

# Amtsblatt

## der Europäischen Union

ISSN 1725-2407

C 30

47. Jahrgang

4. Februar 2004

Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	<i>I Mitteilungen</i>	
	<b>Kommission</b>	
2004/C 30/01	Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. Februar 2004: 2,01 % — Euro-Wechselkurs .....	1
2004/C 30/02	Informationsverfahren — Technische Vorschriften <sup>(1)</sup> .....	2
2004/C 30/03	Verwaltungskommission der Europäischen Gemeinschaften für die soziale Sicherheit der Wanderarbeitnehmer — Währungsumrechnungskurse zur Durchführung der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 des Rates .....	6
2004/C 30/04	Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	7
2004/C 30/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.3358 — Hogg Robinson/Kuoni) <sup>(1)</sup> .....	13
2004/C 30/06	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.3345 — Platinum/Hays Logistics) <sup>(1)</sup> .....	13

### II Vorbereitende Rechtsakte

.....



Informationsnummer

Inhalt (Fortsetzung)

Seite

III *Bekanntmachungen*

**Kommission**

2004/C 30/07

Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — Programm Ernährungssicherheit  
NRO 2003 — EuropeAid/117692/C/G ..... 14

## I

(Mitteilungen)

## KOMMISSION

**Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte <sup>(1)</sup> am 1. Februar 2004:****2,01 %****Euro-Wechselkurs <sup>(2)</sup>****3. Februar 2004**

(2004/C 30/01)

**1 Euro =**

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2585	LVL	Lettischer Lat	0,6682
JPY	Japanischer Yen	132,82	MTL	Maltesische Lira	0,429
DKK	Dänische Krone	7,4509	PLN	Polnischer Zloty	4,7989
GBP	Pfund Sterling	0,6836	ROL	Rumänischer Leu	40 447
SEK	Schwedische Krone	9,1767	SIT	Slowenischer Tolar	237,25
CHF	Schweizer Franken	1,5662	SKK	Slowakische Krone	40,7
ISK	Isländische Krone	86,67	TRL	Türkische Lira	1 685 000
NOK	Norwegische Krone	8,683	AUD	Australischer Dollar	1,642
BGN	Bulgarischer Lew	1,9557	CAD	Kanadischer Dollar	1,674
CYP	Zypern-Pfund	0,5861	HKD	Hongkong-Dollar	9,7854
CZK	Tschechische Krone	33,32	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8511
EEK	Estnische Krone	15,6466	SGD	Singapur-Dollar	2,1302
HUF	Ungarischer Forint	266,60	KRW	Südkoreanischer Won	1 470,12
LTL	Litauischer Litas	3,4533	ZAR	Südafrikanischer Rand	8,6991

<sup>(1)</sup> Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.

<sup>(2)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**Informationsverfahren — Technische Vorschriften**

(2004/C 30/02)

**(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 <sup>(1)</sup>	Titel	Termin des Ablaufs der dreimonatigen Stillhaltefrist <sup>(2)</sup>
2004/1/A	Entwurf einer Verordnung vom . . . , zur Bezeichnung von Önormen gemäß § 1 Abs. 2 des Bautechnikgesetzes (Önormen-Verordnung 2004)	5.4.2004
2004/2/UK	Verordnung über Kraftfahrzeuge (Typgenehmigung) (Nordirland) von 2003	7.4.2004
2004/3/D	Änderungen und Ergänzungen der Muster-Liste der Technischen Baubestimmungen, Fassung Dezember 2003	8.4.2004
2004/4/A	Leistungsbeschreibung für Tunnelbau RVS 7 T und zugehörige Technische Vertragsbedingungen RVS 8 T	9.4.2004
2004/5/D	Verordnung zu den Änderungen 2 und 3 der ECE-Regelung Nr. 65 über einheitliche Bedingungen für die Genehmigung von besonderen Warnlichtern für Kraftfahrzeuge (Verordnung zu den Änderungen 2 und 3 der ECE-Regelung Nr. 65)	13.4.2004
2004/6/I	Ministerialverordnung betreffend bestimmte Volumenreihen im Bereich des Getränkeausschanks	13.4.2004
2004/7/S	Vorschrift zur Änderung der Vorschriften des Zentralamts für Landwirtschaft über vorbeugende Maßnahmen gegen Zoonosen (SJVFS 2003:71)	16.4.2004
2004/8/D	Deutsches Arzneibuch — DAB 2004 — Vorschrift „2.9 N2 Abrieb von Pellets und Granulaten“	16.4.2004
2004/9/NL	Änderungen der Verordnung über die Anerkennung von Saatgut und Pflanzgut von 2004	16.4.2004
2004/10/A	Verordnung des Bundesministers für Verkehr, Innovation und Technologie, mit der Bestimmungen für die Errichtung und den Betrieb von Funkanlagen des festen Funkdienstes und des nicht öffentlichen beweglichen Landfunkdienstes im Bereich von 29,7 bis 470 MHz festgesetzt werden (Betriebsfunkverordnung — BFV)	19.4.2004
2004/11/A	Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen, mit der die Eiprodukteverordnung geändert wird	19.4.2004
2004/12/F	Verordnungsentwurf zur Änderung der geänderten Verordnung vom 21. November 2002 über das Brandverhalten von Bau- und Wohnprodukten	21.4.2004
2004/13/L	Gesetzentwurf zur Änderung des Gesetzes vom 14. August 2000 über den elektronischen Handel (geänderte Fassung)	20.4.2004
2004/14/F	Verordnung zur Änderung der Verordnung vom 5. September 2003 über die verpflichtende Umsetzung von Normen	22.4.2004
2004/16/A	Gesetz, mit dem die Bauordnung für Wien und das Wiener Garagengesetz geändert werden	23.4.2004

<sup>(1)</sup> Jahr, Registriernummer, Staat.

<sup>(2)</sup> Zeitraum, in dem der Entwurf nicht verabschiedet werden kann.

<sup>(3)</sup> Keine Stillhaltefrist, da die Kommission die Begründung der Dringlichkeit anerkannt hat.

<sup>(4)</sup> 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.

<sup>(5)</sup> Informationsverfahren abgeschlossen.

Die Kommission möchte auf das Urteil „CIA Security“ verweisen, das am 30. April 1996 in der Rechtsache C-194/94 (Slg. 1996, S. I-2201) erging. Nach Auffassung des Gerichtshofs sind Artikel 8 und 9 der Richtlinie 98/34/EG (ehemalige 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.

Weitere Informationen zum Notifizierungsverfahren erhalten Sie unter folgender Adresse:

Europäische Kommission

Generaldirektion Unternehmen, Einheit F1

B-1049 Brüssel

E-Mail-Adresse: Dir83-189-Central@cec.eu.int

Besuchen Sie auch die Website: <http://europa.eu.int/comm/enterprise/tris/>

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

## LISTE DER FÜR DIE UMSETZUNG DER RICHTLINIE 98/34/EG ZUSTÄNDIGEN NATIONALEN STELLEN

**BELGIEN**

BELNotif

*Bestuur Kwaliteit en Veiligheid**FOD Economie, KMO, Middenstand en Energie*

North Gate III — 4e etage

Boulevard du Roi Albert II/Koning Albert II-laan 16

B-1000 Bruxelles

Webseite: <http://www.mineco.fgov.be>

Frau P. Descamps

Tel. (32-2) 206 46 89

Fax (32-2) 206 57 46

E-Mail: belnotif@mineco.fgov.be

**DÄNEMARK***Erhvervs- og Boligstyrelsen*

Dahlerups Pakhus

Langelinie Allé 17

DK-2100 Copenhagen Ø (oder DK-2100 Copenhagen OE)

Webseite: <http://www.ebst.dk>

Frau Laila Østergren

Tel. (45) 35 46 66 89 (direct)

Fax (45) 35 46 62 03

E-Mail: Frau Laila Østergren — loe@ebst.dk

Frau Birgitte Spühler Hansen — bsh@ebst.dk

Mailbox für Notifizierungen — noti@ebst.dk

**DEUTSCHLAND***Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit*

Referat XA2

Scharnhorststraße 34—37

D-10115 Berlin

Webseite: <http://www.bmwa.bund.de>

Frau Christina Jäckel

Tel. (49) 30 20 14 63 53

Fax (49) 30 20 14 53 79

E-Mail: infonorm@bmwa.bund.de

**GRIECHENLAND***Ministry of Development**General Secretariat of Industry*

Michalacopoulou 80

GR-115 28 Athens

Tel. (30-210) 778 17 31

Fax (30-210) 779 88 90

ELOT

Acharnon 313

GR-111 45 Athens

Herr E. Melagrakis

Tel. (30-210) 212 03 00

Fax (30-210) 228 62 19

E-Mail: 83189in@elot.gr

**SPANIEN***Ministerio de Asuntos Exteriores**Secretaría de Estado de Asuntos Europeos**Dirección General de Coordinación del Mercado Interior y otras**Políticas Comunitarias**Subdirección General de Asuntos Industriales, Energéticos, de Transportes y**Comunicaciones y de Medio Ambiente*

Padilla, 46, Planta 2ª, Despacho: 6276

E-28006 Madrid

Frau Esther Pérez Peláez

Tel. (34) 913 79 84 64

Fax (34) 913 79 84 01

E-Mail: d83-189@ue.mae.es

**FRANKREICH***Direction générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes (DiGITIP)**Service des politiques d'innovation et de compétitivité (SPIC)**Sous-direction de la normalisation, de la qualité et de la propriété industrielle (SQUALPI)*

DiGITIP 5

12, rue Villiot

F-75572 Paris Cedex 12

Frau Suzanne Piau

Tel. (33) 153 44 97 04

Fax (33) 153 44 98 88

E-Mail: suzanne.piau@industrie.gouv.fr

Frau Françoise Ouvrard

Tel. (33) 153 44 97 05

Fax (33) 153 44 98 88

E-Mail: francoise.ouvrard@industrie.gouv.fr

**IRLAND**

NSAI

Glasnevin

Dublin 9

Ireland

Herr Tony Losty

Tel. (353-1) 807 38 80

Fax (353-1) 807 38 38

E-Mail: lostyt@nsai.ie

**ITALIEN***Ministero delle Attività produttive**Direzione generale per lo Sviluppo produttivo e la competitività**Ispettorato tecnico dell'industria — Ufficio F1*

Via Molise 2

I-00187 Roma

Webseite: <http://www.minindustria.it>

Herr V. Correggia

Tel. (39) 06 47 05 22 05

Fax (39) 06 47 88 78 05

E-Mail: vincenzo.correggia@minindustria.it

Herr E. Castiglioni

Tel. (39) 06 47 05 26 69

Fax (39) 06 47 88 77 48

E-Mail: enrico.castiglioni@minindustria.it

**LUXEMBURG***SEE — Service de l'Énergie de l'État*

34, avenue de la Porte-Neuve

BP 10

L-2010 Luxembourg

Herr J. P. Hoffmann

Tel. (352) 469 74 61

Fax (352) 22 25 24

E-Mail: see.direction@eg.etat.lu

**NIEDERLANDE**

Ministerie van Financiën  
Belastingdienst/Douane Noord  
Team bijzondere klantbehandeling  
Centrale Dienst voor In- en uitvoer  
Engelse Kamp 2  
Postbus 30003  
9700 RD Groningen  
Nederland

Herr Ebel Van der Heide  
Tel. (31-50) 523 21 34

Frau Hennie Boekema  
Tel. (31-50) 523 21 35

Frau Tineke Elzer  
Tel. (31-50) 523 21 33  
Fax (31-50) 523 21 59

Allgemeine Mailbox: Enquiry.Point@tiscali-business.nl  
Enquiry.Point2@tiscali-business.nl

**ÖSTERREICH**

Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit  
Abteilung C2/1  
Stubenring 1  
A-1010 Wien

Webseite: <http://www.bmwa.gv.at>

Frau Brigitte Wikgolm  
Tel. (43-1) 711 00 58 96  
Fax (43-1) 715 96 51 oder (43-1) 712 06 80  
E-Mail: [post@tbt.bmwa.gv.at](mailto:post@tbt.bmwa.gv.at)

**PORTUGAL**

Instituto Português da Qualidade  
Rua Antonio Gão, 2  
P-2829-513 Caparica

Webseite: <http://www.ipq.pt>

Frau Miranda Ondina  
Tel. (351) 21 294 82 36 oder 81 00  
Fax (351) 21 294 82 23  
E-Mail: [MOndina@mail.ipq.pt](mailto:MOndina@mail.ipq.pt)  
Allgemeine Mailbox: [dir83189@mail.ipq.pt](mailto:dir83189@mail.ipq.pt)

**FINNLAND**

Kauppa- ja teollisuusministeriö  
Besucheradresse: Aleksanterinkatu 4  
FIN-00171 Helsinki  
und  
Katakatu 3  
FIN-00120 Helsinki

Postanschrift:  
PO Box 32  
FIN-00023 Valtioneuvosto  
Webseite: <http://www.ktm.fi>

Frau Heli Malinen  
Tel. (358-9) 16 06 36 27  
Fax (358-9) 16 06 46 22  
E-Mail: [heli.malinen@ktm.fi](mailto:heli.malinen@ktm.fi)

Herr Katri Amper  
Allgemeine Mailbox: [maaraykset.tekniset@ktm.fi](mailto:maaraykset.tekniset@ktm.fi)

**SCHWEDEN**

Kommerskollegium  
Box 6803  
Drottninggatan 89  
S-113 86 Stockholm  
Webseite: <http://www.kommers.se>  
Frau Kerstin Carlsson  
Tel. (46-8) 690 48 82 oder (46-8) 690 48 00  
Fax (46-8) 690 48 40 oder (46-8) 30 67 59  
E-Mail: [kerstin.carlsson@kommers.se](mailto:kerstin.carlsson@kommers.se)  
Allgemeine Mailbox: [9834@kommers.se](mailto:9834@kommers.se)

**GROSSBRITANNIEN**

Department of Trade and Industry  
Standards and Technical Regulations Directorate 2  
Bay 327  
151 Buckingham Palace Road  
London SW1 W 9SS  
United Kingdom

Webseite: <http://www.dti.gov.uk/strd>

Herr Philip Plumb  
Tel. (44) 20 72 15 15 64 oder 14 88  
Fax (44) 20 72 15 15 29  
E-Mail: [philip.plumb@dti.gsi.gov.uk](mailto:philip.plumb@dti.gsi.gov.uk)  
Allgemeine Mailbox: [98-34@dti.gov.uk](mailto:98-34@dti.gov.uk)

**EFTA-Überwachungsbehörde**

EFTA Surveillance Authority (ESA)  
Rue de Trèves/Trierstraat 74  
B-1040 Bruxelles

Webseite: <http://www.eftasurv.int>

Herr Gunnar Thor Petursson  
Tel. (32-2) 286 18 71  
Fax (32-2) 286 18 00  
E-Mail: [DRAFTTECHREGESA@eftasurv.int](mailto:DRAFTTECHREGESA@eftasurv.int)

EFTA  
Goods Unit  
EFTA Secretariat  
Rue de Trèves/Trierstraat 74  
B-1040 Bruxelles

Webseite: <http://www.efta.int>

Frau Kathleen Byrne  
Tel. (32-2) 286 17 34  
Fax (32-2) 286 17 42  
E-Mail: [DRAFTTECHREGGFTA@efta.int](mailto:DRAFTTECHREGGFTA@efta.int)  
[kathleen.byrne@efta.int](mailto:kathleen.byrne@efta.int)

**TÜRKEI**

Undersecretariat of Foreign Trade  
General Directorate of Standardisation for Foreign Trade  
Inönü Bulvarı — Emek — Ankara

Webseite: <http://www.dtm.gov.tr>

Herr Saadettin Doğan  
Tel. (90-312) 212 88 00 oder 20 44  
(90-312) 212 88 00 oder 25 65  
Fax (90-312) 212 87 68  
E-Mail: [dtsabbil@dtm.gov.tr](mailto:dtsabbil@dtm.gov.tr)

**VERWALTUNGSKOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN FÜR DIE SOZIALE SICHERHEIT  
DER WANDERARBEITNEHMER**

**Währungsumrechnungskurse zur Durchführung der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 des Rates**

(2004/C 30/03)

Artikel 107 Absätze 1, 2, 3 und 4 der Verordnung (EWG) Nr. 574/72

Bezugszeitraum: Januar 2004

Anwendungszeitraum: April, Mai und Juni 2004

	EUR	DKK	GBP	NOK	SEK	ISK	CHF
EUR	—	7,44811	0,692157	8,59250	9,13677	87,6921	1,56567
DKK	0,134262	—	0,0929306	1,15365	1,22672	11,7737	0,210210
GBP	1,44476	10,7607	—	12,4141	13,2004	126,694	2,26201
NOK	0,116381	0,866815	0,0805536	—	1,06334	10,2057	0,182213
SEK	0,109448	0,815180	0,0757551	0,940431	—	9,59772	0,171359
ISK	0,0114035	0,0849347	0,00789303	0,0979848	0,104191	—	0,0178541
CHF	0,638706	4,75715	0,442085	5,48808	5,83571	56,0095	—

1. Laut Verordnung (EWG) Nr. 574/72 wird für die Umrechnung von auf eine Währung lautenden Beträgen in eine andere Währung der von der Kommission errechnete Kurs verwendet, der sich auf das monatliche Mittel der von der Europäischen Zentralbank veröffentlichten Referenzwechsellkurse der Währungen während des in Absatz 2 bestimmten Bezugszeitraums stützt.

2. Bezugstermin ist:

- der Monat Januar für die ab dem darauf folgenden 1. April anzuwendenden Umrechnungskurse,
- der Monat April für die ab dem darauf folgenden 1. Juli anzuwendenden Umrechnungskurse,
- der Monat Juli für die ab dem darauf folgenden 1. Oktober anzuwendenden Umrechnungskurse,
- der Monat Oktober für die ab dem darauf folgenden 1. Januar anzuwendenden Umrechnungskurse.

Die Umrechnungskurse der Währungen werden im jeweils zweiten in den Monaten Februar, Mai, August und November erscheinenden *Amtsblatt der Europäischen Union* (Serie C) veröffentlicht.

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

(2004/C 30/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d) der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

**g.U.** (x)    **g.g.A.** ( )

**Einzelstaatliches Aktenzeichen: 14/2003**

1. *Zuständige Stelle des Mitgliedstaats*

Name: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Anschrift: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel.: (39-06) 481 99 68

Fax: (39-06) 42 01 31 26

E-mail: [qualita@politicheagricole.it](mailto:qualita@politicheagricole.it)

2. *Antragstellende Vereinigung*

Bezeichnung: Comitato Promotore della Denominazione di Origine Protetta «Caseus Romae», «Ricotta Romana», «Caciotta Romana» e della Indicazione Geografica Tipica «Abbacchio Romano»

Anschrift: Via Raffaele Piria, 6 — Roma

Tel.: (39-06) 407 30 90

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x)    Sonstige ( ).

3. *Art des Erzeugnisses*: Klasse 1.4 — Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, Molkereiprodukte verschiedener Art außer Butter usw.) nach dem Anhang II des Vertrags von Rom — Ricotta.

4. *Beschreibung der Spezifikation*

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 *Name*: „Ricotta Romana“

4.2 *Beschreibung*: Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Ricotta Romana“ darf nur für das Molkereiprodukt verwendet werden, das den Bedingungen und Auflagen der Spezifikation entspricht. Bei der Inverkehrbringung weist „Ricotta Romana“ folgende Merkmale auf:

- Erzeugnis: frisch
- Teig: weiß, körnig
- Geschmack: milchig-süßlich
- Gewicht: bis 2 kg
- Fettgehalt: 17 bis 29 % der Trockenmasse

4.3 **Geographisches Gebiet:** Die Molke muss aus frischer Schafmilch aus dem Gebiet der Region Latium stammen. Auch ihre Verarbeitung zu „Ricotta Romana“ und deren Abpackung darf ausschließlich in diesem Gebiet geschehen, das durch die Karten näher bezeichnet wird; dies stellt die Zurückverfolgbarkeit des Erzeugnisses sicher und ermöglicht die vorgesehenen Kontrollen.

4.4 **Ursprungsnachweis:** Die Aspekte, die für den Nachweis des Ursprungs des Produkts von Belang sind, sind geschichtlicher Art und reichen in älteste Zeiten zurück:

- Cato stellte die im Rom der Republik geltenden Regeln für die Weidewirtschaft zusammen. Schafmilch hatte dreierlei Bestimmung: zum einen diente sie zu religiös-sakralen Zwecken; sie wurde getrunken; und sie wurde zu Frisch- oder Hartkäse verarbeitet, wobei aus der Molke Ricotta gewonnen wurde.
- Galen schreibt in Kapitel XVII des Lebensmittelbuches „Della natura et vertu di cibi“ (1572), „dass das, was bei Galen und den Griechen Oxygala hieß, bei uns Ricotta genannt wird“.
- Mario Vizzardi behauptet in seinem Buch „Formaggi italiani“, die Ricotta stamme aus dem Agro Romano und man verdanke ihre Verbreitung Franz von Assisi, der sich im Jahre 1223 in einer Ortschaft im Latium aufhielt, um dort einen Stall zu bauen, und die Hirten die Kunst der Ricotagewinnung lehrte.
- Columella beschreibt in Kapitel VII von „De re rustica“ molkereitechnische Einzelheiten der Ricotaherstellung.
- In einem Werk mit dem Titel „Usi e costumi della campagna romana“ aus dem Jahr 1903 schreibt Ercole Metalli über die Schäfer, „... dann stellen sie erneut den Kessel aufs Feuer, um Ricotta zu gewinnen, ... Ricotta stellt mit einem bisschen Brot ihr einziges Nahrungsmittel dar“.
- In „Vita di pastori nella Campagna Romana“ aus dem Jahr 1953 beschreibt Trinchieri die Methoden zur Herstellung von Ricotta Romana.
- Tomasetti führt 1910 in seinem Buch „La campagna romana“ aus, der Schäfer erhalte „zur Bezahlung täglich eineinhalb Lire sowie Brot, Salz, Ricotta und Polenta“.
- R. Marracino beschreibt in seinem Werk „Tecnica lattiero-casearia“ von 1962 im Kapitel XXII, die „berühmte Ricotta in Salvietta Romana sei nichts anderes als die oberste Schicht einer fettreichen Molke, die steifste, fetteste und geschmackvollste.“

### Kulturelle Bezüge

- Auf der von der Cooperativa Pagliaccetto veranstalteten Ausstellung „Migrazione e lavoro“, die von der Campagna Romana um 1900 handelte, waren auf zahlreichen Fotografien Schäfer abgebildet, die Ricotta aus der *ficcella*, dem Abtropfsieb, aßen.
- In seinem Buch „La Campagna romana“ von 1910 berichtet Tomasetti Folgendes: „Bestimmten Heiligen wurden besondere Schutzfunktionen zugesprochen, an die die Landleute immer noch glauben; so kümmert sich St. Martin um den Schutz des Hornviehs und der Ricotta. . .“.
- In seinem Buch „Usi e costumi della campagna romana“ aus dem Jahr 1903 erwähnt Ercole Metalli, wie im Zuge des Almauftriebs der Hirte bei der Ankunft am Unterkunftsart freigeblig Ricotta anbietet.
- In einem von der CCIAA (Handels-, Gewerbe-, Landwirtschafts- und Handwerkskammer) 1951 herausgegebenen Sammlung des Brauchtums und des Gewohnheitsrechts wird in Kapitel X dargestellt, wie der Ankauf und Verkauf der Ricotta vor sich geht.
- In „Vita di pastori nella Campagna Romana“ beschreibt Trinchieri 1953 die Mahlzeit der Schäfer: „Die Schafhirten hatten zur Nahrung lediglich Brot und Ricotta. Sie erhielten pro Person 1 kg Brot und einen Schöpflöffel voll Ricotta. Letztere wurde vom Käser ausgegeben“.
- Im gleichen Buch heißt es über die Unterkunft der Schäfer: „Es gibt eine Haupthütte, die höher und größer als die anderen ist, in denen die Schäfer, die keine Familie haben, wohnen und wo für alle gekocht wird und Käse und Ricotta hergestellt werden“.

### Statistische Aspekte

- Die Präsenz des Erzeugnisses auf den Märkten überall in der Region Latium bezeugen die Marktdaten der CCIAA Rom für 1922—1965, Viterbo für 1949—1973, Frosinone für 1955—1999 und Latina für 1951—1977.
- Die Warenhandelsbörse der CCIAA Rom hat die Preisschwankungen aufgezeichnet, die von 1952 bis 1998 bei dem Produkt auftraten.

### Soziale und wirtschaftliche Aspekte, z. B. Angaben über Erzeuger, die seit Jahren Ricotta herstellen

- Gut Castel di Guido: nach Mitteilung des Betriebsleiters wurden 1969 etwa 3 500 Liter Schafmilch erzeugt, die zum Teil als solche verkauft und zum Teil zur Herstellung von Ricotta Romana; dies geht aus den vom Haupthirten und Betriebsleiter unterzeichneten Betriebsbüchern für 1958, 1960 und 1965 hervor.
- Den Betriebsbüchern des Gehöftes Gasparri ist zu entnehmen, wie viel Ricotta Romana in den Jahren von 1907 bis 1924 zu welchem Kilopreis (unterschiedlich je nach Jahreszeit) erzeugt wurden (1907: Gesamtproduktion 850 kg, 1924: 932,5 kg, Preis: 70 Centesimi/Kilo bis zum 15. März, 45 Centesimi nach dem 15. März).

### Volkstümliche Bezüge

- Seit erst etwa 30 Jahren wird in der Gemeinde Barbarano Romano (Provinz Viterbo) das Bauernfest der „Attozata“ (Schaf-Ricotta) veranstaltet.
- Seit 1978 findet in Fiamignano (RI) die „Mostra Rassegna Ovina“ statt, ein Fest, bei dem das Schaf und seine Erzeugnisse im Mittelpunkt stehen.

### Gastronomische Bezüge

- Ricotta Romana wird nicht nur als solche verzehrt, sondern findet auch als Zutat in zahlreichen traditionellen Gerichten des Latiums Verwendung.

Darüber hinaus wird der Ursprung dadurch nachgewiesen, dass Tierhaltungs-, Erzeugungs- und Abpackbetriebe in entsprechende Register eingetragen werden, die von der Kontrolleinrichtung nach Artikel 7 geführt und aktualisiert werden.

## 4.5 Herstellungsverfahren

### Grundstoff

Grundstoff der „Ricotta Romana“ ist aus Schafvollmilch gewonnene Molke, wobei die Schafe zu den im geographischen Gebiet am meisten vorkommenden Schafrassen gehören (Sarda und Kreuzungen, Comisana und Kreuzungen, Sopravvissana und Kreuzungen sowie Massese und Kreuzungen).

Die Molke, die bei der Milchgerinnung anfallende Flüssigkeit, muss durch Abscheiden von der dickgelegten Milch gewonnen werden, aus der Schafkäse (aus Schafmilch aus dem geographischen Gebiet) hergestellt wird.

Es handelt sich hierbei um „Süßmolke“, was auf die Ernährungsweise der Milchschafe zurückzuführen ist, die mit natürlichen Futterpflanzen gefüttert werden oder auf den für das Gebiet der Region Latium charakteristischen Weiden grasen. Das hieraus hergestellte Produkt, die „Ricotta Romana“, hat einen charakteristischen süßlichen Geschmack, der sie von allen anderen Ricotta-Arten unterscheidet.

Die leicht gelbliche Schafvollmilch-Molke enthält:

- 5,5 bis 6,5 % fettfreie Trockenmasse,
- 1,0 bis 2,0 % Proteine,
- 1,4 bis 2,4 % Fett,
- 3,4 bis 5,0 % Laktose und
- 0,4 bis 0,8 % Mineralstoffe.

Bei der Herstellung von „Ricotta Romana“ darf im Laufe der Molkeerhitzung auf 50—60 °C Schafvollmilch von Schafen der oben genannten Rassen und aus dem genannten Gebiet zugefügt werden; die Menge darf 15 % des Molkevolumens nicht überschreiten.

In der Sommerzeit, wenn die Schafe keine Milch geben, darf der traditionelle Almauftrieb vorgenommen werden.

Die Schafe ernähren sich auf den Weiden und Wiesen des Erzeugungsgebietes. Zusatzfütterung von Heu und Futterkonzentrat ist erlaubt, allerdings ohne Verwendung künstlicher Stoffe und genetisch veränderter Organismen.

Die Schafe dürfen nicht zwangsgefüttert werden und sind vor Umweltstress zu schützen; wachstumsfördernde Hormonbehandlungen sind untersagt.

### Herstellungsverfahren

Die Molke wird ohne Zusatz von Säurekorrekturstoffen auf 85—90 °C erhitzt und leicht gerührt. Durch die Erhitzung, die im Allgemeinen in denselben Kesseln erfolgt, in denen der Käse hergestellt wurde, wird das Ausfällen und Gerinnen des Molke-Eiweißes bewirkt, das sich in Form kleiner Flocken absetzt.

Es bildet eine weiße Oberflächenschicht, nachdem die Hitzezufuhr etwa 5 Minuten lang unterbrochen wird. Die Schicht wird von der Molke abgetrennt. Die Masse wird in kegelstumpfförmige Siebbehälter abgefüllt, in der sie 8 bis 24 Stunden verbleibt, so dass die Restmolke weiter ablaufen kann. Danach wird die Masse in kühlen Räumen getrocknet.

Die auf diese Weise entstandene Ricotta ist sehr feinkörnig, von kräftigerer Färbung als Kuhmilch-Ricotta, und hat einen sehr feinen, süßlichen Geschmack.

- 4.6 **Zusammenhang:** Die Schafhaltung und die Käseverarbeitung hat nach den traditionellen Methoden des Gebiets zu erfolgen, so dass die Schafmilch und das daraus gewonnene Erzeugnis ihre besonderen Merkmale erhalten.

Folgende Aspekte belegen den Zusammenhang mit der natürlichen Umwelt:

#### Natürliche Aspekte

Aufgrund ihrer bodenklimatischen Merkmale gewährleistet das gesamte Gebiet der Region Latium beste Bedingungen für die Schafzucht, so dass die Tiere keinerlei Stress ausgesetzt sind; zu nennen sind folgende Faktoren:

- unterschiedliche Geländeformen (Bergketten aus Kalkgestein oder vulkanischen Ursprungs, Hügelgebiete sowie Schwemmlandebenen);
- eine mittlere Jahrestemperatur zwischen 13—16 °C;
- jährliche Niederschläge von 650 mm im Küstengebiet und 1 000—1 500 mm in den im Inneren gelegenen Ebenen, bis zu 1 800—2 000 mm auf den Höhen des Terminillo und der Simbruini-Berge.

Dank dieser natürlichen Gegebenheiten stehen den Schafen Naturwiesen und andere Weideflächen zur Verfügung, durch die ihre zur Käseherstellung bestimmte Milch ganz besondere Eigenschaften erhält, was zu außergewöhnlich günstigen Synergien in Bezug auf Güte und harmonisches Zusammenspiel der einzelnen Merkmale führt.

Zusammen mit den günstigen Umweltfaktoren für die Schafhaltung verleiht diese Fütterungsweise dem Produkt seinen besonderen Charakter, so dass es sich von allen anderen Ricottaarten abhebt.

#### Menschliche Faktoren

Es lassen sich zwei Aspekte herausstellen, die für die Qualität des Produktes von wesentlicher Bedeutung sind:

- Die Abtrennung des Bruchs hängt von dem besonderen Geschick des Käasers ab, welches wiederum bedingt ist durch die Fähigkeiten und Erfahrungen, die seit Jahrhunderten im gesamten g.U.-Gebiet von Generation zu Generation weitergegeben werden.
- Durch die traditionelle Praxis des Almauftriebs werden die Tiere vor der Sommerhitze und damit auch vor der Gefahr eines umwelt- und futtermäßigen Stresses geschützt, dem sie in der Ebene ausgesetzt wären. Die Schafe reagieren hierauf positiv, so dass sie, sobald sie wieder in ihre tiefergelegenen Weideflächen zurückgekommen sind, hochwertige Milch geben, was sich direkt auf die Güte des Käses auswirkt.

#### 4.7 **Kontrolleinrichtung**

Name: Agroqualità

Anschrift: Via Montebello 8, Roma

- 4.8 **Etikettierung:** Die Abpackung des Erzeugnisses hat in dem abgegrenzten Gebiet zu erfolgen.

Die „Ricotta Romana“ wird in kegelstumpfförmige Weiden-, Plastik- oder Metallkörbe mit einem Inhalt von bis zu 2 kg verpackt. Die Oberseite des Korbes wird mit Plastikfolie bedeckt. Auch andere Verpackungsformen sind zulässig:

- in Pergamentpapier,
- Plastikbehälter, Vakuumverpackungen.

Neben dem graphischen Symbol und den hiermit verbundenen Angaben (gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1726/98 in seiner letzten Fassung) und den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen muss das Etikett auf den Verpackungen in gut lesbaren Buchstaben Folgendes enthalten:

- Der Schriftzug „Ricotta Romana“, in deutlich größeren, gut lesbaren und unverwischbaren Buchstaben gesetzt, muss sich klar aus dem übrigen Text hervorheben, und ihm muss die Angabe „Denominazione Origine Protetta“ (D.O.P.) folgen;
- Name, Rechtsform und Anschrift des Erzeuger- und des Abpackbetriebes;
- Das quadratische Gütezeichen setzt sich zusammen aus drei farbigen Streifen (grün, weiß und rot); im Inneren der quadratischen Fläche befindet sich ein stilisierter Schafskopf zwischen zwei großen „R“, wovon das linke gelb und das rechte rot ist. Die quadratische Fläche wird seitlich von dem roten „R“ und unten von dem Schriftzug „D.O.P.“ (in roten Großbuchstaben) begrenzt. Im unteren Teil der quadratischen Fläche befindet sich die Aufschrift „RICOTTA“ in gelben Großbuchstaben und „ROMANA“ in roten Großbuchstaben.

Nicht ausdrücklich vorgesehene zusätzliche Angaben dürfen nicht hinzugefügt werden. Dies betrifft auch Eigenschaftswörter wie fein, ausgewählt, hochwertig, echt oder andere anpreisende Wörter. Zugelassen sind allerdings Angaben, die Bezug nehmen auf private Marken, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und den Verbraucher nicht täuschen können, oder auf den Namen des Betriebs, aus dessen Tierhaltung das Produkt stammt, sowie auf weitere zutreffende und dokumentierbare Aspekte, die mit den gemeinschaftlichen, nationalen und regionalen Vorschriften in Einklang stehen und der Zweckbestimmung und dem Inhalt dieser Spezifikation nicht widersprechen.

Die Bezeichnung „Ricotta Romana“ wird nicht übersetzt.

Erzeugnisse, bei denen „Ricotta Romana“, auch aufbereitet oder verarbeitet, als Zutat verwendet wird, können mit Hinweis auf diese Bezeichnung ohne Anbringen des Gemeinschaftslogos in den Handel gebracht werden, sofern

- in der betreffenden Warengruppe ausschließlich zertifizierte „Ricotta Romana“ verwendet wird und
- die Verarbeiter von „Ricotta Romana“ von den Inhabern des mit der Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung erworbenen Rechts auf geistiges Eigentum, die in einer vom Landwirtschaftsministerium hierzu ermächtigten Vereinigung zusammengeschlossen sind, eine entsprechende Erlaubnis erhalten haben. Die Vereinigung trägt sie auch in die speziellen Verzeichnisse ein und achtet auf die ordnungsgemäße Verwendung der g.U. Wenn eine solche Vereinigung nicht besteht, werden die Aufgaben vom Ministerium als der mit der Anwendung der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 betrauten Behörde wahrgenommen.

Wird nicht ausschließlich „Ricotta Romana“ verwendet, so darf die geschützte Bezeichnung nach den geltenden Vorschriften lediglich als ein Bestandteil des Erzeugnisses (auch in aufbereiteter oder verarbeiteter Form) aufgeführt werden.

#### 4.9 Einzelstaatliche Anforderungen: —

EG-Nr: IT/00298/24.6.2003.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 4. Dezember 2003.

---

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.3358 — Hogg Robinson/Kuoni)**

(2004/C 30/05)

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

Am 29. Januar 2004 hat die Kommission entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn insofern als für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Diese Entscheidung stützt sich auf Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. 4064/89 des Rates. Der vollständige Text der Entscheidung ist nur auf Englisch erhältlich und wird nach Herausnahme eventuell darin enthaltener Geschäftsgeheimnisse veröffentlicht. Er ist erhältlich

- auf Papier bei den Verkaufsstellen des Amtes für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften (siehe letzte Umschlagseite);
- in Elektronikformat über die „CEN“-Version der CELEX-Datenbank unter der Dokumentennummer 304M3358. CELEX ist das EDV-gestützte Dokumentationssystem für Gemeinschaftsrecht.

Für mehr Informationen über CELEX-Abonnements wenden Sie sich bitte an folgende Stelle:

EUR-OP

Information, Marketing and Public Relations

2, rue Mercier

L-2985 Luxemburg

Tel.: (+352) 29 29-4 27 18, Fax: (+352) 29 29-4 27 09.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.3345 — Platinum/Hays Logistics)**

(2004/C 30/06)

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

Am 23. Januar 2004 hat die Kommission entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn insofern als für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Diese Entscheidung stützt sich auf Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. 4064/89 des Rates. Der vollständige Text der Entscheidung ist nur auf Englisch erhältlich und wird nach Herausnahme eventuell darin enthaltener Geschäftsgeheimnisse veröffentlicht. Er ist erhältlich

- auf Papier bei den Verkaufsstellen des Amtes für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften (siehe letzte Umschlagseite);
- in Elektronikformat über die „CEN“-Version der CELEX-Datenbank unter der Dokumentennummer 304M3345. CELEX ist das EDV-gestützte Dokumentationssystem für Gemeinschaftsrecht.

Für mehr Informationen über CELEX-Abonnements wenden Sie sich bitte an folgende Stelle:

EUR-OP

Information, Marketing and Public Relations

2, rue Mercier

L-2985 Luxemburg

Tel.: (+352) 29 29-4 27 18, Fax: (+352) 29 29-4 27 09.

## III

*(Bekanntmachungen)***KOMMISSION****Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — Programm Ernährungssicherheit NRO 2003****EuropeAid/117692/C/G***(2004/C 30/07)*

Die Kommission der Europäischen Gemeinschaften fordert zur Einreichung von Vorschlägen zur Förderung von Projekten auf, die der Durchführung von Maßnahmen zur Unterstützung der Ernährungssicherung im Einklang mit den nationalen Strategien zur Ernährungssicherung der begünstigten Staaten dienen. Diese betreffen folgende Länder: Angola, Eritrea, Äthiopien, Sudan, Demokratische Republik Kongo, Sierra Leone, Jemen. Die Maßnahme wird durch das Programm Ernährungssicherheit NRO 2003 für die Finanzierung über Nichtregierungsorganisationen (NRO) im Bereich „Ernährungssicherung“ der Europäischen Gemeinschaften aus der Haushaltslinie 210202 finanziert.

Der vollständige Text des Leitfadens für Antragsteller kann auf folgender Website eingesehen werden:

<http://www.europa.eu.int/comm/europeaid/cgi/frame12.pl>

Die Frist für die Einreichung der Vorschläge endet am 6. Mai 2004, 16.00 Uhr (MEZ).

---