

Amtsblatt der Europäischen Union

C 162



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

53. Jahrgang

22. Juni 2010

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	II Mitteilungen	
	MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION	
	Europäische Kommission	
2010/C 162/01	Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 AEUV — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden ⁽¹⁾	1
	IV Informationen	
	INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION	
	Europäische Kommission	
2010/C 162/02	Euro-Wechselkurs	5

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2010/C 162/03	Schulung einzelstaatlicher Richter im europäischen Wettbewerbsrecht und justizielle Zusammenarbeit zwischen einzelstaatlichen Richtern	6
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2010/C 162/04	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	7
2010/C 162/05	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	11

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 AEUV
Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2010/C 162/01)

Datum der Annahme der Entscheidung	12.5.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 461/09
Mitgliedstaat	Vereinigtes Königreich
Region	Cornwall and Isles of Scilly
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Cornwall and Isles of Scilly Next Generation Broadband
Rechtsgrundlage	Regional Development Agencies Act 1998
Art der Beihilfe	Einzelbeihilfe
Ziel	Regionale Entwicklung
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe 154 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	40 %
Laufzeit	bis zum 31.12.2015
Wirtschaftssektoren	Post- und Telekommunikationsdienstleistungen
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	South West Regional Development Agency Sterling House, Dix's Field, Exeter Devon TQ9 6HG UNITED KINGDOM
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/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	15.1.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 540/09
Mitgliedstaat	Frankreich
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Prolongation du cas NN 155/03 — Mise en œuvre d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire. Aide en faveur de la société Autoroute ferroviaire alpine (AFA)
Rechtsgrundlage	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Art der Beihilfe	Beihilferegulung
Ziel	Sektorale Entwicklung
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Geplante Jahresausgaben 8 Mio. EUR Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe 16 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	—
Laufzeit	1.1.2010-31.12.2011
Wirtschaftssektoren	Verkehr
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministère de l'écologie de l'énergie, du développement durable et de la mer Mission intermodalité fret Arche Sud 92055 La Défense Cedex FRANCE
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/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	15.1.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 586/09
Mitgliedstaat	Italien
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Proroga (parziale) dell'aiuto N 810/02. Piano di incentivazione per il trasporto di merci per ferrovia — Articolo 38 della legge 1° agosto 2002, n. 166

Rechtsgrundlage	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferrovaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Art der Beihilfe	Beihilferegulung
Ziel	Sektorale Entwicklung
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Geplante Jahresausgaben 8 Mio. EUR Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe 16 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	—
Laufzeit	1.1.2010-31.12.2011
Wirtschaftssektoren	Verkehr
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	—
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/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	12.5.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	NN 18/10
Mitgliedstaat	Schweden
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Restructuring aid to Carnegie Investment Bank
Rechtsgrundlage	Avtal av den 10 november 2008 mellan Riksgäldskontoret och Carnegie Bank; Lag 2008:814 om statligt stöd till finansinstitut
Art der Beihilfe	Einzelbeihilfe
Ziel	Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben
Form der Beihilfe	andere Formen der Kapitalintervention, Bürgschaft
Haushaltsmittel	Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe 3 335 Mio. SEK
Beihilfehöchstintensität	—
Laufzeit	25.4.2009-20.4.2012
Wirtschaftssektoren	Finanzmittler

Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Riksgäldskontoret SE-103 74 Stockholm SVERIGE
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/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	30.3.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 76/10
Mitgliedstaat	Vereinigtes Königreich
Region	Northern Ireland
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	The Renewables Obligation — Northern Ireland (small-scale generation)
Rechtsgrundlage	Energy (Northern Ireland) Order 2003, Renewables Obligation Order (Northern Ireland) 2009
Art der Beihilfe	Beihilferegulierung
Ziel	Umweltschutz
Form der Beihilfe	Transaktion nicht zu Marktbedingungen
Haushaltsmittel	Geplante Jahresausgaben 2,1 Mio. GBP
Beihilfehöchstintensität	—
Laufzeit	bis zum 31.3.2020
Wirtschaftssektoren	Energie
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Department of Enterprise, Trade and Investment for Northern Ireland Netherleigh Massey Avenue Belfast Northern Ireland BT4 2JP UNITED KINGDOM
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/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

21. Juni 2010

(2010/C 162/02)

1 Euro =

Währung			Kurs			Währung			Kurs		
USD	US-Dollar		1,2391			AUD	Australischer Dollar		1,4032		
JPY	Japanischer Yen		113,10			CAD	Kanadischer Dollar		1,2601		
DKK	Dänische Krone		7,4402			HKD	Hongkong-Dollar		9,6296		
GBP	Pfund Sterling		0,83410			NZD	Neuseeländischer Dollar		1,7349		
SEK	Schwedische Krone		9,5178			SGD	Singapur-Dollar		1,7044		
CHF	Schweizer Franken		1,3738			KRW	Südkoreanischer Won		1 454,28		
ISK	Isländische Krone					ZAR	Südafrikanischer Rand		9,2406		
NOK	Norwegische Krone		7,8575			CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		8,4229		
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558			HRK	Kroatische Kuna		7,2010		
CZK	Tschechische Krone		25,760			IDR	Indonesische Rupiah		11 163,58		
EEK	Estnische Krone		15,6466			MYR	Malaysischer Ringgit		3,9484		
HUF	Ungarischer Forint		278,03			PHP	Philippinischer Peso		56,350		
LTL	Litauischer Litas		3,4528			RUB	Russischer Rubel		38,1375		
LVL	Lettischer Lat		0,7083			THB	Thailändischer Baht		40,011		
PLN	Polnischer Zloty		4,0380			BRL	Brasilianischer Real		2,1772		
RON	Rumänischer Leu		4,2315			MXN	Mexikanischer Peso		15,4500		
TRY	Türkische Lira		1,9233			INR	Indische Rupie		56,6900		

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

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Schulung einzelstaatlicher Richter im europäischen Wettbewerbsrecht und justizielle
Zusammenarbeit zwischen einzelstaatlichen Richtern**

(2010/C 162/03)

Eine neue Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen über die Schulung einzelstaatlicher Richter im europäischen Wettbewerbsrecht und die justizielle Zusammenarbeit zwischen einzelstaatlichen Richtern wurde unter folgender Adresse veröffentlicht:

<http://ec.europa.eu/competition/calls/index.html>

Letzter Termin für die Einreichung von Vorschlägen: 30. September 2010

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

(2010/C 162/04)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag nach Artikel 9

„PECORINO SARDO“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

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

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

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☐ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Herstellungsverfahren
- ☐ Zusammenhang
- ☒ Etikettierung
- ☐ Einzelstaatliche Vorschriften
- ☐ Sonstiges (zu präzisieren)

2. **Art der Änderung:**

- ☐ 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 „Einziges Dokuments“ erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en):

3.1 Ursprungsnachweis:

Die Laibe werden bei der Freigabe im Erzeugungsgebiet mit einem Farbstempel gekennzeichnet, um die Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten. Die Markierung wird mit einem Stempel und dauerhafter Lebensmittelfarbe auf die Käselaibe aufgebracht. Sie enthält die Initialen der Bezeichnung PS in Großbuchstaben und danach das Wort „DOP“ sowie das Erkennungszeichen des Herstellungsbetriebes. Diese Angaben sind in zwei getrennten Zeilen angeordnet und werden durch einen schmalen Keil mit leicht gekrümmter Basis getrennt, der ein Käsestück darstellt. Falls dieses Kennzeichen aufgrund der Merkmale des Erzeugnisses und der Zwischenschritte während der Verarbeitung nicht mehr sichtbar sein sollte, ist die Rückverfolgbarkeit durch das Etikett gewährleistet.

3.2 Herstellungsverfahren:

Die Schafsvollmilch für die Herstellung von „Pecorino Sardo“ kann gegebenenfalls thermisiert oder pasteurisiert werden.

Die Wärmebehandlung war in einigen Käsereien schon vor Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung üblich. Sie dient dem Zweck, die Genusstauglichkeit des Erzeugnisses sicherzustellen, pathogene und käseerschädliche Keime abzutöten, die Reifeprozesse durch produkteigene Mikroorganismen zu steuern und die sensorische, probiotische und ernährungsphysiologische Qualität des Käses zu verbessern.

Es wird präzisiert, dass die zum Impfen verwendeten Milchbakterienkulturen neben dem Stamm *Streptococcus Thermophilus* auch aus anderen Bakterienarten bestehen können, sofern diese aus dem Ursprungsgebiet stammen. *Streptococcus Thermophilus* gilt nämlich als eine der in der autochthonen Mikroflora vorkommenden Bakterienarten, aber nicht als die einzige.

Die Lagerungsbedingungen für den „Pecorino Sardo“ vom Typ „dolce“ und „maturo“ werden festgelegt, um zu gewährleisten, dass die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses bis zum Verbraucher erhalten bleiben. So darf das Erzeugnis nach Beendigung seiner Reifung gelagert werden, aber bei niedrigeren Temperaturen als während der Reifung. Erlaubt sind auch das Einölen der Käserinde sowie die Verwendung von Schimmelverhütungsmitteln und/oder Kunststoffschutzhüllen. Die nach der Fertigstellung des Erzeugnisses zulässigen Lagertemperaturen und Behandlungen der Käserinde haben keinen Einfluss auf die organoleptischen Merkmale des Käses, sondern dienen vielmehr ihrer Erhaltung während der Lagerung. Beide Käsetypen dürfen außerdem weder tiefgefroren noch gefroren werden; der Gebrauch von Vakuum- oder Kunststoffverpackungen für Lebensmittel ist erlaubt.

3.3 Etikettierung:

Für die Etikettierung werden besondere Vorschriften festgelegt.

Die Käselaibe müssen auf dem äußeren Rand des Etiketts das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung tragen. Die Breite des ringförmigen Randstreifens liegt zwischen mindestens 2 cm und maximal 3 cm. Innerhalb dieses Streifens müssen 12 bis 24 Markenzeichen der geografischen Ursprungsbezeichnung „Pecorino Sardo“ g.g.A. Platz finden.

Die Länge des Markenzeichens muss 85 % der Breite des Randstreifens ausmachen. Die Markenzeichen sind untereinander im gleichen Winkel und radial symmetrisch angeordnet, wobei die Spitze der Käsestücke nach außen zeigt.

Mit Ausnahme des Markenzeichens und des Logos darf der Randstreifen keine weiteren Zeichen oder Aufschriften tragen.

Ergänzt wird die Identifizierung der Käselaibe durch einen Aufkleber mit dem Aufdruck des alphanumerischen Codes zur eindeutigen Kennzeichnung des jeweiligen Laibs.

Die genaue Festlegung der Etikettierung des Käses entspricht dem Bedarf der Hersteller nach einer einheitlichen Identifizierung des Erzeugnisses. Sie verbessert die Sichtbarkeit und Identifizierbarkeit des Logos der geschützten Ursprungsbezeichnung. Die alphanumerische Angabe erlaubt dagegen eine präzise Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses auf dem Markt, bietet darüber hinaus eine Garantie für den Verbraucher und erleichtert die Überwachung.

Die Verpackungsbedingungen für den „Pecorino Sardo“ werden festgelegt. Nach Abschluss der Reifezeit im Erzeugungsgebiet darf der „Pecorino Sardo“ auch außerhalb der Region Sardinien als ganzer Laib oder in Laibstücken vakuum- oder schutzgasverpackt werden.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„PECORINO SARDO“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Anschrift: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-Mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Vereinigung:

Name: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo
Anschrift: Via S. Alenixedda 2
09128 Cagliari CA
ITALIA
Tel. +39 070372885
Fax +39 070372885
E-Mail: info@pecorinosardo.it
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 — Käse

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Pecorino Sardo“

4.2 Beschreibung:

„Pecorino Sardo“ g.g.A. ist ein Käse aus Schafsvollmilch mit halbgekochter Käsемasse. Man unterscheidet zwei Typen: „dolce“ mit kurzer Reifezeit (20-60 Tage) und „maturo“ mit einer Reifezeit von mindestens zwei Monaten. Der Käselaib ist zylinderförmig mit ebener Ober- und Unterseite sowie geradem oder fast geradem Rand. Die Käsемasse ist weich und elastisch.

4.3 Geografisches Gebiet:

Das Erzeugungsgebiet des „Pecorino Sardo“ g.g.A. umfasst das gesamte Gebiet der autonomen Region Sardinien.

4.4 Ursprungsnachweis:

Der Erzeugungsprozess wird in allen Phasen durch Dokumentation der in die Herstellung eingehenden Produkte (Input) und der erzeugten Produkte (Output) überwacht. Auf diese Weise und durch Eintragung der Haltungsbetriebe, der Herstellungs- und Reifungsbetriebe sowie der Verpackungs- und Portionierbetriebe in spezielle, von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse sowie durch die unverzügliche Meldung der erzeugten Mengen an diese Stelle wird die Rückverfolgbarkeit des Herstellungsprozesses gewährleistet. Alle in den entsprechenden Verzeichnissen erfassten natürlichen und juristischen Personen werden von der Kontrollstelle überwacht.

4.5 Herstellungsverfahren:

Die Käsemasse des „Pecorino Sardo“ g.g.A. muss aus Schafsvollmilch gewonnen werden, der gegebenenfalls aus dem Ursprungsgebiet stammende Milchbakterienkulturen vom Bakterienstamm *Streptococcus thermophilus* zugesetzt werden können. Die gegebenenfalls thermisierte oder pasteurisierte Milch wird durch Zugabe von Kälberlab dickgelegt. Der Käsebruch muss für den Typ „dolce“ bis auf Haselnussgröße und für den Typ „maturo“ bis auf Mais Korngröße zerkleinert werden. Er wird halb gekocht und anschließend gepresst, gesalzen und gereift. Beim Typ „maturo“ kann während der Reifung auch eine Räucherung mit natürlichen Mitteln vorgenommen werden. Pecorino „dolce“ reift 20-60 Tage, beim Typ „maturo“ dauert die Reifung mindestens zwei Monate.

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Als natürliche Faktoren zählen die besonderen Merkmale der für die Schafhaltung genutzten Gebiete in Sardinien. Genutzt werden vorwiegend natürliche Weiden mit vielen Wildkräutern, die der Milch für die Käseherstellung ihre besondere Qualität verleihen. Bei den menschlichen Faktoren ist die sozio-ökonomische Bedeutung der traditionellen Weidewirtschaft für die Inselbevölkerung hervorzuheben, die in Gebieten ohne echte Alternativen für eine wirtschaftliche Entwicklung oft die einzige Erwerbsquelle darstellt.

4.7 Kontrollstelle:

Name: OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Anschrift: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte
08015 Macomer NU
ITALIA
Tel. +39 0785742196
Fax +39 0785742197
E-Mail: ocpa.cert@tiscali.it

4.8 Etikettierung:

Der „Pecorino Sardo“ g.g.A. wird mit einem entsprechenden Kennzeichen, das die Ursprungsbezeichnung darstellt, in den Verkehr gebracht.

Logo der Verkaufsbezeichnung:



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

(2010/C 162/05)

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.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

„OIE D'ANJOU“

EG-Nr.: FR-PGI-0005-0477-20.06.2005

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: INAO
Anschrift: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 0153898000
Fax +33 0153898060
E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. Vereinigung:

Name: Fermiers du Val de Loire
Anschrift: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE

Tel. +33 0240988252
Fax +33 0240831500
E-Mail: vpitondregoire@terrena.fr
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.1: Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Oie d'Anjou“

4.2 Beschreibung:

„Oie d'Anjou“ ist eine Gans, die als Braten verzehrt und traditionell zu Silvester serviert wird.

Charakteristisch sind der angenehme ausgeprägte Duft nach weißem Muskelfleisch, das zarte Fleisch bei gleichzeitig fester Textur und der angenehme Geschmack der Gans.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

„Oie d'Anjou“ wird bratfertig mit einem Mindestgewicht von 2,5 kg oder als ausgenommener Schlachtkörper mit einem Mindestgewicht von 2,8 kg angeboten.

Der lange, gerundete Schlachtkörper weist eine gut entwickelte Brust mit Filets in Höhe des Brustknochens auf. Er ist vollständig gerupft und von allen Federstümpfen befreit. Die Haut muss geschmeidig sein, sich fett, aber nicht fettig anfühlen und von gelber Farbe sein.

Der gute Mastzustand der Gans ist daran zu erkennen, dass sich unter der Haut über den Filets und am Bauch Fettpolster befinden, am Rücken wenig und an den Schenkeln gar kein Fett vorhanden ist und unter den Flügeln ein fester Fettkern sitzt.

4.3 *Geografisches Gebiet:*

Das geografische Gebiet, in dem „Oies d'Anjou“ schlüpfen, aufgezogen und geschlachtet werden, umfasst folgende Departements und Ortschaften:

Departement Maine et Loire: vollständig.

Departement Indre et Loire: Kanton Château la Vallière teilweise: Gemeinden Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin. Kanton Bourgueil teilweise: Gemeinden Benais, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux. Kanton Langeais teilweise: Gemeinde Avrillé les Ponceaux.

Departement Loire-Atlantique: Kantone Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière, St Julien de Vouvantes. Kanton Chateaubriant teilweise: Gemeinden Chateaubriant, Soudan.

Departement Mayenne: Kantone St Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierné, Grez en Bouère.

Departement Sarthe: Kantone Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude, Mayet. Kanton La Suze sur Sarthe teilweise: Gemeinde Parigné le Pôlin. Kanton Ecommoy teilweise: Gemeinden Ecommoy, Saint Biez en Belin, Saint Ouen en Belin. Kanton Château du Loir teilweise: Gemeinden Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan, Vouvray sur Loir. Kanton La Chartre sur le Loir teilweise: Gemeinden La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme, Marçon.

Departement Deux-Sèvres: Kantone Mauléon, Argenton l'Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent, Bressuire.

4.4 *Ursprungsnachweis:*

Sämtliche Maßnahmen, durch die sich nachweisen lässt, dass eine „Oie d'Anjou“ aus dem geografischen Gebiet der g.g.A. kommt, werden beschrieben. Angegeben ist, welche Maßnahmen die Verfolgbarkeit durch den gesamten Herstellungsprozess in beide Richtungen ermöglichen. Sie umfassen folgende Elemente:

- Überprüfung der Berechtigung der verschiedenen Unternehmer im Hinblick auf das geografische Gebiet und die Transportdauer;
- Kodenummern und Schlachtpapiere jeder zum Schlachten bestimmten Partie, um die Aufzucht und deren Standort identifizieren zu können;
- Herkunftsnachweise und Lieferscheine für die Junggänse, um die Aufzucht, die Ställe und die Zuchtherde identifizieren zu können;
- anhand der im Aufzuchtbetrieb vorhandenen Belege für die Rückverfolgbarkeit lassen sich die Lieferdaten und das Herstellungsdatum der Futtermittel feststellen.

Anhand dieser Elemente kann man insbesondere die Vorgeschichte der Entwicklung des Produkts vollständig nachzeichnen und bei eventuellen Kundenbeschwerden Ursachen analysieren und geeignete Abhilfemaßnahmen durchführen.

4.5 *Herstellungsverfahren:*

„Oie d'Anjou“ geht aus der Paarung einer männlichen und einer weiblichen Rheinischen Gans hervor. Nur weibliche Tiere werden zur Aufzucht abgegeben.

Der Transport der Eier zwischen dem Zuchtbetrieb und dem Brutbetrieb, der sich in dem geographischen Gebiet befindet, dauert maximal 1 Stunde 45 Minuten.

Die zum Ausbrüten zusammengetragenen Eier werden vor der Bebrütung maximal 7 Tage gelagert. Der Transport der im Brutbetrieb geschlüpften Küken zum Aufzuchtbetrieb beträgt maximal 1 Stunde 45 Minuten.

Die gesamte Aufzucht der Gänse dauert mindestens 175 Tage (zwischen Schlüpfen und Schlachten) und im Durchschnitt 222 Tage.

Die Gänse werden schon sehr früh (spätestens im Alter von 4 Wochen) in den Freiluftauslauf gebracht.

Sie verbringen mindestens 92 Tage und im Durchschnitt sogar 138 Tage auf der Weide. In diesem Zeitraum stehen 1 000 Gänsen mindestens 2,5 ha Wiesen und/oder 1,25 ha Wechselwiesen und Zwischenfrüchte (Weizen, Roggen usw.) und immer mindestens 1,25 ha Mais auf dem Halm zur Verfügung. Zusätzlich erhalten die Gänse Weizen in beliebiger Menge.

Die Gänse haben während der ganzen Zeit keine Nahrungskonkurrenten, da die Weiden und die verschiedenen Futtermittel gezielt bereitgestellt werden.

Während der mindestens 8 Wochen dauernden Endmast haben die Gänse Zugang zu einer mit Stroh ausgelegten Fläche im Freien, die direkt an die Stallungen angeschlossen ist.

Die verfütterten Getreidekörner stammen aus dem landwirtschaftlichen Betrieb.

Neben Grünfutter und Getreide aus dem eigenen Betrieb, die in der Weideperiode und während der Endmast an die Gänse verfüttert werden, wird nur der Mischfutteranteil, der in der Start- und Wachstumsphase oder in der Endmastperiode gegeben wird, von anderen Betrieben zugekauft, die auch außerhalb des geografischen Gebiets liegen können.

Die Aufzuchtbetriebe liegen maximal 100 km vom Schlachthof entfernt. Die Transportdauer zwischen Schlachthof und Aufzuchtbetrieb darf nicht mehr als 3 Stunden betragen.

Geschlachtet werden homogene Partien gut gemästeter Gänse, bei denen visuell und durch Betasten festgestellt werden kann, dass das Fettpolster unter der Haut über den Filets und dem Bauch in ein Fettpolster zwischen den Beinen übergeht und ein sehr fester Fettkern unter den Flügeln sitzt. Gefieder und Beine sind sauber.

4.6 *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

4.6.1 *Besonderheit des Gebiets*

Das geografische Gebiet befindet sich im Mündungsbereich der Loire. Unter dem Einfluss der Loire und der Meereszuflüsse hat sich ein ozeanisches Klima entwickelt, das sich besonders für die Erzeugung von Gras, Grünfutter und Getreide eignet (Gräser und Mais auf dem Halm sind für die Ernährung der Pflanzen fressenden Gänse besonders geeignet). Das Gebiet zeichnet sich durch eine hohe Gewässerdichte aus.

Auf der Grundlage dieser natürlichen Gegebenheiten hat der Mensch in dem geografischen Gebiet eine vielfältige Pflanzenproduktion und in der Folge auch eine bedeutende Tierhaltung (Rindfleisch, Geflügel) entwickelt. Eine besondere Stellung kommt dabei der „Oie d'Anjou“ zu, denn schon seit dem 15. Jahrhundert werden in dieser Region Gänse gehalten.

Die Gänsehalter von heute sind Spezialisten für die Haltung von Junggänsen, angefangen bei der Aufzucht von Küken, für das Fütterungsmanagement mit vielfältigen Futtermitteln und für die Versorgung und die besondere Betreuung der Gänse in der langen Weideperiode und während der Endmast; darin spiegelt sich die Tradition wider.

4.6.2 Besonderheit des Produkts

Die gute Fleischigkeit und der optimale Mastzustand der Schlachtkörper machen die Qualität von „Oie d'Anjou“ aus.

Charakteristisch für „Oie d'Anjou“ sind insbesondere der lange, gerundete Schlachtkörper mit festem Fleisch, eine gut entwickelte Brust und Filets mindestens in Höhe des Brustknochens, die gelbe, geschmeidige Haut und Fettpolster unter der Haut über den Filets und dem Bauch, wenig Fett auf dem Rücken und kein Fett an den Schenkeln sowie ein fester Fettkern unter den Flügeln. Der ausgeprägte Duft nach weißem Muskelfleisch, das zarte Fleisch und die feste Textur tragen zu dieser besonderen Qualität bei.

4.6.3 Ursächlicher Zusammenhang

Die Besonderheit von „Oie d'Anjou“ kommt durch das vielfältige Wissen und Können der Gänsehalter in Verbindung mit den alten Vorgehensweisen bei der Aufzucht der Gänse zustande, wobei die natürlichen, vor allem die klimatischen Faktoren des geografischen Gebiets genutzt werden:

Die Gänsehalter bemühen sich fortwährend um gute Fleischigkeit und den optimalen Mastzustand der „Oie d'Anjou“. Von Anfang an und während des ganzen Lebens der Gänse stehen die Ernährungsgewohnheiten der pflanzen fressenden Tiere im Mittelpunkt ihres Interesses. Die Gans muss sehr viel pflanzliches Material fressen, damit sich der Verdauungstrakt maximal entwickelt und sie dann am Ende der Weideperiode und in der Endmast in der Lage ist, in einer bestimmten Zeit sehr viel Futter aufzunehmen.

Um das zu erreichen, kommen die Gänse schon früh ins Freiland, wo sie sehr schnell das vorhandene Grünfutter fressen, so dass die Ernährungsgewohnheiten schon früh geprägt werden. Die lange Weideperiode und die Versorgung mit pflanzlichem Material, das dem Bedarf der Gans entspricht (Wechselweiden mit Grasflächen und systematisch angebautem Mais, den die Gänse vom Halm fressen), bewirken die besondere Ausbildung der Brust und die Länge des Schlachtkörpers bis zur optimalen Fleischigkeit der „Oie d'Anjou“.

Dank ihres Könnens gelingt es den Gänsehaltern, die Tiere in der Endmastphase schnell zu mästen (vorwiegend mit Getreide) bei weiterer Zunahme der Muskelmasse und der Filets (es werden weiterhin auch pflanzliche Futtermittel gegeben und Freiluftauslauf ermöglicht); hierbei stehen die Gänse zunehmend unter besonderer Beobachtung (Lebendgewicht wird gemessen, visuelle Kontrollen und Abtasten der lebenden Tiere, um den Fettkern unter dem Flügel abzuschätzen), und nach dem Schlachten werden die Schlachtkörper überprüft.

Die geschlachteten Tiere werden klassifiziert/sortiert; dabei werden die typischen Merkmale, die „Oie d'Anjou“ aufweisen soll, visuell überprüft.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Qualité — France S.A.S.
Anschrift: Le Guillaumet
 92046 Paris la Défense Cedex
 FRANCE
Tel. +33 0141970074
Fax +33 0141970832
E-Mail: <http://www.qualite-france.com>

4.8 Etikettierung:

Auf dem Etikett muss der Name der g.g.A. „Oie d'Anjou“ stehen, und das Gemeinschaftslogo für die g.g.A. muss abgebildet sein.

Eine fortlaufende Nummer auf dem Etikett ermöglicht es der für die g.g.A. zuständigen Vereinigung, bei eventuellen Beschwerden das betreffende Produkt zurückzuverfolgen.

Abonnementpreise 2010 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papiaerausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 100 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papiaerausgabe + jährliche CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papiaerausgabe	22 EU-Amtssprachen	770 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	400 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, CD-ROM, 2 Ausgaben pro Woche	Mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	300 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

Das *Amtsblatt der Europäischen Union*, das in allen EU-Amtssprachen erscheint, kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsvorschriften) 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 öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen CD-ROM.

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

Im Laufe des Jahres 2010 wird das Format CD-ROM durch das Format DVD ersetzt.

Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen bezogen 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 Site 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