ISSN 1977-088X

Amtsblatt der Europäischen Union

C 283

Ausgabe in deutscher Sprache

55. Jahrgang

19. September 2012

Mitteilungen und Bekanntmachungen

Informationsnummer | Inhalt | Seite

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2012/C 283/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6670 — Bridgepoint/Orlando/Limoni) [1] 1

2012/C 283/02 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6621 — CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne) [1] 1

2012/C 283/03 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6644 — APG/PGGM/Challenger LBC Terminals) [1] 2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2012/C 283/04 Euro-Wechselkurs 3

DE

Preis: 3 EUR

[1] Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2012/C 283/05 Informationsvermerk — Verordnung (EG) Nr. 428/2009 des Rates über eine Gemeinschaftsregelung für die Kontrolle der Ausfuhr, der Verbringung, der Vermittlung und der Durchfuhr von Gütern mit doppeltem Verwendungszweck: Angaben zu den Maßnahmen der Mitgliedstaaten nach den Artikeln 5, 6, 8, 9, 10, 17 und 22 4

2012/C 283/06 Mitteilung des Ministeriums für Umwelt der Tschechischen Republik gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen 5

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2012/C 283/07 Mitteilung der Kommission nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates in der Sache COMP/39.847/E-BOOKS *(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2012) 6552)* [1] 7

2012/C 283/08 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6685 — Ingram Micro/Brightpoint) [1] 10

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2012/C 283/09 Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ... 11

2012/C 283/10 Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 18

DE

[1] Text von Bedeutung für den EWR

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache COMP/M.6670 — Bridgepoint/Orlando/Limoni)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 283/01)

Am 12. September 2012 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32012M6670 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache COMP/M.6621 — CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 283/02)

Am 25. Juli 2012 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Französisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32012M6621 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache COMP/M.6644 — APG/PGGM/Challenger LBC Terminals)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 283/03)

Am 31. August 2012 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32012M6644 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

18. September 2012

(2012/C 283/04)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,3054	AUD	Australischer Dollar	1,2527
JPY	Japanischer Yen	102,64	CAD	Kanadischer Dollar	1,2732
DKK	Dänische Krone	7,4539	HKD	Hongkong-Dollar	10,1199
GBP	Pfund Sterling	0,80350	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5787
SEK	Schwedische Krone	8,5685	SGD	Singapur-Dollar	1,6011
CHF	Schweizer Franken	1,2113	KRW	Südkoreanischer Won	1 460,38
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	10,7780
NOK	Norwegische Krone	7,4655	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2496
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,3985
CZK	Tschechische Krone	24,815	IDR	Indonesische Rupiah	12 409,61
HUF	Ungarischer Forint	283,82	MYR	Malaysischer Ringgit	4,0030
LTL	Litauischer Litas	3,4528	PHP	Philippinischer Peso	54,534
LVL	Lettischer Lat	0,6962	RUB	Russischer Rubel	40,4445
PLN	Polnischer Zloty	4,1139	THB	Thailändischer Baht	40,311
RON	Rumänischer Leu	4,5069	BRL	Brasilianischer Real	2,6532
TRY	Türkische Lira	2,3486	MXN	Mexikanischer Peso	16,7283
			INR	Indische Rupie	70,5240

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

INFORMATIONSVERMERK

Verordnung (EG) Nr. 428/2009 des Rates über eine Gemeinschaftsregelung für die Kontrolle der Ausfuhr, der Verbringung, der Vermittlung und der Durchfuhr von Gütern mit doppeltem Verwendungszweck: Angaben zu den Maßnahmen der Mitgliedstaaten nach den Artikeln 5, 6, 8, 9, 10, 17 und 22

(2012/C 283/05)

Die Artikel 5, 6, 8, 9, 10, 17 und 22 der Verordnung (EG) Nr. 428/2009 des Rates sehen vor, dass die Mitgliedstaaten bestimmte Maßnahmen, die sie im Rahmen der Durchführung der Verordnung ergriffen haben, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlichen.

1. ANGABEN DER MITGLIEDSTAATEN NACH ARTIKEL 8 DER VERORDNUNG (AUSWEITUNG DER KONTROLLEN AUF NICHT GELISTETE GÜTER AUS GRÜNDEN DER ÖFFENTLICHEN SICHERHEIT ODER AUS MENSCHENRECHTSERWÄGUNGEN)

Nach Artikel 8 Absatz 4 der Verordnung muss die Kommission die Maßnahmen veröffentlichen, welche die Mitgliedstaaten einführen, um die Ausfuhr von Gütern mit doppeltem Verwendungszweck, die nicht in Anhang I gelistet sind, aus Gründen der öffentlichen Sicherheit oder aus Menschenrechtserwägungen zu untersagen oder hierfür eine Genehmigungspflicht vorzuschreiben.

1.1 Italien

Italien hat der Kommission mitgeteilt, dass das Land aus Gründen der öffentlichen Sicherheit oder aus Menschenrechtserwägungen eine Genehmigungspflicht eingeführt hat für die Ausfuhr der folgenden Güter mit doppeltem Verwendungszweck, die nicht in Anhang I gelistet sind:

System für die zentrale Überwachung öffentlicher LAN-Datenbanken, Internet- und 2G/3G-Dienste, einschließlich

— Ausrüstung zur Extraktion des Netzwerkstroms

— Schnittstellen- und Vermittlungssysteme für die Systemkomponenten

— Server für die Verarbeitung überwachter Netzwerkströme

— Software für die Verarbeitung überwachter Netzwerkströme

— Systeme für die Datenspeicherung und -ablage

— Datenbankmanagementworkstation

— Datenbankmanagementsoftware

— LAN-Infrastruktur

Die Genehmigungspflicht betrifft Ausfuhren an Syrian Telecomunications Establishment (STE), Syrien.

Mitteilung des Ministeriums für Umwelt der Tschechischen Republik gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen

(2012/C 283/06)

Das Ministerium für Umwelt der Tschechischen Republik gibt den Eingang eines Antrags auf Festlegung eines Gebiets für die Prospektion und Exploration von Kohlenwasserstoffen im Nordosten der Tschechischen Republik (Hradec Králové-Pardubice), das in der als Anlage beigefügten Landkarte markiert ist, bekannt.

Unter Bezugnahme auf die oben genannte Richtlinie sowie auf § 11 des Gesetzes des Tschechischen Nationalrats Nr. 44/1988 Sb. über Schutz und Nutzung der Bodenschätze (Berggesetz) und § 4d des Gesetzes des Tschechischen Nationalrats Nr. 62/1988 Sb. über geologische Arbeiten in der jeweils geltenden Fassung fordert das Ministerium für Umwelt der Tschechischen Republik juristische oder natürliche Personen, die über eine Bergbauberechtigung verfügen, (Betreiber) zur Einreichung konkurrierender Anträge auf Festlegung eines Gebiets für die Prospektion und Exploration von Kohlenwasserstoffen im Nordosten der Tschechischen Republik (Hradec Králové-Pardubice) auf.

Die Entscheidung trifft das Ministerium für Umwelt. Die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 und in Artikel 6 Absatz 2 der oben genannten Richtlinie festgelegten Kriterien, Bedingungen und Auflagen sind im Gesetz des Tschechischen Nationalrats Nr. 62/1988 Sb. über geologische Arbeiten in der geltenden Fassung vollständig aufgeführt.

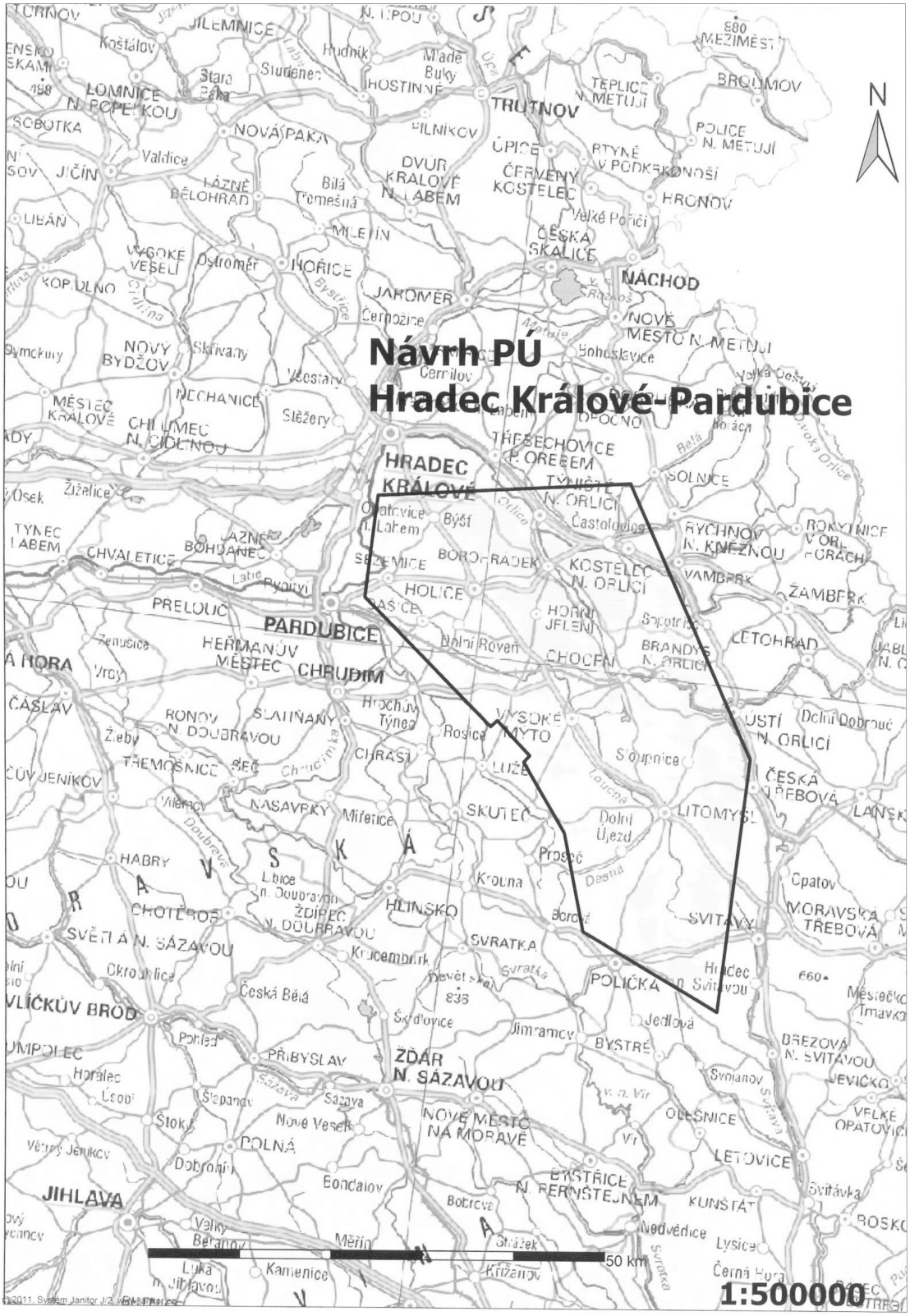
Anträge können bis zu 13 Wochen nach Veröffentlichung dieser Aufforderung im *Amtsblatt der Europäischen Union* eingereicht werden und sind an das Ministerium für Umwelt zu richten:

RNDr. Martin Holý
ředitel odboru geologie (*Leiter der Abteilung Geologie*)
Ministerstvo životního prostředí (*Ministerium für Umwelt*)
Vršovická 65
100 10 Praha 10
ČESKÁ REPUBLIKA

Anträge, die nach Ablauf dieser Frist eingehen, werden nicht berücksichtigt. Über die Anträge wird innerhalb von zwölf Monaten nach Ablauf der genannten Frist entschieden.

Weitere Auskünfte erteilt Herr RNDr. Jaroslav Česnek, Tel. +420 267122652.

ANHANG


Návrh PÚ
Hradec Králové-Pardubice
N
HRADEC KRÁLOVÉ
PARDUBICE
TRUTNOV
NÁCHOD
JIHLAVA
ŽĎÁR N. SÁZAVOU
LITOMYŠL
50 km
1:500000

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Mitteilung der Kommission nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates in der Sache COMP/39.847/E-BOOKS

(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2012) 6552)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 283/07)

1. EINLEITUNG

1. Beabsichtigt die Kommission, einen Beschluss zur Abstellung einer Zuwiderhandlung zu erlassen, und bieten die beteiligten Unternehmen an, Verpflichtungen einzugehen, die geeignet sind, die ihnen von der Kommission nach ihrer vorläufigen Beurteilung mitgeteilten Bedenken auszuräumen, so kann die Kommission gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates vom 16. Dezember 2002 ([1]) niedergelegten Wettbewerbsregeln diese Verpflichtungszusagen im Wege eines Beschlusses für bindend für die Unternehmen erklären. Der Beschluss kann befristet sein und muss besagen, dass für ein Tätigwerden der Kommission kein Anlass mehr besteht. Nach Artikel 27 Absatz 4 der genannten Verordnung veröffentlicht die Kommission eine kurze Zusammenfassung des Falls und den wesentlichen Inhalt der betreffenden Verpflichtungszusagen. Interessierte Dritte können hierzu binnen einer von der Kommission festgesetzten Frist Stellung nehmen.

2. ZUSAMMENFASSUNG

2. Am 13. August 2012 gab die Kommission eine vorläufige Beurteilung nach Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 ab zum Verhalten von Hachette Livre SA („Hachette"), HarperCollins Publishers Limited, HarperCollins Publishers, L.L.C. („Harper Collins"), Georg von Holtzbrinck GmbH & Co. KG und Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck GmbH („Holtzbrinck/Macmillan"), Simon & Schuster, Inc., Simon & Schuster (UK) Ltd, Simon & Schuster Digital Sales, Inc. („Simon & Schuster") sowie Apple, Inc. („Apple") in Bezug auf den Verkauf von E-Books an Endkunden ([2]).

3. In ihrer vorläufigen Beurteilung gelangte die Kommission zu der vorläufigen Auffassung, dass die vier Verlage und Apple, indem sie beim Verkauf von E-Books unter weltweit im Wesentlichen gleichen Bedingungen vom Großhandelsmodell zum Agenturmodell übergingen, durch eine aufeinander abgestimmte Verhaltensweise, mit der ein Anstieg der Einzelhandelspreise von E-Books im EWR bzw. eine Verhinderung niedrigerer Preise im EWR bezweckt wurde, gegen Artikel 101 AEUV und Artikel 53 des EWR-Abkommens verstoßen haben.

4. Zur Umsetzung ihrer globalen Strategie im EWR (einschließlich, aber nicht ausschließlich im Vereinigten Königreich, in Frankreich und in Deutschland) haben alle vier Verlage mit Apple Agenturverträge

([1]) ABl. L 1 vom 4.1.2003, S. 1. Mit Wirkung vom 1. Dezember 2009 sind an die Stelle der Artikel 81 und 82 EG-Vertrag die Artikel 101 und 102 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) getreten. Die Artikel 81 und 82 EG-Vertrag und die Artikel 101 und 102 AEUV sind im Wesentlichen identisch. Im Rahmen dieser Bekanntmachung sind Bezugnahmen auf die Artikel 101 und 102 AEUV als Bezugnahmen auf die Artikel 81 und 82 EG-Vertrag zu verstehen, wo dies angebracht ist

([2]) Am 1. Dezember 2011 hat die Kommission außerdem ein Verfahren gegen Pearson plc („Pearson"), Mutterunternehmen der Penguin-Gruppe, eröffnet, die weiterhin Partei im Verfahren in der Sache COMP/39.847/E-BOOKS ist. Die von der Kommission eingeleitete Untersuchung zum Verhalten von Pearson und dessen Vereinbarkeit mit Artikel 101 AEUV und Artikel 53 des EWR-Abkommens ist noch im Gange.

abgeschlossen, deren wesentliche Vertragsbestimmungen (unter anderem eine sogenannte „Meistbegünstigungsklausel" in Bezug auf den Preis, die maximalen Einzelhandelspreise und die Höhe der Provision für den Agenten) für den Verkauf von E-Books an Endverbraucher im EWR identisch sind. Aufgrund dieser Vertragsbestimmungen in den mit Apple geschlossenen Agenturverträgen, insbesondere der Meistbegünstigungsklausel, sahen sich die Verlage — um eine Verringerung ihrer Einnahmen und Margen bei ihren E-Book-Verkäufen im iBookstore zu verhindern — veranlasst, auf andere große E-Book-Anbieter im EWR dahin gehend Druck ausüben, dass sie ebenfalls das Agenturmodell einführen.

5. Zweck der vorläufigen Beurteilung war es nicht, die Vereinbarkeit der von den vier Verlagen mit Apple geschlossenen Agenturverträge mit Artikel 101 AEUV und Artikel 53 des EWR-Abkommens zu prüfen.

3. WESENTLICHER INHALT DER ANGEBOTENEN VERPFLICHTUNGEN

6. Die vier Verlage und Apple stimmen der vorläufigen Beurteilung der Kommission nicht zu. Sie haben dennoch gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 Verpflichtungszusagen angeboten, um die wettbewerbsrechtlichen Bedenken der Kommission auszuräumen. Diese Verpflichtungszusagen gelten unbeschadet der nationalen Rechtsvorschriften, die es Verlagen erlauben oder vorschreiben, die Einzelhandelspreise für E-Books nach eigenem Ermessen festzusetzen („Buchpreisbindungsgesetze").

7. Die Kernpunkte der Verpflichtungszusagen der vier Verlage und von Apple lauten wie folgt:

8. Alle vier Verlage und Apple werden die jeweils miteinander geschlossenen Agenturverträge über den Verkauf von E-Books im EWR beenden. Apple wird ferner einem anderen großen internationalen E-Book-Verlag mitteilen, dass dieser seinen Agenturvertrag unverzüglich kündigen kann ([3]) und dass Apple, sollte der betreffende Verlag Apple kein Kündigungsschreiben übermitteln, den Vertrag seinerseits gemäß den darin festgelegten Bestimmungen beenden wird.

9. Außerdem werden die vier Verlage allen anderen Einzelhändlern außer Apple Gelegenheit geben, etwaige Agenturverträge über den Verkauf von E-Books zu kündigen, die i) den Einzelhändler in seinen Möglichkeiten, den Endkundenpreis zu ändern oder zu senken oder Rabatte oder Preisnachlässe zu gewähren, beschränken, begrenzen oder behindern oder ii) eine Meistbegünstigungsklausel im Sinne der von den vier Verlagen eingegangenen Verpflichtungszusagen enthalten. Sollte ein Einzelhändler beschließen, von der Möglichkeit der Kündigung eines solchen Vertrags keinen Gebrauch zu machen, werden die vier Verlage den Vertrag ihrerseits gemäß den darin festgelegten Bestimmungen beenden.

10. Für einen Zeitraum von zwei Jahren werden die vier Verlage E-Book-Einzelhändler nicht in ihren Möglichkeiten beschränken, begrenzen oder behindern, die Endkundenpreise für E-Books zu ändern oder zu senken und/oder Rabatte oder Preisnachlässe zu gewähren. Im Rahmen der Agenturverträge sollte jedoch der Gesamtwert der von einem Einzelhändler gewährten Rabatte oder Preisnachlässe nicht den Gesamtbetrag der Provisionen übersteigen, die der Verlag dem betreffenden Einzelhändler während eines Zeitraums von zwölf Monaten im Zusammenhang mit dem Verkauf seiner E-Books an Endkunden gewährt.

11. Darüber hinaus werden für einen Zeitraum von fünf Jahren i) die vier Verlage keine Verträge über den Verkauf von E-Books im EWR schließen, die eine Meistbegünstigungsklausel im Sinne der Verpflichtungszusagen der vier Verlage enthalten, und ii) Apple keine Verträge über den Verkauf von E-Books im EWR schließen, die eine Meistbegünstigungsklausel in Bezug auf die Endkundenpreise im Sinne von Apples Verpflichtungszusagen enthalten.

12. Apple wird alle Verlage, mit denen es einen E-Book-Agenturvertrag geschlossen hat, darüber informieren, dass es für die Dauer von fünf Jahren auf die Anwendung etwaiger die Endkundenpreise betreffender Meistbegünstigungsklauseln in entsprechenden Verträgen verzichtet.

13. Der vollständige Wortlaut der Verpflichtungszusagen ist auf der Website der Generaldirektion Wettbewerb in englischer Sprache veröffentlicht:

http://ec.europa.eu/competition/index_en.html

4. AUFFORDERUNG ZUR STELLUNGNAHME

14. Die Kommission beabsichtigt, vorbehaltlich eines Markttests einen Beschluss nach Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 zu erlassen, mit dem die oben zusammengefassten und auf der Website der Generaldirektion Wettbewerb veröffentlichten Verpflichtungszusagen für bindend erklärt werden. Sollten die Verpflichtungszusagen wesentlich geändert werden, wird ein neuer Markttest durchgeführt.

15. Nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 fordert die Kommission interessierte Dritte auf, zu den angebotenen Verpflichtungszusagen Stellung zu nehmen.

([3]) Vgl. Fußnote 2.

16. Die Frist für die Einreichung von Stellungnahmen endet einen Monat nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung. Interessierte Dritte werden auch aufgefordert, eine nichtvertrauliche Fassung ihrer Stellungnahme vorzulegen, in der etwaige Geschäftsgeheimnisse und andere vertrauliche Informationen gestrichen und durch eine nichtvertrauliche Zusammenfassung bzw. durch den Hinweis „Geschäftsgeheimnis“ oder „vertraulich“ ersetzt sind.

17. Die Antworten und Anmerkungen sollten möglichst begründet werden und alle relevanten Fakten enthalten. Wenn Sie Bedenken hinsichtlich eines Teils der vorgeschlagenen Verpflichtungszusagen haben, ersucht die Kommission Sie, eine mögliche Lösung vorzuschlagen.

18. Die Stellungnahmen können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens „COMP/39.847/E-BOOKS“ per E-Mail (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu), per Fax (+32 22950128) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.6685 — Ingram Micro/Brightpoint)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 283/08)

1. Am 7. September 2012 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Ingram Micro Inc. („Ingram Micro", Vereinigte Staaten von Amerika) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Brightpoint Inc. („Brightpoint", Vereinigte Staaten von Amerika).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Ingram Micro: Großhandel und Logistikdienste für IT- und andere elektronische Produkte,

— Brightpoint: Großhandel und Logistikdienste für Mobilitätsprodukte (vor allem herkömmliche Mobiltelefone und Smartphones).

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

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6685 — Ingram Micro/Brightpoint per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung" genannt).

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2012/C 283/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EG-Nr.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

1. **Name und Anschrift der Antragstellenden Vereinigung:**

Name: Český svaz zpracovatelů masa
Anschrift: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404
Fax +420 244092405
E-Mail: reditel@cszm.cz

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Tschechische Republik

3. **Produktspezifikation:**

3.1 *Einzutragende(r) Name(n) (Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007):*

„Пражка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Prosciutto di Praga“ (IT), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minőségi sonka“ (HU), „Perzut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Prag skinka“ (SV)

3.2 *Es handelt sich um einen Namen, der:*

☒ für sich genommen spezifisch ist

☐ den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt

Der traditionelle Name „Pražská šunka“ gibt nicht den spezifischen Charakter dieses Erzeugnisses wiedder und verknüpft den besonderen Charakter dieses Erzeugnisses auch nicht mit dessen Herkunft oder geografischem Ursprung, sondern ist für sich genommen spezifisch, weil er international mit dem berühmten Fleischprodukt von typischem Aussehen und Geschmack in Verbindung gebracht wird, welches seit langer Zeit in den nachstehenden Sorten hergestellt wird:

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

— „Pražská šunka“ am Knochen,

— „Pražská šunka“ — entbeint,

— „Pražská šunka“ — Konserve.

3.3 *Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt:*

☒ Eintragung mit Vorbehaltung des Namens

☐ Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4 *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.5 *Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission):*

„Pražská šunka“ ist ein traditionelles Fleischerzeugnis, das zum unmittelbaren Verzehr bestimmt ist.

Physikalische Eigenschaften von „Pražská šunka“ am Knochen

— Erzeugnis mit einem Gesamtgewicht von höchstens 10 kg.

— Die ursprüngliche Form der mit dem Prager Zuschnitt abgetrennten Schweinekeule (vom ganzen Schinken mit dem Knochen und dem Gelenk, aber ohne den Fuß, werden Wamme und Kreuzbein, einschließlich des Schwanzes und des Beckenknochens, entfernt, der fette Teil wird seitlich der Lende rund eingeschnitten) bleibt erhalten.

Chemische Eigenschaften von „Pražská šunka“ am Knochen

— Gehalt an reinem Muskeleiweiß: mindestens 16 GHT. Die Oberfläche des Erzeugnisses aus Fettschicht und Schwarte ist in der Analyseprobe nicht homogenisiert.

— Salzgehalt: höchstens 2,5 GHT.

— Fettgehalt: höchstens 20 GHT. Die Bestimmung des Fettgehalts bezieht sich auf das ganze Erzeugnis nach der Entbeinung. Die Oberfläche des Erzeugnisses ist in der Analyseprobe homogenisiert.

Organoleptische Eigenschaften von „Pražská šunka“ am Knochen

— Aussehen der Oberfläche und Farbe: Die mit Schwarte bedeckte Seite des Schinkens ist goldbraun. Die anderen Teile der Oberfläche sind nicht von Schwarte bedeckt, hier ist die Fettabdeckung von heller Farbe, und das Muskelfleisch der Schweinekeule ist fleischfarben-rosa.

— Aussehen und Farbe des Anschnitts: Die Farbe des Muskelfleischs in den Schinkenscheiben ist fleischfarben-rosa.

— Geschmack und Geruch: ausgeprägter Geschmack und Geruch von wärmebehandeltem und geräuchertem Schinken, mäßig salziger Geschmack.

— Konsistenz: fest, kompakt. Beim Aufschnitt in dünnen Scheiben ist das Erzeugnis mürbe.

Physikalische Eigenschaften von „Pražská šunka“ — entbeint

— Das Erzeugnis hat eine typische ovale oder zylindrische Form.

— Es handelt sich um Schinken höchster Qualität, der aus parierten Ober- und Unterschalen von Schweinekeulen sowie gesalzenen Scheiben Schweinefett oder aus parierten Oberschalen von Schweinekeulen und Unterschalen von Schweinekeulen, die von Fett und Schwarte bedeckt sind, hergestellt wird.

Chemische Eigenschaften von „Pražská šunka“ — entbeint

— Gehalt an reinem Muskeleiweiß: mindestens 16 GHT. Die Zieroberfläche des Erzeugnisses ist in der Analyseprobe nicht homogenisiert.

— Salzgehalt: höchstens 2,5 GHT.

— Fettgehalt: höchstens 15 GHT. Die Zieroberfläche des Erzeugnisses ist in der Analyseprobe homogenisiert.

Organoleptische Eigenschaften von „Pražská šunka“ — entbeint

— Aussehen der Oberfläche und Farbe: Die vom Fettschicht und Schwarte bedeckte Seite des Schinkens ist goldbraun. Ist die Oberfläche nur von Fett ohne Schwarte bedeckt, hat das Fett eine helle Farbe.

— Aussehen und Farbe des Anschnitts: Die Farbe des Muskelfleischs in den Schinkenscheiben ist fleischfarben-rosa.

— Geschmack und Geruch: ausgeprägter Geschmack und Geruch von wärmebehandeltem und geräuchertem Schinken, der Geschmack ist mäßig salzig.

— Konsistenz: fest, kompakt. Beim Aufschnitt in dünnen Scheiben ist das Erzeugnis mürbe.

Physikalische Eigenschaften von „Pražská šunka“ — Konserve

— Das Erzeugnis hat die typische flache und ovale Form mit den Abmessungen der Verpackung, die das Gewicht des Inhalts des Fertigprodukts von etwa 0,454 kg sicherstellen.

— Zum Zeitpunkt der Befüllung weist das Einfüllgewicht der Rohware einen Fleischanteil von mindestens 87 % auf.

Chemische Eigenschaften von „Pražská šunka“ — Konserve

— Gehalt an reinem Muskeleiweiß: mindestens 16 GHT. Die Aspikoberfläche ist in der Analyseprobe nicht homogenisiert.

— Salzgehalt: höchstens 2,5 GHT.

— Fettgehalt: höchstens 4 GHT. Die Aspikoberfläche ist in der Analyseprobe homogenisiert.

— Aspikgehalt: höchstens 35 GHT.

Organoleptische Eigenschaften von „Pražská šunka“ — Konserve

— Aussehen der Oberfläche und Farbe: Das Erzeugnis ist luftdicht verpackt und seine Sterilität bleibt im Handel gewahrt. Zwischen dem Verpackungsmaterial und dem Erzeugnis befindet sich eine glatte, goldbraune Aspikschicht.

— Aussehen und Farbe beim Anschnitt: Die Farbe des Schinkens ist fleischfarben-rosa. Vereinzelte kleine aspikgefüllte Löcher sind zulässig.

— Geschmack und Geruch: ausgeprägter Geschmack und Geruch von wärmebehandeltem Schinken, mäßig salziger Geschmack.

— Konsistenz: fest, kompakt.

3.6 *Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission):*

„Pražská šunka“ am Knochen

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ am Knochen werden ganze Schweinekeulen verwendet, die nach Punkt 3.5. bearbeitet wurden, sowie eine Lake, die aus den nachstehend aufgeführten Zutaten hergestellt wird.

Zur Herstellung von 100 kg Fertigerzeugnis „Pražská šunka“ am Knochen wird Folgendes verwendet:

— Schweinekeule 100 kg

— Lake (20 kg)

Wasser	16,2 kg
Dextrose	1,2 kg
Nitrit-Pökelmischung	2,0 kg
Stabilisatoren (E 450, E 451)	0,5 kg
Antioxidans (E 301)	0,1 kg

Die Schweinekeulen werden mit der Lake, die wie oben aufgeführt zusammengesetzt ist, eingesprüht. Danach werden sie 48 Stunden in 3 %iger Lake eingelegt oder werden mit der Lake massiert. Anschießend erfolgt die Wärmebehandlung, bei der in allen Teilen des Erzeugnisses 10 Minuten lang eine Temperatur von mindestens 70 °C erreicht werden muss. Nach der Wärmebehandlung werden die Erzeugnisse oberflächlich geräuchert, abgekühlt und gelagert.

„Pražská šunka“ — entbeint

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ — entbeint werden die Ober- und Unterschalen von Schweinekeulen verwendet, die gemäß Punkt 3.5 bearbeitet wurden, sowie eine Lake, die aus den nachstehend aufgeführten Zutaten zubereitet wird.

Die ovale oder zylindrische Verpackung wird aus für die Pasteurisierung geeignetem Material hergestellt.

Zur Herstellung von 100 kg Fertigprodukt „Pražská šunka“ — entbeint wird Folgendes verwendet:

— Ober- und Unterschale von Schweinekeulen (einschließlich Fett und/oder Schwarte): 107 kg

— Lake (20 kg)

Wasser	15,6 kg
Dextrose	1,2 kg
Nitrit-Pökelmischung	2,5 kg
Stabilisatoren (E 450, E 451)	0,5 kg
Antioxidans (E 301)	0,2 kg

— Verpackungen (vakuumschrumpfbare Beutel)

Die Ober- und Unterschalen von Schweinekeulen werden im Ganzen oder grob zerkleinert mit der Lake massiert. Die eingesalzenen Scheiben vom Schweinefett werden gesondert massiert, wenn sie zur Herstellung der Zieroberfläche des Produkts verwendet werden. Nach dem Einmassieren der Lake in das Muskelfleisch folgt das Einfüllen in Formen mit dem vorgeschriebenen Aussehen, die mit gepökelten Scheiben von Schweinefett ausgelegt sind. Werden bei der Herstellung parierte Oberschalen von Schweinekeulen und mit Fett und Schwarte bedeckte Unterschalen verwendet, so werden diese nach dem Pökeln mit der Schwarte nach unten in die Formen mit dem vorgeschriebenen Aussehen gelegt. Anschließend wird das Erzeugnis in den Formen pasteurisiert, wobei in allen Teilen des Erzeugnisses 10 Minuten lang eine Temperatur von mindestens 70 °C erreicht werden muss. Nach der Wärmebehandlung werden die Erzeugnisse aus den Formen herausgenommen, geräuchert, gekühlt, in vakuumschrumpfbare Beutel gefüllt und gelagert.

„Pražská šunka“ — Konserve

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ — Konserve werden parierte Schalen von Schweinekeulen, Gelatine (in Pulverform) und Lake verwendet, die mit den nachstehend aufgeführte Zutaten hergestellt wird. Die flachen, ovalen Verpackungen werden aus für die Sterilisierung geeigneten Materialien hergestellt.

Für die Herstellung von 100 kg Fertigprodukt „Pražská šunka“ — Konserve wird Folgendes verwendet:

— Parierte Schalen von Schweinekeulen	90 kg
— Gelatinepulver	4,4 kg
— Lake (12,54 kg)	
Wasser	10 kg
Zucker	0,24 kg
Nitrit-Pökelmischung	2,3 kg
— Verpackungen	220 Stück

Die Schalen von Schweinekeulen werden ganz oder grob zerkleinert mit der Lake massiert. Nach dem Einmassieren der Lake in das Muskelfleisch folgt das Einfüllen unter Vakuum in die Verpackungen, deren Boden mit der geeigneten Menge Gelatinepulver bedeckt ist. Nach dem Verschließen der Packungen unter Vakuum ruhen die Erzeugnisse 12 Stunden bei einer Temperatur von 5 °C. Anschließend folgt die Sterilisierung, bei der in allen Teilen des Erzeugnisses 10 Minuten lang eine Temperatur vom 121 °C erreicht werden muss. Nach der Wärmebehandlung werden die Erzeugnisse wieder abgekühlt und in trockenem Zustand bei einer Temperatur von 0 °C-25 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von bis zu 85 % gelagert. Das Erzeugnis hat eine Haltbarkeitsdauer von 3 Jahren.

3.7 *Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission):*

„Pražská šunka“ am Knochen

„Pražská šunka“ am Knochen unterscheidet sich von anderen Knochenschinken insbesondere durch die Auswahl und die Verarbeitung der grundlegenden Rohstoffe. Ein weiteres charakteristisches Merkmal von „Pražská šunka“ am Knochen ist das ausgewogene Verhältnis des bei der Verarbeitung verwendeten Schinkens und der Lake, wodurch im fertigen Erzeugnis ein Gehalt an reinem Muskelfleisch erreicht wird, der Schinkenkategorien höchster Qualität entspricht. Der Verarbeitungsvorgang umfasst außerdem die Wärmebehandlung mit anschließendem Räuchern, wodurch sich „Pražská šunka“ am Knochen ebenfalls von einer ganzen Reihe traditionell getrockneter Knochenschinken unterscheidet.

„Pražská šunka“ — entbeint

„Pražská šunka“ — entbeint unterscheidet sich von anderen Fleischerzeugnissen dieser Kategorie insbesondere durch die Art der Herstellung, bei der Schinken höchster Qualität aus parierter Schweinekeule nach der Wärmebehandlung geräuchert wird. Ein spezielles Kennzeichen des Erzeugnisses ist auch die Zieroberfläche, die aus einer dünnen Schicht vom Fett bzw. Fett mit Schwarte besteht. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal von „Pražská šunka“ ohne Knochen ist die typische ovale bzw. zylindrische Form des fertigen Erzeugnisses.

„Pražská šunka“ — Konserve

„Pražská šunka“ — Konserve unterscheidet sich von anderen Fleischerzeugnissen dieser Art insbesondere durch die verwendeten Rohstoffe, wobei es sich um Schinken höchster Qualität aus parierter Schweinekeule handelt. Ein weiteres charakteristisches Merkmal des Erzeugnisses ist das Vorhandensein einer dünnen Schicht Aspik zwischen Schinken und Verpackung. Was „Pražská šunka“ — Konserve von den anderen Fleischkonserven auszeichnet, ist die typische flache, ovale Verpackung.

3.8 *Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission):*

„Pražská šunka“ am Knochen

Der Name „Pražská šunka“ bezeichnet seit den 60iger Jahren des 19. Jahrhunderts eines der bekanntesten Lebensmittelerzeugnisse, die ihren Ursprung in der Tschechischen Republik und insbesondere in Prag haben. Aus historischen Quellen lässt sich entnehmen, dass das Erzeugnis mit der Bezeichnung „Pražská šunka“ mit dem Namen František Zvěřina verbunden ist, der mit der Herstellung begann. Der bekannte Prager Räuchermeister Josef Jeřábek führte die Tätigkeit von Meister Zvěřina fort. Weitere Hersteller dieses Erzeugnisses waren u. a. die Prager Räuchermeister Dlouhý, Malý und Cibulka. Auch in

anderen großen Städten wurde die Herstellung von „Pražská šunka“ nach dem Prager Vorbild aufgenommen. In Brünn stellte der Räuchermeister Jebavý das Erzeugnis her, in Königgrätz der Räuchermeister Hutla, in Pardubitz der Räuchermeister Sochor sowie bis zum Ende des 19. Jahrhunderts zahlreiche andere Räuchermeister. Bildlich gesprochen lassen sich alle Prager Schinken auf Meister Zvěřina zurückführen.

Die Herstellung von „Pražská šunka“ in industriellem Maßstab geht auf Antonín Chmel zurück, der im Jahr 1879 in Prag im Viertel von U Zvonařky seine Firma gründete. Neben diesem Hauptprodukt stellte er auch ein breites Sortiment von geräucherten Fleischprodukten her, die bald in Prag und in anderen Städten, insbesondere in Kurorten und danach auch in einer Reihe anderer europäischer Staaten bekannt wurden. Den größten kommerziellen Erfolg hatte aber „Pražská šunka“, der bald auch in Übersee verkauft wurde. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Betrieb unter staatliche Verwaltung gestellt und eine Reihe anderer Prager Betriebe allmählich in dieses Unternehmen integriert. Zu dieser Zeit entstanden bereits andere Produktsorten von „Pražská šunka“, so z. B. Schinkenkonserven oder -halbkonserven aus Schinkenmuskelfleisch. Im Jahr 1977 zog der Betrieb mit allen Arbeitnehmern und Lieferquellen von U Zvonařku in den Neubau des Fleischkombinats Prag Süd – Písnice um. Mit dem Aufkommen neuer Pökeltechniken wurde bei der Herstellung von Pražská šunka das Einsprühen mit Salzlake, teils mit anschließendem Einmassieren, eingeführt. Zur Zeit der Privatisierung nach 1989 ging der Betrieb in Pisnice ein, wobei die Herstellung von „Pražská šunka“ am Knochen in einer Reihe anderer Herstellungsbetriebe auf dem gesamten Gebiet der Tschechischen Republik fortgesetzt wurde.

Die Grundlage für die Herstellung von „Pražská šunka“ bestand in der Anfangszeit in der Auswahl der Rohstoffe und im Pökelverfahren. Es handelte sich um Schinken von leichten Schweinen, weshalb in den heutigen Rezepturen ein Höchstgewicht von 10 kg angegeben ist. Ein weiteres charakteristisches Merkmal, das bei der Herstellung dieses Erzeugnisses seit Generationen weitergegeben wird, ist die Bearbeitung des Schinkens durch den sogenannten Prager Zuschnitt. Beim Pökeln des abgekühlten Schinkens wurden die Oberfläche des Fleischs und insbesondere die Schwarte gründlich mit der Nitratpökelmischung und einer kleinen Menge Zucker eingerieben. Der Boden des Pökelgefäßes wurde leicht mit Salz bedeckt und die Schweinekeulen darin mit der Schwarte nach unten ausgelegt. Beim Erhitzen und Abkühlen wurden die Schinken mit der Nitratpökellake, wieder mit einer kleinen Menge Zucker, begossen und dann beschwert. Anschließend wurden die Schinken mit die Unterseite nach oben gewendet. Dabei wurden die Schinken erneut beschwert. Nach einer sensorischen Qualitätskontrolle wurden die Schinken einige Stunden in lauwarmes Wasser getaucht und tropften danach ab. Dann folgte der letzte Verarbeitungsschritt, die Entfernung des Schlossknochens, das Abschaben der Schwartenoberfläche und das Einwickeln der Stelze, damit ihre Form beim Sieden nicht beschädigt wird. Die Schinken werden grundsätzlich in dafür vorgesehenen Räucherkammern geräuchert. Das Räuchern erfolgte in zwei Stufen, die erste zum Trocknen am offenem Feuer und die zweite mit angefeuchteten Hartholzspänen zum Erzielen des Aromas und der braunen Farbe. Der Räuchervorgang lief langsam ab und dauerte 8-12 Stunden. Anschließend wurden die Schinken in kochendem Wasser gebrüht und abgekocht. Das Abkühlen erfolgte durch Eintauchen in kaltes Wasser.

„Pražská šunka“ — entbeint und „Pražská šunka“ — Konserve

In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg wurden Alternativen zur Herstellung des ursprünglichen „Pražská šunka“ am Knochen entwickelt. Hierbei handelte es sich um die Pasteurisierung oder Sterilisierung von „Pražská šunka“ — entbeint aus Schinkenmuskelfleisch, das damals in Blechdosen verpackt wurde. Das Herstellungsverfahren für diese Art von „Pražská šunka“ bestand darin, den frischen, gekühlten Schinken zu entbeinen, die einzelnen Schinkenteile zu bearbeiten, sie nach Farbe zu sortieren und sie anschließend unter Zugabe von Natriumchlorid und der technologisch unverzichtbaren Menge Nitrit- und Nitratpökelsalz, Polyphosphat, Zucker, gegebenenfalls Natriumascorbat, alle teilweise in der vorgesehenen Menge Lake gelöst, im mechanischen und Aussetzbetrieb zu bearbeiten. Beim Befüllen der Verpackungen wurde dem Inhalt eine kleine Scheibe Gelatine beigegeben; die Verpackungen wurden unter Vakuum verschlossen. Danach erfolgten Pasteurisierung, gegebenenfalls Sterilisierung und Kühlung. Das Gewicht der Halbkonserven von „Pražská šunka“ betrug in der Regel 8, 10 bzw. 12 Pfund. Die Blechverpackung für diese Sorte Schinken hatte meistens eine eckige Form. Die Blechverpackung von „Pražská šunka“ mit einem Pfund Inhalt war dagegen oval. Der kommerzielle Erfolg der Schinkenkonserven war in großem Umfang auf den Aspikanteil im fertigen Erzeugnis zurückzuführen.

Seit 1973 waren Herstellung und Sterilisierung von „Pražská šunka“ in Fleischereibetrieben in Brünn, Kostelec, Studená, Vamberk und Planá nad Lužnicí konzentriert. In der Zeit nach 1989 wurden diese Sorten „Pražská šunka“ auch in anderen Betrieben auf dem gesamten Gebiet der Tschechischen Republik hergestellt, wobei die Blechverpackungen großteils durch Kunststoffverpackungen ersetzt wurden; hierdurch entstand die Möglichkeit, Verpackungen von „Pražská šunka“ – entbeint unter Verwendung einer dünnen Zieroberfläche aus Schweinefett oder Schweinefett mit Schwarte anzubieten.

3.9 *Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale: (Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission):*

— Einhaltung der Anforderungen an die Bearbeitung des Schinkens und die Farbe der Oberfläche im Falle von „Pražská šunka“ am Knochen. Einhaltung der Anforderungen an das Aussehen des Erzeugnisses im Falle von „Pražská šunka“ — entbeint und „Pražská šunka“ — Konserve. Die Kontrolle erfolgt durch Inaugenscheinnahme des fertigen Erzeugnisses.

— Einhaltung der Anforderungen an das Aussehen und an die Farbe des Aufschnitts des Erzeugnisses. Die Kontrolle erfolgt durch Inaugenscheinnahme des fertigen Erzeugnisses.

— Einhaltung der Anforderungen an Geschmack, Geruch, Konsistenz und Saftigkeit des Erzeugnisses. Die Kontrolle erfolgt durch sensorische Analyse des fertigen Erzeugnisses.

— Einhaltung der Anforderungen an die physikalisch-chemischen Parameter des Erzeugnisses. Die Kontrolle des fertigen Erzeugnisses erfolgt mittels anerkannter Laborverfahren. Zum Zeitpunkt der Analyse der Proben von „Pražská šunka“ — Konserve muss dafür gesorgt werden, dass der Inhalt des Erzeugnisses eine Temperatur von 4-7 °C hat.

Die Kontrollen durch die Behörde oder die Stelle, die die Einhaltung der Spezifikation des Erzeugnisses überprüft, erfolgen mindestens einmal jährlich im Betrieb eines jeden Herstellers.

4. **Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen:**

4.1 *Name und Anschrift:*

Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation in der Tschechischen Republik überprüfen:

Name: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Anschrift: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111
E-Mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

☒ Öffentlich ☐ Privat

Name: Státní veterinární správa České republiky
Anschrift: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137
E-Mail: hygi@svscr.cz

☒ Öffentlich ☐ Privat

4.2 *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle:*

Die unter Punkt 4.1. aufgeführten Kontrollbehörden sind in vollem Umfang für die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation verantwortlich.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 283/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„BAMBERGER HÖRNLA"/„BAMBERGER HÖRNLE"/„BAMBERGER HÖRNCHEN"

EG-Nr.: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010

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

1. **Name:**

„Bamberger Hörnla"/„Bamberger Hörnle"/„Bamberger Hörnchen"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Deutschland

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

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die Kartoffel, botanisch *Solanum tuberosum* subspecies *tuberosum* L., gehört wie Tomaten, Paprika und Auberginen zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*).

Die Kartoffelsorte „Bamberger Hörnla" zählt zu den „alten Landsorten". Sie entstammt nicht der Kartoffelzüchtung. Der Schutz für das Bamberger Hörnla umfasst Speisekartoffeln.

Die Pflanze ist kleinwüchsig mit dünnem, zartem Kraut und blüht weiß. Die Pflanze braucht einen nährstoffreichen, möglichst leichten Boden, weil sie auf stauende Nässe äußerst empfindlich reagiert. Geerntet werden die Knollen im September/Oktober.

Die Knollen dieser Kartoffel sind klein und fingerförmig und leicht hörnchenförmig gekrümmt, in wenigen Exemplaren auch mit einer leichten, zweiten Gegenkrümmung oder mit bizarr verwundenen Formen. Das Länge-Breite-Verhältnis, welche die längliche Form des Bamberger Hörnla's beschreibt, beträgt in der Regel 2 bis 3,5.

Die Schale ist glatt, seidenmatt glänzend, hellockerfarben mit einem leicht rötlichen Schimmer, der von den Augen der Kartoffel ausgeht und dort auch am intensivsten ist. Der rötliche Schimmer ist kurz nach der Ernte am deutlichsten ausgeprägt und lässt mit längerer Lagerdauer kontinuierlich nach.

Das Bamberger Hörnla hat einen kräftigen nussigen Geschmack. Der Kochtyp ist gemäß der Richtlinie des Bundessortenamtes für die Koch- und Speiseprüfung mit Speisekartoffeln festkochend, die Fleischfarbe gelb, die Mehligkeit liegt in der Regel unter dem Wert 4 (sprich nicht mehlig) und die Konsistenz (Speckigkeit) liegt in der Regel über dem Wert 6 (sprich speckig, feste Konsistenz). Der Stärkegehalt erreicht bezogen auf die Frischmasse im Durchschnitt Werte von über 13 %.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

—

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Der Anbau des Bamberger Hörnla's muss in den drei fränkischen Regierungsbezirken Ober-, Mittel- und Unterfranken erfolgen. Auch die Pflanzkartoffeln müssen aus diesem Gebiet stammen.

Das Bamberger Hörnchen ist gemäß der Verordnung über die Zulassung von Erhaltungssorten und das Inverkehrbringen von Saat- und Pflanzgut von Erhaltungssorten (Erhaltungssortenverordnung) vom 21. Juli 2009 (BGBl. I S. 2107) vom deutschen Bundessortenamt als Erhaltungssorte zugelassen.

Gemäß § 4 Absatz 2 Satz 1 Nummer 4 der genannten nationalen Verordnung darf Saatgut (in diesem Fall Pflanzkartoffeln) von Erhaltungssorten nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es in einer der Ursprungsregionen, auf die sich die Sortenzulassung bezieht, erzeugt worden ist. Daher müssen die Pflanzkartoffeln aus den drei fränkischen Regierungsbezirken Ober-, Mittel- und Unterfranken stammen.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

—

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

Das geografische Gebiet umfasst die drei fränkischen Regierungsbezirke Ober-, Mittel- und Unterfranken.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

In Franken spielt seit Jahrhunderten der Gartenbau und das Gemüse eine bedeutendere Rolle in der Lebensmittelproduktion als anderswo (speziell der Bamberger Gartenbau war vom 14. bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts eine tragende Säule des städtischen Wirtschaftslebens, eine Sonderentwicklung, die es in keiner anderen Stadt gegeben hat). Entsprechend groß ist die Wertschätzung der Gemüse in der traditionellen fränkischen Regionalküche bis heute.

Der Kartoffelanbau hat in Franken eine besonders lange Tradition. So wurde die Kartoffel in Franken im Jahr 1694 erstmals in Deutschland feldmäßig angebaut. Dem Bamberger Hörnla hat die fränkische Regionalküche dabei schon früh den Vorzugsplatz für den feinen Kartoffelsalat zugewiesen.

Seit über einem Jahrhundert ist der Name des Bamberger Hörnla's im Bewusstsein der Franken präsent. Mündliche Überlieferungen und Hinweise aus der Literatur belegen den Anbau in Franken im späten 19. Jahrhundert und deuten auf eine Herkunft aus Frankreich hin. Darüber hinaus gibt es Indizien dafür, dass die Ahnen des Bamberger Hörnla's schon im 18. Jahrhundert den Weg aus den Ziergärten der Bamberger Fürstbischöfe in die Hausgärten und Felder der Bamberger Gärtnermeister gefunden haben.

Durch die längliche, hörnchenförmige Form (Länge-Breite-Verhältnis von 2 bis 3,5) und die starke Variation in Bezug auf die Größe der Kartoffel kommen normale Kartoffelroder standardmäßig für die Ernte nicht in Frage. Diese erfolgt daher per Hand oder mit speziell angepassten Rodemaschinen. Letztere arbeiten aber nicht so effizient, wie normale Kartoffelroder, da sie durch eine ihre spezielle Einstellung (geringe Abstände zwischen den Stäben der Förderbänder) mehr Erdkluten "miternten", welche aufwändig wiederum per Hand herausgelesen müssen.

Das fränkische Anbaugebiet zeichnet sich insgesamt im Vergleich zu anderen Anbaugebieten durch ein trockeneres und im Sommer wärmeres (kontinentales) Klima aus. So liegen die durchschnittlichen Jahresniederschläge bei ca. 630 mm, die Jahresdurchschnittstemperatur bei 8,6 bis 8,8 Grad Celsius und die mittlere jährliche Sonnenscheindauer bei 1 550 bis 1 700 Stunden.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Charakteristisch für das Bamberger ist seine unverwechselbare Form. Bamberger Hörnla sind klein, fingerförmig und leicht hörnchenförmig gekrümmt, worauf sich auch ihr Name zurückführen lässt.

Es ist hervorzuheben, dass das Bamberger Hörnla aufgrund des hohen Stärkegehalts von im Durchschnitt über 13 % eigentlich nur vorwiegend festkochend sein dürfte, das tatsächliche Kochverhalten aber festkochend ist. Somit besteht beim Bamberger Hörnla die Besonderheit, dass es eine Kartoffel ist, die zeitgleich die Eigenschaften festkochend (speckige Konsistenz) und einen kräftigen, nussigen Geschmack aufweist.

Der nussige Geschmack in Verbindung mit der speckigen (festen) Konsistenz macht diese Kartoffel einzigartig auch unter den in Form, Größe und Geschmack vergleichbaren anderen „Fingerkartoffeln".

Aufgrund der speckig-festen Konsistenz wurde und wird sie traditionell zur Herstellung von Kartoffelsalat verwendet. In diesem Zusammenhang geht auch aus zahlreichen Presseberichten hervor, dass das Bamberger Hörnla beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt.

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

Das fränkische Anbaugebiet zeichnet sich im Vergleich zu anderen Anbaugebieten durch ein trockeneres und im Sommer wärmeres Klima aus (Kontinentalklima). Hieraus resultiert ein höherer Stärkegehalt des Bamberger Hörnla's im geografischen Gebiet, als er bei einem Anbau in anderen Regionen zu erwarten wäre. Durch den hohen Stärkegehalt von durchschnittlich über 13 % bezogen auf die Frischmasse erhält das Bamberger Hörnla seinen typischen, kräftigen nussigen Geschmack, der für Kartoffeln des Kochtyps festkochend einzigartig ist.

Aufgrund des besonderen Geschmacks, welcher auf die besonderen klimatischen Bedingungen im geografischen Gebiet zurückzuführen ist, genießt das Bamberger Hörnla beim Verbraucher und insbesondere bei Feinschmeckern ein hohes Ansehen. Im Jahr 2008 wurde das Bamberger Hörnla von einer Fach-Jury in Deutschland zur Kartoffel des Jahres gewählt. Durch den jahrhundertelangen Anbau des Bamberger Hörnla's in Franken ist diese Kartoffel zudem ein wichtiger und unverzichtbarer Bestandteil der fränkischen Regionalküche geworden. Dieses spiegelt sich auch darin wieder, dass das Bamberger Hörnla in die Datenbank traditioneller bayersicher Spezialitäten aufgenommen wurde (http://www.spezialitaetenland-bayern.de), welches inhaltlich vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten betreut wird.

Da sich insbesondere die Ernte des Bamberger Hörnla's einer Mechanisierung weitgehend entzieht, fällt es ökonomisch betrachtet im Vergleich zu den meisten anderen Sorten ab. Darüber hinaus weist das Bamberger Hörnla oftmals Verwachsungen auf, die beim Sortieren bzw. Abpacken zu Bruchstellen führen, was eine Vermarktung über den Groß- und Lebensmitteleinzelhandel erschwert. In Zusammenhang mit den Verwachsungen treten häufig auch vermehrt Bamberger Hörnla mit grünen Stellen auf, die aussortiert werden müssen. Die genannten Faktoren haben dazu geführt, dass die Produktion des Bamberger Hörnla's auf die die fränkischen Anbaugebiete beschränkt ist, in denen zum einem das Know-how vorhanden ist, diese Nachteile zu minimieren und in denen das Bamberger Hörnla zum anderen aufgrund seiner Einbettung in die traditionelle fränkische Küche eine hohe Beliebtheit und Wertschätzung beim Verbraucher genießt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 9 vom 5. März 2010, Teil 7c, S. 3573

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/12301

Abonnementpreise 2012 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche DVD	22 EU-Amtssprachen	1 310 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	840 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) DVD	22 EU-Amtssprachen	100 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, DVD, eine Ausgabe pro Woche	mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

Das *Amtsblatt der Europäischen Union* erscheint in allen EU-Amtssprachen und kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsakte) und C (Mitteilungen und Bekanntmachungen).

Ein Abonnement gilt jeweils für eine Sprachfassung.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 920/2005 des Rates (veröffentlicht im Amtsblatt L 156 vom 18. Juni 2005), die besagt, dass die Organe der Europäischen Union ausnahmsweise und vorübergehend von der Verpflichtung entbunden sind, alle Rechtsakte in irischer Sprache abzufassen und zu veröffentlichen, werden die Amtsblätter in irischer Sprache getrennt verkauft.

Das Abonnement des Supplements zum Amtsblatt (Reihe S — Bekanntmachungen der Ausschreibungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen DVD.

Das Abonnement des *Amtsblatts der Europäischen Union* berechtigt auf einfache Anfrage hin zum Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten „Hinweis für den Leser“ über das Erscheinen der Anhänge informiert.

Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen abgeschlossen werden. Die Liste der Vertriebsstellen findet sich im Internet unter:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_de.htm

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: http://europa.eu

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE