



C/2025/3646

17.7.2025

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. Juli 2025

(C/2025/3646)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1602	CAD	Kanadischer Dollar	1,5924
JPY	Japanischer Yen	172,56	HKD	Hongkong-Dollar	9,1075
DKK	Dänische Krone	7,4633	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,9527
GBP	Pfund Sterling	0,86590	SGD	Singapur-Dollar	1,4910
SEK	Schwedische Krone	11,3195	KRW	Südkoreanischer Won	1 614,05
CHF	Schweizer Franken	0,9326	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,7818
ISK	Isländische Krone	142,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,3309
NOK	Norwegische Krone	11,9460	IDR	Indonesische Rupiah	18 906,74
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9250
CZK	Tschechische Krone	24,647	PHP	Philippinischer Peso	66,243
HUF	Ungarischer Forint	399,90	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,2593	THB	Thailändischer Baht	37,753
RON	Rumänischer Leu	5,0730	BRL	Brasilianischer Real	6,4549
TRY	Türkische Lira	46,7071	MXN	Mexikanischer Peso	21,8247
AUD	Australischer Dollar	1,7794	INR	Indische Rupie	99,7735

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



C/2025/3669

17.7.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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/2025/3669)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Bursa Kestane Şekeri“

EU-Nr. PGI-TR-02808 — 22.10.2021

g.U. () g.g.A. (x)

1. Name(n)

„Bursa Kestane Şekeri“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

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

Das Konfekt mit der g.g.A. „Bursa Kestane Şekeri“ wird aus geschälten und in Sirup gegarten Esskastanien erzeugt. Farblich ist „Bursa Kestane Şekeri“ bernsteinfarben und gelblich. Es sollte nicht zu dunkel oder karamellisiert sein. „Bursa Kestane Şekeri“ darf je nach Gewicht der Frucht in vier Größen in Verkehr gebracht werden: klein (8-10 g), mittelgroß (10-14 g), groß (14-20 g) und sehr groß (ab 22 g). Das Erzeugnis kann mit oder ohne Sirup verpackt werden. Es werden Esskastanien verwendet, deren Gewichtsanteil der äußeren Schale bei höchstens 25 % liegt. Bei dem Erzeugnis „Bursa Kestane Şekeri“, das ohne Sirup verpackt wird, muss der Anteil des Fruchtfleisches mindestens 63-71 % betragen und bei dem Erzeugnis „Bursa Kestane Şekeri“, das mit Sirup verpackt wird, muss der Anteil des Fruchtfleisches mindestens 60 % betragen. Der pH-Wert von „Bursa Kestane Şekeri“ liegt zwischen 5 und 5,8.

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABL. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Esskastanien, die zur Zubereitung des Konfekts mit der g.g.A. „Bursa Kestane Şekeri“ verwendet werden, sollten cremefarben sein. Der Geschmack dieser Esskastanien sollte nicht sauer, säuerlich oder adstringierend sein. Ebenso sollte das Konfekt „Bursa Kestane Şekeri“ nicht sauer, bitter, metallisch oder übermäßig verbrannt schmecken oder adstringierend sein. „Bursa Kestane Şekeri“ weist einen süßen Geschmack von Weichkaramell, Honig, Buttercreme, geröstetem Kaffee und gezuckerter Vanille mit waldigen Noten auf.

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

Zutaten von „Bursa Kestane Şekeri“:

Esskastanien: Sie müssen leicht schälbar sein und eine dünne Schale haben. Der Gewichtsanteil der äußeren Schale darf im Verhältnis zur Frucht höchstens 25 % betragen. Die Farbe der Schale sollte nicht zu dunkel sein. Verdorbene, wurmstichige, durch Frost geschädigte oder dunkle Esskastanien und solche, die nicht in Größenkategorien eingeordnet werden können, dürfen nicht verwendet werden. Esskastanien mit einem Gewicht von 4-7 g gelten als klein, solche mit einem Gewicht von 7-10 g als mittelgroß, solche mit einem Gewicht von 10-15 g als groß und Esskastanien ab 15 g gelten als sehr groß. Zur Erzeugung des Konfekts mit der g.g.A. „Bursa Kestane Şekeri“ eignen sich mittelgroße und große Esskastanien. Esskastanien, die im Erzeugungsprozess zerbrechen, werden ebenfalls nach Größen sortiert und separat als Esskastanienbruch verpackt.

Zucker: Es wird weißer Kristallzucker (Saccharose) verwendet.

Wasser: Es wird Prozesswasser (gereinigtes, enthärtetes und mit ultraviolettem Licht behandeltes Wasser) verwendet.

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

Alle Erzeugungsschritte (Schälen, Aushülsen, Sortieren nach Größenklassen, Sieden, Zubereitung des Sirups und Garen der Esskastanien in Sirup) müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

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

—

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

Klebeetiketten mit den Angaben „geschützte geografische Angabe“ und „Bursa Kestane Şekeri“ auf der sichtbaren Seite der Verpackung.

Auf dem Etikett bzw. auf der Verpackung muss die Größe der kandierten Kastanien folgendermaßen angegeben sein: klein (8-10 g), mittelgroß (10-14 g), groß (14-20 g) und sehr groß (ab 22 g).

Dem Etikett muss zu entnehmen sein, welche Art von „Bursa Kestane Şekeri“ in der Verpackung enthalten ist (mit oder ohne Sirup).

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

Das geografische Gebiet für die Erzeugung/Verarbeitung von „Bursa Kestane Şekeri“ ist auf die Provinz Bursa begrenzt, die im Süden der Region Marmara in der Türkei liegt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem Konfekt „Bursa Kestane Şekeri“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses und den für die Erzeugung von „Bursa Kestane Şekeri“ erforderlichen Fertigkeiten.

„Bursa Kestane Şekeri“ ist ein Konfekt, das aus geschälten und in Sirup gegarten Esskastanien erzeugt wird. Farblich ist „Bursa Kestane Şekeri“ bernsteinfarben und gelblich. Es sollte nicht zu dunkel oder karamellisiert sein. Das Garen der Esskastanien in Sirup erfordert daher ausgeprägtes Können. Dieses Können wird erlangt, wenn unter der Anleitung eines Meisters ein gewisses Maß an Erfahrung gewonnen wird. Besagte Fertigkeiten sind über Generationen von Meister zu Lehrling weitergegeben worden.

Über „Bursa Kestane Şekeri“ liegen Dokumente vor, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreichen. Aus islamischen Aufzeichnungen geht hervor, dass „Bursa Kestane Şekeri“ (damals nur aus kandierten Esskastanien erzeugt) im osmanischen Palast hergestellt wurden („Aufzeichnungen über die Süßwaren und Konditoren des osmanischen Palasts“ von Zeynel Özlü, 2011, Ausgabe 58, 171-190, 8.6.2011).

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begann man damit, „Bursa Kestane Şekeri“ auf dem berühmten Şekerciler-Basar herzustellen. Aus schriftlichen Quellen geht hervor, dass die Konditorei Ulus Patisserie 1928 „Bursa Kestane Şekeri“ an Mustafa Kemal Atatürk, den Gründer der Republik Türkei, schickte und dass die damaligen Delegationen von Ankara nach Bursa auf ihrer Rückreise „Bursa Kestane Şekeri“ mitnahmen.

Im „Dictionary of Ottoman Cuisine“ (Ausgabe von 2010) von Priscilla Mary Işın wird auf Seite 208 der Begriff „Bursa Kestane Şekeri“ erwähnt: „Für ‚Bursa Kestane Şekeri‘ werden die Esskastanien, deren äußere und innere Schale entfernt wird, immer wieder in Sirup gegart, damit sie den Zucker aufnehmen. Esskastanien aus Bursa eignen sich am besten zur Herstellung von ‚Bursa Kestane Şekeri‘.“

Da sich in Bursa ein Süßwarenhandwerk entwickelt hat, wird das Konfekt „Bursa Kestane Şekeri“ dort seit langer Zeit mit großem Geschick hergestellt.

Bursa ist seit vielen Jahren das Zentrum der Herstellung von „Bursa Kestane Şekeri“, und die Geschichte des Erzeugnisses reicht bis in die Antike zurück. Das Konfekt spielt in der Gastronomie sowie in den Traditionen und Ritualen im Alltag in Bursa eine wichtige Rolle. „Bursa Kestane Şekeri“ wird Gästen bei besonderen Anlässen und Besuchen angeboten, da es sich um ein leichtes, köstliches und sehr hochwertiges Fruchtdessert handelt. Andernorts wird die Stadt Bursa zuallererst mit „Bursa Kestane Şekeri“ in Verbindung gebracht, das geschmacklich Erinnerungen an Bursa weckt. In sämtlichen Büchern, Artikeln, Forschungsarbeiten und Dokumentationen, die es über die Küche von Bursa gibt, wird „Bursa Kestane Şekeri“ als typisches Erzeugnis von Bursa herausgestellt. Bildmaterial und schriftliche Dokumente über „Bursa Kestane Şekeri“, die im Rahmen einer Forschungsarbeit zur volkstümlichen Kultur vom Ministerium für Kultur und Tourismus und der Provinzdirektion für Kultur und Tourismus zusammengetragen wurden, sind unter dem Stichwort Bursa im Informations- und Dokumentationszentrum für volkstümliche Kultur (Archiv für volkstümliche Kultur) erfasst, das unter dem Dach des Ministeriums für Kultur und Tourismus, Generaldirektion Forschung und Bildung, eingerichtet wurde. Aus diesem Grund besteht im Hinblick auf das Ansehen des Erzeugnisses zwischen „Bursa Kestane Şekeri“ und dem geografischen Gebiet ein Zusammenhang. Alle Erzeugungsschritte von „Bursa Kestane Şekeri“, die im Hinblick auf das Ansehen einen Zusammenhang mit der Provinz Bursa aufweisen, werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchgeführt.

„Bursa Kestane Şekeri“ wurden anfänglich aus in Bursa angebauten Esskastanien erzeugt. Die in Bursa angebauten Esskastanien fanden in sämtlichen historischen Epochen in Werken von Reisenden und Historikern Erwähnung. Die Esskastanien werden seit jeher häufig in Straßenküchen, in Wintergerichten, täglichen Mahlzeiten sowie in Gerichten und Desserts zu besonderen Anlässen in der kulinarischen Kultur von Bursa verwendet.

Zudem wird die Esskastanie von Bursa in verschiedenen Quellen erwähnt. Größe und Geschmack der im Bursa Uludağ-Gebirge angebauten Esskastanien sind in Reisetagebüchern von Reisenden wie Ibn-i Batuta (14. Jahrhundert) und Evliya Çelebi (17. Jahrhundert) beschrieben. In einem Buch mit dem Titel „Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü“ von Marianna Yerasimos (Ausgabe 2011, Seite 196) heißt es: „laut Evliya Çelebi waren die 40 Birnensorten, die saftigen Trauben, die Aprikosen, Kirschen und großen Esskastanien mit einem Gewicht von 40 Dirham (125 g) weltweit einzigartig, und aus diesen Esskastanien wurde auch ein interessanter Kebab hergestellt.“

Größe und Geschmack der in Bursa angebauten Esskastanien sind in einem Buch mit dem Titel „Osmanlı’dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası“ von Ahmet Gedik und Zedal Kondakçı (Seite 5) erwähnt. Es erfolgt auch der Hinweis, dass die Esskastanien aus Bursa in den Texten des türkischen Schattenspiels Karagöz-Hacivat vorkommen (Ausgabe 2019, Seite 10).

In der Vergangenheit wurden alle für die Erzeugung von „Bursa Kestane Şekeri“ verwendeten Esskastanien aus dem geografischen Gebiet bezogen. Aufgrund der steigenden Nachfrage werden inzwischen jedoch auch außerhalb von Bursa angebaute Esskastanien verwendet, die die im Antrag angegebenen Merkmale aufweisen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamts Nr. 652, 1.2.2021, S. 36.



C/2025/4006

17.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ⁽¹⁾

(C/2025/4006)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Oie d'Anjou“

EU-Nr.: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Oie d'Anjou“

2. Art der geografischen Angabe

- geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

- landwirtschaftliche Erzeugnisse
- Wein
- Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Frankreich

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. Einstufung als Standardänderung

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Oie d'Anjou“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

- a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,
- b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,
- c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

1. Übersicht

Die in der ursprünglichen Produktspezifikation enthaltene Übersicht wird gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. Antragsteller

Der Text, der eine Beschreibung der antragstellenden Vereinigung enthält, wird gestrichen, und nur der Name und die Kontaktdaten werden beibehalten. Die Telefonnummer wird hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. Art des Erzeugnisses

Die Rubrik „Art des Erzeugnisses“, das zuvor durch seine Klasse definiert wurde, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. Beschreibung des Erzeugnisses

Folgende Aufmachungen werden hinzugefügt: vollständige Gans (gerupftes, nicht ausgenommenes Geflügel, mit Kopf, mit Füßen oder ohne Füße) und Teilstücke.

Das Tiefgefrieren ist bei der Aufmachung als küchenfertiger Schlachtkörper und bei Teilstücken zulässig.

Das Mindestgewicht der Schlachtkörper wurde geringfügig erhöht:

Schlachtkörperaufmachung	Ursprüngliches Mindestgewicht	Geändertes Mindestgewicht
Küchenfertig (PAC)	2,5 kg	2,7 kg
Entdarmt	2,8 kg	3,1 kg

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Schritte „Brüten“ und „Schlachtung“ werden aus den Schritten, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchgeführt werden müssen, gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Es wird eine Tabelle mit Angaben zur Rückverfolgbarkeit für jeden Erzeugungsschritt hinzugefügt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. Erzeugungsverfahren

— Nummer 5.1 Verwendete Rasse

Eine Beschreibung des Phänotyps der Rasse „Rheinische Gans“ wird hinzugefügt: überwiegend weißes Gefieder, blaue Augen, orangefarbene Augenlider und Schnabel.

Männliche Gänse sind zulässig.

— Nummer 5.2 Haltungsform

Der Zeitraum für die Aufzucht der Gänse wird festgelegt: Sie werden zwischen März und Juni in den Aufzuchtbetrieben eingestallt und im letzten Quartal geschlachtet.

Es wird darauf hingewiesen, dass der für die Zucht Verantwortliche bei der Einstallung der Gänseküken im Aufzuchtbetrieb anwesend ist.

— Nummer 5.3.1 Stallungen

Es wird klargestellt, dass in einem Aufzuchtbetrieb zwei Scharen mit jeweils maximal 2 500 Gänsen gehalten werden dürfen.

Die Stalldichte wird auf 10 Gänse/m² bis zum Alter von 5 Wochen und anschließend auf 5 Gänse/m² ab dem Alter von 6 Wochen festgelegt. Die Stalldichte von 7 Gänsen/m² in der 4. und 5. Woche wurde gestrichen.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Ställe beheizt (bei der Einstallung der Gänseküken), beleuchtet (während 5 Wochen) und gut belüftet sind.

Die an den Stall angrenzende, mit Stroh ausgelegte Fläche wird unter Netzen eingerichtet. Die Dichte wird dort von 3 auf 2 Gänse/m² verringert.

— Nummer 5.3.2 Weideflächen

Die Gesamtfläche der Futterfläche wird von 25 m²/Gans auf mindestens 15 m²/Gans verringert, wobei eine Fruchtfolge von mindestens drei verschiedenen Kulturen (als Ersatz für Mais) vorgeschrieben ist.

Die Wechselweidehaltung wird genauer geregelt, indem hinzugefügt wird, dass das Weidegehege eine Mindestfläche von 2 m²/Gans aufweisen muss und dass es erforderlich ist, dass die Gänse während der gesamten Weidezeit Futter vom Halm fressen können.

— Nummer 5.4 Futter

Ergänzend zu der Futterfläche werden die Übergangphasen zwischen den Futtermitteln wie folgt festgelegt:

- Startfutter: 50 % Getreide und Getreideerzeugnisse (im Alter von 0-10 Tagen)
- Aufzuchtfutter: 70 % Getreide und Getreideerzeugnisse (ab dem 10. Tag bis zu einem Gewicht von 4,2 kg)
- Getreidekörner (ab 4,2 kg bis mindestens zum 1. November)
- Endmastfutter: 70 % Getreide und Getreideerzeugnisse (frühestens ab dem 1. Oktober und bis zur Schlachtung)

Der Anteil an Getreide und Getreideerzeugnissen in der Futterzusammensetzung wird auf 70 % verringert.

Es wird eine Liste der für das Futter zugelassenen Rohstoffe hinzugefügt.

Für die Verabreichung von Getreidekörnern wurde Folgendes festgelegt: mindestens 90 % stammen aus dem Betrieb, mindestens 20 kg/Gans.

Die Verabreichung von Grit ist zulässig.

— Nummer 5.5 Überwachung des Gänsewachstums

Die wichtigsten während der Gänseaufzucht durchzuführenden Kontrollwiegungen und der jeweilige Umfang der Stichproben sind in einer Tabelle beschrieben.

— Nummer 5.6 Merkmale lebender Tiere vor der Ausstallung

Um die Mast der Gänse zu kontrollieren und so die Qualität des Erzeugnisses sicherzustellen, wird hinzugefügt, dass alle lebenden Tiere vor ihrer Ausstallung einer Untersuchung unterzogen werden: visuelle Beurteilung und Abtasten der Fettpolster zwischen den Füßen und des Fettkerns unter dem Flügel.

— Nummer 5.7 Bedingungen für die Ausstallung, den Transport und die Wartezeit vor der Schlachtung

Es wird eine Nüchternungszeit von 8 Stunden vor der Ausstallung festgelegt.

Die Höchstdauer zwischen der Ausstallung und der Schlachtung wird von 10 auf 12 Stunden verlängert.

— Nummer 5.10 Zerlegung

Es wird ein Zeitraum von höchstens 4 Tagen zwischen der Schlachtung und der Zerlegung festgelegt.

— Nummer 5.11 Tiefgefrieren

Es wird ein Zeitraum von höchstens 3 Tagen zwischen der Schlachtung und dem Tiefgefrieren festgelegt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Kontrollstelle*

Die Identität und die Kontaktdaten der Kontrollstelle werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Kennzeichnung*

Die Rubrik „Kennzeichnung“ wird gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert: Der bisherige Absatz wird gestrichen und durch einen Satz ersetzt, in dem die vorgeschriebenen Angaben aufgeführt werden.

Die Verpflichtung zur Angabe der individuellen Nummer und der Identität des Schlachtbetriebs, in dem das Geflügel geschlachtet wurde, wird gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Nationale Anforderungen*

Die Rubrik „Nationale Anforderungen“ wird gemäß der Entwicklung der nationalen Rechtsvorschriften und Regelungen geändert. Es wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Oie d'Anjou“

EU-Nr.: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

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

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

„Oie d'Anjou“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 02 — FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

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

Bei dem Erzeugnis mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ handelt es sich um einen – männlichen oder weiblichen – Vogel aus der Ordnung der Gänsevögel (Anseriformes), der zu der Art der Rheinischen Gans gehört.

Die Gänse werden im Freien auf Weideflächen mit Grasbewuchs und Futterpflanzen gehalten. Durch diese Haltungform können die Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ ihre natürliche Fähigkeit zur Verdauung der Zellulose von Pflanzen zum Ausdruck bringen, indem sie Futter vom Halm fressen und so die Zufuhr von externem Eiweiß begrenzt wird.

„Oie d'Anjou“ wird in folgenden Formen vermarktet:

- frisch oder, je nach Aufmachung, tiefgefroren,
- als Schlachtkörper der Handelsklasse A,
- im Ganzen „küchenfertig“ (prêt à cuire, PAC: gerupftes, ausgenommenes Geflügel, ohne Kopf, mit oder ohne Ständer), entdarnt (gerupftes, ausgenommenes Geflügel mit Kopf, mit Füßen und Schlachtnebenerzeugnissen oder ohne Füße und Schlachtnebenerzeugnisse) oder vollständig (gerupftes, nicht ausgenommenes Geflügel, mit Kopf, mit Füßen oder ohne Füße),
- als frische oder tiefgefrorene Teilstücke der Handelsklasse A, die von Schlachtkörpern stammen, die ein Mindestgewicht von mindestens 90 % des Gewichts aufweisen, das für ganze Gänse, mit oder ohne Knochen, mit oder ohne Haut festgelegt wurde.

Die Enderzeugnisse weisen folgende Merkmale auf:

Schlachtkörperaufmachung Küchenfertig (PAC)	Mindestgewicht 2,7 kg	Tiefgefrieren möglich Ja
Entdarmt	3,1 kg	Nein
Vollständige Gans	3,4 kg	Nein

Gänse mit der g.g.A. „Oie d’Anjou“ weisen fleischige, runde Schlachtkörper mit einer (breiten) Brust und Filets mindestens in Höhe des Brustknochens auf.

Die Haut ist geschmeidig. Sie besitzen ein Fettpolster, das bis zwischen die Füße reicht, mit Fettansammlungen unter der Haut auf Höhe der Filets und des Bauchs. Unter den Flügeln befindet sich ein fester Fettkern.

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

Das Futter, das die Gänse, sobald sie mit 28 Tagen auf die Weideflächen gebracht werden, bis zu ihrer Endmast auf einer mit Stroh ausgelegten Fläche vom Halm fressen, ergänzt das verabreichte Futter.

Während der gesamten Aufzuchtzeit gibt es vier verschiedene Fütterungsphasen, in denen den Gänsen Futter ad libitum zur Verfügung steht:

An die Schar verabreichtes Futter

Starterfutter (50 % Getreide und Getreideerzeugnisse)

Gänseküken von 0-10 Tagen

Aufzuchtfutter (70 % Getreide und Getreideerzeugnisse)

Ab dem Alter von 10 Tagen, bis die Gänse ein Durchschnittsgewicht von 4,2 kg erreicht haben

Getreidekörner

Ab dem Zeitpunkt, zu dem die Gänse ein Durchschnittsgewicht von 4,2 kg erreichen, bis mindestens zum 1. November

Endmastfutter (70 % Getreide und Getreideerzeugnisse)

Frühestens ab dem 1. Oktober und bis zur Schlachtung wird das Endmastfutter in das Körnergetreidefutter einbezogen.

Die Verabreichung von Getreidekörnern beträgt mindestens 20 kg je Gans. Das Körnergetreide stammt zu mindestens 90 % aus dem Betrieb.

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

Aufzucht der Gänse

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

—

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

—

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

Departement Maine-et-Loire (49): gesamtes Departement

Departement Indre-et-Loire (37):

Kanton Langeais: Avrillé-les-Ponceaux, Benais, Bourgueil, Braye-sur-Maulne, Brèches, Channay-sur-Lathan, Château-la-Vallière, Continvoir, Couesmes, Courcelles-de-Touraine, Gizeux, Hommes, Lublé, Marcilly-sur-Maulne, Restigné, Rillé, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Savigné-sur-Lathan, Souvigné, Villiers-au-Bouin,

Departement Loire-Atlantique (44):

Kanton Ancenis: die Gesamtheit

Kanton Châteaubriant: Châteaubriant, Erbray, Grand-Auverné, Issé, Juigné-des-Moutiers, La Chapelle-Blain, La Meilleraye-de-Bretagne, Louisfert, Moisdon-la-Rivière, Petit-Auverné, Saint-Julien-de-Vouvantes, Soudan.

Kanton Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé, Trans-sur-Erdre.

Departement Mayenne (53):

Kanton Château-Gontier-sur-Mayenne 1: Bierné-les-Villages, Châtelain, Chemazé, Coudray, Daon, Fromentières, Gennes-Longuefuye, Houssay, La Roche-Neuville, Ménéil, Saint-Denis-d'Anjou.

Kanton Château-Gontier-sur-Mayenne 2: die Gesamtheit

Kanton Château-Gontier: die Gesamtheit

Kanton Cossé-le-Vivien: Athée, Ballots, Brains-sur-les-Marches, Congrier, Fontaine-Couverte, La Roë, La Rouaudière, La Selle-Craonnaise, Livré-la-Touche, Renazé, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Erblon, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes.

Kanton Meslay-du-Maine: Beaumont-Pied-de-Bœuf, Bouère, Bouessay, Grez-en-Bouère, Le Buret, Préaux, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Loup-du-Dorat, Val-du-Maine, Villiers-Charlemagne.

Departement Sarthe (72):

Kanton Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin, Saint-Ouen-en-Belin.

Kanton Château-du-Loir: Beaumont-Pied-de-Bœuf, Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, Dissay-sous-Courcillon, Flée, La Chartre-sur-le-Loir, Lavernat, Lhomme, Luceau, Montval-sur-Loir, Nogent-sur-Loir, Saint-Pierre-de-Chevillé, Thoiré-sur-Dinan.

Kanton La Flèche: die Gesamtheit

Kanton Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Kanton Le Lude: die Gesamtheit

Kanton Sablé-sur-Sarthe: die Gesamtheit

Kanton La Suze sur Sarthe: Mézeray, Parigné-le-Pôlin, Saint-Jean-du-Bois.

Departement Deux-Sèvres (79):

Kanton Bressuire: die Gesamtheit

Kanton Mauléon: die Gesamtheit

Kanton Thouars: die Gesamtheit

Kanton Val-de-Thouet: Airvault (ancien territoire de la commune d'Airvault),Availles-Thouarsais, Boussais, Brion-près-Thouet, Glénay, Irais, Loretz-d'Argenton, Luzay, Marnes, Pas-de-Jeu, Pierrefitte, Plaine-et-Vallées, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Gemme, Saint-Généroux, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint-Varent, Tourtenay, Val en Vignes.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang der g.g.A. „Oie d'Anjou“ mit dem geografischen Gebiet beruht auf ihrem Ansehen und ihrer Qualität. Die Erzeugung von Gänsen mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ und das heute im Handel erhältliche Bratgeflügel sind das Ergebnis einer kontinuierlichen Weiterentwicklung dieser Erzeugung. Sie stützt sich auf ein mildes und ozeanisches Klima, eine lokale Wirtschaft, die sich im Laufe der Zeit angepasst hat, und das traditionelle Know-how der Gänsehalter, die es verstanden haben, diese klimatischen Bedingungen zu nutzen und die Erzeugung unter Wahrung der Tradition der Gänsehaltung weiterzuentwickeln.

Das geografische Gebiet befindet sich im Mündungsbereich der Loire. Durch den Einfluss der Loire und der damit verbundenen Meereszuflüsse verschiebt sich die klimatische Übergangszone zwischen dem ozeanischen Klima und dem mehr oder weniger gemäßigten ozeanischen Klima an die Ostgrenzen des Gebiets Anjou.

Die hohen Niederschlagsmengen und die milden Temperaturen ermöglichen nicht nur ein rasches Wachstum des Grases im Frühjahr, sondern sie schaffen auch günstige Bedingungen für eine sehr diversifizierte pflanzliche Erzeugung.

Das dichte Gewässernetz, das das gesamte geografische Gebiet „bewässert“, trägt zu seiner klimatischen Einheit bei. Über die Loire, die das geografische Gebiet in zwei Teile teilt, dringt milde und feuchte Meeresluft ins Landesinnere ein, die dann von den Zuflüssen links und rechts der Loire weitergeleitet wird.

Auf der Grundlage der natürlichen Gegebenheiten haben die Menschen in dem geografischen Gebiet eine diversifizierte pflanzliche Erzeugung entwickelt, insbesondere von Futtermitteln und Getreide, die einen Aufbau der Viehzucht, einschließlich der Gänsehaltung, ermöglichte.

Im Laufe der Jahre erwarben die Gänsehalter ein Know-how im Bereich der Aufzucht und Haltung, das sich durch Folgendes auszeichnet: Steuerung der Robustheit der Küken zu Beginn, Bedingungen für ihr anschließendes Wachstum mit einer langen Weidezeit auf Wechselweiden, Futtermanagement ohne Nahrungskonkurrenz, Futterverfügbarkeit und -vielfalt, Endmast.

Die Bedeutung, die der Bratgans im Anjou zukommt, ist historisch darauf zurückzuführen, dass in diesem Gebiet seit dem 15. Jahrhundert Gänse gehalten wurden und somit die alten Haltungsformen dazu beitrugen, dass die Gänsehalter heute ein umfangreiches Know-how besitzen.

Gänse waren überall im Anjou anzutreffen: Sie waren derart verbreitet, dass die Gans bzw. die Gänseerzeugnisse auch die Namen vieler Dörfer und Orte prägten, wie es aus dem historischen, geografischen und biografischen Wörterbuch *Maine et Loire* von Célestin Port hervorgeht, das erstmals 1878 veröffentlicht und von André Sarrazin und Pascal Tellier aktualisiert wurde.

Die Gans ist somit Teil des historischen landwirtschaftlichen Erbes des Anjou, wie es die berühmte Gänsemesse von Brissac Quincé, die seit 1450 abgehalten wird und noch heute stattfindet, und auch die Berichte über die Präsenz von Gänsen auf zahlreichen Märkten im Anjou belegen. Zu dieser Zeit umfassten die von den Bauern an die Grundherren zu leistenden jährlichen Abgaben auch Gänse, die im täglichen Leben der Bewohner des Anjou bereits einen hohen Stellenwert einnahmen, vor allem wegen ihrer Federn und Daunen.

Männer und vor allem Frauen (da die Männer vor allem in der Rinderproduktion eingebunden waren) betrieben ab der Mitte des 19. Jahrhunderts und bis 1980 in großem Rahmen die Gänsehaltung, um insbesondere den damals florierenden Markt für die Gerbung von Gänsehäuten zu beliefern. Dieser Markt war allmählich rückläufig und wurde zwischen 1980 und 1990 ganz aufgegeben.

Die Gänsehaltung wurde im Anjou weitergeführt, wobei nunmehr ausschließlich der Markt für Bratgänse beliefert wurde.

Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ zeichnen sich durch ihre bäuerliche Freilandhaltung aus. Die lange Aufzucht von mindestens 175 Tagen findet hauptsächlich auf den Weideflächen statt, zu denen die Gänse spätestens ab dem 28. Tag Zugang haben. Es handelt sich dabei um eine Auslaufläche für die Gänse, aber durch das dort angebaute Futter auch um eine Nahrungsfläche: diese Weidehaltung ist für die Erzeugung von „Oie d'Anjou“ charakteristisch.

Das Futter der Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ besteht zu 70 % aus Getreide und Getreideerzeugnissen. Ergänzend wird Getreide in Form von Körnern verabreicht, um die Mast und die Konformität des Schlachtkörpers sicherzustellen.

Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ zeichnen sich nämlich durch ihre fleischigen Schlachtkörper mit einer breiten Brust und eine besondere Mastqualität aus:

- Fettpolster zwischen den Füßen
- Fettkern unter dem Flügel
- Fettansammlungen unter der Haut der Filets und im Bauchbereich

Um Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ mit ihren spezifischen Merkmalen hervorzubringen, werden bei der Erzeugung besondere Bestimmungen für die Aufzucht und Haltung angewandt.

- Die Gänsehalter setzen alles daran, dass die Gänseküken unter optimalen Bedingungen eingestallt werden. Sie wissen, dass die Küken in ihrem Lebensbereich Bezugspunkte benötigen und schnell mit der Person, die sich um sie kümmert, vertraut werden müssen. Daher ist die Einstellung der Gänseküken durch den Halter von entscheidender Bedeutung und es ist wichtig, dass der Gänsehalter mit ihnen spricht, sobald sie im Aufzuchtbetrieb eingetroffen sind. Der Bezug des Gänsehalters zu seinen Gänsen wird auch dadurch gewährleistet, dass die Größe des Bestands auf zwei Scharen von je 2 500 Gänsen pro Betrieb beschränkt ist.

- Durch einen frühzeitigen Zugang zu Weideflächen (spätestens im Alter von 28 Tagen) können die Gänse bereits früh Gras fressen und so ihre Gewohnheit, Pflanzen zu fressen, ausbilden. Die Fasern verbessern die Nährstoffaufnahme sowohl aus dem Gras als auch aus dem Mischfutter, das den Gänsen vor den Getreidekörnern verabreicht wird, die sie erhalten, sobald sie ein Durchschnittsgewicht von 4,2 kg erreicht haben.
- Diese Haltungsform steht im Zusammenhang mit dem milden und feuchten Meeresklima, das es begünstigt, dass die Gänseküken sehr früh Zugang zu Auslaufflächen mit Grasbewuchs erhalten, und das für ein rasches Wachstum des Grases im Frühjahr sorgt.

Langer Weideaufenthalt

Die Entwicklung der Brust, bzw. ihrer Breite, findet während der Weidezeit statt, in der die Gänse das Futter vom Halm fressen.

Die Weidehaltung der Gänse in Verbindung mit dem Futter-Know-how der Gänsehalter ist für den Erhalt einer guten Fleischigkeit ausschlaggebend, wobei die Gänse darauf vorbereitet werden, während der Endmast große Futtermengen zu fressen.

Entscheidende Endmast

Die Endmast zeichnet sich dadurch aus, dass die Gänse zwecks schneller Mast möglichst viel pflanzliches Futter fressen und das Fett teilweise verlagert wird, um die Muskelmasse und insbesondere die Filets auszubilden.

Während dieser Zeit steht den Gänsen Stroh als Futter ad libitum zur Verfügung.

Zur Verlangsamung der Darmpassage und für eine gute Aufnahme der Nährstoffe des Getreides und des Mischfutters ist es nämlich erforderlich, weiterhin Pflanzenfutter zu verabreichen.

Das im Zusammenhang mit der Aufzucht der Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ entstandene Know-how ermöglicht es, ein Erzeugnis mit anerkannter Qualität hervorzubringen. Von bekannten Persönlichkeiten wie Pascal Favre d'Anne, Spitzenkoch in Angers, wurde diese Gänseerzeugung hervorgehoben, indem sie das Erzeugnis auf dem Teller verfeinert und als Bestandteil ihrer ursprünglichen Rezepte präsentiert haben: Ballotine von der Anjou-Gans mit Pilzfarce, rosa Gänsebrust von der Anjou-Gans mit Saumur-Pilzen, Tatar von Anjou-Gänsebrust auf Pilzen mit Trüffelöl-Vinaigrette.

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ gehört inzwischen zu dem gastronomischen Erbe der Region Anjou, wie die Ausgabe der Zeitschrift *Gastronomica* aus dem Jahr 2013 zeigt, in der es heißt: „Oie d'Anjou, ein lokales gastronomisches Erbe! Nach dem Schlachten wird die Gans von Hand zubereitet und erfordert dreimal mehr Arbeit als eine Ente. Eine schöne Gans mit einem Gewicht von 4,5 kg, die 8 bis 10 Gäste glücklich macht, kostet etwa 60 EUR. Und was für eine Freude ist es, diesen edlen Vogel zum Jahresende wieder auf die Speisekarte zu setzen. Pascal Favre d'Anne, ein angesehener Spitzenkoch aus Angers, hat sich darin nicht getäuscht. Er setzt ‚Oie d'Anjou‘ an den Festtagen auf seine Karte.“

Gänse gehören seit dem Mittelalter zu dem Geflügel, das auf den Bauernhöfen des Anjou anzutreffen ist. Sie sind seither für ihre geschmackliche Qualität anerkannt, die an den Festtagen zum Jahresende allen Freude bereitet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a64e4119-c005-41b0-820e-745ba5969c79



C/2025/4069

17.7.2025

**Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation
gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ⁽¹⁾**

(C/2025/4069)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Raviole du Dauphiné“

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Raviole du Dauphiné“

2. Art der geografischen Angabe

- Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- Geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

- Lebensmittel
- Wein
- Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Frankreich

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität)

6. Einstufung als Standardänderung

Begründung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 fällt/fallen:

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Raviole du Dauphiné“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

- a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,
- b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,
- c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

1. Beschreibung des Erzeugnisses

In dem Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation werden mehrere Elemente geändert.

Es wird präzisiert, dass der Teig eine Dicke von höchstens 0,75 mm – anstelle von „rund 0,7 mm“, wie zuvor angegeben – aufweisen darf.

Für die Zubereitung des Teigs und der Füllung sind die Erzeuger nunmehr verpflichtet, Eier aus Freilandhaltung zu verwenden.

Im Hinblick auf das Fett wird der Begriff „Pflanzenöl“ durch „Fett“ ersetzt.

Darüber hinaus wird die Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften neu formuliert, wobei die „elfenbeinweiße Farbe“, die „im Mund deutlich wahrnehmbare“ Füllung und der „Kochkäse- und Petersiliengeschmack“ hervorgehoben werden.

In der Zutatenliste sind nun die prozentualen Grenzwerte für den Feuchtigkeitsgehalt des Mehls und den Proteingehalt in der Trockenmasse angegeben. Des Weiteren wird eine vollständige Positivliste der zulässigen Fette erstellt: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Olivenöl, Traubenkernöl, ungesalzene Butter mit einem Fettgehalt von 82 %.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Liste der Gemeinden wird gemäß dem amtlichen Gemeindeglossar 2024 aktualisiert und es wird ein Verweis auf diesen Gemeindeglossar aufgenommen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit der geografischen Angabe ergibt

Dieser Abschnitt wird neu formuliert, wobei die derzeitige Struktur von Produktspezifikationen berücksichtigt wird, insbesondere in Bezug auf den Hinweis auf die Identifizierungserklärung im Hinblick auf die Zulassung von Wirtschaftsbeteiligten.

Außerdem wird eine Tabelle mit den Kontrollpunkten für jeden Schritt erstellt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

In diesem Abschnitt wird festgelegt, dass für die Zubereitung des Teigs Weichweizen und mindestens 10 % Eier je Kilogramm Mehl verwendet werden müssen. Es wird eine Lagerzeit von höchstens 4 Tagen zwischen der Zubereitung der Füllung und der Herstellung von Ravioli mit der g.g.A. Ravioli du Dauphiné eingeführt. Zudem wird klargestellt, dass der Teig vor seiner Verwendung für die Herstellung von Ravioli mit der g.g.A. Ravioli du Dauphiné nicht länger als einen Tag gelagert werden darf.

In der Produktspezifikation ist festgelegt, dass die frischen Ravioli am Tag ihrer Zubereitung verpackt werden müssen.

Der Begriff „Verbrauchsdatum“ (VD) für die Lagerung im Kühlen in kontrollierter Atmosphäre wird gestrichen und für tiefgefrorene Ravioli wird ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von 12 Monaten ab dem Datum des Tiefgefrierens eingeführt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Die Beschreibung der Besonderheit des geografischen Gebiets wird umformuliert und gekürzt.

Die Beschreibung der Besonderheit des Erzeugnisses wird überarbeitet, um die organoleptischen Eigenschaften von Ravioli mit der g.g.A. Ravioli du Dauphiné hervorzuheben.

Die Darstellung des ursächlichen Zusammenhangs zwischen den Besonderheiten des geografischen Gebiets und den Besonderheiten des Erzeugnisses wird überarbeitet, um die Eigenschaften des Erzeugnisses (dünner Teig, Verwendung von Weichweizenmehl, Besonderheiten der Zusammensetzung der Füllung), das Wissen und das Ansehen herauszustellen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Verweise auf die Kontrollstelle*

Die Verweise und die Kontaktdaten der Aufsichtsbehörden werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

Dieser Abschnitt wird aktualisiert und bezieht sich nun neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen Pflichtangaben nur noch auf die Verpflichtung, dass der Name des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Raviole du Dauphiné“ und das EU-Zeichen „IGP“ (g.g.A.) in demselben Sichtfeld anzugeben sind.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Nationale Anforderungen*

Die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten wird in Anwendung der nationalen Bestimmungen und der an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Raviole du Dauphiné“

EU-Nr.: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

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

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

„Raviole du Dauphiné“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 19 — ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1902 — Teigwaren, auch gekocht oder gefüllt (mit Fleisch oder anderen Stoffen) oder in anderer Weise zubereitet, z. B. Spaghetti, Makkaroni, Nudeln, Lasagne, Gnocchi, Ravioli, Cannelloni; Couscous, auch zubereitet

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

Das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné ist eine regionale Spezialität. Die kleinen gefüllten Quadrate bestehen aus einem feinen Teig aus Weichweizenmehl, der mit Quark, Kochkäse (Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.) sowie mit in Butter angeschwitzter Petersilie gefüllt ist.

Zum Herstellungsprozess gehören das Kneten des Teigs, das Mischen der Füllung und das Verbinden von Teig und Füllung. Zwei Teigplatten (vorderseitiger und rückseitiger Teig) werden dünn ausgerollt und miteinander verklebt. Die Füllung wird zwischen die beiden Teigplatten gegeben. Nach diesem schnellen Arbeitsschritt werden Teig und Füllung in eine Form gegeben, die den Ravioli ihr typisches Aussehen verleiht.

Die Spezialität setzt sich folgendermaßen zusammen:

- zu maximal 55 % aus einem sehr dünnen Teig ($\leq 0,75$ mm) auf der Grundlage von Weichweizenmehl mit sehr geringem Aschegehalt (Weizenkeime), Wasser, Eiern aus Freilandhaltung und Fett,
- aus einer Füllung (mindestens 45 %), die aus Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.), Quark aus Kuhmilch, Petersilie, Eiern aus Freilandhaltung, Salz und Butter besteht.

Das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné wird frisch (eventuell in kontrollierter Atmosphäre verpackt) oder tiefgefroren angeboten.

Raviole du Dauphiné wird in Platten à 48 Stück (6 x 8) vorgeschnitten für den Frischverkauf (eventuell in kontrollierter Atmosphäre verpackt) und geschnitten für den Tiefkühlverkauf angeboten.

Das Gewicht einer Platte liegt zwischen 60 und 65 Gramm. Dies entspricht einem Gewicht von 1 bis 1,5 Gramm pro Quadrat.

Die organoleptischen Eigenschaften von Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné sind ein dünner, auf der Zunge zergehender Teig von elfenbeinweißer Farbe sowie eine im Mund deutlich wahrnehmbare Füllung, die sich durch ihren Kochkäse- und Petersiliengeschmack auszeichnet. Die Textur des Ganzen ist sämig.

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

Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné enthalten weder Farb- und Konservierungsstoffe noch Zusätze zur Strukturfestigung wie Paniermehl, Stärke oder Kartoffelpüreeflocken. Abgesehen vom möglichen Tiefgefrieren erhalten sie keine thermische Behandlung.

Zutaten für den Teig:

Mehl

Das verwendete Mehl ist durch folgende Merkmale gekennzeichnet:

- Körnung unter 200 Mikron,
- Aschegehalt in Trockenmasse unter 0,50 (Mehl \leq Type 45),
- Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 13 % bis höchstens 16 %,
- Proteingehalt in Trockenmasse von mindestens 9 % bis höchstens 12 %,
- keine chemischen Zusätze.

Eier aus Freilandhaltung

Sonstige Zutaten

- Zulässige Fette: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Olivenöl, Traubenkernöl, ungesalzene Butter mit einem Fettgehalt von 82 %,
- Wasser,
- Salz (optional).

Zutaten für die „Füllung“:

Quark aus pasteurisierter Kuhmilch,

- Mindestfettgehalt in Trockenmasse 30 % (oder mindestens 8,5 % Fettgehalt am Gesamtgewicht),
- Menge beim Unterrühren: mindestens 30 % der Füllung.

Kochkäse

Zur Zubereitung der Füllung werden aus Tradition und aus geschmacklichen Gründen ausschließlich folgende Kochkäsetypen verwendet:

Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.). Menge beim Unterrühren: mindestens 40 % der Füllung.

Petersilie

Petersilie wird in zwei Formen verwendet: frisch oder tiefgefroren. Beim Untermengen beträgt ihr Mindestgehalt an der Füllung 4 %. Es darf keine gefriergetrocknete Petersilie verwendet werden. Die Petersilie wird in ungesalzener Butter mit einem Fettgehalt von 82 % angeschwitzt.

Sonstige Bestandteile

- Eier aus Freilandhaltung,
- ungesalzene Butter mit einem Fettgehalt von 82 %,

- Salz,
- zugelassene Gewürze: Pfeffer (nicht ionisierter Pfeffer).

Die Eier aus Freilandhaltung und der Quark stammen aus dem geografischen Gebiet, in dem das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné hergestellt wird, oder aus den angrenzenden Departements Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, und Savoie, und dies aus folgenden Gründen:

- feste Tradition einer lokalen Versorgung mit kurzen Lieferketten,
- schnelle Lieferung, wodurch die Frische der Rohstoffe sichergestellt werden kann,
- einfache Kontrolle der Zulieferer, da es sich um empfindliche Rohstoffe handelt und das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt aufweist und abgesehen vom möglichen Tiefgefrieren keine thermische Behandlung erhält.

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

- Zubereitung des Teigs,
- Zubereitung der Füllung,
- Verbindung von Teig und Füllung,
- mögliches Tiefgefrieren,
- Verpackung.

Diese Schritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen, da sowohl die Rohstoffe als auch das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné empfindlich sind. Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné weisen einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt auf und erhalten abgesehen vom möglichen Tiefgefrieren keine thermische Behandlung.

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

Das Verpacken (in Umverpackung aus Papier, Karton oder in einer Schale unter Folie) muss zwingend in dem geografischen Gebiet erfolgen, da sich der Transport eines so empfindlichen Produkts wie Ravioli ohne eine vorherige Verpackung als unmöglich erweist. Der Grund besteht darin, dass die Geschmacksqualität des Erzeugnisses gewahrt werden soll.

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

Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln geltenden gesetzlichen Pflichtangaben umfasst die Kennzeichnung folgende Angaben:

- Name des Erzeugnisses: „Raviole du Dauphiné“,
- EU-Zeichen „IGP“ (g.g.A.) in demselben Sichtfeld.

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

Die Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné beschränkt sich auf das folgende, geografisch eng begrenzte Gebiet:

- im Departement Drôme: Alixan, Barbières, La Baume-d'Hostun, Beauregard-Baret, Bésayes, Bourg-de-Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Châteauneuf-sur-Isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clérieux, Crépol, Echevis, Eymeux, Génissieux, Geysans, Hostun, Jaillans, Léoncel, Marches, Montmiral, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusèbe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, Sainte-Eulalie-en-Royans, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-d'Onay, Saint-Laurent-en-Royans, Saint-Martin-le-Colonel, Saint-Michel-sur-Savasse, Saint-Nazaire-en-Royans, Saint-Paul-lès-Romans, Saint-Thomas-en-Royans, Saint-Vincent-la-Commanderie, Triors. Sowie eine teilweise einbezogene Gemeinde: Valherbasse: nur der Teil, der den Gebieten der ehemaligen Gemeinden Miribel und Saint-Bonnet-de-Valclérieux entspricht,
- im Departement Isère: die Gemeinden Auberives-en-Royans, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bessins, Châtelus, Chatte, Chevières, Choranche, Izeron, Montagne, Murinais, Pont-en-Royans, Presles, Rencurel, Saint-André-en-Royans, Saint-Antoine-l'Abbaye, Saint-Appolinard, Saint-Bonnet-de-Chavagne, Saint-Hilaire-du-Rosier, Saint-Just-de-Claix, Saint-Lattier, Saint-Marcellin, Saint-Pierre-de-Chérennes, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Vérand, La Sône, Têche.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Festlegung des geografischen Gebiets steht mit der Geschichte des Erzeugnisses in direktem Zusammenhang. In den alpinen Regionen der Niederdauphiné wuchs nur Weichweizen. Die zahlreichen Schaf- und Ziegenherden und die selteneren Rinderherden gaben Milch und somit Käse. Außerdem lieferten sie Fleisch, das als Luxusspeise galt und den wohlhabenden Städtern vorbehalten war. Die Bauern brachten ihren Weizen zum Müller vor Ort, der ein Mehlkonto beim Bäcker eröffnete. Dieser wiederum lieferte ihnen Brot und Weichweizenmehl. Abgesehen vom Salz kaufte man nichts. Man tauschte seinen Weizen, aß Wurzelgemüse und anderes Gemüse. Dies bildete die Nahrungsgrundlage.

Die Ursprünge der Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné gehen auf die Vorzeit zurück, als diese noch aus Rüben (frz. rave) bestanden. Im Laufe der Jahrhunderte veränderten sich die Zutaten je nach den Rohstoffen, die in der Region Dauphiné zur Verfügung standen, bis man am Ende zu dem Rezept gelangte, das wir heute kennen: Teig aus Weichweizenmehl und Füllung aus Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.), Quark und Petersilie.

Da die Ravioli kein Fleisch enthalten, dienten sie zunächst als Fastengericht. Später wurden sie zu religiösen Festen und anschließend auch zu bürgerlichen Festen serviert. Eine größere Verbreitung fanden die Ravioli vor allem zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als sogenannte Ravioli-Macherinnen (frz. ravioleuses) von Hof zu Hof zogen, um die Ravioli am Vorabend der Feste vorzubereiten.

1873 ließ sich die Ravioli-Macherin Mutter Maury in Romans nieder (das noch immer das wichtigste Zentrum für die Erzeugung von Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné ist) und war die Erste, die Ravioli herstellte und am selben Ort zum Essen anbot. Andere Ravioli-Macherinnen taten es ihr schon bald gleich, so z. B. Mutter Fayet.

Emile Truchet fertigte zur Modernisierung der Ravioli-Erzeugung eine Maschine an. 1953 stellte Truchet die Ravioli direkt auf dem Jahrmarkt von Romans-sur-Isère her. Die Ravioli feierten einen enormen Erfolg, der sich in den folgenden Jahren bestätigen sollte.

Mit der Anfertigung dieser ersten Ravioli-Maschine nahmen Bekanntheitsgrad und Herstellungsmenge des Erzeugnisses stark zu.

Die Unternehmen, die das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné herstellen, sind noch immer im Ursprungsgebiet dieses Erzeugnisses ansässig, d. h. in der Umgebung von Romans und im Royannais.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné sind ein dünner, auf der Zunge zergehender Teig von elfenbeinweißer Farbe sowie eine Füllung, die sich durch ihren Kochkäse- und Petersiliengeschmack auszeichnet. Die Textur des Ganzen ist sämig.

Einzigartig sind die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné aufgrund ihrer einminütigen Garzeit in kochendem Wasser, die sie dem dünnen Teig aus Weichweizenmehl verdanken.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang

Das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné ist ein regionales Erzeugnis mit einer langen Geschichte. Die verschiedenen Zubereitungsarten in den ländlichen Gebieten des Dauphiné basierten allein auf heimischen Erzeugnissen. Deshalb enthalten die Ravioli Käse. Ebenso ergab sich die Verwendung des Weichweizenmehls aus den Möglichkeiten der lokalen Landwirtschaft, während die klassischen Teigwaren aus Hartweizengrieß hergestellt werden.

Die Familien holten ihr Mehl beim Bäcker und stellten daraus ausschließlich zu Festtagen „ravioles“, „crouzets“, „matafans“ oder „besiantes“ her. Die Ravioli wurden lokal in den privaten Haushalten zubereitet. Es handelte sich um ein Festtagsessen mit zahlreichen Varianten.

Die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné gehen vor allem auf die Tradition und auf das überlieferte Wissen in der Region Dauphiné zurück (Ravioli-Macherinnen).

Im 19. Jahrhundert etablierte sich das aktuelle Rezept des Erzeugnisses mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné und die Erfindung der Ravioli-Maschine ermöglichte die Steigerung der Produktion und die Verbreitung des Erzeugnisses.

Durch eine präzise Auswahl der Rohstoffe und durch Beibehalten des traditionellen Rezepts konnten die Merkmale des Erzeugnisses mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné bewahrt werden: Der sehr dünne Teig ermöglicht ein sehr schnelles Garen und lässt die Teigtaschen auf der Zunge zergehen. Die Füllung ist sämig und schmackhaft.

Die besonderen Eigenschaften ergeben sich aus der Auswahl der Rohstoffe und aus dem handwerklichen Können in der Region:

Die Ravioli bestehen aus erstklassigen Zutaten und enthalten weder Farb- und Konservierungsstoffe noch Zusätze zur Strukturfestigung.

Einzigartig sind die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné aufgrund ihrer einminütigen Garzeit in kochendem Wasser, die sie dem dünnen Teig aus Weichweizenmehl verdanken.

Zu Unrecht werden die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné mit frischen Teigwaren gleichgesetzt, denn sie unterscheiden sich von diesen in mehreren Punkten und werden dadurch zu etwas Besonderem:

— Teig aus Weichweizenmehl:

Im Gegensatz zu frischen Teigwaren aus Hartweizengrieß wird der Ravioliteig aus Weichweizenmehl hergestellt, das aus Weizenkeimen gewonnen wird und einen sehr geringen Aschegehalt aufweist, wodurch der Teig seine typische, elfenbeinweiße Farbe erhält.

— Geringe Dicke des Teigs: Durch die Verwendung von Weichweizenmehl für den Teig kann dieser extrem dünn ausgerollt werden und die Bereiche, in denen der Teig verklebt wird, werden dünner. Dieses besondere Merkmal beschert den Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné die einzigartige kurze Garzeit (eine Minute) und sorgt dafür, dass sie in unvergleichlicher Weise auf der Zunge zergehen. Allgemein liegt die Teigdicke von frischen Teigwaren zwischen 0,9 mm und 1,1 mm.

— Sämig-zarte Füllung auf der Grundlage von Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.), Quark und Petersilie. Durch die Verwendung dieser Käse erhält das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné seinen Geschmack und die besondere Textur.

— Frisches Erzeugnis: Das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné wird keiner Pasteurisierung unterzogen, die seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen könnte. Frische Teigwaren sind dagegen größtenteils pasteurisiert bzw. doppelt pasteurisiert.

Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné sind ein altes und angesehenes regionales Erzeugnis, das in der Region Dauphiné hergestellt wird (1228 wurde es erstmals in Schriften erwähnt). Sie sind in mehreren alten Werken, wie z. B. in „*Dekameron*“ von Boccaccio (1352), dem „*Dictionnaire de l'ancienne langue française (...)*“ (Wörterbuch der alten französischen Sprache) (1891) oder Schriften über die lokalen Traditionen wie „*Mœurs et coutumes du Dauphiné*“ (Sitten und Bräuche in der Dauphiné) (1978) erwähnt. Im 19. Jahrhundert wurde schließlich das Rezept der Ravioli genauer festgelegt, die seit den 1950er-Jahren nach der Erfindung der Ravioli-Maschine einen bedeutenden Aufschwung erlebten.

Seit dieser Zeit ist dieses Ansehen weiter gestiegen. In den 1980er-Jahren führten Rechtsstreitigkeiten zwischen Herstellern dazu, dass das Berufungsgericht Grenoble am 14. Februar 1989 das Erzeugnis „Raviole du Dauphiné“ als Ursprungsbezeichnung anerkannte. Dabei wurden die Besonderheit dieses Erzeugnisses, das Rezept und das geografische Erzeugungsgebiet hervorgehoben. Außerdem werden die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné im 1995 erstellten Verzeichnis des französischen kulinarischen Erbes geführt.

Später beantragten die Erzeuger die Anerkennung einer geschützten geografischen Angabe für dieses Erzeugnis, die im Jahr 2009 erfolgte.

Seit den 1990er-Jahren hat sich der Markt für das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné auf nationaler Ebene entwickelt und hat ein Volumen von mehreren Tausend Tonnen erreicht.

Das Erzeugnis findet sich in vielen Rezepten der lokalen Küche wieder: gratinierte Ravioli, frittierte Ravioli an Salat, Ravioli an Sahneseauce, mit Morcheln oder mit Flusskrebse usw.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-4e22472d-3c9e-40c9-bf99-01353db9fb89



C/2025/4070

17.7.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.12042 — DSBJ / GMD)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/4070)

1. Am 9. Juli 2025 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- DSBJ PTE. LTD. („DSBJ“), vollständig im Eigentum von Suzhou Dongshan Precision Manufacturing Co., Ltd. („SDPM“, beide China),
- Groupe Mécanique Découpage S.A. („GMD“, Frankreich).

DSBJ wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von GMD erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- DSBJ ist in einer Vielzahl von Wirtschaftszweigen tätig, darunter Hygieneprodukte, medizinische Einwegartikel und Schutzausrüstung, Herstellung und Verkauf elektronischer Produkte sowie Technologieforschung in der Solarenergie-industrie. Im Automobilsektor besteht das Kerngeschäft von DSBJ in der Herstellung von Leiterplatten, Präzisionskomponenten, Touchscreen-Modulen und Produkten für LED-Geräte,
- GMD ist ein Hersteller von Automobilkomponenten mit drei Sparten: i) die Sparte „Pressen“ für den Entwurf und die Herstellung komplexer technischer Automobilteile sowie die Montage (d. h. Verpressen, Nieten, manuelles Schweißen/Löten), ii) die Sparte „Druckguss“ für die Konstruktion, Entwicklung und serienmäßige Herstellung von technischen Druckgussteilen aus Aluminium für den Automobil- und Lkw-Markt sowie iii) die Sparte „Plastik & Leder“ für die Entwicklung und Herstellung von Plastik- und Holzmodulen und -bauteilen für die Fahrzeuginnen- und -außenverkleidung.

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 geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

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

M.12042 — DSBJ / GMD

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË



C/2025/4073

17.7.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.12003 — HELVETIA / BALOISE)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/4073)

1. Am 10. Juli 2025 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Helvetia Holding AG („Helvetia“, Schweiz) und
- Baloise Holding AG („Baloise“, Schweiz)

Helvetia wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe a der Fusionskontrollverordnung mit Baloise fusionieren.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Helvetia bietet das gesamte Spektrum an Lebens-, Nichtlebens- und Spezialversicherungen für Privatpersonen und Unternehmen an.
- Baloise bietet und vertreibt eine große Bandbreite an Versicherungslösungen, darunter verschiedene Arten von Lebens- und Nichtlebensversicherungen, sowie Präventions-, Altersvorsorge- und Unterstützungsdienste für Privatpersonen und Unternehmen.

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.12003 — HELVETIA / BALOISE

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:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.



C/2025/4075

17.7.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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/2025/4075)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„İpsala Pirinci“

EU-Nr.: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

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

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

„İpsala Pirinci“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

Code der Kombinierten Nomenklatur

1006 — Reis

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

Das Erzeugnis mit der g.U. „İpsala Pirinci“ ist weißer Reis der Art *Oryza sativa* L. aus der Familie der Süßgräser, der in der İpsala-Ebene angebaut wird. Die glasig-matten Reiskörner sind lang und dick. Ihre Länge reicht von 6,7 bis 7,1 mm und ihre Breite von 2,6 bis 3,1 mm. 1 000 Körner wiegen zwischen 24 und 32 g. Die Körner fallen nicht aus und sind fadenlos. Die Pflanzen werden zwischen 105 und 115 cm groß und die Vegetationsperiode dauert 125 bis 130 Tage. Der durchschnittliche Ertrag beläuft sich auf 750 bis 850 kg pro Dekar, 60 % davon entfallen auf ungebrochenen Reis.

Die salzigen Böden und die Seeluft im geografischen Gebiet verleihen den Reiskörnern ein glasigeres und matteres Aussehen, was dazu führt, dass sie seltener ein weißes Inneres oder kreidige Stellen aufweisen. Aufgrund der Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen des Gebiets macht das weiße Innere des Reises nur einen geringen Anteil (höchstens 1 %) aus und ist der Eiweißgehalt hoch (9,02 %). Dank des alluvialen Bodens, des üppigen Wasservorkommens und des milden Klimas in der İpsala-Ebene erreichen die Reiskörner ihre ideale Größe von 6,7 bis 7,1 mm.

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABL. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Tabelle 1

Anteil fehlerhafter Körner bei „İpsala Pirinci“ (maximaler Gewichtsanteil in %)

	Unreife und kreibige Körner	Organische Fremdstoffe	Anorganische Fremdstoffe	Bruchkorn- verhältnis	Natürlich verformte, fleckige, verfärbte, gelbe und bernsteinfarbene Körner
Reis (1. Güteklasse)	1	0,3	0,05	5	0,5
Reis (2. Güteklasse)	2	0,4	0,1	10	1

Tabelle 2

Physikalische und chemische Eigenschaften von „İpsala Pirinci“

Merkmal	Wert
Kornlänge	Min. 6,7 mm
Verhältnis Länge/Breite	$2 \leq \text{bis} \leq 3$
Durchschnittlicher Eiweißgehalt	9,02 %
Feuchtigkeitsgehalt	Max. 14,5 %
Amylase-Wert	27,12-30,75 %
Farbe	L* (Helligkeit): 90,29-92,08
	a* (Rotwert/Grünwert): 2,5-2,8
	b* (Gelbwert/Blauwert): 8,0-9,4

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

—

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

Alle Erzeugungsschritte von „İpsala Pirinci“ vom Anbau bis zur Ernte müssen in dem in Punkt 4 definierten Erzeugungsgebiet erfolgen.

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

Die Erzeugungs-, Trocknungs-, Klassifizierungs-/Sortierungs- und Verpackungsverfahren müssen im geografischen Gebiet erfolgen, um die Eigenschaften des Erzeugnisses zu erhalten und seine Qualität zu gewährleisten.

Nach der Ernte wird „İpsala Pirinci“ 6 bis 10 Stunden bei 45 °C getrocknet, bis der Feuchtigkeitsgehalt der Körner auf 14,5 % gesunken ist. Anschließend werden die Schalen in der Schälmaschine entfernt und die Körner und Schalen durch grobes Sieben voneinander getrennt. Die letzte Phase besteht in der Prüfung auf Fremdstoffe, indem ein weiterer Screening-Prozess durchgeführt wird.

Während des Klassifizierungsverfahrens wird der Reis mit der Farbsortiermaschine und entsprechend seiner Qualität sortiert.

Anschließend wird er in gewünschten Packungsgrößen verpackt. Er kann bei einer Temperatur von 15 bis 20 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % bis zu zwei Jahre lang gelagert werden.

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

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen Pflichtangaben muss das Etikett folgendes enthalten:

— den Namen der Bezeichnung „İpsala Pirinci“,

- außerdem darf das Logo von „İpsala Pirinci“ auf der Verpackung der Erzeugnisse mit der g.U. „İpsala Pirinci“ verwendet werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet von „İpsala Pirinci“ ist der Bezirk İpsala, zu dem die İpsala-Ebene gehört. Es grenzt im Süden an Enez, im Norden an Sarıcaali, im Nordosten an den Gala-See und im Westen an das Dorf Koyuntepe. Das Schälen, Sortieren und Polieren muss in den Gemeinden des Erzeugungsgebiets erfolgen.



5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Natürliche Faktoren

„İpsala Pirinci“ ist weißer Reis der Art *Oryza sativa* L. aus der Familie der Süßgräser, der in der İpsala-Ebene angebaut wird. Da südlich unweit dieser Ebene das Meer liegt und sie Seeluft ausgesetzt ist, zeichnet sie sich durch eine hohe Salinität aus. Der Boden hat eine lehmig-tonige und alluviale Struktur, und die Anbaugelände liegen nicht weit über dem Meeresspiegel. Aus diesen Gründen erscheint der in der İpsala-Ebene angebaute Reis dunkler und matter als Reis aus anderen Regionen. Insbesondere die Seeluft und die salzhaltigen Böden (pH-Wert: 7,04, EC-Wert: 5,42 mS/cm (Salzgehalt), Sättigung: 108,79) sorgen dafür, dass die Reiskörner glasiger und matter werden und das weiße Innere und die kreydigen Stellen einen geringeren Anteil ausmachen. Diese Merkmale tragen zur besonderen Qualität von „İpsala Pirinci“ bei.

Darüber hinaus besteht das geografische Erzeugungsgebiet aus flachen, alluvialen, weiten und freien Flächen. Es trifft im Westen auf den Fluss Meriç und bildet zusammen mit dem aus dem Norden kommenden Fluss Ergene eine Sumpflandschaft. Wenn die İpsala-Ebene im Winter überflutet ist, bedeckt eine dünne Alluviumsschicht die Bodenoberfläche. Reis wird in Gebieten angebaut, in denen reichlich Wasser vorhanden ist. Da sich das geografische Gebiet am Zusammenfluss von Meriç und Ergene befindet, bietet es die notwendigen Bedingungen, damit „İpsala Pirinci“ die gewünschte Korngröße (6,7-7,1 mm) erreicht.

Sind Reiskulturen hohen Temperaturen ausgesetzt, führt dies zu dünnen und kreidigen Körnern (mit weißem Inneren) und einer verkürzten Kornfüllungsphase. Außerdem bilden sich vermehrt kreidige Körner (mit weißem Inneren) heraus, wenn die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Kornfüllung zu groß sind. Trockene und heiße Winde während der Kornfüllung würden die Pflanzen zu schnell austrocknen, was den Ertrag verringert. Eine Untersuchung der klimatischen Bedingungen in der İpsala-Ebene hat ergeben, dass die Höchsttemperatur im Juli und August 31,3 °C beträgt und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht nicht sehr groß ist, was bedeutet, dass „İpsala Pirinci“ einen geringen Anteil an kreidigen Körnern (mit weißem Inneren) aufweist (höchstens 1 Gewichtsprozent). In der Wachstumsphase von „İpsala Pirinci“ (April bis Oktober) liegt die durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit aufgrund der Seeluft in der Region bei rund 68,8 %. Dadurch ist es nicht zu heiß, trocken und windig, was den Ertrag von „İpsala Pirinci“ steigert.

Für einen optimalen Ertrag benötigt die Reispflanze einen nährstoffreichen Boden, der eine weiche, undurchlässige Tonstruktur aufweist, um die Feuchtigkeit und Nährstoffe, die für die Pflanze unabdingbar sind, wirksam zu halten. Folglich unterscheidet sich der Reis mit der g.U. „İpsala Pirinci“, der unter den idealen landwirtschaftlichen Bedingungen der İpsala-Ebene angebaut wird, von Reis aus anderen Regionen. Während der Eiweißgehalt von Reissorten aus anderen Regionen in der Regel zwischen 7,02 % und 8,80 % liegt, weist „İpsala Pirinci“ einen deutlich höheren durchschnittlichen Eiweißgehalt von 9,02 % auf.

Historische und menschliche Faktoren

Die meisten Menschen, die innerhalb der Grenzen des geografischen Gebiets leben, arbeiten in der Landwirtschaft, insbesondere im Reisanbau. Die İpsala-Ebene ist historisch für die Reiserzeugung bekannt.

„Vor 20 Jahren wusste niemand in İpsala, was Paddy ist, und heute pflanzt jeder Paddy an“, so İsmail Sirke im Jahr 1953. „Wer kein Kapital hat, tut sich mit drei oder fünf Leuten zusammen, trifft auf zahlreiche Schwierigkeiten und baut Reis an. Die Flüsse Meriç und Ergene sowie die Seeufer werden seither als Reisfelder verwendet.“ Aus diesem Zitat geht hervor, dass Reis seit Mitte der 1930er-Jahre in İpsala angebaut wird. 1949 kamen die Erzeuger von „İpsala Pirinci“ zusammen und gründeten die Vereinigung thrakischer Reisbauern.

Die Ernte von „İpsala Pirinci“ erfolgt, wenn 80 % des Reises strohfarben sind, sich die unteren Körner zwischen Teigreife und Mehltreife befinden und der Feuchtigkeitsgehalt zwischen 22 und 24 % liegt. Die Menschen vor Ort spielen dank dem Wissen, das sie sich über viele Jahre angeeignet haben, eine wichtige Rolle bei der Bewertung dieses Prozesses.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamts Nr. 106, 2.8.2021, S. 79-80.



C/2025/4082

17.7.2025

**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.110674

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/4082)

Datum der Annahme der Entscheidung	24.6.2025
Nummer der Beihilfe	SA.110674
Mitgliedstaat	Slowakei
Region	Bratislavský kraj, Západné Slovensko, Stredné Slovensko, Východné Slovensko
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Schéma štátnej pomoci z prostriedkov Programu Slovensko pre podniky v odvetví elektronických služieb na podporu internetového pripojenia žiakov prostredníctvom sociálnych poukazov
Rechtsgrundlage	zákon č. 121/2022 Z. z. o príspevkoch z fondov Európskej únie a o zmene a doplnení niektorých zákonovzákon č. 358/2015 Z. z. o úprave niektorých vzťahov v oblasti štátnej pomoci a minimálnej pomoci a o zmene a doplnení niektorých zákonov (zákon o štátnej pomoci)
Art der Beihilfe	Regelung
Ziel	Soziale Unterstützung einzelner Verbraucher
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 23 364 000 EUR Jährliche Mittel: 5 841 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	100.0%
Laufzeit	30.6.2025 - 31.12.2029
Wirtschaftssektoren	Telekommunikation
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministerstvo investícií, regionálneho rozvoja a informatizácie Slovenskej republiky Pribinova 25, 811 09 Bratislava
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/2025/4083

17.7.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.12015 — SICIT GROUP / TPG / RENAISSANCE PARTNERS)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/4083)

1. Am 8. Juli 2025 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- TPG Inc. (USA) („TPG“),
- Renaissance Partners S.à r.l. SICAV-RAIF (Luxemburg), kontrolliert von Renaissance Partners S.à r.l. (Luxemburg) („Renaissance Partners Group“),
- SICIT Group S.p.A. (Italien) („SICIT“), kontrolliert von Renaissance Partners Group und Intesa Holding S.p.A. (Italien).

TPG und Renaissance Partners S.à r.l. SICAV-RAIF werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über SICIT erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- TPG ist eine weltweit tätige alternative Vermögensverwaltungsgesellschaft, die aus sechs Multiproduktplattformen besteht: Capital, Growth, Impact, Real Estate, Market Solutions und Angelo Gordon,
- Renaissance Partners Group ist eine Investmentgesellschaft mit einem verwalteten Vermögen von über 3,3 Mrd. EUR, das sich auf drei verschiedene Anlagestrategien verteilt, von denen 2,8 Mrd. EUR auf die Renaissance-Strategie entfallen. Sie investiert im Auftrag von diversifizierten globalen institutionellen Anlegern in hauptsächlich familiengeführte Unternehmen in Italien und anderen europäischen Ländern,
- SICIT ist ein in Italien ansässiges Bioproduktunternehmen, das hydrolysierte Proteine und Derivate aus tierischen Abfällen für den Einsatz in der Agrar-, der Agrochemie- und der Industriebranche sowohl in Italien als auch im Ausland herstellt.

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 geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

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

M.12015 — SICIT GROUP / TPG / RENAISSANCE PARTNERS

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË



C/2025/4096

17.7.2025

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11998 — KKR / KARO HEALTHCARE)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2025/4096)

1. Am 10. Juli 2025 ist die Anmeldung eines geplanten Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- KKR & Co. Inc. („**KKR**“, USA),
- Karo Intressenter Holding AB („**Karo Healthcare**“, Schweden).

KKR wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Karo Healthcare erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- KKR ist eine weltweit tätige Investmentgesellschaft, die alternative Vermögensverwaltung sowie Kapitalmarkt- und Versicherungslösungen anbietet.
- Karo Healthcare ist ein kommerzielles Gesundheitsunternehmen und vertreibt ein breites Spektrum von Produkten der täglichen Gesundheitsversorgung, unter anderem rezeptfreie Produkte, verschreibungspflichtige Arzneimittel, Medizinprodukte, Kosmetika und Nahrungsergänzungsmittel.

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 geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

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

M.11998 — KKR / KARO HEALTHCARE

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
