

Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	I <i>Mitteilungen</i>	
	Kommission	
2001/C 241/01	Euro-Wechselkurs	1
2001/C 241/02	Informationsverfahren — Technische Vorschriften ⁽¹⁾	2
2001/C 241/03	Mitteilung der Kommission über Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die für die Behandlung mit ionisierenden Strahlen in der Gemeinschaft zugelassen sind ⁽¹⁾	6
2001/C 241/04	Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	12
2001/C 241/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.2549 – Sanmina/SCI Systems) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	15
2001/C 241/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.2587 — Rabobank/Autoplastics) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	16

I

(Mitteilungen)

KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**28. August 2001**

(2001/C 241/01)

1 Euro	=	7,4432	Dänische Kronen
	=	9,366	Schwedische Kronen
	=	0,6281	Pfund Sterling
	=	0,9042	US-Dollar
	=	1,3958	Kanadische Dollar
	=	108,75	Yen
	=	1,5166	Schweizer Franken
	=	8,068	Norwegische Kronen
	=	90,03	Isländische Kronen ⁽²⁾
	=	1,7162	Australische Dollar
	=	2,0746	Neuseeland-Dollar
	=	7,588	Rand ⁽²⁾

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

⁽²⁾ *Quelle:* Kommission.

Informationsverfahren — Technische Vorschriften

(2001/C 241/02)

(Text von Bedeutung für den EWR)

Richtlinie 98/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 204 vom 21.7.1998, S. 37; ABl. L 217 vom 5.8.1998, S. 18).

Der Kommission übermittelte einzelstaatliche Entwürfe von technischen Vorschriften

Bezugsangaben ⁽¹⁾	Titel	Termin des Ablaufs des dreimonatigen Status quo ⁽²⁾
2001/345/F	Verordnungsentwurf über die verpflichtende Umsetzung von Normen	19.11.2001
2001/346/UK	Gasverordnung (Zähler) (Nordirland) von 2001	8.11.2001
2001/347/A	Änderung der Richtlinien der Sonderaktion zur Förderung von Heizkesseltausch- und Fernwärmeanschluss	(4)
2001/348/A	Änderung der Richtlinien der Sonderaktion zur Einführung der Basis- und Superförderung im so genannten kleinvolumigen Althausanierungsbereich	(4)
2001/349/A	Änderung der Richtlinien der Sonderaktion zur Einführung der Basis- und Superförderung im Eigenheimbereich	(4)
2001/350/A	Änderung der Richtlinien der Sonderaktion zur Einführung der Basis- und Superförderung im Mehrfamilienwohnhaus-Neubaubereich	(4)
2001/351/A	Änderung der Richtlinien der Sonderaktion zur Einführung der Basis- und Superförderung im Mehrfamilienwohnhaus-Sanierungsbereich	(4)
2001/352/A	Änderung der Richtlinien der Sonderaktion zur Förderung von Solar-, Wärmepumpen- und Photovoltaikanlagen	(4)
2001/353/B	Geszentwurf zur Änderung des königlichen Erlasses vom 15. März 1968 mit allgemeinen Vorschriften zu den technischen Anforderungen, denen Kraftfahrzeuge, deren Anhänger, deren Bestandteile sowie deren Sicherheitszubehör zur besseren Sichtbarkeit gefährdeter Verkehrsteilnehmer für Fahrer von Lastwagen und Bussen genügen müssen	(3)
2001/354/NL	Verordnungsentwurf des Ministers für Inneres und Königsbeziehungen zur Änderung der Verordnung vom 25. März 1994, EA94/U911 und 430256/594/GBJ, Staatsanzeiger 1994, 64, mit Vorschriften für die Ausstattung der Polizei (Polizeiausstattungsverordnung von 1994) in Zusammenhang mit der Einführung der Nachbehandlungsmittel für das Mittel zur Gewaltanwendung Pfefferspray	12.11.2001
2001/355/NL	Beschluss mit Regelungen zur Einschränkung der Ammoniakemission aus Gebäudesystemen zur Viehhaltung (Beschluss zur Ammoniakemission im Bereich von Gebäuden zur Viehhaltung)	12.11.2001
2001/356/NL	Beschluss zur Änderung des Beschlusses über den Umweltschutz in Milchviehbetrieben und des Beschlusses über den Umweltschutz in Ackerbaubetrieben	12.11.2001
2001/357/D	Gesetz zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus (Öko-Kennzeichengesetz — ÖkoKennzG)	14.11.2001
2001/358/P	Verordnung zur Definition der Anforderungen und zur Festlegung der Bestimmungen bezüglich Etikettierung, Aufmachung, Transport, Lagerung und Vermarktung von Mehl, das für industrielle Zwecke und für den kulinarischen Gebrauch, sowie von Grießmehl, das für die Herstellung von Nahrungsmittelteigen sowie für den kulinarischen Gebrauch bestimmt ist.	15.11.2001

⁽¹⁾ Jahr, Registriernummer, Staat.

⁽²⁾ Zeitraum, in dem der Entwurf nicht verabschiedet werden kann.

⁽³⁾ Keine Stillhaltefrist, da die Kommission die Begründung der Dringlichkeit anerkannt hat.

⁽⁴⁾ Keine Stillhaltefrist, da es sich um technische Spezifikationen bzw. sonstige mit steuerlichen oder finanziellen Maßnahmen verbundene Vorschriften (Artikel 1 Nummer 11 Absatz 2 dritter Gedankenstrich der Richtlinie 98/34/EG) handelt.

⁽⁵⁾ Informationsverfahren abgeschlossen.

Die Kommission möchte auf das Urteil „CIA Security“ verweisen, das am 30. April 1996 in der Rechtsache C-194/94 (Slg. I, S. 2201) erging. Nach Auffassung des Gerichtshofs sind die Artikel 8 und 9 der Richtlinie 98/34/EG (ehemalige Richtlinie 83/189/EWG) so auszulegen, dass Dritte sich vor nationalen Gerichten auf diese Artikel berufen können; es obliegt dann den nationalen Gerichten, sich zu weigern, die Anwendung einer einzelstaatlichen technischen Vorschrift zu erzwingen, die nicht gemäß der Richtlinie notifiziert wurde.

Dieses Urteil bestätigt die Mitteilung der Kommission vom 1. Oktober 1986 (ABl. C 245 vom 1.10.1986, S. 4).

Die Missachtung der Verpflichtung zur Notifizierung führt damit zur Unanwendbarkeit der betreffenden technischen Vorschriften, die somit gegenüber Dritten nicht durchsetzbar sind.

Eventuelle Auskünfte zu den Notifizierungen sind bei den nachstehenden nationalen Dienststellen verfügbar:

**LISTE DER NATIONALEN DIENSTSTELLEN, DIE MIT DER VERWALTUNG DER RICHTLINIE 98/34/EG
BETRAUT SIND**

BELGIEN

Institut belge de normalisation/Belgisch Instituut voor Normalisatie
29, avenue de la Brabançonne/Brabançonnelaan, 29
B-1040 Brüssel

Frau Hombert

Tel.: (32 2) 738 01 10

Fax: (32 2) 733 42 64

X400:O=GW;P=CEC;A=RTT;C=BE;DDA:RFC-822=CIBELNOR(A)IBN.BE

Internet: cibelnor@ibn.be

Frau Descamps

Tel.: (32 2) 206 46 89

Fax: (32 2) 206 57 45

Internet: normtech@pophost.eunet.be

DÄNEMARK

Danish Agency for Trade and Industry

Dahlerups Pakhus

Lagelinie Allé 17

DK-2100 Kopenhagen Ø

Herr K. Dybkjaer

Tel.: (45) 35 46 62 85

Fax: (45) 35 46 62 03

X400:C=DK;A=DK400;P=EFS;S=DYBKJAER;G=KELD

Internet: kd@efs.dk

DEUTSCHLAND

Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie

Referat V D 2

Villenomplerstraße 76

D-53123 Bonn

Herr Shirmer

Tel.: (49-228) 615 43 98

Fax: (49-228) 615 20 56

X400:C=DE;A=BUND400;P=BMWI;O=BONN1;S=SHIRMER

Internet: Shirmer@BMWL.Bund400.de

GRIECHENLAND

Ministry of Development

General Secretariat of Industry

Michalacopoulou 80

GR-115 28 Athen

Tel.: (30-1) 778 17 31

Fax: (30-1) 779 88 90

ELOT

Acharnon 313

GR-11145 Athen

Herr E. Melagrakis

Tel.: (30-1) 212 03 00

Fax: (30-1) 228 62 19

Internet: 83189@elot.gr

SPANIEN

Ministerio de Asuntos Exteriores

Secretaría de Estado de política exterior y para la Unión Europea

Dirección General de Coordinación del Mercado Interior y otras

Políticas Comunitarias

Subdirección general de asuntos industriales, energeticos, transportes,
comunicaciones y medio ambiente

c/Padilla 46, Planta 2ª, Despacho 6276

E-28006 Madrid

Frau Nieves García Pérez

Tel.: (34-91) 379 83 32

Frau María Ángeles Martínez Álvarez

Tel.: (34-91) 379 84 64

Fax: (34-91) 575 56 29/575 86 01/431 55 51

X400:C=ES;A=400NET;P=MAE;O=SEPEUE;S=D83-189

FRANKREICH

Délégation interministérielle aux normes

SQUALPI

64-70 allée de Bercy — télédéc 811

F-75574 Paris Cedex 12

Frau S. Piau

Tél.: (33-1) 53 44 97 04

Fax: (33-1) 53 44 98 88

Internet: suzanne.piau@industrie.gouv.fr

IRLAND

NSAI

Glasnevin

Dublin 9

Ireland

Herr Owen Byrne

Tel.: (353-1) 807 38 66

Fax: (353-1) 807 38 38

X400:C=IE;A=EIRMAIL400;P=NRN;O=NSAI;S=BYRNEO

Internet: byrneo@nsai.ie

ITALIEN

Ministero dell'Industria, del commercio e dell'artigianato

via Molise 2

I-00100 Roma

Herr P. Cavanna

Tel.: (39-06) 47 88 78 60

X400:C=IT;A=MASTER400;P=GDS;OU1=M.I.C.A-ISPIND;

DDA:CLASSE=IPM;DDA:ID-NODO=BF9RM001;S=PAOLO CAVANNA

Herr E. Castiglioni

Tel.: (39-06) 47 05 30 69/47 05 26 69

Fax: (39-06) 47 88 77 48

Internet: Castiglioni@minindustria.it

LUXEMBURG

SEE — Service de l'Énergie de l'État
34, avenue de la Porte-Neuve
BP 10
L-2010 Luxemburg
Herr J.P. Hoffmann
Tel.: (352) 46 97 46 1
Fax: (352) 22 25 24
Internet: jean-paul.hoffmann@eg.etat.lu

NIEDERLANDE

Ministerie van Financiën — Belastingdienst — Douane
Centrale Dienst voor In- en uitvoer (CDIU)
Engelse Kamp 2
Postbus 30003
9700 RD Groningen
Nederland
Herr J. G. van der Heide
Tel.: (31-50) 523 91 78
Fax: (31-50) 523 92 19
Frau H. Boekema
Tel.: (31-50) 523 92 75
E-mail X400:C=NL;A=400NET;P=CDIU;OU1=CDIU;S=NOTIF

ÖSTERREICH

Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten
Abt. II/1
Stubenring 1
A-1011 Wien
Frau Haslinger-Fenzl
Tel.: (43-1) 711 00 55 22/711 00 54 53
Fax: (43-1) 715 96 51
X400:S=HASLINGER;G=MARIA;O=BMW;P=BMW;A=GV;C=AT
Internet: maria.haslinger@bmw.gv.at
X400:C=AT;A=GV;P=BMW;O=BMW;OU=TBT;S=POST

PORTUGAL

Instituto português da Qualidade
Rua C à Avenida dos Três vales
P-2825 Monte da Caparica
Frau Cândida Pires
Tel.: (351-1) 294 81 00
Fax: (351-1) 294 81 32
X400:C=PT;A=MAILPAC;P=GTW-MS;O=IPQ;OU1=IPQM;S=DIR83189

FINNLAND

Kauppa- ja teollisuusministeriö
Ministry of Trade and Industry
Aleksanterinkatu 4
PL 230 (PO Box 230)
FIN-00171 Helsinki
Herr Petri Kuurma
Tel.: (358-9) 160 3627
Fax: (358-9) 160 4022
Internet: petri.kuurma@ktm.vn.fi
Site Web: <http://www.vn.fi/ktm/index.html>
X400:C=FI;A=MAILNET;P=VN;O=KTM;S=TEKNISET;G=MAARAYKSET

SCHWEDEN

Kommerskollegium
(National Board of Trade)
Box 6803
S-11386 Stockholm
Frau Kerstin Carlsson
Tel.: 46 86 90 48 00
Fax: 46 86 90 48 40
E-mail: kerstin.carlsson@kommers.se
X400:C=SE;A=400NET;O=KOMKOLL;S=NAT NOT POINT
Site Web: <http://www.kommers.se>

VEREINIGTES KÖNIGREICH

Department of Trade and Industry
Standards and Technical Regulations Directorate 2
Bay 327
151, Buckingham Palace Road
London SW1, W 9SS
United Kingdom
Frau Brenda O'Grady
Tel.: (44) 171 215 14 88
Fax: (44) 171 215 15 29
X400:S=TI, G=83189, O=DTI, OU1=TIDV, P=HMG DTI, A=Gold 400,
C=GB
Internet: uk98-34@gtnet.gov.uk
Website: <http://www.dti.gov.uk/strd>

EFTA — ESA

EFTA Surveillance Authority (DRAFTTECHREGESA)
X400:O=gw;P=iihe;A=rtt;C=be;DDA:RFC-822=Solveig.
Georgsdottir@surv.efta.be
C=BE;A=BT;P=EFTA;O=SURV;S=DRAFTTECHREGESA
Internet: Solveig.Georgsdottir@surv.efta.be

MITTEILUNG DER KOMMISSION ÜBER LEBENSMITTEL UND LEBENSMITTELZUTATEN, DIE FÜR DIE BEHANDLUNG MIT IONISIERENDEN STRAHLEN IN DER GEMEINSCHAFT ZUGELASSEN SIND

(2001/C 241/03)

(Text von Bedeutung für den EWR)

Zusammenfassung

Die Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG über mit Strahlen behandelte Lebensmittel sind seit 20. September 2000 anwendbar. Seit 20. März 2001 müssen alle mit Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die in der Gemeinschaft in Verkehr sind, die Bestimmungen der Richtlinien erfüllen.

In der EU-weit geltenden Positivliste der für die Bestrahlung zugelassenen Lebensmittel ist nur eine einzige Lebensmittelkategorie verzeichnet: „Getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze“. Die Richtlinie 1999/2/EG enthält die Auflage, dass die Kommission bis zum 31. Dezember 2000 einen Vorschlag zur Ergänzung der gemeinschaftlichen Positivliste der für die Bestrahlung zugelassenen Lebensmittel vorlegt, der im Mitentscheidungsverfahren verabschiedet werden soll. In der Zwischenzeit können die Mitgliedstaaten die bestehenden einzelstaatlichen Genehmigungen in Bezug auf die Bestrahlung bestimmter Lebensmittel beibehalten und die bestehenden einzelstaatlichen Beschränkungen bzw. Verbote in Übereinstimmung mit dem EG-Vertrag weiterhin anwenden.

Bevor die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat einen Vorschlag für eine gemeinschaftliche Positivliste vorlegt, haben die zuständigen Kommissionsdienststellen im Herbst 2000 eine offene Diskussion mit Verbraucherorganisationen, Industrieverbänden und anderen Beteiligten über die Strategie bei der Aufstellung der Positivliste geführt. Dazu wurde ein Diskussionspapier verfasst, in dem die Strategie erläutert und um Stellungnahmen gebeten wurde.

In den Stellungnahmen wurden eindeutig befürwortende bzw. ablehnende Standpunkte zum Ausdruck gebracht. Die Voraussetzungen für eine Zulassung gemäß der Richtlinie, insbesondere die technische Notwendigkeit, der Nutzen für die Verbraucher/innen und die Nichtverwendung als Ersatz für Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen, können auf vielfältige Weise interpretiert werden.

Aufgrund der Komplexität dieses Themas ist die Kommission der Auffassung, dass zu diesem Zeitpunkt eine breitere angelegte Debatte angebracht ist.

1. EINFÜHRUNG

Die Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG über mit Strahlen behandelte Lebensmittel sind seit 20. September 2000 anwendbar. Seit 20. März 2001 müssen alle strahlenbehandelte Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die in der Gemeinschaft in Verkehr sind, die Bestimmungen der Richtlinien erfüllen. Dabei ist jedoch eine wichtige Frage nach wie vor ungeklärt:

Bei welchen Lebensmitteln sollte die Behandlung mit ionisierenden Strahlen in der gesamten Gemeinschaft zugelassen werden?

Bei den Diskussionen im Vorfeld der Verabschiedung dieser Richtlinien haben sich die Mitgliedstaaten und das Europäische Parlament nur auf eine einzige Lebensmittelkategorie verständigt, die EU-weit für die Strahlenbehandlung zugelassen werden soll: „Getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze“. Die Richtlinie 1999/2/EG enthält die Auflage, dass die Kommission bis zum 31. Dezember 2000 einen Vorschlag zur Ergänzung der gemeinschaftlichen Positivliste der für die Bestrahlung zugelassenen Lebensmittel vorlegt, der im Mitentscheidungsverfahren verabschiedet werden soll. Bis diese Positivliste ergänzt ist, können die Mitgliedstaaten die bestehenden einzelstaatlichen Genehmigungen in Bezug auf die Bestrahlung bestimmter Lebensmittel beibehalten und die bestehenden einzelstaatlichen

Beschränkungen bzw. Verbote in Übereinstimmung mit dem EG-Vertrag weiterhin anwenden.

Bevor die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat einen Vorschlag für eine Gemeinschaftliche Positivliste vorlegt, haben die zuständigen Kommissionsdienststellen im Herbst 2000 eine offene Diskussion mit Verbraucherorganisationen, Industrieverbänden und anderen Beteiligten über die Strategie bei der Aufstellung der Positivliste geführt. Dazu wurde ein Diskussionspapier verfasst, in dem die Strategie erläutert und um Stellungnahmen gebeten wurde.

2. RECHTLICHER HINTERGRUND

Die Bestrahlung von Lebensmitteln wird geregelt durch

— die **Rahmenrichtlinie** 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile, die die allgemeinen und technischen Aspekte der Durchführung des Prozesses, die Kennzeichnung bestrahlter Lebensmittel und die Bedingungen für die Zulassung der Lebensmittelbestrahlung abdeckt;

— die **Durchführungsrichtlinie** 1993/3/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Festlegung einer Gemeinschaftsliste von Lebensmitteln und Lebensmittelbestandteilen, die für die Behandlung mit ionisierenden Strahlen zugelassen sind. Diese Positivliste enthält bis jetzt nur eine einzige Lebensmittelkategorie, nämlich „Getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze“.

Die **Rahmenrichtlinie** enthält konkret folgende Vorgaben:

1. Die Bestrahlung eines bestimmten Lebensmittels darf nur dann zugelassen werden, wenn sie
 - technisch sinnvoll und notwendig ist;
 - gesundheitlich unbedenklich ist;
 - für Verbraucher/innen nützlich ist;
 - nicht als Ersatz für Hygiene- und Gesundheitsmaßnahmen oder für gute Herstellungs- oder Landwirtschaftsverfahren verwendet wird.
2. Alle Lebensmittel, die als solche bestrahlt sind oder bestrahlte Bestandteile enthalten, müssen gekennzeichnet sein.
3. Für die Aufnahme eines Lebensmittels in die Positivliste ist die Billigung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses notwendig.
4. Die Kommission legt bis zum 31. Dezember 2000 einen Vorschlag zur Ergänzung der gemeinschaftlichen Positivliste der für die Bestrahlung zugelassenen Lebensmittel vor.
5. Einzelstaatliche Genehmigungen der Mitgliedstaaten, wonach die Bestrahlung bestimmter Lebensmittel zulässig ist, können bis zum Inkrafttreten der ergänzten Liste beibehalten werden.
6. Bis zum Inkrafttreten der ergänzten Positivliste können die Mitgliedstaaten auch Beschränkungen bzw. Verbote in Bezug auf bestrahlte Lebensmittel unter Beachtung der Vorschriften des Vertrags beibehalten.
7. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die zum Nachweis bestrahlter Lebensmittel herangezogenen Analyseverfahren validiert oder normiert werden.
8. Lebensmittel — auch solche, die aus Drittländern eingeführt werden — dürfen nur in zugelassenen Bestrahlungsanlagen bestrahlt werden.

3. WISSENSCHAFTLICHER HINTERGRUND

Anhand wissenschaftlicher Studien kamen die Welternährungs- und Landwirtschaftsorganisation, die Internationale Atomenergie-Organisation und die Weltgesundheitsorganisation (FAO/IAEO/WHO) 1980 zu dem Schluss, dass die Bestrahlung von Lebensmitteln bis zu einer Höchstdosis von 10 kGy als unbe-

denklich gilt. Die WHO fördert sogar die Anwendung des Bestrahlungsprozesses, um Krankheitserreger in Lebensmitteln zu reduzieren.

Auf der Grundlage der Arbeiten von FAO/IAEO/WHO hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss in den Jahren 1986, 1992 und 1998 zu bestrahlten Lebensmitteln Stellung genommen und die Bestrahlung einer Reihe von Lebensmitteln befürwortet (Obst, Gemüse, Getreideprodukte, stärkehaltige Knollen, Gewürze, Fisch, Schalentiere, Frischfleisch, Geflügel, Rohmilch, Camembert, Froschschenkel, Gummirabikum, Kasein/Kaseinate, Eiklar, Getreideflocken, Reismehl, Blutprodukte). Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat darauf hingewiesen, dass die Lebensmittelbestrahlung nicht dazu dienen darf, Nachlässigkeit beim Umgang mit Nahrungsmitteln oder ihre Untauglichkeit zum Verzehr als Lebensmittel zu verdecken.

FAO/IAEO/WHO veröffentlichten 1999 den Bericht einer Studiengruppe über die Genusstauglichkeit von mit Dosen über 10 kGy bestrahlten Lebensmitteln. Die Studiengruppe kam zu dem Schluss, dass Lebensmittel, die mit einer zur Erzielung des beabsichtigten technischen Zwecks geeigneten Dosis bestrahlt worden sind, sowohl unbedenklich verzehrt werden können als auch ernährungsmäßig adäquat sind.

Für die meisten Lebensmittel, die bestrahlt werden können, gibt es entsprechende Nachweismethoden. Diese Methoden sind validiert und entweder bereits vom Europäischen Komitee für Normung (CEN) genormt, oder ihre Normung durch den CEN steht bevor. Somit ist die analytische Kontrolle, ob bestrahlte Lebensmittel richtig gekennzeichnet sind, in den meisten Fällen möglich. In den übrigen Fällen gibt es die dokumentarische Kontrolle als Alternative.

4. ANWENDUNGEN

Obwohl die Bestrahlung einer Reihe von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten in einigen Mitgliedstaaten zugelassen ist (Anhang), werden nur wenige in der Praxis tatsächlich bestrahlt. Die Gesamtmenge eines bestimmten Lebensmittels, die mit ionisierender Strahlung behandelt wird, ist in den meisten Fällen klein.

Anwendungszweck der Bestrahlung ist die Reduzierung der Mikroorganismen in Lebensmittelbestandteilen bei der Herstellung industriell erzeugter zusammengesetzter Nahrungsmittel zur Verlängerung der Haltbarkeit des Endprodukts. Dies gilt insbesondere für Zutaten von Erzeugnissen, die bei der Herstellung nicht erhitzt werden, wie z. B. Getreideflocken enthaltender Joghurt oder Weißkäse mit Kräutern und Gewürzen. Bei den gleichen Lebensmitteln/Lebensmittelzutaten (Flocken, Trockenobst usw.) kann normalerweise auf eine Bestrahlung verzichtet werden, wenn sie als solche unmittelbar für Endverbraucher/innen bestimmt sind, da die notwendige Haltbarkeit bei hausgemachten Erzeugnissen sehr viel kürzer und die normale mikrobielle Belastung bei normaler sachgerechter Lagerung und Handhabung der Zutaten durch Verbraucher/innen gesundheitlich unbedenklich ist.

Bestrahlung wird auch eingesetzt bei bestimmten Lebensmitteln, die mit Salmonella, Listeria oder anderen gesundheitsschädlichen Mikroorganismen kontaminiert sein können und für den direkten Verzehr durch Verbraucher/innen bestimmt sind (z. B. Hühnerfleisch, Eier, Rohmilchkäse). Einige dieser Produkte, besonders Froschschenkel und Garnelen, werden bei der Zubereitung vielfach nur unzureichend erhitzt, um die Schadorganismen zu zerstören, oder sogar ohne weitere Hitzebehandlung verzehrt, was zu Kreuzkontaminationen führen kann.

5. GELTENDE GEMEINSCHAFTSVORSCHRIFTEN ÜBER DIE GEWÄHRLEISTUNG DER HYGIENE DURCH ANDERE MITTEL ALS DIE BESTRAHLUNG VON LEBENSMITTELN

Vorschriften über die Lebensmittelhygiene sind in der Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene und in einer Reihe von Richtlinien des Rates über die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt. Mit diesen Rechtsvorschriften wird für alle Lebensmittel ein hohes Gesundheitsschutzniveau für Verbraucher/innen festgelegt. Allgemein besteht Übereinstimmung darüber, dass diese Vorschriften zur Gewährleistung sicherer Lebensmittel entscheidend sind; dies gilt auch auf internationaler Ebene über den Codex Alimentarius. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die strikte Einhaltung dieser Vorschriften wirksam ist, ohne dass man sich auf weitere Schritte, wie etwa eine endgültige Dekontaminierung von Lebensmitteln aus Gründen der Lebensmittelsicherheit, verlassen müsste. Es hat sich jedoch ebenfalls erwiesen, dass bestimmte Lebensmittel aufgrund von Grenzen im Herstellungsprozess ein mikrobiologisches Restrisiko bergen können. In solchen Fällen gibt es möglicherweise keine andere Wahl, als die Reduzierung der mikrobiellen Belastung im Endprodukt zu erlauben oder das Lebensmittel zu verbieten. Dies wird in den Vorschlägen der Kommission über Lebensmittelhygiene anerkannt, in denen zusätzliche Dekontaminierungsmaßnahmen für bestimmte Lebensmittel, die ein besonders hohes Risiko bergen, vorgesehen sind. Sofern derartige Maßnahmen durchgeführt werden, wird festgelegt, dass die Dekontaminierung unbeschadet der ordnungsgemäßen Durchführung aller Lebensmittelhygienevorschriften erfolgt und dass sie nur gemäß den vom entsprechenden Wissenschaftlichen Ausschuss festzulegenden Bedingungen erfolgen darf. Dadurch soll die unsachgemäße und unangebrachte Durchführung der Dekontaminierung vermieden werden.

6. KONSULTATION VON VERBRAUCHER- UND INDUSTRIEVERBÄNDEN SOWIE ANDEREN BETEILIGTEN ÜBER EINE STRATEGIE ZUR AUFSTELLUNG DER GEMEINSCHAFTSWEIT GELTENDEN POSITIVLISTE

Am 27. September 2000 versandten die zuständigen Kommissionsdienststellen an die europäischen Verbraucher- und Industrieverbände ein Konsultationspapier über die Bestrahlung von Lebensmitteln, in dem es insbesondere um die Frage ging, welche Lebensmittel in der Europäischen Gemeinschaft zur Strahlenbehandlung zugelassen werden sollen. Das Konsultationspapier wurde außerdem auf die Internet-Site dieser Generaldirektion gestellt, um auch anderen Interessierten die Möglichkeit zu geben, Stellung zu nehmen (http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/fi_index_en.html). In dem Papier wird eine Strategie zur

Aufstellung der gemeinschaftsweiten Positivliste vorgeschlagen, die folgendermaßen zusammengefasst werden kann:

- Nach den Vorgaben der Rahmenrichtlinie muss die Bestrahlung für Verbraucher/innen nützlich sein. Von einem Nutzen für Verbraucher/innen könne ausgegangen werden, so wird argumentiert, wenn mögliche Gesundheitsrisiken reduziert und die Haltbarkeit der Produkte verlängert wird. Das letztere Kriterium könne zusätzlich noch die Möglichkeit zur Reduzierung des Produktpreises bieten.
- Nach den Vorgaben der Rahmenrichtlinie muss die Bestrahlung technisch sinnvoll und notwendig sein. Es wurde angeführt, dass einige Produkte in zumindest einem Mitgliedstaat in nicht unerheblichen Mengen bestrahlt werden, was zumindest in diesem Mitgliedstaat als Hinweis auf die technische Notwendigkeit gewertet werden könne.
- Nach den Vorgaben der Rahmenrichtlinie sollte die Bestrahlung nicht als Ersatz für Hygienemaßnahmen oder für gute Herstellungsverfahren eingesetzt werden. Dies, so wird argumentiert, lasse sich dadurch erreichen, dass man die Genehmigungen auf solche Produkte beschränkt, bei denen beim unbehandelten Produkt ein unvertretbares Risiko für die Gesundheit der Verbraucher/innen besteht und geeignete Alternativen zur Dekontaminierung fehlen.

Nach dieser Strategie könnten folgende Erzeugnisse in die Positivliste aufgenommen werden:

- tiefgefrorene Gewürzkräuter, Trockenfrüchte, Getreideflocken und -keime. Diese Zutaten werden vor allem in zusammengesetzten Lebensmitteln, wie z. B. in Produkten auf Michbasis verwendet, die während der Verarbeitung nicht erhitzt werden;
- Innereien von Hühnern, Eiklar und Gummiarabikum (Zusatzstoff). Diese Lebensmittelzutaten sind u. U. kontaminiert und müssen zur Reduzierung der Gesundheitsrisiken und Verlängerung der Haltbarkeitsdauer dekontaminiert werden;
- Froschschenkel und geschälte Garnelen erfüllen möglicherweise aufgrund der Sammel- oder Zubereitungsverfahren nicht die entsprechenden mikrobiologischen Anforderungen. Solche Produkte sind für den direkten Verzehr durch Endverbraucher/innen bestimmt, und durch die Bestrahlung wird die Sicherheit dieser Produkte erhöht.

Aus den gleichen Gründen sollten folgende Produkte nicht in die Positivliste aufgenommen werden, obwohl der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss eine positive Stellungnahme zu ihrer Sicherheit abgegeben hat:

- Frischobst und -gemüse, Getreide, stärkehaltige Knollen (Kartoffeln), Fisch, Rohmilchcamembert, Kasein, Reismehl und Blutprodukte. Diese Erzeugnisse werden in den Mitgliedstaaten nicht oder — soweit erlaubt — nur in sehr geringen Mengen bestrahlt. Dies kann als Hinweis auf eine unzureichende technische Notwendigkeit gewertet werden;

— frisches dunkles Fleisch und Geflügelfleisch⁽¹⁾. Um dem Gebot der guten Hygienepraxis Rechnung zu tragen, sollte die erste Priorität auf Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienebedingungen bei der Herstellung dieser Lebensmittel gelegt werden und nicht auf die nachträgliche Dekontamination der Lebensmittel durch ionisierende Strahlung.

7. ERGEBNISSE DER KONSULTATION

Insgesamt gingen 33 Stellungnahmen von Verbraucher- und Industrieverbänden, der US-amerikanischen Regierung, der FAO/WHO International Consultative Group on Food Irradiation, von Unternehmen und Einzelpersonen ein (http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/fi_index_en.html).

7.1 Stellungnahmen der Verbraucherverbände

Die Verbraucherverbände äußerten sich sehr kritisch. Sie vertreten den Standpunkt, dass eine Lebensmittelbestrahlung nicht notwendig ist, wenn eine gute Hygienepraxis angewandt wird. Dass die Bestrahlung „technisch sinnvoll und notwendig“ ist, könne nicht damit begründet werden, dass ein Erzeugnis bereits in einem Mitgliedstaat in nicht unerheblichen Mengen bestrahlt werde. Es bestehe die Gefahr, dass die Lebensmittelbestrahlung als Ersatz für eine gute Hygienepraxis eingesetzt werde. Der Nutzen von bestrahlten Lebensmitteln für Verbraucher/innen wird in Frage gestellt, da eine längere Haltbarkeitsdauer der Lebensmittel nicht im Sinne der Verbraucher/innen, sondern der Hersteller sei. Die Herstellung von Lebensmitteln solle vor allem auf Erzeugerebene, bei der Lagerung und im Herstellungsprozess verbessert werden.

7.2 Stellungnahmen der Industrieverbände und Dritter

Die Standpunkte von Industrieverbänden und Dritten gehen auseinander.

Kommentare zugunsten der Lebensmittelbestrahlung

Die Bestrahlungsindustrie spricht sich eindeutig für eine Zulassung aller Erzeugnisse aus, zu denen der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss eine positive Stellungnahme abgegeben hat. Die International Consultative Group on Food Irradiation der FAO/WHO, die den Auftrag hat, die Tätigkeiten im Bereich der Lebensmittelbestrahlung auf internationaler Ebene zu bewerten und eine beratende Funktion auszuüben, die US-amerikanische Regierung sowie einige Forschungsverbände/-einrichtungen waren ähnlicher Ansicht.

Als Hauptargument wird angeführt, dass die Bestrahlung von Lebensmitteln nach wissenschaftlicher Auffassung sicher ist und zu mehr Verbraucherschutz beiträgt dadurch, dass sie schädliche Organismen in Lebensmitteln zerstört (rotes Fleisch, Geflügel usw.). Bei Anwendung einer guten Herstellungspraxis sei die Bestrahlung kein Ersatz für eine gute Hygienepraxis. Es gebe

keinen gerechtfertigten Grund, die Bestrahlung von Lebensmitteln in der EU zu verbieten. Die Liberalisierung des globalen Handels über die WTO erfordere, dass nationale Stellen ihre Vorschriften auf Kodex-Standards, fundierte wissenschaftliche Kenntnisse und eine ordnungsgemäße Risikoanalyse stützten. Zwar wird eingeräumt, dass die Verbesserung der Hygiene an erster Stelle stehen sollte, doch wird darauf hingewiesen, dass Hygienemaßnahmen zur Vermeidung schädlicher Mikroorganismen, insbesondere in dunklem Fleisch und Hühnerfleisch, bisher nicht zum Erfolg geführt hätten. Viele Länder hätten die Bestrahlung einer Reihe von Lebensmitteln, darunter rotes Fleisch und Geflügel, zugelassen. Die Bestrahlung von Lebensmitteln sei auch der beste Ersatz für die Begasung von Obst und Gemüse zur Beseitigung von Schädlingen. Die Bestrahlung von Lebensmitteln könne ganz allgemein schädliche Chemikalien ersetzen. Aus den gegenwärtig geringen Mengen behandelter Lebensmittel könne nicht geschlossen werden, dass „keine technische Notwendigkeit“ bestehe, da sozialen, umweltbezogenen und wirtschaftlichen Faktoren wesentlich größeres Gewicht eingeräumt werde als der technischen Notwendigkeit, der Billigung durch die Wissenschaft und dem Nutzen für Verbraucher/innen.

Kommentare gegen die Lebensmittelbestrahlung

Die Lebensmittelhersteller, insbesondere diejenigen, die Fleischprodukte, Trockenfrüchte/-gemüse, Kartoffeln, Milchprodukte, Getreideflocken und Tee herstellen und vertreiben, sprechen sich gegen eine Aufnahme ihrer Erzeugnisse in die Liste aus. Die derzeit angewandten Verfahren zur Gewährleistung einer guten Hygiene werden als ausreichend angesehen (keine technische Notwendigkeit). Zur Verbesserung der Hygiene sollten zunächst HACCP-Systeme eingesetzt werden. Eine Zulassung würde das Image dieser Erzeugnisse negativ beeinflussen. Die Bestrahlung von frischem Obst und Gemüse zur Verhinderung der Keimung und zur Verzögerung der Reifung könnten die Verbraucher/innen hinsichtlich des Alters und der Frische der Erzeugnisse irreführen. Die Vereinigung der Ernährungsindustrien der EU ist der Auffassung, es sei unwahrscheinlich, dass die Lebensmittelhersteller Lebensmittel bestrahlen, bevor das Vertrauen der Verbraucher/innen in die Technik hergestellt sei. Die Vereinigung glaubt, dass das negative Image der Lebensmittelbestrahlung noch verstärkt werde, wenn alle Erzeugnisse, für die der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss eine positive Stellungnahme abgegeben hat, für die Bestrahlung zugelassen würden. Die Lebensmittelbestrahlung könne als Ersatz für gute Hygienepraxis eingesetzt werden und zu unlauterem Handel führen. Wenn die Liste erweitert werde, sollte auch eine Informationskampagne durchgeführt werden, um die Verbraucher/innen von der Sicherheit der Technik zu überzeugen. Die Erweiterung der Liste solle verschoben werden.

7.3 Zusammenfassung der Konsultationsergebnisse

Die Voraussetzungen für eine Zulassung entsprechend den Gemeinschaftsvorschriften, insbesondere dass die Bestrahlung nicht als Ersatz für Hygienepraxis dienen solle und dass eine technische Notwendigkeit und ein Nutzen für die Verbraucher/innen vorliegen müsse, werde in beide Richtungen, sowohl für als auch gegen die Aufnahme bestimmter Erzeugnisse in die Liste, interpretiert.

⁽¹⁾ Nach der Veröffentlichung des Konsultationspapiers wurde Separatorenfleisch von Rindern, Schafen und Ziegen durch die Entscheidung 2001/233/EG der Kommission vom 14. März 2001 (ABl. L 84 vom 23.3.2001, S. 59) verboten.

Die Verbraucherverbände sind entweder völlig gegen weitere Zulassungen oder möchten, dass diese Technik so restriktiv wie möglich angewandt wird. Im Gegensatz dazu behauptet die Bestrahlungsindustrie, unterstützt durch die Sachverständigengruppe der FAO/WHO, die US-amerikanische Regierung und einige Forschungsverbände/einrichtungen, es gebe keine wissenschaftliche Begründung dafür, nicht alle Erzeugnisse in die Liste aufzunehmen, für die der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss eine positive Stellungnahme abgegeben hat.

Interessanterweise sind die meisten Lebensmittelhersteller und der Lebensmittelhandel gegen eine Aufnahme ihrer Erzeugnisse in die Positivliste, vor allem weil sie negative Reaktionen der Verbraucher/innen erwarten. Außerdem gibt es Hinweise darauf, dass die Verwendung bestrahlter Kräuter und Gewürze in der Lebensmittelherstellung zurückgeht, aufgrund der strengen Kennzeichnungsvorschriften der Gemeinschaft und der stärkeren Kontrolle ordnungsgemäßer Kennzeichnung durch die Behörden der Mitgliedstaaten. Nur einige spezielle Sektoren befürworten die Zulassung der Bestrahlung ihrer Erzeugnisse, wie zum Beispiel Garnelen, Froschschenkel, Langusten und Blutprodukte.

8. ALTERNATIVEN FÜR DIE ERSTELLUNG DES VORSCHLAGS FÜR EINE POSITIVLISTE

Alternative 1

Die Lebensmittelhersteller sind überwiegend gegen die Aufnahme der im Konsultationspapier vorgeschlagenen Lebensmittelzutaten in die Liste. Dies kann als „keine technische Notwendigkeit“ gewertet werden. Die einzigen Erzeugnisse, für die sich im Rahmen der Konsultation eine eindeutige Notwendigkeit ergab, sind geschälte Garnelen und Froschschenkel, für die eine Zulassung vorgeschlagen werden könnte. Aufgrund der Gegebenheiten in den subtropischen und tropischen Ländern, aus denen diese Erzeugnisse eingeführt werden, kann eine gewisse mikrobiologische Belastung nicht vermieden werden.

Alternative 2

Die Lebensmittelhersteller sind vor allem deshalb gegen eine Aufnahme von Lebensmittelzutaten in die Liste, weil sie negative Reaktionen der Verbraucher/innen befürchten. Die Kommission hat die Aufgabe, Vorschriften auszuarbeiten, die wissenschaftlich gerechtfertigt sind und die Sicherheit von Lebensmitteln erhöhen. Diese Technik kann zweifellos die Sicherheit bestimmter Erzeugnisse erhöhen. Daher sollte die Kommission diejenigen Erzeugnisse vorschlagen, die in einigen Mitgliedstaaten in erheblichen Mengen bestrahlt werden, d. h. tiefgefrorene aromatische Kräuter, Trockenfrüchte, Getreideflocken und -keime, Innereien von Hühnern, Eiklar, Gummiarabikum (Zusatzstoff), geschälte Garnelen und Froschschenkel.

Alternative 3

Aufgrund der abweichenden Standpunkte, die sich aus dem Konsultationsprozess ergeben haben, wäre eine dritte Möglichkeit, die geltende Liste als vollständig zu betrachten.

SCHLUSSFOLGERUNGEN

Die Bestrahlung von Lebensmitteln stößt in allen Teilen der Gesellschaft auf Interesse, obwohl diese Technik derzeit in eher begrenztem Umfang eingesetzt wird. Sogar in Ländern — innerhalb und außerhalb der Europäischen Gemeinschaft —, in denen die Bestrahlung vieler verschiedener Lebensmittel erlaubt ist, sind die behandelten Mengen in den meisten Fällen im Vergleich zu den nichtbehandelten sehr gering. Eine Ausnahme davon bilden Froschschenkel, die immer bestrahlt werden (z. B. in Frankreich), sowie Garnelen in einem gewissen Umfang.

Die Wissenschaft, einschließlich des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses, ist der Auffassung, dass die Lebensmittelbestrahlung für die Gesundheit der Verbraucher/innen sicher ist, wenn sie gemäß guter Herstellungspraxis eingesetzt wird. Die Gemeinschaftsvorschriften verlangen die Kennzeichnung aller bestrahlten Lebensmittel, auch derjenigen, die nur einen geringen Anteil bestrahlter Erzeugnisse enthalten. Den Lebensmittelkontrollbehörden stehen ausreichend zuverlässige Kontrollverfahren zur Verfügung, mit deren Hilfe sie die ordnungsgemäße Kennzeichnung durchsetzen können.

Die Richtlinie 1999/2/EG enthält die Bedingungen für die Zulassung von Lebensmitteln zur Bestrahlung. Voraussetzung ist, dass bestrahlte Lebensmittel kein Gesundheitsrisiko darstellen, dass die Bestrahlung nicht als Ersatz für Hygienepraxis angewandt wird, dass sie technisch sinnvoll und notwendig ist und den Verbraucher/innen nützt. Die Konsultation hat gezeigt, dass die letzten drei Bedingungen sowohl als Argument für als auch gegen eine Aufnahme bestimmter Erzeugnisse in die Liste ausgelegt werden können. Die Kommission ist sich der umstrittenen Natur der Voraussetzungen bewusst und hat im Konsultationspapier eine Kompromisslösung vorgeschlagen, die sich auf die wenigen Erzeugnisse konzentriert, welche bereits in erheblichen Mengen in mindestens einem Mitgliedstaat bestrahlt werden und bei denen Hygieneprobleme bestehen. Aus den Stellungnahmen geht hervor, dass jeder Vorschlag über eine gemeinschaftliche Positivliste von der einen oder anderen, und sehr wahrscheinlich von beiden Seiten Kritik zu erwarten hätte.

Aufgrund der Komplexität dieses Themas ist die Kommission der Auffassung, dass eine breiter angelegte Debatte unter Einbeziehung aller Beteiligten stattfinden sollte, bevor der Vorschlag zur Ergänzung der Positivliste vorgelegt wird.

ANHANG

VERZEICHNIS DER IN MITGLIEDSTAATEN ZUR BEHANDLUNG MIT IONISIERENDEN STRAHLEN ZUGELASSENEN LEBENSMITTEL UND LEBENSMITTELZUTATEN

(Gemäß Artikel 4 Absatz 6 der Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile)

Produkt	Zugelassen in mit der maximalen Dosis (kGy)				
	B	F	I	NL	UK
Tiefgefrorene Gewürzkräuter		10			
Kartoffeln	0,15		0,15		0,2
Süßkartoffeln					0,2
Zwiebeln	0,15	0,075	0,15		0,2
Knoblauch	0,15	0,075	0,15		0,2
Schalotten	0,15	0,075			0,2
Gemüse, einschließlich Hülsenfrüchte					1
Hülsenfrüchte				1	
Obst (einschließlich Pilze, Tomaten, Rhabarber)					2
Getrocknete Gemüse und Früchte		1		1	
Getreide					1
Getreideflocken und -keime für Milchprodukte		10			
Getreideflocken				1	
Reismehl		4			
Gummiarabikum		3		3	
Hühnerfleisch				7	
Geflügel		5			
Geflügel (Hausgeflügel, Gänse, Enten, Perlhühner, Tauben, Wachteln und Truthähne)					7
Mechanisch gewonnenes Hühnerfleisch		5			
Innereien von Hühnern		5			
Tiefgefrorene Froschschenkel	5	5		5	
Dehydriertes Blut, Plasma, Koagulate		10			
Fische und Muscheln (einschließlich Aale, Krustentiere und Weichtiere)					3
Tiefgefrorene geschälte Garnelen	5	5			
Garnelen				3	
Eiklar		3		3	
Kasein, Kaseinate		6			

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2001/C 241/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß den nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkten zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

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

Einzelstaatliches Aktenzeichen: EL 03/00-5

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

Name: Υπουργείο Γεωργίας Δ/νση Νομοπαρασκευαστικού Έργου και Νομικών Υποθέσεων

Anschrift: Αχαρνών 2, TK GR-101 76 Αθήνα

Tel. (30-1) 524 89 40

Fax (30-1) 524 89 40

2. Antragstellende Vereinigung

2.1 Name: Αγροτικός Συνεταιρισμός Θραψανού Πεδιάδος Ηρακλείου Κρήτης

2.2 Anschrift: Θραψανό Πεδιάδος, Ηράκλειο Κρήτης TK GR-700 06

Tel. (30-891) 412 12-412 07-417 78

Fax (30-891) 412 12

2.3 Zusammensetzung: 442 Erzeuger/Mitglieder (Bilanz: 31.12.1997), 90 % davon Bewohner unseres Dorfes mit Olivenplantagen innerhalb des geografischen Gebiets von Thrapsano.

3. Art des Erzeugnisses: Kategorie 1.5, Öle und Fette (Butter, Margarine usw.).

4. Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2):

4.1 **Name:** Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο: «Θραψανό» (Exeretiko partheno eleolado: „Thrapsano“).

4.2 **Beschreibung:** Die Qualität des Thrapsano-Olivenöls ist das Ergebnis des Zusammenwirkens mehrerer Faktoren: der Anbausorte (Psilolia/Koroneiki), der bodenklimatischen Bedingungen und des Anbau- und Verarbeitungsverfahrens (gemeinsame Pressung). Das Öl zeichnet sich durch folgende physikalisch-chemikalischen Eigenschaften aus:

- a) bitter-süßlicher Geschmack (die beim Jungöl vorherrschende Bitternote lässt mit der Zeit nach);
- b) ausgeprägt fruchtiges Aroma (vor allem bei neuem Öl), das aufgrund der zahlreichen Geruchs- und Geschmacksstoffe (gesättigte und einfach ungesättigte Aldehyde, Terpene) lange anhält;
- c) klare, hellgrüne Farbe;
- d) dünnflüssig aufgrund seines Gehalts an Flüssigglyzeriden mit vielen ungesättigten Säuren-Eigenschaften, die die Ölqualität fördern und auf das feuchte Produktionsumfeld (hohe jährliche Niederschlagsrate, feuchtigkeitsbindende Böden und Bewässerung im Sommer) zurückzuführen sind;
- e) hoher Gehalt an Ölsäure und Vitamin E; niedrige Azidität; Absorptionsfaktoren K232 und K270 und Peroxidzahl; die chemischen Merkmale des Öls sind geprägt durch die klimatischen Besonderheiten des Anbaugebiets und die Olivenverarbeitung, d. h. gemeinsames Pressen der Oliven aller Olivenbauer des Gebiets (typisch kretische Praxis).

- 4.3 **Geografisches Gebiet:** Thrapsano-Olivenöl wird innerhalb des Verwaltungsgebiets der ehemaligen Gemeinde dieses Namens (die mit Gesetz 2539/97 Stadtgemeinde wurde und heute auch mehrere Nachbargemeinden umfasst) gewonnen.

Die Agrargenossenschaft von Thrapsano liegt in der ehemaligen Gemeinde Thrapsano ungefähr im Zentrum der Präfektur Irakliou, ein Hochland mit ausgezeichneten Böden und einem Klima, das dem Anbau von Oliven zur Herstellung des nativen Thrapsano-Olivenöls Extra förderlich ist.

- 4.4 **Ursprungsnachweis:** Oliven werden seit Menschengedenken in unserem Dorf angebaut. Die Produktion und Lagerung von Olivenöl wird nachgewiesen zum einen durch den Vergleich irdener Gefäße aus der minoischen Ära in den Palästen des Knossos mit den Gefäßen, die noch heute von den Töpfern unseres Dorfes hergestellt werden, und zum anderen durch das Testament des Andrea Giacomo Kornaros, aus dem hervorgeht, dass Thrapsano Lehnsgut seiner Familie war.

Olivenplantagen sind in ganz Griechenland vorschriftsgemäß registriert, da Olivenbauer, um die seit 20 Jahren existierende Olivenölerzeugungsbeihilfe zu erhalten, nach geltendem Gemeinschaftsrecht verpflichtet sind, eine „Anbauerklärung“ vorzulegen, die stets auf dem neuesten Stand zu halten ist und alle relevanten Angaben über den betreffenden Anbaubetrieb enthalten muss.

„Kontrolleinrichtung“ (im Sinne des Artikels 10 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates) ist die Agrardirektion der Präfektur, die die vorgenannten Betriebsregister führt und aktualisiert und im Einklang mit den auf der Grundlage des PD 61/93 erlassenen Ministerialbeschlüssen den gesamten Produktionsprozess sowie die Behandlung, Bearbeitung (Abfüllung) und Vermarktung des Öls genau überwacht und seine Herkunft bescheinigt.

Das Öl wird in der Ölmühle der Genossenschaft erzeugt, die von der PAD als solche anerkannt und zugelassen wurde. Die Produktion wird elektronisch erfasst, und der Rechner versieht alle Betriebspapiere automatisch mit der Code-Nummer, die der Mühle mit ihrer Anerkennung zugeteilt wurde. Die Gewährung der Olivenölerzeugungsbeihilfe ist u. a. an die Erfüllung dieser Anforderung gebunden.

In Bezug auf die Produktionssicherheit sei darauf hingewiesen, dass die gemeinsame „Anbauerklärung für g.U.- oder g.g.A.-Olivenöl“ der Ölerzeuger und Quetschmühle mit der Code-Nummer der Mühle versehen ist und u. a. eines der Dokumente darstellt, die für Bescheinigung g.U.- oder g.g.A.-Ölproduktion erforderlich sind. Dies gilt natürlich auch für jede andere Mühle, die im ausgewiesenen geografischen Gebiet zur Gewinnung von Thrapsano-Öl errichtet wird.

- 4.5 **Herstellungsverfahren:** Olivenbauer im Anbaugebiet schneiden ihren Baumbestand alle 4 bis 5 Jahre auf eine niedrige, ausgewogene Baumform zurück. Die Bodendüngung erfolgt mit geeigneten, kontrollierten Materialien (auch Mist). Unkräuter werden durch mechanische, biologische und chemische Verfahren unter Kontrolle gehalten (Ausbringung von Giftködern). Die Oliven werden gepflückt, sobald sie eine — je nach Reife — hellgelbe bis violette Farbe entwickelt haben, und unverzüglich in Naturfasersäcken zur Genossenschaftsmühle befördert, wo sie zusammen mit den Oliven anderer Erzeuger gepresst werden. Das Öl wird durch Kaltpresszentrifugierung gewonnen und im geschlossenen System in Tanks aus rostfreiem Stahl gelagert. Es wird innerhalb von zwei Monaten auf den Markt gebracht.
- 4.6 **Zusammenhang:** Die Erstklassigkeit der für die Herstellung von nativem Thrapano-Olivenöl Extra angebaute Oliven ist auf die ausgewogenen Boden- und Klimaverhältnisse des Anbaugebiets zurückzuführen: Sowohl die Bodenbeschaffenheit als auch die Klimabedingungen gelten als ideal für die Olivenproduktion. Der Olivenanbau und die Olivenölerzeugung sind einer der wichtigsten Produktionszweige der Region und Rückgrat der Lokalwirtschaft. Ihre Bedeutung lässt sich auch daran messen, dass zahlreiche neue Bäume angepflanzt wurden und der Sektor viele junge Arbeitskräfte anzieht.
- 4.7 **Kontrolleinrichtung**
- Name: Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Νομού Ηρακλείου (Diefthinsi Agrotikis Anaptixis Nomou Irakliou)
- Anschrift: Έβανς 60, Ηράκλειο Κρήτης, TK GR-712 01 Τηλ. 34 16 86 (Evans 60, Iraklio GR-712 01, Crete)
- 4.8 **Etikettierung:** Alle Packstücke tragen obligatorisch die Angabe ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΘΡΑΨΑΝΟ ΠΟΠ (Exeretiko partheno eleolado Thrapano POP)
- 4.9 **Einzelstaatliche Anforderungen:** Es gelten die allgemeinen Bestimmungen der Präsidentschaftsverordnung 61/93 (GG/I/27) über die g.U./g.g.A.-Produktion.

EC-Nr.: EL/00125/2000.04.04.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 22. März 2001.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache COMP/M.2549 – Sanmina/SCI Systems)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**

(2001/C 241/05)

(Text von Bedeutung für den EWR)

1. Am 17. August 2001 ist die Anmeldung eines Zusammenschlussvorhabens gemäß Artikel 4 der Verordnung (EWG) Nr. 4064/89 des Rates ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1310/97 ⁽²⁾, bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Sanmina Corp. (Sanmina) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) der genannten Verordnung die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens SCI Systems, Inc. (SCI), durch ein öffentliches Übernahmeangebot vom 16. Juli 2001.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Sanmina: Produktion von Elektronikprodukten (EMS) für Originalhersteller.
 - SCI: Produktion von Elektronikprodukten (EMS) für Originalhersteller.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass der angemeldete Zusammenschluss unter die Verordnung (EWG) Nr. 4064/89 fällt. Ihre endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich allerdings vor. Gemäß der Mitteilung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren zur Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse nach Verordnung (EWG) Nr. 4064/89 des Rates ⁽³⁾ ist anzumerken, dass dieser Fall für eine Behandlung nach dem Verfahren, das in der Mitteilung dargelegt wird, in Frage kommt.
4. Alle interessierten Unternehmen oder Personen können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens zehn Tage nach dem Datum dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können durch Telefax (Nr. (32-2) 296 43 01 oder 296 72 44) oder auf dem Postweg, unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.2549 – Sanmina/SCI Systems, an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission,
Generaldirektion Wettbewerb,
Direktion B — Task Force Fusionskontrolle,
Rue Joseph II/Jozef II-straat 70,
B-1000 Brüssel.

⁽¹⁾ ABl. L 395 vom 30.12.1989, S. 1; Berichtigung: ABl. L 257 vom 21.9.1990, S. 13.

⁽²⁾ ABl. L 180 vom 9.7.1997, S. 1; Berichtigung: ABl. L 40 vom 13.2.1998, S. 17.

⁽³⁾ ABl. C 217 vom 29.7.2000, S. 32.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache COMP/M.2587 — Rabobank/Autoplastics)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**

(2001/C 241/06)

(Text von Bedeutung für den EWR)

1. Am 21. August 2001 ist die Anmeldung eines Zusammenschlussvorhabens gemäß Artikel 4 der Verordnung (EWG) Nr. 4064/89 des Rates ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1310/97 ⁽²⁾, bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das niederländische Unternehmen Coöperatieve Centrale Raiffeisen-Boerenleenbank BA (Rabobank) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) der genannten Verordnung die Kontrolle über die Gesamtheit des schwedischen Unternehmens Autoplastics durch den Erwerb von Anteilsrechten, die bislang von Sapa AB und Gränges gehalten wurden.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Rabobank: Finanzdienstleistungen.

— Autoplastics: Kunststoffkomponenten und -systeme für die Automobilindustrie.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass der angemeldete Zusammenschluss unter die Verordnung (EWG) Nr. 4064/89 fällt. Ihre endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich allerdings vor. Gemäß der Mitteilung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren zur Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse nach Verordnung (EWG) Nr. 4064/89 des Rates ⁽³⁾ ist anzumerken, dass dieser Fall für eine Behandlung nach dem Verfahren, das in der Mitteilung dargelegt wird, in Frage kommt.

4. Alle interessierten Unternehmen oder Personen können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens zehn Tage nach dem Datum dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission durch Telefax (Nr. (32-2) 296 43 01 oder 296 72 44) oder auf dem Postweg, unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.2587 — Rabobank/Autoplastics, an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission,
Generaldirektion Wettbewerb,
Direktion B — Task Force Fusionskontrolle,
Rue Joseph II/Jozef II-straat 70,
B-1000 Brüssel.

⁽¹⁾ ABl. L 395 vom 30.12.1989, S. 1; Berichtigung: ABl. L 257 vom 21.9.1990, S. 13.

⁽²⁾ ABl. L 180 vom 9.7.1997, S. 1; Berichtigung: ABl. L 40 vom 13.2.1998, S. 17.

⁽³⁾ ABl. C 217 vom 29.7.2000, S. 32.