

# Amtsblatt

## der Europäischen Union

C 387



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 55. Jahrgang  
15. Dezember 2012

Informationsnummer      Inhalt      Seite

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2012/C 387/01	Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 387/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6485 — Euler Hermes/Mapfre/Mapfre CC) <sup>(1)</sup> .....	2
2012/C 387/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6611 — Arla Foods/Milk Link) <sup>(1)</sup> .....	2
2012/C 387/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6724 — PAI Partners/Marcolin) <sup>(1)</sup> .....	3

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2012/C 387/05	Euro-Wechselkurs .....	4
---------------	------------------------	---

# DE

Preis:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt (Fortsetzung)	Seite
2012/C 387/06	Mitteilung der Kommission zur Änderung der Mitteilung der Kommission Leitlinien für bestimmte Beihilfemaßnahmen im Zusammenhang mit dem System für den Handel mit Treibhausgasemissionszertifikaten nach 2012 <sup>(1)</sup> .....	5

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2012/C 387/07	Bekanntmachung eines Antrags auf Erteilung einer Genehmigung zur Exploration flüssiger und gasförmiger Kohlenwasserstoffe mit der Bezeichnung „Torrente Rizzuto“ — Assessorato regionale dell'Energia e dei Servizi di Pubblica Utilita' (Regionales Dezernat für Energie und öffentliche Versorgungsbetriebe) — Dipartimento Regionale dell'Energia (Regionalverwaltung Energie) — Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia (Regionaldienststelle für Kohlenwasserstoffe und Geothermie) (U.R.I.G.)	14
---------------	--	----

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2012/C 387/08	Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	16
2012/C 387/09	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	22

**Berichtigungen**

2012/C 387/10	Berichtigung der Bekanntmachung des allgemeinen Auswahlverfahrens EPSO/AST/125/12 (ABl. C 384 vom 13.12.2012) .....	27
---------------	---	----



<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags****Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 387/01)

Datum der Annahme der Entscheidung	11.2.2009	
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.25741 (N 239/08)	
Mitgliedstaat	Deutschland	
Region	Mecklenburg-Vorpommern	Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe a
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Investitionsbeihilfe zugunsten der Volkswerft Stralsund GmbH in Stralsund — Mecklenburg-Vorpommern	
Rechtsgrundlage	Gesetz über die Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GA) dated 12.5.1969 Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GA) 36. Rahmenplan: Teil II A — Gewerbliche Wirtschaft	
Art der Beihilfe	Ad-hoc-Beihilfe	Volkswerft Stralsund GmbH
Ziel	Regionale Entwicklung, Sektorale Entwicklung	
Form der Beihilfe	Zuschuss	
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 0,837 EUR (in Mio.)	
Beihilfehöchstintensität	15 %	
Laufzeit	Bis 31.12.2008	
Wirtschaftssektoren	Schiff- und Bootsbau	
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Land Mecklenburg-Vorpommern	
Sonstige Angaben	—	

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.6485 — Euler Hermes/Mapfre/Mapfre CC)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2012/C 387/02)

Am 20. 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 32012M6485 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.6611 — Arla Foods/Milk Link)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2012/C 387/03)

Am 27. 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 32012M6611 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.6724 — PAI Partners/Marcolin)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2012/C 387/04)

Am 29. November 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 32012M6724 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 <sup>(1)</sup>

14. Dezember 2012

(2012/C 387/05)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3081	AUD	Australischer Dollar	1,2429
JPY	Japanischer Yen	109,55	CAD	Kanadischer Dollar	1,2878
DKK	Dänische Krone	7,4613	HKD	Hongkong-Dollar	10,1378
GBP	Pfund Sterling	0,81150	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5564
SEK	Schwedische Krone	8,7743	SGD	Singapur-Dollar	1,5980
CHF	Schweizer Franken	1,2089	KRW	Südkoreanischer Won	1 406,04
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	11,3300
NOK	Norwegische Krone	7,3715	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,1704
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,5230
CZK	Tschechische Krone	25,231	IDR	Indonesische Rupiah	12 609,02
HUF	Ungarischer Forint	283,76	MYR	Malaysischer Ringgit	3,9982
LTL	Litauischer Litas	3,4528	PHP	Philippinischer Peso	53,734
LVL	Lettischer Lat	0,6963	RUB	Russischer Rubel	40,2507
PLN	Polnischer Zloty	4,0861	THB	Thailändischer Baht	40,067
RON	Rumänischer Leu	4,4720	BRL	Brasilianischer Real	2,7244
TRY	Türkische Lira	2,3306	MXN	Mexikanischer Peso	16,7345
			INR	Indische Rupie	71,2800

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**Mitteilung der Kommission zur Änderung der Mitteilung der Kommission Leitlinien für bestimmte Beihilfemaßnahmen im Zusammenhang mit dem System für den Handel mit Treibhausgasemissionszertifikaten nach 2012**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 387/06)

In die Begriffsbestimmung von „Fallback-Stromverbrauchseffizienzbenchmark“ (Anhang I der Leitlinien) wird „80 %“ eingefügt. Der Text erhält folgenden Wortlaut:

„— ‚Fallback-Stromverbrauchseffizienzbenchmark‘ 80 % des Basis-Stromverbrauchs. Sie entspricht der durchschnittlichen Reduzierungsanstrengung, welche durch die Anwendung der Stromverbrauchseffizienzbenchmarks auferlegt wird (Benchmark Stromverbrauch/Ex-ante-Stromverbrauch). Sie findet bei allen Produkten und Prozessen Anwendung, die unter die beihilfefähigen Sektoren bzw. Teilsektoren, nicht aber unter die in Anhang III festgelegten Stromverbrauchseffizienzbenchmarks fallen.“

Der der Mitteilung beigefügte Anhang III mit dem Titel „Stromverbrauchseffizienzbenchmarks für Produkte, die einen der in Anhang II genannten NACE-Codes aufweisen“ wird durch den folgenden Anhang ersetzt:

**Stromverbrauchseffizienzbenchmarks für Produkte, die einen der in Anhang II genannten NACE-Codes aufweisen**

NACE 4	Produkt-Benchmark (1)	Benchmarkwert	Benchmarkeinheit	Produktionseinheit (2)	Produktdefinition (2)	Unter die Produkt-BM fallende Prozesse (2)	Prodcom-Code (Rev. 1.1)	Bezeichnung
2742	Primäraluminium	14,256	MWh/t Produkt (Wechselstromverbrauch)	Tonne nichtlegiertes flüssiges Aluminium in Rohform	Nichtlegiertes flüssiges Aluminium in Rohform aus der Elektrolyse	Nichtlegiertes flüssiges Aluminium in Rohform aus der Elektrolyse einschließlich Umweltschutzanlagen, Nebenprozessen und Casthouse. Neben den Produktdefinitionen in 2011/278/EU ist hier auch die Anodenfabrik (vorgebrannte Anoden) einbezogen. Werden die Anoden von einer unabhängigen Anlage in Europa geliefert, sollte diese Anlage keinen Ausgleich erhalten, weil sie bereits in die BM einfließt. Werden Anoden außerhalb von Europa produziert, kann eine Berichtigung vorgenommen werden.	27421130	Nichtlegiertes Aluminium in Rohform
							27421153	Aluminiumlegierungen, Primäraluminium
2742	Aluminiumoxid (Raffination)	0,225	MWh/t Produkt	Tonne Aluminiumoxid		Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit der Produktion von Aluminiumoxid in Zusammenhang stehen.	27421200	Anderes Aluminiumoxid als künstlicher Korund
2710	Sauerstoffstahl	0,036	MWh/t Produkt	Tonne Rohstahl (Stahlguss)		Sekundärmetallurgie, Vorwärmen von Feuerfestmaterial, Zusatzanlagen (insbesondere zur Entstaubung) und Gussanlagen bis zum Schneiden von Rohstahlerzeugnissen	2710T122	Unlegierter Stahl, nicht in Elektroöfen erzeugt
							2710T132	Legierter Stahl (ausgenommen nichtrostender Stahl), nicht in Elektroöfen erzeugt

NACE 4	Produkt-Benchmark (1)	Benchmarkwert	Benchmarkeinheit	Produktionseinheit (2)	Produktdefinition (2)	Unter die Produkt-BM fallende Prozesse (2)	Prodcom-Code (Rev. 1.1)	Bezeichnung
							2710T142	Nichtrostender und hitzebeständiger Stahl, nicht in Elektroöfen erzeugt
2710	Im Elektrolichtbogenverfahren gewonnener Kohlenstoffstahl	0,283	tCO <sub>2</sub> /t Produkt	Tonne Sekundärrohstahl aus der Gussanlage	Stahl mit einem Gehalt an metallischen Legierungselementen von weniger als 8 % und einem Stahlbegleitergehalt in einem Umfang, der den Einsatz auf die Verwendungen beschränkt, für die keine hohe Oberflächenqualität und Verarbeitbarkeit erforderlich sind	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit Prozessanlagen bzw. Prozessen in Zusammenhang stehen: <ul style="list-style-type: none"> <li>— Lichtbogenofen</li> <li>— Sekundärmetallurgie</li> <li>— Gießen und Schneiden</li> <li>— Nachverbrennungskammer</li> <li>— Entstaubungsanlage</li> <li>— Behälterheizung</li> <li>— Vorwärmeinrichtungen für gegossene Blöcke</li> <li>— Schrotttrocknung und</li> <li>— Schrottvorwärmung</li> </ul>	2710T121	Rohstahl: unlegierter Stahl, aus Elektroöfen
		(auf der Grundlage der effizientesten 10 %)					2710T131	Rohstahl: legierter Stahl (ausgenommen nichtrostender Stahl), aus Elektroöfen
							2710T141	Rohstahl: nichtrostender und hitzebeständiger Stahl, aus Elektroöfen
2710	Im Elektrolichtbogenverfahren gewonnener hochlegierter Stahl	0,352	tCO <sub>2</sub> /t Produkt	Tonne hochlegierter Rohstahl	Stahl mit einem Gehalt an metallischen Legierungselementen von 8 % oder mehr oder für Verwendungen, für die hohe Oberflächenqualität und Verarbeitbarkeit erforderlich sind	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit Prozessanlagen bzw. Prozessen in Zusammenhang stehen: <ul style="list-style-type: none"> <li>— Lichtbogenofen</li> <li>— Sekundärmetallurgie</li> <li>— Gießen und Schneiden</li> <li>— Nachverbrennungskammer</li> <li>— Entstaubungsanlage</li> </ul>	2710T121	Rohstahl: unlegierter Stahl, aus Elektroöfen

NACE 4	Produkt-Benchmark (!)	Benchmarkwert	Benchmarkereinheit	Produktionseinheit (2)	Produktdefinition (2)	Unter die Produkt-BM fallende Prozesse (2)	Prodcom-Code (Rev. 1.1)	Bezeichnung
						<ul style="list-style-type: none"> <li>— Behälterheizung</li> <li>— Vorwärmanrichtungen für gegossene Blöcke</li> <li>— Nachverbrennungskammer</li> <li>— Schrotttrocknung und</li> <li>— Schrottvorwärmung. Die Prozesseinheiten Ferrochrom-Konverter und Kryolager für Industriegase sind nicht einbezogen</li> </ul>		
		(auf der Grundlage der effizientesten 10 %)					2710T131	Rohstahl: legierter Stahl (ausgenommen nichtrostender Stahl), aus Elektroöfen
							2710T141	Rohstahl: nichtrostender und hitzebeständiger Stahl, aus Elektroöfen
2710	FeSi	8,540	MWh/t Produkt	Tonne FeSi-75, Endprodukt	FeSi-75	<p>Sämtliche Prozesse, die direkt mit dem Betrieb der Öfen in Zusammenhang stehen.</p> <p>Nicht einbezogen sind Zusatzeinrichtungen.</p>	27102020/ 24101230	Ferrosilizium mit einem Si-Gehalt von 75 %
2710	FeMn HC	2,760	MWh/t Produkt	Tonne hochgekohltes FeMn, Endprodukt	Hochgekohltes FeMn	<p>Nicht einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt mit den Öfen in Zusammenhang stehen.</p> <p>Nicht einbezogen sind Zusatzprozesse.</p>	27102010	Ferromangan (gemäß den Merkblättern über die besten verfügbaren Techniken (BVT-Merkblätter))
2710	SiMn	3,850	MWh/t Produkt	Tonne SiMn, Endprodukt	Siliziummangan mit unterschiedlichem Kohlenstoffgehalt, einschließlich SiMn, SiMn mit niedrigem Kohlenstoffgehalt und SiMn mit sehr niedrigem Kohlenstoffgehalt	<p>Sämtliche Prozesse, die direkt mit dem Betrieb der Öfen in Zusammenhang stehen.</p> <p>Nicht einbezogen sind Zusatzprozesse.</p>	27102030	Silicomangan außer FeSiMn

NACE 4	Produkt-Benchmark (1)	Benchmarkwert	Benchmarkeinheit	Produktionseinheit (2)	Produktdefinition (2)	Unter die Produkt-BM fallende Prozesse (2)	Prodcom-Code (Rev. 1.1)	Bezeichnung
2413	Cl2	2,461	MWh/t Produkt	Tonne Chlor	Chlor	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit der Elektrolyseanlage einschließlich Zusatzeinrichtungen wie Motoren in Zusammenhang stehen.	24131111	Chlor
2413	Si-Metall	11,870	MWh/t Produkt	Tonne Si-Metall	Silizium mit einem Gehalt an Silizium von 90-99,99 %	Sämtliche Prozesse, die direkt mit den Öfen in Zusammenhang stehen. Nicht einbezogen sind Zusatzprozesse.	24131155	Silizium mit einem Gehalt an Silizium < 99,99 GHT
2413	Hyperreines Polysilizium	60,000	MWh/t Produkt	Tonne hyperreines Si-Metall	Silizium mit einem Gehalt an Silizium > 99,99 %	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit dem Ofen einschließlich Zusatzeinrichtungen in Zusammenhang stehen.	24131153	Silizium mit einem Gehalt an Silizium > = 99,99 GHT
2413	SiC	6,200	MWh/t Produkt	Tonne SiC 100 %	Siliziumkarbid mit einem Gehalt an Silizium von 100 %	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit dem Ofen einschließlich Zusatzeinrichtungen in Zusammenhang stehen.	24135450	Carbide, auch chemisch nicht einheitlich
2414	Hochveredelte Chemikalien	0,702	tCO <sub>2</sub> /t Produkt	Tonne chemische Wertprodukte (CWP) (Tonne Acetylen, Ethen, Propen, Butadien, Benzol und Wasserstoff)	Gemisch chemischer Wertprodukte, ausgedrückt als die Gesamtmasse von Acetylen, Ethen, Propen, Butadien, Benzol und Wasserstoff, ausgenommen chemische Wertprodukte aus zusätzlichem Einsatzgut (Wasserstoff, Ethen, sonstige chemische Wertprodukte), mit einem Ethengehalt des gesamten Produktgemischs von mindestens 30 Massen-% und einem Gehalt an chemischen Wertprodukten, Brenngas, Butenen und flüssigen Kohlenwasserstoffen von zusammen mindestens 50 Massen-% des Gesamtgemischs	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit der Herstellung chemischer Wertprodukte als gereinigtes Produkt oder als Zwischenprodukt mit einem konzentrierten Gehalt des betreffenden chemischen Wertprodukts in der niedrigsten marktfähigen Form (Roh-C4, nicht hydriertes Pyrolysebenzin) in Zusammenhang stehen, ausgenommen C4-Trennung (Butadien-Anlage), C4-Hydrierung, Hydrotreating von Pyrolysebenzin und Aromatenextraktion sowie Logistik und Bestände für den laufenden Betrieb.	Diverse Prodcom-Codes nach NACE 2414	
							24141120	Acyclische Kohlenwasserstoffe, gesättigt
							24141130	Ungesättigte acyclische Kohlenwasserstoffe; Ethylen

NACE 4	Produkt-Benchmark (!)	Benchmarkwert	Benchmarkeinheit	Produktionseinheit (!)	Produktdefinition (!)	Unter die Produkt-BM fallende Prozesse (!)	Prodcom-Code (Rev. 1.1)	Bezeichnung
							24141140	Ungesättigte acyclische Kohlenwasserstoffe; Propen (Propylen)
							24141150	Ungesättigte acyclische Kohlenwasserstoffe; Buten (Butylen) und seine Isomeren
							24141160	Buta-1,3-dien und Isopren
							24141190	Andere ungesättigte acyclische Kohlenwasserstoffe
							24/20141223	Benzol
2414	Aromate	0,030	tCO <sub>2</sub> /t Produkt	CO <sub>2</sub> -gewichtete Tonne	Aromatengemisch, ausgedrückt als CO <sub>2</sub> -gewichtete Tonne (CWT)	Einbezogen sind alle Prozesse, die direkt oder indirekt mit aromatenspezifischen Anlagenteilen in Zusammenhang stehen: <ul style="list-style-type: none"> <li>— Pyrolysebenzin-Hydrotreater</li> <li>— Benzol-, Toluol-, Xylol- (BTX-)Extraktion</li> <li>— TDP</li> <li>— HDA</li> <li>— Xylol-Isomerisierung</li> <li>— p-Xylol-Anlage</li> <li>— Cumolproduktion und</li> <li>— Cyclohexanproduktion</li> </ul>	Diverse Prodcom-Codes nach NACE 2414. Die vollständige Liste ist in Leitfaden 9 zu Direktmissionen enthalten (Guidance Document n° 9).	
2414	Industrieruß	1,954	tCO <sub>2</sub> /t Produkt	Tonne Furnace-Ruß (marktfähige Produktionseinheit, > 96 %)	Furnace-Ruß, Gas- und Flammruß fallen nicht unter diese Benchmark.	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit der Erzeugung von Furnace-Ruß sowie mit der Endbearbeitung, der Verpackung und dem Abfackeln in Zusammenhang stehen.	24131130	Ruß

NACE 4	Produkt-Benchmark (1)	Benchmarkwert	Benchmarkeinheit	Produktionseinheit (2)	Produktdefinition (2)	Unter die Produkt-BM fallende Prozesse (2)	Prodcom-Code (Rev. 1.1)	Bezeichnung
2414	Styrol	0,527	tCO <sub>2</sub> /t Produkt	Tonne Styrol (marktfähiges Produkt)	Monomeres Styrol (Vinylbenzol, CAS-Nummer: 100-42-5)	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit — der Styrolproduktion und — dem Zwischenprodukt Ethylbenzol (in der Menge, die als Einsatzstoff für die Styrolproduktion verwendet wird) in Zusammenhang stehen.	24141250	Styrol
2414	Ethylenoxid/ Ethylenglycole (EO/EG)	0,512	tCO <sub>2</sub> /t Produkt	Tonne EO-Äquivalente, definiert als die in eine Masseneinheit eines Glycols eingebettete Menge EO (als Masse)	Die Benchmark für Ethylenoxid bzw. Ethylenglycol schließt folgende Produkte ein: — Ethylenoxid (EO, hochrein) — Monoethylenglycol (MEG, Standardqualität und Faserqualität (hochrein)) — Diethylenglycol (DEG) — Triethylenglycol (TEG).  Die Gesamtproduktmenge wird ausgedrückt in EO-Äquivalenten, definiert als die in eine Masseneinheit des betreffenden Glycols eingebettete Menge EO (als Masse).	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit den Prozessteilen EO-Herstellung, EO-Reinigung und Glycolbereich in Zusammenhang stehen.	24146373	Oxiran (Ethylenoxid)
							24142310	Ethylenglykol (Ethandiol)
							24146333	2,2'-Oxydiethanol (Diethylenglykol, Digol)
2743	Zinkelektrolyse	4,000	MWh/t Produkt	Tonne Zink	Primärzink	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit der Zinkelektrolyseanlage in Zusammenhang stehen.	27431230	Zink, raffiniert

NACE 4	Produkt-Benchmark <sup>(1)</sup>	Benchmarkwert	Benchmarkeinheit	Produktionseinheit <sup>(2)</sup>	Produktdefinition <sup>(2)</sup>	Unter die Produkt-BM fallende Prozesse <sup>(2)</sup>	Prodcom-Code (Rev. 1.1)	Bezeichnung
							2743125	Zink in Rohform, Zinklegierungen
2415	Ammoniak	1,619	tCO <sub>2</sub> /t Produkt	Tonne Ammoniak, erzeugt als marktfähige (Netto-)Produktion, mit einem Gehalt an Ammoniak von 100 %	Ammoniak (NH <sub>3</sub> ); erfasst in Tonnen Produktionsmenge	Einbezogen sind sämtliche Prozesse, die direkt oder indirekt mit der Herstellung von Ammoniak und dem Zwischenprodukt Wasserstoff in Zusammenhang stehen.	24151075	Ammoniak, wasserfrei

<sup>(1)</sup> Bei den hellgrau unterlegten Produkten wurde die Austauschbarkeit von Strom und Brennstoffen festgestellt. Die Benchmark wird in tCO<sub>2</sub> angegeben.

<sup>(2)</sup> Die dunkelgrau unterlegten Produktionseinheiten, Definitionen und Prozesse beruhen auf dem Beschluss 2011/278/EU der Kommission vom 27. April 2011 zur Festlegung EU-weiter Übergangsvorschriften zur Harmonisierung der kostenlosen Zuteilung von Emissionszertifikaten gemäß Artikel 10a der Richtlinie 2003/87/EG.

**Produkte, für die die Austauschbarkeit von Brennstoffen und Strom in Anhang I Ziffer 2 des Beschlusses 2011/278/EU <sup>(1)</sup> festgestellt wurde**

Nach Anhang I des Beschlusses 2011/278/EU ist bei bestimmten Produktionsprozessen eine Austauschbarkeit von Brennstoffen und Strom gegeben. Bei den fraglichen Produkten ist die Festlegung einer Benchmark auf der Grundlage von MWh/t Produkt nicht angebracht. Als Ausgangspunkt sind stattdessen die von den Direktmissionen abgeleiteten Treibhausgasemissionskurven heranzuziehen. Bei diesen Prozessen werden die Produktbenchmarks auf der Grundlage der Summe der (sich aus Energie- und Prozessemissionen zusammensetzenden) Direktmissionen sowie der indirekten Emissionen ermittelt, die sich aus dem Verbrauch des austauschbaren Stromanteils ergeben.

In diesen Fällen wird der Faktor „E“ in der Formel zur Berechnung des Beihilfemaximalbetrags (Randnummer 27 Buchstabe a der Leitlinien) durch den folgenden Ausdruck ersetzt, mit dem eine Produktbenchmark gemäß Beschluss 2011/278/EU anhand eines durchschnittlichen EU-Emissionsintensitätsfaktors von 0,465 tCO<sub>2</sub>/MWh in eine Stromverbrauchseffizienzbenchmark umgewandelt wird:

Bestehende Produkt-BM aus Anhang I des Beschlusses 2011/278/EU (in tCO<sub>2</sub>/t) × Anteil der relevanten indirekten Emissionen (\*) im Bezugszeitraum (%) / 0,465 (tCO<sub>2</sub>/MWh).

---

<sup>(1)</sup> Beschluss der Kommission vom 27. April 2011 zur Festlegung EU-weiter Übergangsvorschriften zur Harmonisierung der kostenlosen Zuteilung gemäß Artikel 10a der Richtlinie 2003/87/EG, K(2011) 2772 endg. (Abl. L 130 vom 17.5.2011, S. 1).

(\*) „Anteil der relevanten indirekten Emissionen im Bezugszeitraum“ ist der Quotient aus

- den relevanten indirekten Emissionen und
- der Summe aller Direktmissionen und der relevanten indirekten Emissionen gemäß Artikel 14 des Beschlusses 2011/278/EU.“

---

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

### BEKANNTMACHUNG EINES ANTRAGS AUF ERTEILUNG EINER GENEHMIGUNG ZUR EXPLORATION FLÜSSIGER UND GASFÖRMIGER KOHLENWASSERSTOFFE MIT DER BEZEICHNUNG „TORRENTE RIZZUTO“

ASSESSORATO REGIONALE DELL'ENERGIA E DEI SERVIZI DI PUBBLICA UTILITA' (REGIONALES DEZERNAT FÜR ENERGIE UND ÖFFENTLICHE VERSORGUNGSBETRIEBE) — DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ENERGIA (REGIONALVERWALTUNG ENERGIE)

UFFICIO REGIONALE PER GLI IDROCARBURI E LA GEOTERMIA (REGIONALDIENSTSTELLE FÜR KOHLENWASSERSTOFFE UND GEOTHERMIE) (U.R.I.G.)

(2012/C 387/07)

Die Gesellschaft MAC OIL SpA mit Sitz in 00187 Rom, via Lucullo 11, Italia, eingetragen bei der Handelskammer Rom, Steuernummer P.IVA/C.F. 09409401008, REA-Nr. 1160635, hat mit Schreiben vom 15. September 2011 und Ergänzungsschreiben vom 21. Mai 2012 sowie 19. Oktober 2012 an den für die Erteilung von Schürfrechten in Sizilien zuständigen Dezernenten für Energie und öffentliche Versorgungsbetriebe mit Sitz in Via Ugo La Malfa 87/89, 90146 Palermo, Italia, gemäß dem Gesetz der Region Sizilien Nr. 14 vom 3. Juli 2000 einen Antrag auf Genehmigung zur Exploration flüssiger und gasförmiger Kohlenwasserstoffe mit der Bezeichnung „Torrente Rizzuto“ auf einem Gebiet von 69 203,95 ha (692,04 km<sup>2</sup>) gestellt, das in den Provinzen Agrigento, Caltanissetta und Enna liegt und sich auf folgende Gemeinden erstreckt: Campobello di Licata, Licata, Ravanusa (Agrigento), Butera, Gela, Mazzarino, Riesi (Caltanissetta), Barrafranca, Enna, Piazza Armerina, Pietraperzia (Enna). Das Gebiet grenzt nördlich an das Gebiet der Explorationsgenehmigung „Friddani“ (Scheitelpunkte B, C, und D des Gebiets „Torrente Rizzuto“) und östlich an das Gebiet der Genehmigung „Passo di Piazza“ (Scheitelpunkte E und F des Gebiets „Torrente Rizzuto“), während sein südlicher Teil das Gebiet des Explorationsgenehmigungsantrags „Costa del Sole“ (Scheitelpunkte G, H, I, L, M, N und O des Gebiets „Torrente Rizzuto“) umgibt.

Das Areal, für das die Genehmigung beantragt wird, bildet ein unregelmäßiges Vieleck, das durch eine durchgehende Linie, die die nachstehend definierten Scheitelpunkte A, B, C, D, E, F, G, H, I, L, M, N und O miteinander verbindet, begrenzt wird.

Die oben genannten Punkte sind folgendermaßen definiert:

- A. Scheitelpunkt an der Küste, an dem die Verlängerung der von Scheitelpunkt B zu dem Punkt auf Höhe 19 m führende Strecke entlang der SP 67 in der Gemeinde „Sorgente del Pisciotto“ und die Küstenlinie zusammentreffen.
- B. Scheitelpunkt auf Höhe 661 m von „Cozzo Mola di Gersello“, der mit dem Scheitelpunkt A der Explorationsgenehmigung „Friddani“ zusammenfällt;
- C. Scheitelpunkt, der mit der Südspitze von „Casa Giordano“ ca. 550 m nordnordwestlich des Punktes auf Höhe 429 m südlich der Ortschaft Barrafranca und mit dem Scheitelpunkt R der Explorationsgenehmigung „Friddani“ zusammenfällt;
- D. Scheitelpunkt an Kilometer 14 der östlich an Mazzarino vorbei durch das Anwesen „Contrada Floresta“ führenden und in die S.S. Centrale Sicula 117 mündenden Straße, der mit Scheitelpunkt Q der Explorationsgenehmigung „Friddani“ zusammenfällt.
- E. Scheitelpunkt an der Nordostspitze des Gebäudes „C. Zubia Nuova“ auf Höhe 101 m südöstlich des Bahnhofs Butera, der mit dem Scheitelpunkt A der Explorationsgenehmigung „Passo di Piazza“ zusammenfällt;
- F. Scheitelpunkt an der Küste, an dem die Verlängerung der von Scheitelpunkt E zu Kilometer 225 der S.S. 115 führenden Strecke und die Küstenlinie zusammentreffen und der mit Scheitelpunkt Z der Explorationsgenehmigung „Passo di Piazza“ zusammenfällt;
- G. Schnittpunkt zwischen Küstenlinie und der Verlängerung der Linie, die die Scheitelpunkte I und H miteinander verbindet, der mit dem Scheitelpunkt D der Explorationsgenehmigung „Costa del Sole“ zusammenfällt;
- H. Trigonometrischer Punkt auf Höhe 75 m des Turms „Torre Manfredia“, der mit dem Scheitelpunkt C des Genehmigungsantrags „Costa del Sole“ zusammenfällt;
- I. Trigonometrischer Punkt auf Höhe 289 m von „Rocca d'Adamo“, der mit dem Scheitelpunkt B des Genehmigungsantrags „Costa del Sole“ zusammenfällt;
- L. Scheitelpunkt an der Südwestspitze von „Casa Savorni“ auf Höhe 100 m, der mit dem Scheitelpunkt A der Explorationsgenehmigung „Costa del Sole“ zusammenfällt;
- M. Scheitelpunkt an der Südwestspitze von „Casa La Tenutella“ auf Höhe 59 m, der mit dem Scheitelpunkt G des Genehmigungsantrags „Costa del Sole“ zusammenfällt;

- N. Trigonometrischer Punkt auf Höhe 18 m von „Castello di Falconara“, der mit dem Scheitelpunkt F des Explorationsgenehmigungsantrags „Costa del Sole“ zusammenfällt;
- O. Schnittpunkt zwischen Küstenlinie und der Verlängerung der Linie, die die Scheitelpunkte M und N miteinander verbindet, der mit dem Scheitelpunkt E der Explorationsgenehmigung „Costa del Sole“ zusammenfällt.

#### Geografische Koordinaten

Scheitelpunkt	Nördliche Breite	Östliche Länge (M. Mario)
A	1° 23' 54,92"	37° 07' 33,37"
B	1° 46' 45,6"	37° 27' 39"
C	1° 45' 16,98"	37° 21' 56,37"
D	1° 51' 25,54"	37° 16' 54,67"
E	1° 44' 07,44"	37° 07' 57,24"
F	1° 41' 59,51"	37° 05' 45,11"
G	1° 41' 08,14"	37° 05' 31,11"
H	1° 41' 11,19"	37° 05' 59,19"
I	1° 43' 35,59"	37° 09' 41,35"
L	1° 42' 23,39"	37° 09' 49,96"
M	1° 38' 33,56"	37° 08' 41,63"
N	1° 36' 03,05"	37° 06' 29,39"
O	1° 35' 57,97"	37° 06' 25,14"

Interessierte Unternehmen können innerhalb von 90 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* einen konkurrierenden Antrag für dieses

Gebiet vorlegen. Nach Ablauf dieser Frist eingehende Anträge werden nicht berücksichtigt. Das Dekret zur Erteilung einer Explorationsgenehmigung wird innerhalb von sechs Monaten nach Ablauf der Frist für die Einreichung eventueller Gegenanträge erlassen. Mit Bezug auf Artikel 5 Absatz 1 der Richtlinie 94/22/EG wird ferner bekannt gegeben, dass die Kriterien, anhand deren die Genehmigungen zur Prospektion, die Genehmigungen zur Exploration und die Konzessionen zur Gewinnung geothermischer Energie erteilt werden, bereits im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 396 vom 19. Dezember 1998 unter Bezugnahme auf die Gesetzesverordnung des Präsidenten der Republik Nr. 625 vom 25. November 1996 (veröffentlicht in der *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Amtsblatt der Italienischen Republik)* Nr. 293 vom 14. Dezember 1996) zur Umsetzung und Anwendung der genannten Richtlinie in italienisches Recht veröffentlicht und durch das oben genannte Gesetz der Region Sizilien Nr. 14 vom 3. Juli 2000 (veröffentlicht in der *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana (Amtsblatt der Region Sizilien)* vom 7. Juli 2000, S. 32) präzisiert wurden.

Die Bedingungen und Anforderungen für die Durchführung oder Einstellung der Arbeiten sind in dem genannten Gesetz der Region Sizilien Nr. 14 vom 3. Juli 2000 sowie in der vom Dezernat für Industrie mit den Dekreten Nr. 91 vom 30. Oktober 2003 und Nr. 88 vom 20. Oktober 2004, *Amtsblatt der Region Sizilien* Nr. 49, Teil I, vom 14. November 2003 bzw. Nr. 46, Teil I, vom 5. November 2004, beschlossenen Standardspezifikation (Disciplinare Tipo) festgelegt.

Die Antragsunterlagen sind im Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia (Regionaldienststelle für Kohlenwasserstoffe und Geothermie) des Dipartimento del Corpo Regionale delle Miniere (Regionalverwaltung Industrie und Bergbau), Via Ugo La Malfa 101, 90146 Palermo, Italia, hinterlegt und können bei Bedarf dort eingesehen werden.

Der Chefingenieur

Dr. Ing. Salvatore GIORLANDO

## V

*(Bekanntmachungen)*

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 387/08)

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

## ÄNDERUNGSANTRAG

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

## ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

## „LENTILLES VERTES DU BERRY“

EG-Nr.: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

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

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige (bitte angeben)

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

## 2. Art der Änderung(en):

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

## 3. Änderung(en):

### Beschreibung des Erzeugnisses

- Änderung der Linsengröße: Aus Gründen der einheitlichen Größe und der Kocheigenschaften müssen Linsen mit einem Durchmesser von weniger als 4 mm ausgeschlossen werden.
- Anhebung des Wertes in der Kategorie „Bruchkorn“ von 0 % auf 0,2 %: Dies ist darauf zurückzuführen, dass aufgrund häufigerer Dürrephasen in dem geografischen Gebiet die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Bruchkorn erhöht ist. Durch den Wert von 0,2 % ist es möglich, die Gegebenheiten zu berücksichtigen und trotzdem ein hochwertiges Erzeugnis zu erzielen.

### Herstellungsverfahren

- Streichung des Erntedatums; da die letzten beiden Ernten erst zu einem späteren Zeitpunkt eingefahren werden konnten, musste jeweils der Erntezeitraum verlängert werden. Lediglich das Kriterium der maximalen Feuchtigkeit der Linsen bei der Ernte (18 %) wird zur Bestimmung des Erntezeitpunkts beibehalten.
- Hinzufügung eines Absatzes zum Trocknen der Linsen nach der Ernte, das unerlässlich ist, um die handelsübliche Qualität zu gewährleisten und Insektenbefall zu verhindern.
- Hinzufügung eines Absatzes zur Festlegung eines Verpackungszeitraums für die „Lentilles vertes du Berry“. Da die Linsen in der Regel im Juli geerntet werden, wird dieser Zeitraum auf ein Jahr ab dem 1. September des Jahres n bis zum 31. August des Jahres n + 1 begrenzt. Durch die Festlegung dieses Zeitraums in Verbindung mit einem maximal zwei Jahre nach dem entsprechenden Verpackungsdatum liegenden MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) können die Frische des Erzeugnisses im Handel sowie eine konstant gute Qualität garantiert werden. Dadurch, dass die vorhergehende Ernte bis zum 31. August verpackt werden kann, kommt es auch zur Zeit des Erntewechsels (zum Trocknen und Reinigen der neuen Ernte erforderliche Zeit) beim Enderzeugnis zu keinem Lieferengpass.
- Aufnahme in die Spezifikation, dass die „Lentilles vertes du Berry“ ausschließlich in Big Bags und in dem geografischen Gebiet der geschützten geografischen Angabe verpackt werden dürfen. Die losen, entsprechend den Vorgaben für das Enderzeugnis gereinigten Linsen können in Big Bags für externe Abfüll- und Verpackungsbetriebe oder für Fertiggerichtehersteller verpackt werden. Dadurch, dass das Verpacken in Big Bags in dem geografischen Gebiet erfolgen muss, sind die einzelnen Lose besser identifizierbar und rückverfolgbar.

### Einzelstaatliche Vorschriften

Die Spezifikation wurde aktualisiert; dabei wurde ein Kapitel „Einzelstaatliche Vorschriften“ mit den wichtigsten zu kontrollierenden Faktoren eingefügt.

## EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

## „LENTILLES VERTES DU BERRY“

EG-Nr.: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

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

1. **Name:**  
„Lentilles Vertes du Berry“
2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**  
Frankreich
3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**
  - 3.1 *Art des Erzeugnisses:*  
Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet
  - 3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:*  
Bei den „Lentilles vertes du Berry“ handelt es sich um trockene Früchte der Leguminose *Lens Culinaris*, Sorte *Anicia*. Die Körner weisen einen Durchmesser von 4 bis 6 mm und eine Dicke von 2 bis 2,5 mm auf. Sie sind dunkelgrün und mehr oder weniger stark blau marmoriert. Nach dem Reinigen müssen nachstehende Eigenschaften erfüllt sein:
    - Feuchtigkeit:  $\leq 16 \%$
    - Fremdstoffe:  $\leq 0,2 \%$ , davon Mineralstoffe  $\leq 0,001 \%$
    - geplatze oder gebrochene Körner:  $\leq 0,8 \%$
    - Bruchkorn:  $\leq 0,2 \%$
    - verletzte Körner:  $\leq 0,8 \%$
    - nicht akzeptable Körner:  $\leq 0,1 \%$Sie haben einen hohen Eiweißgehalt (durchschnittlich 31 %).  
Sie sind in maximal 30 Minuten gekocht.
  - 3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*  
Nicht zutreffend
  - 3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*  
Nicht zutreffend
  - 3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*  
Anbau  
Ernte  
Lagerung vor dem Trocknen und Reinigen  
Trocknen  
Reinigen
  - 3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*  
Auch die Verpackung in Big Bags muss in dem geografischen Gebiet erfolgen; es werden ausschließlich den Vorschriften für das Endprodukt entsprechende lose Linsen verpackt. Die Big Bags werden dann entweder an externe Abfüll- und Verpackungsbetriebe (Verbrauchereinheiten, Restaurationsbetriebe) oder an Fertiggerichtehersteller versandt.

Dadurch, dass das Verpacken in Big Bags in dem geografischen Gebiet erfolgen muss, sind die einzelnen Lose besser identifizierbar und rückverfolgbar. Diese Verpackung ist sicherer als der Transport des losen Erzeugnisses auf Lastwagen, da hierdurch die Gefahr der Vermischung geringer ist.

Das Verpacken in Verbrauchereinheiten und das Verschicken der „Lentilles vertes du Berry“ können innerhalb des Gebiets der g.g.A. oder durch externe Verpackungsbetriebe (außerhalb des g.g.A.-Gebiets) vorgenommen werden.

### 3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Das Etikett des Erzeugnisses mit der g.g.A. weist folgende Bestandteile auf:

- den Namen des Erzeugnisses: „Lentilles vertes du Berry“,
- den Namen und die Adresse der Zertifizierungseinrichtung mit vorangestelltem „certifié par ...“ (zertifiziert durch ...),
- das Bildzeichen der Europäischen Union für eine g.g.A.

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

Das Gebiet umfasst 49 Gemeinden im Berry, die in den Départements Indre und Cher liegen.

Cher: Charost, Mareuil/Arnon, Civray, St. Ambroix, Saugy.

Indre: St. Georges/Arnon, Migny, Diou, Ste Lizaigne, Paudy, Giroux, Meunet-sur-Vatan, Vatan, St. Florentin, La Chapelle St. Laurian, Guilly, Fontenay, Bouges-le-Château, Liniez, Ménétréols-sous-Vatan, Lizeray, Les Bordes, St. Aoustrille, Issoudun, Chouday, Ségry, St. Aubin, Meunet-Planches, Vouillon, Brives, Ste Fauste, Diors, Neuvy-Pailloux, Thizay, Montierchaume, Levroux, Coings, La Champenoise, St. Valentin, Vineuil, Villegongis, Francillon, Bretagne, Brion, Luçay le Libre, Chezelles, Villers-les-Ormes, Condé, Moulins-sur-Céphons.

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

### 5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

#### 5.1.1 *Bodenbeschaffenheit*

Die „Lentilles vertes du Berry“ werden ausschließlich auf kalkhaltigen Lehmböden vom Typ „Rendzina“ oder „brauner Kalkboden“ angebaut. Die Böden weisen eine günstige Hydromorphie, geringe Verschlammung, einen hohen Gehalt an organischen Substanzen und geringe Kompaktheit auf. Sie enthalten durchschnittliche Wasserreserven (60 bis 100 mm), durch die die Reifung der Linsen begünstigt wird.

Die Böden haben eine geringe Tiefe, begünstigen das Wachstum der Pflanze und tragen damit zu hervorragenden Erträgen bei: im Durchschnitt der vergangenen 15 Jahre mehr als 20 Doppelzentner. Auf Böden, die für den Getreideanbau nicht als optimal gelten, wurden sogar Rekorderträge von beispielsweise durchschnittlich fast 40 Doppelzentnern erzielt, und das ohne Bewässerung und Dünger.

Diese kalkhaltigen Lehmböden sind also gesund, leicht zu bearbeiten und perfekt für den Linsenanbau geeignet.

#### 5.1.2 *Klimatische Gegebenheiten*

Das geografische Gebiet weist ein gemäßigtes Klima mit regelmäßigen Niederschlägen im Frühjahr und großer Hitze (27 bis 30 °C) ab Ende Juni auf.

#### 5.1.3 *Menschliche Einflüsse*

Die ersten Anbautechniken zur Verbesserung der Qualität und des Ertrags von grünen Linsen wurden in den 1950er Jahren in der Champagne Berrichonne eingeführt. Dieses Know-how wurde unter den Erzeugern der „Lentilles vertes du Berry“ weitergegeben, so dass sich der Anbau dieser Kulturpflanze im geografischen Gebiet der g.g.A. durchsetzen konnte.

Nachdem sich in den 1960er Jahren zahlreiche Landwirte in der Region niedergelassen hatten, gewann der Linsenanbau immer mehr an Bedeutung. 1983 erstreckte er sich über 7 200 Hektar und lieferte 79 % der französischen Linsenproduktion.

Seit 1994 und der Gründung der Vereinigung „Lentilles vertes du Berry“ in Verbindung mit der Eintragung als g.g.A. im Jahr 1998 steigt der Anteil der im Rahmen der g.g.A. erzeugten „Lentilles vertes du Berry“. Die Erzeugung im Rahmen der g.g.A. begann auf etwa 170 Hektar; inzwischen sind es etwa 400 Hektar.

Die Erzeuger der „Lentilles vertes du Berry“ verfügen in folgenden Bereichen über besonderes Know-how:

- Aussaat der Linsen in kalkhaltigen Lehmböden;
- auf den Bodentyp zugeschnittene Saatchichte;
- für die Anbauart spezifische Unkrautbekämpfung, um die Gefahr des Auftretens von Graufäule zu minimieren;
- homogener Reifegrad der Linsen vor der Ernte;
- gründliches Reinigen zum Entfernen gebrochener, geplatzter und verletzter Linsen.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

### 5.2.1 Spezifische Merkmale

Die „Lentilles vertes du Berry“ zeichnen sich durch die dunkelgrüne, blau marmorierte Farbe ihrer Hülsen aus. Sie haben eine dünne, zarte Schale mit weichem Kern und schmecken mild und kastanienartig.

Durch die strenge Auswahl und gründliche Reinigung der „Lentilles vertes du Berry“ wird erreicht, dass die Linsen eine einheitliche Größe (4 bis 6 mm Durchmesser) aufweisen, alle Verunreinigungen beseitigt werden und somit im Enderzeugnis keine Mineralstoffe (maximal 0,001 Promille) enthalten sind.

Aufgrund der einheitlichen Größe sind die „Lentilles vertes du Berry“ schnellkochend und weisen einheitliche Kocheigenschaften auf, was für Verbraucher und Verarbeiter oftmals wichtige Kriterien sind.

### 5.2.2 Bekanntheitsgrad

Mit der Ausweitung des Anbaus der „Lentilles vertes du Berry“ stieg der Bekanntheitsgrad dieses Produkts zunächst auf lokaler, dann auch auf regionaler Ebene. Dieser Bekanntheitsgrad wurde 1993 im Rahmen einer Umfrage gemessen, bei der 31 % der Befragten spontan und 51 % nach Hinweisen durch den Befrager erklärten, „Lentilles vertes du Berry“ zu kennen.

Die „Lentilles vertes du Berry“ spielen inzwischen auch im örtlichen Tourismus eine Rolle:

- Einrichtung des „Haus der Linse“ in Chouday, der Heimatgemeinde des Landwirts, der als Erster Linsen angebaut hat;
- 1993 Gründung der Vereinigung „Confrérie des Fins Mangeux d’Lentilles vertes du Berry“, deren Ziel es ist, den Bekanntheitsgrad der „Lentilles vertes du Berry“ zu steigern;
- seit 1993 jeweils am zweiten Wochenende im September Linsenfest in Vatan im Département Indre, bei dem sich alles um die neue Linsenernte dreht.

Im Bereich der Gastronomie fanden die „Lentilles vertes du Berry“ bereits 1972 in nationalen Zeitungen (Le Figaro) Erwähnung, als Alain Nonnet, Küchenchef im Restaurant „La Cognette“ in Issoudun, die „Crème de lentilles du Berry“ erfand. Diese Linsencremesuppe ist seitdem zu einer echten gastronomischen Spezialität geworden, die Eingang in zahlreiche Kochbücher und sogar in den Larousse der regionalen Küche gefunden hat. 2004 war die Linsencreme Aufgabe im Wettbewerb um den besten Nachwuchskoch Europas.

Auch die Restaurants der „Tables gourmandes du Berry“ (Schlemmerrestaurants des Berry) haben aktiv dazu beigetragen, den Bekanntheitsgrad der „Lentilles vertes du Berry“ zu steigern, indem sie dieses lokale Erzeugnis in ihre Speisekarten aufgenommen haben.

Es bestehen zahlreiche Partnerschaften mit Restaurants, von denen jedes den „Lentilles vertes du Berry“ einen besonderen Platz auf seiner Speisekarte einräumt.

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

Die kalkhaltigen Lehmböden sorgen für die homogene grüne Farbe und die einheitliche Größe der Linsen. Dadurch, dass diese Böden eine günstige Hydromorphie, geringe Kompaktheit und geringe Verschlammung aufweisen, eignen sie sich besonders gut für den Anbau dieser Pflanzen und tragen dazu bei, Krankheiten zu bekämpfen.

Aufgrund der milden Klimaverhältnisse ist die Pflanze keinen Stressfaktoren ausgesetzt. Durch die große Hitze am Ende des Vegetationszyklus wird die Blütezeit abrupt beendet, was zu einem homogenen Reifegrad beiträgt.

Die Wechselwirkungen zwischen den Klimaverhältnissen und dem Bodentyp sorgen für eine homogene Reifung, Größe und Farbe der Körner.

Die kalkhaltigen Lehmböden sind zudem leicht zu bearbeiten, so dass das geerntete Erzeugnis kaum Mineralstoffe enthält. Zu dieser besonderen Eigenschaft des Enderzeugnisses, keine Mineralstoffe zu enthalten, trägt auch das für das Reinigen der Linsen im Gebiet der g.g.A. entwickelte Know-how bei.

Darüber hinaus verleihen diese Bodentypen — im Gegensatz zu saureren oder härteren Böden in Gebirgsregionen — den „Lentilles vertes du Berry“ einen milden Geschmack mit einer leicht kastanienartigen Note, die von den Verbrauchern sehr geschätzt wird. Viele Menschen schreiben diesen Linsen einen exquisiten Geschmack zu und schmecken den Unterschied zu anderen Linsen.

Somit verleihen die Bodeneigenschaften des Anbaugebiets und die seit 30 Jahren von den Landwirten der Region angewandten Anbautechniken diesem lokalen Erzeugnis seine spezifischen Eigenschaften. Dank der Verdienste von Paul Dufour um die Förderung dieser Pflanze, die sich perfekt für die kalkhaltigen Lehmböden im Gebiet der g.g.A. eignet, konnten die Qualität des Erzeugnisses und die Erträge gesteigert werden. So kamen die „Lentilles vertes du Berry“ zu ihrem hohen Ansehen, das sich im Laufe der Zeit durch die Verwendung in der Gastronomie der Region immer weiter festigte.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPLentilleVerteDuBerry.pdf>

---

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß 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 387/09)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„CABALLA DE ANDALUCÍA“**

EG-Nr.: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012

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

**1. Rubrik der Spezifikation, die Gegenstand der Änderung ist:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige: Kontrolle ...

**2. Art der Änderung:**

- Änderung des Einziges Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**3. Änderungen:**

- 3.1 Änderung von Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Spezifikation, um Makrelen der Art „*Scomber colias*“ als Rohstoff und Salzwasser mit einem Salzgehalt von weniger als einem Prozent als Aufgussflüssigkeit aufzunehmen:

Vorgeschlagen wird die Aufnahme der Makrelenart *Scomber colias* als Rohstoff für das unter die g.g.A. fallende Erzeugnis „Caballa de Andalucía“. Sie wurde aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse von einigen auf Fischarten spezialisierten Taxonomen als eine andere als die Art *Scomber japonicus* klassifiziert, wie aus der wissenschaftlichen Veröffentlichung „Phylogenetic differentiation between Atlantic *Scomber colias* and Pacific *Scomber japonicus* based on nuclear DNA sequences“ von Carlos Infante, Enrique Blanco, Eugenia Zausti, Aniela Crespo und Manuel Manchado in „Genetica“ (2007) Band 130, Nummer 1, 1-8 DOI: 10.1007/s10709-006-0014-5 hervorgeht.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 3.2 In der klassischen Taxonomie werden drei Arten von „Scomber“ unterschieden: *Scomber scombrus*, *Scomber australasicus* und *Scomber japonicus*. Aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse wird diejenige Art von „Scomber“, die als wandernde Makrelenart gewöhnlich im Atlantischen Ozean vorzufinden ist, als „*Scomber colias*“ bezeichnet, während „*Scomber japonicus*“ die Bezeichnung für die typischerweise im Pazifischen und Indischen Ozean vorkommende Sorte ist. Beide Sorten können für die Herstellung der Konserven verwendet werden können:

Es wird die Genehmigung der Verwendung von Salzwasser mit einem Salzgehalt von unter einem Prozent als Aufgussflüssigkeit für die Konserven von „Caballa de Andalucía“ im eigenen Saft vorgeschlagen.

Der Rohstoff für die Herstellung dieser Konserven ist der gleiche, nämlich *Scomber japonicus* sowie *Scomber colias*, und die Herstellung erfolgt in gleichem handwerklichem Maße und auf gleiche Art wie bei den Konserven in Öl. Somit ändern sich die Merkmale des Erzeugnisses nicht. Es handelt sich lediglich um eine andere Aufgussflüssigkeit bestehend aus Salzwasser mit einem Salzgehalt von weniger als einem Prozent Kochsalz.

- 3.3 Änderung von Abschnitt C „Geografisches Gebiet der Spezifikation“ durch Einfügen des Gemeindebezirks Chiclana de la Frontera:

Der in der Zusammenfassung und in der Spezifikation bezüglich des in der Provinz Cádiz gelegenen Gemeindebezirks Chiclana de la Frontera entdeckte Fehler wird korrigiert. Dieser Bezirk wurde in den der Europäischen Kommission vorliegenden Unterlagen vom 29. Juni 2004 genannt und aufgrund eines menschlichen Fehlers in den letzten Unterlagen Veröffentlichung nicht mehr erwähnt.

- 3.4 Änderung des Wortlauts des Abschnitts D „Angaben, die belegen, dass das Erzeugnis aus diesem Gebiet stammt“:

Der Wortlaut dieses Abschnitts wird aufgrund des Wechsels der Konformitätsbewertungsstelle geändert; die durchzuführenden Kontrollen sollen darin spezifiziert werden, jedoch ohne explizit die ausführende Stelle zu erwähnen, da diese variieren kann.

- 3.5 Änderung von Abschnitt E „Spezifikation über das Verfahren zur Herstellung“ zwecks Berücksichtigung von Salzwasser als Aufgussflüssigkeit bei der Verpackung sowie der Verpackungsarten:

Der Wortlaut unter dem Punkt Verpackung wird wie folgt geändert:

„Die Makrelen werden in Form von Filets ohne Haut und Gräten in Öl oder Salzwasser eingelegt und in rechteckigen oder zylindrischen Dosen oder in Gläsern verpackt.“

- 3.6 Änderung von Abschnitt G „Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation“:

Zur Anpassung des Wortlauts an die der Europäischen Kommission vorliegenden Informationen im Rahmen des offiziellen Kontrollsystems für unterschiedliche Qualitätsstufen in Andalusien, das Teil des mehrjährigen Kontrollplans ist, wird die Internetadresse einer Webseite der „Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía“ angegeben, auf der die für die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation zuständigen Behörden veröffentlicht werden.

- 3.7 Änderung von Abschnitt H „Etikettierung der Spezifikation“:

Der Wortlaut dieses Abschnitts wird geändert und das Logo „Caballa de Andalucía“ wie folgt eingefügt:

„Auf den Etiketten aller gewerblichen Betriebe, die die Makrelenkonserven ‚Caballa de Andalucía‘ mit der geschützten geografischen Angabe verkaufen, müssen klar erkennbar die Angabe ‚Indicación Geográfica Protegida‘, das Gemeinschaftszeichen, die Bezeichnung ‚Caballa de Andalucía‘ sowie die nach den einschlägigen Rechtsvorschriften allgemein erforderlichen Angaben abgedruckt sein.“



Alle Verpackungsarten, in denen die geschützten Makrelen für den Verzehr ausgeliefert werden, sind mit einem von der Aufsichtsbehörde ausgestellten nummerierten Etikett versehen, das direkt im jeweiligen Betrieb angebracht wird. Die Wiederverwendung des Etiketts ist dabei ausgeschlossen.“

3.8 *Änderung von Abschnitt I „Rechtsvorschriften“:*

Die in der Spezifikation enthaltenen Vorschriften entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„CABALLA DE ANDALUCÍA“**

EG-Nr.: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012

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

1. **Name:**

„Caballa de Andalucía“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Spanien

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

3.1 *Erzeugnisart:*

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

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

Handwerklich hergestellte Makrelenfilet-Konserven in eigenem Saft und in Öl.

Es handelt sich um Konserven höchster Qualität von grauweißer Farbe, kompakt, cremig und saftig, mit angenehmem Geruch und dem äußerst charakteristischen Geschmack von Fettfisch.

Die Makrelenfilet-Konserven sind je nach Aufgussflüssigkeit in drei Varianten erhältlich: eingelegt in Olivenöl, in Sonnenblumenöl oder in Salzwasser. Sie werden in rechteckigen oder zylindrischen Dosen oder in Gläsern verpackt.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Für die Herstellung der Konserven werden Fische der Arten *Scomber japonicus* und *Scomber colias* verwendet. Dies sind Fische mit einem spindelförmigen, langgestreckten Körper, einem spitz zulaufenden Maul und einer schmalen Schwanzflosse. Sie haben zwei deutlich voneinander abgesetzte Rückenflossen. Kopf und Körper sind von kleinen Schuppen bedeckt. Die Farbe ist grünblau, und von Streifen und schwarzen, schmalen, gewundenen Flecken durchzogen. Die Flanken und der Bauch sind silbrig-gelb mit graublauen Flecken. Sie haben in der Regel eine Länge von 20-30 cm.

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

—

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

Die Konserven werden handwerklich und seit dem Altertum gemäß der Tradition in Andalusien hergestellt. Die Makrelen werden ohne Einsatz chemischer Mittel von Hand gehäutet, wodurch ein Erzeugnis höchster Qualität gewährleistet ist und die Merkmale des Fisches beibehalten werden. Das Erzeugnis ist von grauweißer Farbe.

Als Aufgussflüssigkeit werden ausschließlich Salzwasser (mit einem Salzgehalt von weniger als einem Prozent), Oliven- oder Sonnenblumenöl verwendet.

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

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Auf den Etiketten aller gewerblichen Betriebe, die die Makrelenkonserven „Caballa de Andalucía“ mit der geschützten geografischen Angabe verkaufen, müssen klar erkennbar die Angabe „Indicación Geográfica Protegida“, die Bezeichnung „Caballa de Andalucía“ sowie das Logo der Europäischen Union abgedruckt sein. Zudem muss sich das Symbol der geschützten geografischen Angabe, das im Folgenden abgebildet ist und dessen Abbildung auf allen geschützten Konserven von „Caballa de Andalucía“ verpflichtend ist, darauf befinden.



Alle Verpackungsarten, in denen die geschützten Makrelen für den Verzehr ausgeliefert werden, sind mit einem von der Aufsichtsbehörde ausgestellten nummerierten Etikett versehen, das direkt im jeweiligen Betrieb angebracht wird. Die Wiederverwendung des Etiketts ist dabei ausgeschlossen.

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

Die Konserven werden in einem Gebiet erzeugt, das folgende Gemeinden umfasst: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha und Roquetas de Mar in der Provinz Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda und Tarifa in der Provinz Cádiz; Almúñecar und Motril in der Provinz Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera und Punta Umbría in der Provinz Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella und Vélez-Málaga in der Provinz Málaga.

#### 5. Bezug zum geografischen Gebiet:

##### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Makrelen werden in den im vorgenannten geografischen Gebiet gelegenen Konservenherstellungsbetrieben unter Beachtung der Spezifikation haltbar gemacht. Besonders beachtet werden dabei die Vorschriften über die handwerkliche Herstellung nach Methoden und Verfahren, die bereits im Altertum verwendet wurden, und die es gestatten, die natürlichen Merkmale des Fisches zu erhalten.

Die Häutung des Fisches von Hand während des Herstellungsprozesses ist von großer Bedeutung und erfordert geschickte Finger, die für diese traditionell von Generation zu Generation weitergereichte Arbeitsweise ausgebildet sind.

##### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die handwerklichen Verfahren zur Herstellung der „Caballa de Andalucía“ erlauben es, die natürlichen Merkmale des Fisches zu konservieren, da dieser sich von anderen abhebt, weil er kompakt, cremig und saftig ist, mit angenehmem Geruch und dem äußerst charakteristischen Geschmack von Fettfisch.

Die Konserven werden aus Rohstoffen, die vorgenannten Makrelenarten, hergestellt, die normalerweise im angegebenen geografischen Gebiet vorzufinden sind, obwohl es sich um Wanderfischarten handelt.

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

Im Süden Spaniens werden seit dreitausend Jahren Wanderfischarten befishet, seit die Phönizier und die Tartesser damit begannen, Thunfische, Fregattmakrelen und Makrelen mit Hilfe von kleinen Netzen, primitiven Umzäunungen und dem überall bekannten Angelhaken zu fangen. Doch nicht nur dem Fang, sondern auch der Verarbeitung dieser Wanderfischarten kommt hohe Bedeutung zu. Die Fischverarbeitungsindustrie etablierte sich im ersten Jahrhundert. Entlang der gesamten andalusischen Küste expandierte eine Industrie, die alle Arten von *Thunnidae* (Thunfischen) und *Scombridae* verarbeitete. Die bekannten Ruinen von Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) mit ihren auch heute noch sichtbaren Fischbecken sind nur ein Beispiel hierfür. Daher hat die Konservierung von Fischereierzeugnissen, die aus einer in diesem Gebiet gefangenen Art hergestellt werden, in Andalusien eine lange Tradition, die sich bis heute erhalten hat. Auf diese Weise bleiben die handwerklichen Herstellungsprozesse, mit denen gerade aufgrund des verwendeten Rohstoffs und der Herstellungsweise, die dem Produkt seine organoleptischen Eigenschaften verleihen, Produkte höchster Qualität hergestellt werden, bis in unsere Zeit erhalten. Dies trägt dazu bei, dass die Makrelenkonserven ein ernährungssicheres Erzeugnis höchster Qualität sind.

Die handwerkliche Konservenindustrie ist von kleinen und mittleren, von ihren Gründern oder deren Nachkommen geleiteten Familienbetrieben geprägt, weshalb die handwerklichen Herstellungsverfahren sich bis in unsere Zeit halten konnten. Aufgrund der langen Tradition dieser Industrie in Andalusien und der stets von einer Generation an die nächste weitergegebenen Erfahrung in der handwerklichen Erzeugung dieser Produkte verfügen die Arbeitskräfte über ausgezeichnete Fachkenntnisse.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(gemäß Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Der gesamte Wortlaut der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe kann über folgenden Link abgerufen werden:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_modificado\\_Caballa.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Caballa.pdf)

oder

auch direkt über die Startseite der Homepage der „Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente“ (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), über folgenden Pfad: „Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Otros Productos“. Die Spezifikation kann dann unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung gefunden werden.

---

**BERICHTIGUNGEN****Berichtigung der Bekanntmachung des allgemeinen Auswahlverfahrens EPSO/AST/125/12**

*(Amtsblatt der Europäischen Union C 384 vom 13. Dezember 2012)*

(2012/C 387/10)

Die Veröffentlichung des allgemeinen Auswahlverfahrens EPSO/AST/125/12 ist als null und nichtig anzusehen.

---





## 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](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>**

