 g;
- Durchmesser zwischen 5 und 7 cm;
- Höhe zwischen 3 und 5 cm.“

Neuer Wortlaut

„Für ‚Queijo de Azeitão‘ sind folgende Abmessungen zulässig:

Normale Größe:

- Ungefähres Gewicht: 250 g;
- Durchmesser zwischen 6 und 11 cm;
- Höhe zwischen 3 und 5 cm.

Kleine Größe:

- Ungefähres Gewicht: 100 g;
- Durchmesser zwischen 5 und 7 cm;
- Höhe zwischen 2 und 4 cm.“

Mit dieser Änderung der Abmessungen des Käses soll der neuen Marktnachfrage entsprochen werden, ohne jedoch die inhärenten Merkmale, die dem Erzeugnis seinen spezifischen Charakter verleihen, zu verändern. Grund dafür ist, dass die Verbraucher ihre Gewohnheiten ändern und eher kleinere Käsegrößen bevorzugen.

5.3. Erzeugungsverfahren

Änderung

Änderung 1 – zur Aufnahme in Nummer 4.1 (Erzeugungseinheit – Milcherzeugungsbetrieb) der Produktspezifikation und Punkt 3.3 (Futtermittel) des Einzigen Dokuments:

Ursprünglicher Wortlaut

Keine Erwähnung in der ursprünglichen Spezifikation.

Neuer Wortlaut

„Die Schafe fressen nur Gras, Heu und Silage aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Alle an die Tiere verfütterten Futtermittel müssen aus dem geografischen Gebiet stammen. Lediglich in Zeiten der Futterknappheit (aufgrund von außergewöhnlichen Witterungsbedingungen, Ausbrüchen von Infektionskrankheiten, Kontaminationen durch Giftstoffe oder Bränden) darf auf Futtermittel aus anderen Regionen zurückgegriffen werden, solange deren Anteil nicht höher ist als 50 % der Trockensubstanz pro Jahr. Diese Futtermittel sind die gleichen und haben die gleiche Zusammensetzung wie die Futtermittel aus dem geografischen Gebiet, sodass die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt werden.“

Änderung 2 – zur Aufnahme in Nummer 4.2 (Verarbeitungseinheit – Käserei) der Produktspezifikation und Punkt 3.3 (Futtermittel) des Einzigen Dokuments:

– Ursprünglicher Wortlaut

Keine Erwähnung in der ursprünglichen Spezifikation.

– Neuer Wortlaut

„Queijo de Azeitão‘ wird aus Rohmilch von im abgegrenzten Gebiet gezüchteten und gehaltenen Schafen, einer Zubereitung aus Kardonen und Salz zur Geschmacksverstärkung hergestellt.“

Änderung 3 – zur Aufnahme in Nummer 4.1 (Erzeugungseinheit – Milcherzeugungsbetrieb) und 4.2 (Verarbeitungseinheit – Käserei) der Produktspezifikation und Punkt 5 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) des Einzigen Dokuments.

Ursprünglicher Wortlaut

„Bedingungen für die Herstellung von ‚Queijo de Azeitão‘

1 Milcherzeugung

- a) Die zur Herstellung von ‚Queijo de Azeitão‘ verwendete Milch muss von Schafen stammen, die in dem durch das Königliche Dekret Nr. 49/86 vom 2. Oktober 1986 abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden.
- b) Die Schafe, von denen die zur Herstellung von ‚Queijo de Azeitão‘ verwendete Milch stammt, müssen vollkommen gesund sein (vor allem, was Brucellose und infektiöse Agalaktie betrifft) und eine entsprechende amtliche Veterinärbescheinigung besitzen.
- c) Folgende Milch ist verboten:

Milch von Mutterschafen mit schlechtem Gesundheitszustand (in Bezug auf die allgemeine Gesundheit oder spezifische Erkrankungen der Milchdrüse).

Milch von Mutterschafen in Mastitisbehandlung, bei der die erforderliche Behandlungszeit nicht eingehalten wurde.

Milch von Mutterschafen, die weniger als 48 Stunden zuvor geimpft wurden.

2 Melkhygiene und Haltbarmachen der Milch

- a) Die Mutterschafe müssen gründlich gemolken werden, um ihre Milchleistung konstant zu halten und einen Milchstau zu verhindern, der zu einer Mastitis führen kann.
- b) Das Melken muss an einem sauberen Ort erfolgen, damit die Milch nicht durch Erde, Staub oder Schmutz verunreinigt wird.
- c) Nach Möglichkeit muss das Euter gewaschen werden.
- d) Die Milch muss unmittelbar nach dem Melken in Kannen oder andere Behälter gefiltert werden, wobei darauf zu achten ist, dass kein Schmutz mit hinein gelangt.

- e) Es ist streng verboten, der Milch Stoffe zuzusetzen bzw. aus der Milch herauszufiltern; Zuwiderhandlungen sind strafbar.
- f) Die für das Melken und die Käseherstellung verwendeten Geräte sollten vorzugsweise aus rostfreiem Stahl oder einem ähnlichen Material bestehen, abgerundete Kanten besitzen und unten flach sein.
- g) Die verwendeten Gerätschaften dürfen ausschließlich zum Auffangen und Transportieren von Schafsmilch benutzt werden. Behältnisse, die sich in einem schlechten Zustand befinden, müssen entsorgt werden.
- h) Alle bei der Käseherstellung verwendeten Gerätschaften müssen nach jeder Verwendung gereinigt werden, vorzugsweise folgendermaßen:

1 Alle verwendeten Gerätschaften müssen mit kaltem Wasser gespült werden.

2 Alle verwendeten Gerätschaften müssen mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einer Bürste gereinigt werden.

3 Alle Gerätschaften müssen mit sauberem Wasser gespült werden.

Alle Gerätschaften müssen desinfiziert werden, indem sie in eine Lösung aus Wasser und Bleiche (ein Esslöffel pro 5 Liter Wasser) eingetaucht werden.

Alle Gerätschaften müssen anschließend abtropfen.

Die Formen und Tücher, die als Siebe oder zum besseren Abtropfen der Molke aus dem Teig verwendet werden, müssen nach der Reinigung bzw. dem Waschen wärmebehandelt bzw. gebügelt werden.

- i) Erzeuger, die Melkmaschinen verwenden, müssen diese nach jedem Melkvorgang reinigen (durchspülen und desinfizieren) und dafür sorgen, dass alle Maschinen regelmäßig kontrolliert werden.
- j) Wenn keine geeigneten Kühlanlagen vorhanden sind, muss die Milch in mit kaltem Wasser gefüllte Kannen getaucht und in unmittelbarer Nähe des Käseherstellungsraums gelagert werden.
- l) Nach dem Melken muss die Milch so bald wie möglich in den Käseherstellungsraum gebracht werden, was mindestens einmal täglich erfolgen muss.
- m) Wenn der Erzeuger nicht über Mittel zum Haltbarmachen der Milch verfügt, muss sie direkt nach dem Melken verwendet werden. Sie darf unter keinen Umständen länger als zwölf Stunden gelagert werden.“

Neuer Wortlaut

„Erzeugungseinheit – Milcherzeugungsbetrieb

- Die Schafsmilch, die von landwirtschaftlichen Betrieben zur Herstellung von ‚Queijo de Azeitão‘ bezogen wurde, wird keiner thermischen Behandlung unterzogen (es ist eine Kältekonservierung vorzunehmen, um die Eigenschaften der Milch bis zur Käseherstellung zu erhalten).
- Es ist streng verboten, der Milch Stoffe zuzusetzen bzw. Stoffe aus der Milch herauszufiltern; für die Herstellung von ‚Queijo de Azeitão‘ muss sie in reinem Zustand verwendet werden und darf ihr nur Salz und die Zubereitung aus Kardonen zugesetzt werden.
- Die Schafe, von denen die zur Herstellung von ‚Queijo de Azeitão‘ verwendete Milch stammt, müssen gesund sein und einen von der zuständigen Stelle ausgestellten Bestandspass besitzen, aus dem hervorgeht, dass sie amtlich frei von Brucellose (B4) sind.
- Schafe, die sichtbare Anzeichen einer allgemeinen Erkrankung aufweisen oder an anderen ansteckenden Krankheiten leiden, die über ihre Milch auf den Menschen übertragen werden können, müssen an einem geeigneten Ort separat gehalten werden und ihre Milch muss entsorgt werden (z. B. bei Feststellung von Mastitis usw.).
- Die Verwendung von Stoffen, die über die Milch übertragen werden könnten (Arzneimittel, Impfstoffe, Mittel gegen Parasiten) und die der menschlichen Gesundheit schaden, ist verboten – es sei denn, es werden die einschlägigen Sicherheitszeiträume eingehalten und es kommt nicht zur Beeinträchtigung der Qualität der zur Herstellung von ‚Queijo de Azeitão‘ verwendeten Milch.“

„Verarbeitungseinheit – Käserei

- ‚Queijo de Azeitão‘ wird aus Rohmilch von im abgegrenzten Gebiet gezüchteten und gehaltenen Schafen, einer Zubereitung aus Kardonen und Salz zur Geschmacksverstärkung hergestellt.
- Die Milch darf nach dem Melken nicht länger als 48 Stunden bei einer Temperatur von unter 4 °C gelagert werden. Wenn die Milch nach Ankunft in der Käserei nicht gekühlt werden kann, sollte sie unverzüglich verarbeitet werden.
- Die Milch darf keiner weiteren thermischen Behandlung unterzogen, sondern nur auf eine Temperatur von 30 °C bis 32 °C erhitzt werden. Erst nach Erreichen dieser Temperatur dürfen die Kardonen zugesetzt werden.
- Nach dem Zerschneiden des Käsebruchs lässt man den Teig kurz ruhen, damit die Molke abtropfen kann.
- Der Teig muss langsam, aber niemals über einen langen Zeitraum entwässern und geformt werden, damit er nicht abkühlt und die Molke nicht falsch abtropft.
- Nach der Herstellung der Käselaibe sollten diese nach Möglichkeit unter den angegebenen Umgebungsbedingungen gelagert werden.“

Änderung 4 – zur Aufnahme in Nummer 4.2 (Verarbeitungseinheit – Käserei) und mit Auswirkungen auf die Punkte 5 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) und 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der in Punkt 1 aufgeführte Name gilt) des Einzigen Dokuments. Der neue Wortlaut ersetzt nur den alten Wortlaut der Produktspezifikation.

Ursprünglicher Wortlaut

„3 Käseherstellung

- a) ‚Queijo de Azeitão‘ ist ein handgefertigter gereifter Käse mit halbfestem, buttrigem weißem oder gelblichem Teig mit kleiner oder ganz ohne Lochung. Es wird durch langsames Abtropfen der Molke aus reiner Schafsröhmilch gewonnen, die mit einer Zubereitung aus Kardonen dickgelegt wird. Seine Eigenschaften sind in der Durchführungsverordnung Nr. 49/86 vom 2. Oktober 1986 (Anhang 1) festgelegt.
- b) Gemäß den traditionellen Verfahren, die in der Region stets angewandt wurden, muss der Käse möglichst bald nach dem Melken hergestellt werden.

4 Reifung bzw. Affinage

- a) Die Reifung bzw. Affinage muss in einer natürlichen Reifungsanlage bzw. in Anlagen mit kontrollierter Umgebung mit folgenden Umgebungsbedingungen erfolgen:

Temperatur: 10 °C bis 15 °C

Feuchtigkeit: 85 % bis 95 %

- b) Die Mindestreifzeit beträgt 20 Tage. Der Reifungskoeffizient muss mindestens 35 betragen.
- c) Während der Reifung müssen die Käselaibe gewendet und gewaschen werden. Die Häufigkeit dieser Vorgänge hängt vom Aussehen der Rinde ab, die stets glatt und sauber bleiben muss.“

Neuer Wortlaut

„Das Verfahren zur Herstellung von ‚Queijo de Azeitão‘ lässt sich wie folgt zusammenfassen:

Der Milch wird nach Ermessen der Käserin bzw. des Käfers im Voraus Salz bis zu einer Höchstmenge von 25 g/l zugesetzt.

Das einzige Gerinnungsmittel ist eine Zubereitung aus Kardonen (*Cynara cardunculus* L.), die einige Stunden zuvor hergestellt wird. Auch hier variieren die zugesetzten Mengen je nach Käserei. Die Milch wird in dieser Phase nur auf 30-32 °C erhitzt und keiner weiteren thermischen Behandlung unterzogen. Erst nach Erreichen dieser Temperatur dürfen die Kardonen zugesetzt werden.

Die Temperatur wird mit Thermometern im Bottich überwacht, die Teigkonsistenz wird jedoch per Hand kontrolliert (der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Wänden des Bottichs klebt). Die Dicklegung erfolgt bei konstanter Temperatur zwischen 30 °C und 40 °C. Sie dauert zwischen 45 und 60 Minuten.

Der Bruch wird in eine Form oder alternativ in ein durchlässiges Tuch gefüllt, das ein langsames Abtropfen der Molke ermöglicht (der Teig wird dabei nach wie vor von Hand gerührt). Nach dem Füllen werden die Formen manchmal durch eine pneumatische Presse geleitet (statt von Hand gepresst). Der Bruch wird auf einem Käsetisch (‘mesa francela’) sorgfältig in eine große Form (‘trincho’) gegeben, wo er langsam von Hand bearbeitet wird, bis die richtige Menge Molke (‘almece’) aus dem Teig abgetropft ist.

Dieser Teig wird dann in kleine Formen (der für den Käse vorgesehenen Größen) gefüllt und von Hand stark gepresst, bis die richtige Menge Molke abgetropft ist, sodass der künftige Käse ordnungsgemäß fermentieren und reifen kann.

Nach der Herstellung bleiben die Käselaike zwölf bis 24 Stunden in den Formen. Anschließend werden sie in die Abtropfregale gelegt, die sich in der Regel im Käseherstellungsraum selbst oder in einer Abtropfkammer befinden. Diese Regale sind leicht geneigt, damit die im Käse verbleibende Molke ablaufen kann.

Anschließend werden die Käselaike auf Regale in einen Schwitzraum gelegt, in dem sie acht bis zwölf Tage lang bei minimaler Belüftung, einer Temperatur zwischen 8 °C und 14 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 65 % und 99 % bleiben. In dieser Phase beginnen sie zu schwitzen und einen dicken, klebrigen Stoff (‘reima’) zu produzieren, der oft intensiv und unangenehm riecht und durch Schaben oder Waschen entfernt wird.

Anschließend werden sie in einen weiteren ‚Reifungsraum‘ oder ‚Trocknungsraum‘ gebracht, in dem eine weitere Phase von acht bis zwölf Tagen stattfindet, in der ein leichter Luftstrom, eine Temperatur zwischen 10 °C und 20 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 88 % vorherrschen.

Mindestreifzeit: 16 Tage

Der Reifungskoeffizient beträgt mindestens 35 Gramm Stickstoff je 100 Gramm Käse.

Empfohlene Umgebungsbedingungen:

Bedingungen für die Reifung von ‚Queijo de Azeitão‘:

Phase 1 (acht bis zwölf Tage) – Temperatur: 8-14 °C; relative Luftfeuchtigkeit: 65-99 %

Phase 2 (acht bis zwölf Tage) – Temperatur: 10-20 °C; relative Luftfeuchtigkeit: 55-88 %

Die Käselaike werden während der Reifezeit täglich gewendet, damit sie möglichst homogen werden.“

Änderung 5 – Änderung der Produktspezifikation

Ursprünglicher Wortlaut

„5 Lagerung

Nach der Herstellung und Zertifizierung muss der Käse bis zu seinem Verkauf unter folgenden Temperaturbedingungen gelagert werden:

— Lagerung: 0 °C bis 5 °C

— Transport: 0 °C bis 10 °C

— Einzelhandel: 0 °C bis 5 °C“

Neuer Wortlaut

Gestrichen

Änderung 1 – Diese Änderung ist notwendig, da die spontane Vegetation unter den beschriebenen außergewöhnlichen Bedingungen nicht immer für den Bedarf der Schafe ausreicht; mit der Änderung sollen die Informationen über das Futter der Tiere ergänzt werden.

Änderung 2 – Es wird präzisiert, dass Salz zur Geschmacksverstärkung verwendet wird, um alle zur Herstellung von „Queijo de Azeitão“ verwendeten Rohstoffe zu benennen und die Informationen über das Erzeugnis zu vervollständigen.

Änderung 3 – Diese Änderung ist notwendig, um die in den Erzeugungs- und Verarbeitungseinheiten einzuhaltenden Bedingungen zu präzisieren. Es erfolgt nun eine genauere Beschreibung der Bedingungen für die Herstellung des Erzeugnisses, insbesondere der Art und Weise der Erzeugung und Verarbeitung der Milch, um sicherzustellen, dass das Enderzeugnis die gewünschten Eigenschaften aufweist. Es wird festgelegt, dass die Milch nach dem Melken nicht länger als 48 Stunden bei einer Temperatur von unter 4 °C gelagert werden darf. Außerdem wird dargelegt, dass in der ersten Phase die Kardonen erst dann zugesetzt werden dürfen, wenn die Milch eine Temperatur zwischen 30 °C und 32 °C erreicht hat.

In ähnlicher Weise wird für die zweite Phase der Käseherstellung die Temperatur angegeben, bei der die Milch dickgelegt wird, nämlich bei 30 °C bis 40 °C über einen Zeitraum von 45 bis 60 Minuten. Der in der ursprünglichen Spezifikation als Gerinnungsmittel für die Milch genannte Aufguss aus Kardonen (*Cynara cardunculus* L.) wird nur aufgrund der technologischen Veränderungen in der Käseherstellung durch eine Zubereitung aus Kardonen (*Cynara cardunculus* L.) ersetzt. Dies wirkt sich nicht auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses aus. Für die Zubereitung aus Kardonen sind keine Mengenangaben festgelegt, da diese von den lokalen Käserinnen und Käsern anhand ihres Fachwissens bestimmt werden.

Änderung 4 – Mit diesen Änderungen sollen die Bedingungen festgelegt werden, unter denen die Milch haltbar gemacht und verarbeitet werden muss, damit der Käse die Eigenschaften von „Queijo de Azeitão“ aufweist, insbesondere werden die zu verwendende Menge Salz und die Gerinnungstemperatur bestimmt.

Die Bedingungen für die Reifung von „Queijo de Azeitão“ wurden geändert, um die Bedingungen für die Herstellung von Käse mit den gewünschten Eigenschaften und in unterschiedlichen Abmessungen besser widerzuspiegeln.

Änderung 5 – Der Verweis auf die Temperaturbedingungen nach der Herstellung des Käses wurde gestrichen, um die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht zu beeinflussen.

5.4. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Änderung

Änderung 1 – zur Aufnahme in Nummer 6 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) der Produktspezifikation und Punkt 5 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) des Einzigen Dokuments.

Ursprünglicher Wortlaut

„Dank der Boden- und Klimaverhältnisse in dem Gebiet stehen den Schafen sehr florareiche Weiden zur Verfügung, was sich auf die organoleptischen Eigenschaften dieses Käses auswirkt, die so sehr geschätzt werden.“

Neuer Wortlaut

„Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Qualität von ‚Queijo de Azeitão‘ ist ausschließlich auf die natürlichen und menschlichen Faktoren zurückzuführen, die mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet zusammenhängen.“

„Historischer Zusammenhang

In seiner kurzen historischen Einführung erwähnt Fernando Soares Franco (1985), dass der Süden Portugals besiedelt wurde, nachdem dieser Teil des Landes von den Mauren zurückerobert worden war. Die ersten Siedlungen entstanden um die Festung von Almada und an den Flüssen, von Caparica bis Alcochete. Südlich davon befand sich eine weite, unbewirtschaftete Ebene, und die einzigen Siedlungen lagen an den Nordhängen zwischen den Festungen von Palmela und Sesimbra.

Setúbal und Sesimbra waren lediglich kleine Fischerdörfer.

Es ist erwiesen, dass die Menschen, die den Tajo überquerten, Schafe mitbrachten. Aus diesem Grund ähneln die Schafherden in der ‚Gemeinde Lissabon‘ auch heute noch denen auf der Halbinsel von Setúbal, obwohl eine gewisse Kreuzung mit den Tieren stattgefunden hat, die früher zu Fuß von Alentejo zur Schlachtung nach Lissabon gebracht wurden.

In Bezug auf das Gebiet um Azeitão führt er aus, dass das Gebirge der Serra da Arrábida und die sich nördlich davon erstreckenden Täler seit der Gründung des Königreichs als Jagdgebiete dienten und Schafe dort daher nicht erlaubt waren. Vom 15. bis 18. Jahrhundert war Azeitão im Sommer ein beliebtes Ziel vieler Adelsfamilien, die dort Paläste und Landhäuser bauen ließen. Für die lokale Bevölkerung ließ es sich daher auf den herrschaftlichen Anwesen gut arbeiten.

Als die Jagdgebiete im 19. Jahrhundert abgeschafft wurden und viele Adelige die Region verließen, kam es zum Verfall vieler Paläste und Landhäuser. Darüber hinaus wurde ein Großteil der Rebflächen durch die Reblausplage zerstört, woraufhin sich der Weinanbau in das sandige Gebiet weiter nach Norden verlagerte.

Viele große Anwesen wurden geteilt oder wechselten den Besitzer. Dies führte zu einem erheblichen Wandel in der Landwirtschaft und zur Entstehung von Getreidekulturen. Da den Schafen nun besseres Futter zur Verfügung stand, vermehrten sie sich.

Gaspar Henriques de Paiva, der ursprünglich aus Belmonte stammte, kam 1830 von Beiras nach Azeitão. Daraufhin reiste jedes Jahr – vielleicht weil de Paiva seine Heimatregion vermisste – ein Käser aus Castelo Branco zu ihm und stellte für ihn einen Käse her, wie er damals in der Region Serra da Estrela für den Eigenbedarf erzeugt wurde. Dieser Käser weihte einen Schäfer in die Geheimnisse seines Handwerks ein, sodass das Wissen an die neuen Generationen handwerklicher Käserinnen und Käser weitergegeben wurde und der berühmte Schafskäse von Azeitão entstand.

Frederico Franco de Paiva, Gaspar Henriques de Paivas Sohn, war geschäftstüchtiger als sein Vater. Er änderte das Verfahren der Käseherstellung und machte die Käselaike kleiner, um sie leichter vermarkten zu können.

Die Käselaike wurden immer kleiner, bis man beim heutigen Gewicht von 250 g und 100 g blieb.

Der Käse erzielte bei der Kundschaft in Azeitão große Aufmerksamkeit, sodass de Paiva beschloss, ihn der breiten Öffentlichkeit in Lissabon zu präsentieren, nämlich bei der portugiesischen Industrieausstellung 1880 und dem 1905 vom Königlichen Portugiesischen Landwirtschaftsverband organisierten Ausstellungskongress der Milch-, Oliven- und Ölindustrie, wo er gelobt wurde und Medaillen und Diplome verliehen bekam. So begann die Geschichte des als ‚Queijo de Azeitão‘ bekannten Schafskäses.

Anfang des 20. Jahrhunderts stellten auch andere Personen in Azeitão diese Käseart her, und in den 1930er und 1940er Jahren war die Nachfrage danach so groß, dass sowohl die Anzahl der Herden als auch deren Größe zunahm. Die Herstellung beschränkte sich nicht mehr nur auf Azeitão; der Käse wurde nun auch in Setúbal, Palmela und Sesimbra erzeugt, und im Gebiet um Quinta do Anjo waren ebenfalls etliche Käsereien entstanden. Zudem gab es in der Region mehrere Schäferinnen und Schäfer bzw. Käserinnen und Käser. In den Häusern auf dem Land konnten nun auch Räumlichkeiten zur Herstellung und Reifung von Käse geschaffen werden, und es gab mehr als 20 Käsereien von wesentlicher Bedeutung. Damals erlebte der ‚Queijo de Azeitão‘ seine Blütezeit.

Fortuna A. (1988) schrieb, „... die Kunst wurde mit der Milch aufgesogen ... nicht mit der Schafsmilch, sondern mit der Muttermilch (besser gesagt: nicht mit der Milch der Mutter des Schafs, sondern mit der Milch der Mutter des Käfers). Mit anderen Worten: Das Fachwissen, die Fähigkeiten, das Know-how, die Intuition bzw. die Gabe der Käseherstellung gehen weit zurück, fast immer bis in die Kindheit, bzw. sind etwas, das die Käser im Blut haben. Käser wird man nicht aus eigenem Antrieb, sondern man erlernt das Handwerk von der Familie und führt die ‚Dynastie‘ der Käsehersteller fort. Dies ist bei den Gruppen aus der Gemeinde Quinta do Anjo ganz offensichtlich der Fall.“

Boden- und Klimaverhältnisse

Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem „Queijo de Azeitão“ hergestellt wird, besitzt unterschiedliche Boden- und Klimaverhältnisse – von den kalkhaltigen Böden des Gebirges der Serra da Arrábida über sandige Böden mit Pinien, Korkleichen und gemischtem Baumbestand bis hin zu landwirtschaftlichen Flächen mit geringer Baumdichte.

Dank der Boden- und Klimaverhältnisse in dem Gebiet stehen den Schafen sehr florareiche Weiden zur Verfügung, was sich auf die organoleptischen Eigenschaften dieses Käses auswirkt, die so sehr geschätzt werden.

Das Weideland in der Region ist reich an verschiedenen mediterranen Arten und etlichen Grünland-Leguminosen der Gattungen *Ornithopus*, *Trifolium*, *Medicago* und *Biserrula* sowie Gräsern der Gattungen *Dactylis*, *Festuca*, *Lolium*, *Phalaris* und weiteren Arten. Da die Schafe auf diesen Weiden grasen, sind sie entscheidend für die Merkmale von „Queijo de Azeitão“.

Die Region des „Queijo de Azeitão“ wurde früher als Region mit tropischem Klima eingestuft (sogar im Tertiär), das sich jedoch zu einem gemäßigten Klima mit zwei unterschiedlichen Jahreszeiten gewandelt hat: einer heißen, trockenen und einer kälteren, regenreichen Jahreszeit (jedoch ohne Schnee).

Diese Änderung des Klimas führte zur Auswahl von Arten, die für trockenere Lebensräume besser geeignet waren und trockene Sommer besser überstehen konnten, sowie zu einer neuen Vegetationsart – Wäldern mit mittelgroßen Bäumen mit kleinem, dicken und dauerhaftem Blattwerk.

Diese allgemeinen Aspekte trugen zusammen mit der besonderen Lage der Region und ihrer Exposition gegenüber dem Einfluss des Atlantiks, ihrer geologischen Zusammensetzung, ihres Reliefs und ihrer geringen Bevölkerungsdichte zu den heutigen Merkmalen der Region Arrábida und ihrer Umgebung bei.

Klima

Trotz ihrer relativ geringen Fläche besitzt die Region Azeitão ein recht komplexes Klima und herrschen in den drei Kreisen, die das Erzeugungsgebiet von „Queijo de Azeitão“ bilden, erhebliche Klimaschwankungen.

Soares Franco (1945) ging auf diese Komplexität ein und führte aus, dass das Klima der Region aufgrund ihrer Meereslage als maritim und mediterran betrachtet werden sollte. Die Auswirkungen dieser Meereslage würden jedoch durch das Gebirge der Serra da Arrábida (mit Ausnahme der Südhänge), das vor ihnen schütze, größtenteils verhindert. Zu berücksichtigen sind in dieser Region jedoch auch die offene Exposition an der Nord- und Nordostgrenze und die vorherrschenden Winde aus dieser Richtung, die insbesondere aufgrund der Luftfeuchtigkeit und der kalten Winde im Winter einen erheblichen Einfluss auf die Temperatur haben. Das kontinentale Klima mit seinen sehr hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen im Sommer wirkt sich zu bestimmten Zeiten des Jahres ebenfalls aus, insbesondere im östlichen Teil. Ausgeglichen werden diese Einflüsse durch die Einzugsgebiete von Tajo und Sado und die ausgedehnten Kiefernwälder, die das Klima regulieren, größere Temperaturschwankungen verhindern und für die für die Vegetation so wichtige Luftfeuchtigkeit sorgen.

Das Klima der Region wurde als gemäßigt (mittlere jährliche Lufttemperatur zwischen 10 °C und 20 °C), ausgeglichen (mittlere Amplitude der jährlichen Lufttemperatur zwischen 10 °C und 20 °C), feucht (mittlere relative Luftfeuchtigkeit um 9 Uhr von 75 % bis 90 %) und mäßig regenreich (mittlere jährliche Niederschläge zwischen 500 mm und 1 000 mm) eingestuft. Im kältesten Monat liegt die Temperatur zwischen 0 °C und 18 °C. Die Trockenzeit fällt mit der heißen Jahreszeit zusammen, und die Niederschlagsmenge beträgt im trockensten Monat weniger als ein Drittel der Niederschlagsmenge im regenreichsten Monat. Die Sommer sind heiß, mit einer durchschnittlichen Lufttemperatur von über 22 °C in den heißesten Monaten. Die Wasserknappheit ist in dieser Jahreszeit mäßig bis hoch.

Die jährlichen Schwankungen bei den Klimamerkmale (Niederschlag, Temperatur und Frostwahrscheinlichkeit, die mit der Temperatur zusammenhängt) sind entscheidende Faktoren, die sich auf das Wachstum der Pflanzen auswirken. Es wurde festgestellt, dass die beiden günstigsten Zeiträume für die Pflanzenentwicklung das Frühjahr und der Herbst sind. Denn in diesen beiden Zeiträumen ist im Boden Wasser vorhanden und liegen die Temperaturen definitiv über 10 °C.

Diese Temperaturen gelten als ideal sowohl für das Weiden der wegen ihrer Milch gehaltenen Schafe als auch für die erste Phase der Reifung des „Queijo de Azeitão“. Der Erzeugungszeitraum erstreckte sich historisch jedoch von November bis Mai. Aufgrund der Temperaturen in den heißesten Monaten konnte der Käse in dieser Zeit nicht die Eigenschaften von „Queijo de Azeitão“ entwickeln.

„Queijo de Azeitão“ war früher ein saisonaler Käse, kann jedoch dank der technologischen Entwicklung der Branche das ganze Jahr über hergestellt werden, was für das Erzeugnis und die Region einen weiteren Mehrwert bedeutet.

Boden

Die geologische Zusammensetzung und das Relief der Gebirge von Arrábida und São Luís bestimmen die Art der Schafhaltung und das Futter der Tiere, die sich wiederum auf die Eigenschaften von „Queijo de Azeitão“ auswirken.

Soares Franco (1945) wies darauf hin, dass Choffat (1908) beschrieben hat, dass fast das gesamte Berggebiet und die umgebenden Täler aus Böden aus dem Mesozoikum mit verschiedenen Kalk-, Schiefer- und Sandsteinablagerungen bestehen. Die Böden aus dem Tertiär oder Känozoikum entstehen folgendermaßen: Die Hänge der Hügel von Sant'Ana bis Palmela bestehen aus kalkhaltigen Böden und Rückständen aus dem Oligozän und Miozän (erstere an den Südhängen, letztere an den Nordhängen); nördlich und östlich davon sind lehmige Kies- und Sandböden aus dem Pliozän typisch.

Daher weisen die meisten Böden in der Region Azeitão hohe Kalziummengen auf, was sich auch in der Zusammensetzung der Milch, ihrer Dicklegung und somit in ihren typischen Merkmalen widerspiegelt.

Diese Klima- und Bodeneigenschaften machen „Queijo de Azeitão“ so besonders, dass „alle Versuche, die im Laufe der Jahre auf Flächen unternommen wurden, die wenige Kilometer von dieser ausgewählten Region entfernt waren und in denen das Weideland ausschließlich aus Sandböden aus dem Pliozän bestand, scheiterten, selbst wenn sie von sehr erfahrenen Käsern aus der Gegend durchgeführt wurden“ (Franco, 1981).

Obwohl sie in der ursprünglichen Spezifikation praktisch nicht enthalten waren, wurden detaillierte Angaben zu dem Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemacht, einschließlich historischer Nachweise sowie Informationen zu den Boden- und Klimaverhältnissen und dem Zusammenhang zwischen den menschlichen Einflüssen und den Eigenschaften von „Queijo de Azeitão“.

Um den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, insbesondere des Artikels 7 über die Produktspezifikation und des Artikels 7 Buchstabe f Ziffer i über den Zusammenhang zwischen der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses und den geografischen Verhältnissen gemäß Artikel 5 Absatz 1 der genannten Verordnung Rechnung zu tragen, musste daher darauf hingewiesen werden, dass die Qualität oder die Merkmale des spezifischen Erzeugnisses im Wesentlichen auf die natürlichen Faktoren des geografischen Gebiets zurückzuführen sind, sodass ausführlichere Informationen über den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem abgegrenzten geografischen Gebiet geliefert wurden, indem Aspekte der Geschichte, der Boden- und Klimaverhältnisse sowie der Zusammenhang zwischen den menschlichen Einflüssen und den Eigenschaften von „Queijo de Azeitão“ aufgeführt wurden.

5.5. Kennzeichnung

Änderung

Änderung 1 – zur Aufnahme in Nummer 8 (Besondere Kennzeichnung) der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments: (Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen)

Ursprünglicher Wortlaut

„Das Etikett muss folgende Angaben enthalten:

- Verkaufsbezeichnung: ‚Queijo de Azeitão – Denominação de origem controlada‘.
- Zutaten: Schafsrohmilch, Kardonen und Salz.
- Rahmstufe: Doppelrahmstufe.
- Mindesthaltbarkeitsdatum: Mindestens haltbar bis Ende .../Monat/Jahr.
- Name und Anschrift des Herstellers.“

Neuer Wortlaut

„Das Etikett muss folgende Begriffe enthalten: ‚Queijo de Azeitão – Denominação de Origem Protegida‘ oder ‚Queijo de Azeitão DOP‘.“

Mit dieser Änderung sollen die in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel enthaltenen Informationen gestrichen werden, die nicht spezifisch für das Erzeugnis mit der g. U „Queijo de Azeitão“ sind.

Mit dieser Änderung soll ferner die Verwendung des Begriffs „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder der entsprechenden Abkürzung „g.U.“ gemäß Artikel 12 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nur auf freiwilliger Basis vorgeschrieben werden, um die Kommunikation mit den Verbrauchern zu verbessern und ihren Erwartungen gerecht zu werden. Es ist gängige Praxis, dass Unternehmen in Portugal die Verwendung dieser Begriffe auf Etiketten verlangen, was erheblich dazu beigetragen hat, diese Qualitätsregelungen auf dem nationalen Markt zu vereinheitlichen und ihren Ruf zu stärken.

5.6. Sonstiges

Änderung

Streichung der Anhänge der Produktspezifikation.

Änderung – Änderung der Produktspezifikation

Ursprünglicher Wortlaut

„Anhang 3: Informationsblatt zum Hersteller von ‚Queijo de Azeitão‘;

Anhang4: ‚Muster für die Verwendung des Zertifizierungszeichens für die Ursprungsbezeichnung ‚Queijo de Azeitão‘;

Anhang5: ‚Tabelle zur organoleptischen Bewertung‘;“

Neuer Wortlaut

Gestrichen

Mit dieser Änderung sollen die Informationen gestrichen werden, die gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht in der Produktspezifikation enthalten sein sollten, und soll ferner auf die Behörde Bezug genommen werden, die für die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation zuständig ist.

EINZIGES DOKUMENT

„Queijo de Azeitão“

EU-Nr.: PDO-PT-0217-AM01 – 9.4.2019

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

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

„Queijo de Azeitão“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

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*

Das Erzeugnis mit der g. U. „Queijo de Azeitão“ ist ein gereifter Käse mit folgenden physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften:

Form:

— abgeflachter Zylinder, regelmäßig geformt, seitlich, oben und an den nicht völlig geraden Kanten ausgebaucht.

Rinde:

— Konsistenz: verformbar, recht weich;

— Aussehen: ganz, gut geformt, glatt und fein;

— Farbe: gelb, einheitlich.

Teig:

— Konsistenz: fest, buttrig, mit einer leicht verformbaren und mitunter brüchigen Schnittkante;

— Aussehen: cremig, geschmeidig, mit unregelmäßiger oder ganz ohne Lochung;

— Farbe: weiß oder gelblich, einheitlich;

— Geruch und Geschmack: leicht pikant, eine Mischung aus scharf und salzig mit einem milden, feinen Aroma.

Für „Queijo de Azeitão“ sind folgende Abmessungen zulässig:

Normale Größe:

— Ungefähres Gewicht: 250 g;

— Durchmesser zwischen 6 und 11 cm;

— Höhe zwischen 3 und 5 cm.

Kleine Größe:

Ungefähres Gewicht: 100 g;

Durchmesser zwischen 5 und 7 cm;

Höhe zwischen 2 und 4 cm.

„Queijo de Azeitão“ weist einen variablen Feuchtigkeitsgehalt von 63 % bis 69 % in fettfreien Feststoffen und einen variablen Fettgehalt von mehr als 45 % und weniger als 60 % in der Trockenmasse auf.

Der Reifungskoeffizient beträgt mindestens 35 Gramm Stickstoff je 100 Gramm Käse.

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

Die Schafe fressen nur Gras, Heu und Silage aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Alle an die Tiere verfütterten Futtermittel müssen aus dem geografischen Gebiet stammen. Lediglich in Zeiten der Futterknappheit (aufgrund von außergewöhnlichen Witterungsbedingungen, Ausbrüchen von Infektionskrankheiten, Kontaminierungen durch Giftstoffe oder Bränden) darf auf Futtermittel aus anderen Regionen zurückgegriffen werden, solange deren Anteil nicht höher ist als 50 % der Trockensubstanz pro Jahr. Diese Futtermittel müssen die gleichen sein und die gleiche Zusammensetzung haben wie die Futtermittel aus dem geografischen Gebiet, sodass die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt werden.

„Queijo de Azeitão“ wird aus Rohmilch von im abgegrenzten Gebiet gezüchteten und gehaltenen Schafen, einer Zubereitung aus Kardonen und Salz zur Geschmacksverstärkung hergestellt.

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

Die Milcherzeugung und die Herstellung von „Queijo de Azeitão“ einschließlich Reifung und Affinage erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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*

Das Etikett muss folgende Begriffe enthalten: „Queijo de Azeitão – Denominação de Origem Protegida“ oder „Queijo de Azeitão DOP“.

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

Das geografische Erzeugungsgebiet ist auf die Kreise Palmela, Setúbal und Sesimbra beschränkt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Qualität von „Queijo de Azeitão“ ist ausschließlich auf die natürlichen und menschlichen Faktoren zurückzuführen, die mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet zusammenhängen.

Die geologische Zusammensetzung und das Relief der Gebirge von Arrábida und São Luís bestimmen die Art der Schafhaltung und das Futter der Tiere. Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem „Queijo de Azeitão“ hergestellt wird, besitzt unterschiedliche Boden- und Klimaverhältnisse – von den kalkhaltigen Böden des Gebirges der Serra da Arrábida über sandige Böden mit Pinien, Korkeichen und gemischtem Baumbestand bis hin zu landwirtschaftlichen Flächen mit geringer Baumdichte.

Soares Franco (1945) wies darauf hin, dass Choffat (1908) beschrieben hat, dass fast das gesamte Berggebiet und die umgebenden Täler aus Böden aus dem Mesozoikum mit verschiedenen Kalk-, Schiefer- und Sandsteinablagerungen bestehen. Die Böden aus dem Tertiär oder Känozoikum entstehen folgendermaßen: Die Hänge der Hügel von Sant'Ana bis Palmela bestehen aus kalkhaltigen Böden und Rückständen aus dem Oligozän und Miozän (erstere an den Südhängen, letztere an den Nordhängen); nördlich und östlich davon sind lehmige Kies- und Sandböden aus dem Pliozän typisch und bilden den Großteil der Böden in der Region Azeitão.

Diese Art des Bodens (Kalkstein, somit niedriger pH-Wert, und die für die Lage in Küstennähe typischen Salzbestandteile), die Klimaverhältnisse und die Höhenlage der Region beeinflussen die Zusammensetzung der Weiden in der Region.

Das Weideland in der Region ist reich an verschiedenen mediterranen Arten und etlichen Grünland-Leguminosen der Gattungen *Ornithopus*, *Trifolium*, *Medicago* und *Biserrula* sowie Gräsern der Gattungen *Dactylis*, *Festuca*, *Lolium*, *Phalaris* und weiteren Arten. Da die Schafe auf diesen Weiden grasen, wirkt sich dies auf die Eigenschaften der Milch aus, die durch die Verarbeitung mithilfe der althergebrachten Fähigkeiten und Fachkenntnisse der lokalen Bevölkerung (vor allem aufgrund der Verwendung von Rohmilch) zu einem sehr charakteristischen Käse mit sehr geschätzten organoleptischen Eigenschaften führt, die seit vielen Generationen erhalten geblieben sind. Der Geschmack ist leicht pikant, eine Mischung aus sauer und deftig.

Die jährlichen Schwankungen bei den Klimamerkmale (Niederschlag, Temperatur und Frostwahrscheinlichkeit, die mit der Temperatur zusammenhängt) sind entscheidende Faktoren, die sich auf das Wachstum der Pflanzen auswirken. Die beiden günstigsten Zeiträume für die Pflanzenentwicklung sind das Frühjahr und der Herbst. Denn in diesen beiden Zeiträumen ist im Boden Wasser vorhanden und die Temperaturen liegen definitiv über 10 °C. Diese Temperaturen gelten als ideal sowohl für das Weiden der wegen ihrer Milch gehaltenen Schafe als auch für die erste Phase der Reifung des „Queijo de Azeitão“. Aufgrund der technologischen Entwicklungen in dieser Branche kann das einst saisonale Erzeugnis namens „Queijo de Azeitão“ nun ganzjährig hergestellt werden, was für dieses Erzeugnis und die Region einen weiteren Mehrwert darstellt.

Für die Herstellung von „Queijo de Azeitão“ darf die Milch nach dem Melken nicht länger als 48 Stunden bei einer Temperatur von unter 4 °C gelagert werden. Wenn die Milch nach Ankunft in der Käserei nicht gekühlt werden kann, sollte sie unverzüglich verarbeitet werden. „Queijo de Azeitão“ wird hergestellt, indem reine Schafsrohmilch von in der Region gezüchteten Tieren mit einer Zubereitung aus Kardonen (*Cynara cardunculus* L.) dickgelegt wird und anschließend langsam abtropft. Der Milch wird nach Ermessen der Käserin bzw. des Käfers im Voraus Salz in unterschiedlicher Menge, bis zu einer Höchstmenge von 25 g/l zugesetzt.

Das Gerinnungsmittel ist eine Zubereitung aus Kardonen (*Cynara cardunculus* L.), die einige Stunden zuvor hergestellt wird. Auch hier variieren die zugesetzten Mengen je nach Käserei.

Die Käseherstellung erfolgt in zwei Phasen: der ersten Phase, in der die Milch keiner weiteren thermischen Behandlung unterzogen, sondern nur auf eine Temperatur von 30 °C bis 32 °C erhitzt wird, sodass anschließend die Kardonen hinzugefügt werden können.

Die nächste Phase der Käseherstellung ist die Dicklegung der Milch. Dieses Verfahren beruht was die Kontrolle der Milchttemperatur anbelangt, die stets zwischen 30 °C und 40 °C betragen muss, auf dem Fachwissen der Menschen in der Region. Das Gleiche gilt für die Dicklegung, deren Dauer zwischen 45 und 60 Minuten beträgt und von den lokalen Käserinnen und Käsern festgelegt wird, die prüfen, wann der Teig nicht mehr an den Wänden des Bottichs klebt. Der Bruch wird in eine Form oder alternativ in ein durchlässiges Tuch gefüllt, das ein langsames Abtropfen der Molke ermöglicht (der Teig wird dabei nach wie vor von Hand gerührt). Der Bruch wird auf einem Käsetisch („*mesa francela*“) sorgfältig in eine große Form („*trincho*“) gegeben, wo er langsam von Hand bearbeitet wird, bis die richtige Menge Molke aus dem Teig abgetropft ist. Dieser Teig wird dann in kleine Formen (der für den Käse vorgesehenen Größen) gefüllt und von Hand stark gepresst, bis die richtige Menge Molke abgetropft ist, sodass der künftige Käse ordnungsgemäß fermentieren und reifen kann. Der daraus entstehende Käse hat eine feste, buttrige Textur und einen cremigen, geschmeidigen Teig mit kleiner oder ganz ohne Lochung. Diese Merkmale machen „Queijo de Azeitão“ so einzigartig.

Die Vorkehrungen zur Aufrechterhaltung der Reifungs- und Affinagebedingungen des Käses beruhen ebenfalls auf den Kenntnissen der lokalen Bevölkerung und sind entscheidend dafür, dass der daraus entstehende Käse eine glatte, feine, gut geformte und recht weiche, verformbare, gelbe Rinde hat und der Teig eine für den „Queijo de Azeitão“ typische Textur, Farbe und ein entsprechendes Aussehen besitzt.

Die Mikroflora der Käsereien spielt ebenfalls eine Rolle. Sie wird durch das Mikroklima im Becken der Serra da Arrábida beeinflusst, das durch die Nähe zum Meer milde Temperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit aufweist, wodurch folgende Bedingungen für die Reifung entstehen:

Bedingungen für die Reifung von „Queijo de Azeitão“:

— Phase 1 (acht bis zwölf Tage): Temperatur: 8-14 °C; relative Luftfeuchtigkeit: 65-99 %

— Phase 2 (acht bis zwölf Tage): Temperatur: 10-20 °C; relative Luftfeuchtigkeit: 55-88 %

Die Reife- bzw. Affinagezeit von „Queijo de Azeitão“ variiert, muss aber mindestens 16 Tage betragen.

Die Käseherstellung und die zur Erzeugung von „Queijo de Azeitão“ verwendeten Verfahren wurden bis heute von einer Generation an die nächste weitergegeben. Der Käse nimmt in der Ernährung der lokalen Bevölkerung einen wichtigen Platz ein und ist ein Beleg für den eindeutigen Zusammenhang zwischen den Menschen, dem Erzeugnis und der Region, aus der es stammt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_QAZEITAO_maio_2021.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**

(C/2023/384)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Aydın Memecik Zeytinyağı“

EU-Nr.: PDO-TR-02802 – 24.9.2021

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

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

„Aydın Memecik Zeytinyağı“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Republik Türkei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

„Aydın Memecik Zeytinyağı“ ist ein natürliches natives Olivenöl extra aus in Aydın angebauten Oliven der Sorte Memecik mit einer grünen bis goldgelben Farbe, einem intensiven Fruchtgeruch und einer ausgeprägten Bitterkeit und Schärfe. Die sensorischen Eigenschaften von „Aydın Memecik Zeytinyağı“ aus der im abgegrenzten geografischen Gebiet weitverbreiteten Sorte Memecik sind die intensive Bitterkeit und Schärfe. Was die Fruchtigkeit betrifft, so ist ein Aroma von grünen Mandeln, grünen Äpfeln und frisch gemähtem Gras wahrnehmbar. Auch im Paneltest liegt die Punktzahl für Bitterkeit und Schärfe im oberen Bereich. Der Gehalt an freien Säuren in „Aydın Memecik Zeytinyağı“, berechnet als Ölsäure, beträgt $\leq 0,8$ %. Die Peroxidzahl sollte ≤ 18 meq aktiven Sauerstoffs/kg Öl betragen, und der Gesamtphenolgehalt sollte ≥ 100 mg/kg betragen. „Aydın Memecik Zeytinyağı“ ist reich an Luteolin und Sterin. Der Gehalt an Luteolin, einer wichtigen Phenolverbindung, sollte mindestens bei 45 mg/kg liegen. Der Gesamtgehalt an Sterin sollte $> 1\,000$ mg/kg betragen.

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

„Aydın Memecik Zeytinyağı“ wird ausschließlich aus im abgegrenzten geografischen Gebiet angebauten Oliven, insbesondere der Sorte Memecik, gewonnen. Die Olivensorte Memecik, eine in die Registrierungs- und Zertifizierungsliste des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft aufgenommene Standardsorte, wird in der südlichen Ägäisregion der Türkei (in den Provinzen Aydın, İzmir und Muğla) angebaut. Das hochwertigste Olivenöl aus der Sorte Memecik stammt jedoch aus der Provinz Aydın. Die Olivensorte Memecik macht 75 % der in Aydın angebauten Oliven aus.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Alle Arbeitsschritte im Zusammenhang mit der Erzeugung des Rohstoffs und seiner Verarbeitung müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen. Die innerhalb dieses Gebiets stattfindenden einzelnen Schritte im Zusammenhang mit der Erzeugung und Verarbeitung des Rohstoffs sind folgende:

1. Ernte der Oliven.
2. Reinigen und Waschen der Oliven.
3. Zerkleinern der Oliven.
4. Kneten der Oliven und Malaxation.
5. Extraktion des Öls aus der Olivenpaste.
6. Trennung des Ölmühlenabwassers vom Olivenöl.

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*

Neben den obligatorischen Angaben gemäß den Rechtsvorschriften über die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln sollte auf den Etiketten Folgendes angegeben werden:

- der Name der Bezeichnung „Aydın Memecik Zeytinyağı“;
- der Handelsname und die Anschrift oder der Kurzname und die Anschrift oder der eingetragene Handelsname des Erzeugers;
- das g. U.-Logo der Europäischen Union.

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

„Aydın Memecik Zeytinyağı“ wird innerhalb der Grenzen der Provinz Aydın hergestellt. Aydın ist aufgrund seiner geografischen Lage seit der Antike ein wichtiges Siedlungszentrum. Die Nachbarprovinzen von Aydın sind İzmir und Manisa im Norden, Muğla im Süden und Denizli im Osten. Die westliche Grenze bildet die Ägäisküste. Die Provinz Aydın umfasst 17 Landkreise: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim und Yenipazar.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Olivenbaum wächst in Regionen mit milden und regnerischen Wintern, trockenen Sommern und teilweise kühlen und regnerischen Frühjahren. In Aydın herrscht vorwiegend ein mediterranes Klima. Die Sommer sind heiß und trocken und die Winter regnerisch. Schneefälle sind sehr selten. Das Klima in Aydın bietet mit einer jährlichen Durchschnittstemperatur von 17,6 °C und einer jährlichen Niederschlagsmenge von 580-1 000 mm die günstigsten Bedingungen für den Olivenanbau. Die durchschnittliche Zahl der Regentage beträgt 80,6, während die durchschnittliche Niederschlagsmenge bei 677,5 mm/Jahr liegt.

Einen besonderen Einfluss in Aydın haben die Luftströmungen aus dem Westen. Die vorherrschende Windrichtung ist Ost-Südost, gefolgt von Südwest- und Westwinden. Im Hinblick auf die klimatischen Bedingungen und die topografische Struktur gibt es in Aydın zwei verschiedene Pflanzengemeinschaften, und zwar Maquis und Wald. Oliven, Feigen, Kastanien und Zitrusfrüchte zählen zu den wichtigsten landwirtschaftlichen Erzeugnissen der Provinz. In den ländlichen Gebieten wachsen Kiefern und ähnliche Arten.

Die Provinz Aydın erstreckt sich über eine Fläche von 8 007 km² und liegt im Büyük-Menderes-Becken, das im Norden und Süden von Bergen umgeben ist. Im mittleren und westlichen Teil der Provinz gibt es fruchtbare Ebenen. Da sich das Büyük-Menderes-Tal zum Meer hin öffnet, können die Winde vom Meer, die warme Luftmassen und Niederschläge heranzuführen, leicht das Landesinnere erreichen. Diese Winde verleihen „Aydın Memecik Zeytinyağı“ seine einzigartigen organoleptischen Eigenschaften wie Bitterkeit und Schärfe und schützen die Oliven während der Reifezeit vor der Olivenfliege. Dank der geringen Schäden durch die Olivenfliege sind der Gehalt an freien Säuren und die Peroxidzahl im Olivenöl niedrig. Für den Olivenanbau auf den vom Menderes-Fluss bewässerten Flächen ist keine Bewässerung erforderlich. Das unter diesen Bedingungen hergestellte „Aydın Memecik Zeytinyağı“ entwickelt sehr fruchtige aromatische Eigenschaften.

Menschliche Einflüsse

Der Olivenanbau wird in Aydın wegen seines wirtschaftlichen Werts seit der Zeit der Phönizier, Griechen, Römer, Byzantiner, Aydınogulları und Osmanen betrieben. Der Olivenanbau und der Handel mit Olivenöl finden in Aydın also schon seit über 2000 Jahren statt. Der Olivenanbau wurde insbesondere von den Osmanen gefördert, und es wurden Gesetze und Verordnungen zur Kommerzialisierung wilder Sorten erlassen. Vor allem durch den Bau der Eisenbahnlinie Aydın-İzmir erlebte der Olivenanbau einen Aufschwung und es wurden Genossenschaften gegründet. Im Zuge der „Verstaatlichungspolitik“ und mit Unterstützung des Komitees für Einheit und Fortschritt wurde 1914 die Nationale Aydın-Bank gegründet und es wurden weitere Fördermaßnahmen durchgeführt.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Aydın Memecik Zeytinyağı“ wird aus der traditionell in der Provinz Aydın angebauten Olivensorte Memecik hergestellt. Die intensive Bitterkeit und Schärfe, die sensorischen Eigenschaften von „Aydın Memecik Zeytinyağı“, sind ein sehr wichtiges Erkennungsmerkmal. Bei sensorischen Tests, die von professionellen Prüfern eines Panels durchgeführt werden, erzielt „Aydın Memecik Zeytinyağı“ eine hohe Punktzahl, insbesondere in Bezug auf Bitterkeit und Schärfe, die positive Eigenschaften des Erzeugnisses sind.

Die Verwendung der Olivensorte Memecik hat zudem einen starken Einfluss auf den Phenolgehalt des Olivenöls. Der Gesamtphenolgehalt von „Aydın Memecik Zeytinyağı“ sollte mindestens 100 mg/kg betragen. Native Olivenöle extra aus Oliven der Sorte Memecik aus Aydın sind reich an Luteolin. Luteolin gehört zu den wichtigsten phenolischen Substanzen im Olivenöl. In Studien zur biochemischen Charakterisierung von Olivenölen aus der Sorte Memecik wurde festgestellt, dass der Gesamtphenolgehalt von nativen Olivenölen extra, die aus dieser Olivensorte in der Provinz Aydın hergestellt wurden, deutlich höher war als der von nativen Olivenölen extra aus der Provinz İzmir. Es zeigte sich, dass der Steringehalt der aus Memecik-Oliven in der Provinz Aydın hergestellten Olivenöle höher war als bei den in İzmir und Muğla unter denselben Bedingungen hergestellten Ölen. Der hohe Phenolgehalt der Memecik-Oliven ist darauf zurückzuführen, dass sie sehr gut an die heißen Sommer des Klimas in Aydın angepasst sind. Die Sorte wird dort auch von jeher wegen ihrer Dürre-resistenz angebaut.

Ursächlicher Zusammenhang

Einen besonderen Einfluss in Aydın haben die Luftströmungen aus dem Westen. Die vorherrschende Windrichtung ist Ost-Südost, gefolgt von Südwest- und Westwinden. Die Provinz Aydın liegt im Büyük-Menderes-Becken. Da sich das Büyük-Menderes-Tal zum Meer hin öffnet, können die Winde vom Meer, die warme Luftmassen und Niederschläge heranführen, leicht das Landesinnere erreichen. Diese Winde verleihen „Aydın Memecik Zeytinyağı“ seine einzigartigen organoleptischen Eigenschaften wie Bitterkeit und Schärfe und schützen die Oliven während der Reifezeit vor der Olivenfliege. Aufgrund der geringen Schäden durch die Olivenfliege bleiben der Gehalt an freien Säuren und die Peroxidzahl des Olivenöls niedrig. Für den Olivenanbau ist in der Provinz Aydın auf den vom Menderes-Fluss bewässerten Flächen keine Bewässerung erforderlich. Das unter diesen Bedingungen hergestellte „Aydın Memecik Zeytinyağı“ entwickelt sehr fruchtige aromatische Eigenschaften.

Wie sensorische Tests gezeigt haben, zeichnen sich die aus der Olivensorte Memecik gewonnenen Öle vor allem durch ihre intensive Bitterkeit und Schärfe aus. Es sind vor allem die Phenolverbindungen, die den Ölen ihre charakteristische Bitterkeit verleihen. Der Phenolgehalt der Öle ändert sich jedoch je nach Reifezeit und damit auch je nach Erntezeitpunkt.

Die Erzeuger der Provinz können dank ihrer Erfahrung die geeignete Reifezeit bestimmen, denn die sensorischen Eigenschaften der Oliven vor der Verarbeitung und ihre sensorischen Eigenschaften nach der Verarbeitung zu Öl lassen auf den sensorischen Charakter des Olivenöls schließen.

Da die Erzeuger wissen, dass der bittere Geschmack des Olivenöls direkt mit seinen Phenolverbindungen zusammenhängt und dass diese Bitterkeit wiederum vom Reifegrad der für die Herstellung des Öls verwendeten Oliven abhängt, passen sie die Erntezeiten entsprechend an. Somit ergeben sich die sensorischen Eigenschaften von „Aydın Memecik Zeytinyağı“ sowohl aus den menschlichen Einflüssen (z. B. die rechtzeitige/angemessene Anwendung von Anbauverfahren durch die Erzeuger und die Festlegung des richtigen Erntezeitpunkts) als auch aus den natürlichen Bedingungen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

—

—