

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 38



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

53. Jahrgang
16. Februar 2010

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
II <i>Mitteilungen</i>		
MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Europäische Kommission		
2010/C 38/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5648 — OTHP/Macquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informationen</i>		
INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Europäische Kommission		
2010/C 38/03	Euro-Wechselkurs	2

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2010/C 38/04	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Mehrjahresarbeitsprogramms 2010 für Finanzhilfen im Bereich des transeuropäischen Verkehrsnetzes für den Zeitraum 2007—2013 (TEN-V) (Beschluss Nr. K(2010) 607 der Kommission)	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 — Entwicklung, Vertrieb, Öffentlichkeitsarbeit und Fortbildung — Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — EACEA/03/10 — Förderung des transnationalen Vertriebs europäischer Filme — System der „automatischen“ Förderung 2010	4

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2010/C 38/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Rat

2010/C 38/07	Mitteilung für die Personen, Organisationen und Einrichtungen, auf die restriktive Maßnahmen nach dem Gemeinsamen Standpunkt 2004/161/GASP des Rates Anwendung finden	7
--------------	---	---

Europäische Kommission

2010/C 38/08	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	8
2010/C 38/09	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	13



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 38/01)

Am 11. Dezember 2009 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32009M5648 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 38/02)

Am 26. November 2009 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
 - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32009M5652 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

15. Februar 2010

(2010/C 38/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3607	AUD	Australischer Dollar	1,5304
JPY	Japanischer Yen	122,42	CAD	Kanadischer Dollar	1,4253
DKK	Dänische Krone	7,4437	HKD	Hongkong-Dollar	10,5736
GBP	Pfund Sterling	0,86760	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,9510
SEK	Schwedische Krone	9,8805	SGD	Singapur-Dollar	1,9203
CHF	Schweizer Franken	1,4661	KRW	Südkoreanischer Won	1 572,96
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	10,4855
NOK	Norwegische Krone	8,0530	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	9,2977
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,3093
CZK	Tschechische Krone	26,002	IDR	Indonesische Rupiah	12 722,54
EEK	Estnische Krone	15,6466	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6609
HUF	Ungarischer Forint	271,38	PHP	Philippinischer Peso	62,973
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	41,1370
LVL	Lettischer Lat	0,7085	THB	Thailändischer Baht	45,155
PLN	Polnischer Zloty	4,0168	BRL	Brasilianischer Real	2,5284
RON	Rumänischer Leu	4,1150	MXN	Mexikanischer Peso	17,5857
TRY	Türkische Lira	2,0611	INR	Indische Rupie	63,0340

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

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Mehrjahresarbeitsprogramms 2010 für Finanzhilfen im Bereich des transeuropäischen Verkehrsnetzes für den Zeitraum 2007—2013 (TEN-V)

(Beschluss Nr. K(2010) 607 der Kommission)

(2010/C 38/04)

Die Generaldirektion Energie und Verkehr der Europäischen Kommission ruft hiermit zur Einreichung von Vorschlägen im Hinblick auf die Vergabe von Finanzhilfen für nachstehende Projekte im Rahmen des Mehrjahresarbeitsprogramms 2007—2013 für das transeuropäische Verkehrsnetz (TEN-V) auf:

Bereich Nr. 12: Projekte auf dem Gebiet Flugverkehrsmanagement/Funktionale Luftraumblöcke (ATM/FAB). Für die Finanzhilfen stehen 2010 Mittel in Höhe von insgesamt maximal 20 Mio. EUR zur Verfügung.

Schlusstermin der Aufforderung ist der 30. April 2010.

Der vollständige Wortlaut der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen kann unter folgender Adresse abgerufen werden:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 — ENTWICKLUNG, VERTRIEB, ÖFFENTLICHKEITSARBEIT UND FORTBILDUNG**Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — EACEA/03/10****Förderung des transnationalen Vertriebs europäischer Filme — System der „automatischen“
Förderung 2010**

(2010/C 38/05)

1. Ziele und Beschreibung

Die vorliegende Aufforderung stützt sich auf den Beschluss Nr. 1718/2006/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. November 2006 zur Umsetzung eines Förderprogramms für den europäischen audiovisuellen Sektor (MEDIA 2007).

Eines der Ziele des Programms ist die Förderung und Unterstützung eines breiteren transnationalen Vertriebs neuerer europäischer Filme, indem Vertriebsunternehmen auf der Grundlage ihres Erfolgs auf dem Markt Gelder zur weiteren Reinvestition in neue nicht nationale europäische Filme zur Verfügung gestellt werden.

Ein weiteres Ziel des Programms ist die Förderung von Verbindungen zwischen Produktions- und Vertriebssektor zur Erhöhung des Marktanteils europäischer Filme und Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit europäischer Unternehmen.

2. Förderfähige Antragsteller

Diese Aufforderung richtet sich an europäische Unternehmen, die auf den Verleih europäischer Werke an Filmtheater spezialisiert sind und deren Tätigkeit dazu beiträgt, die oben genannten Ziele des MEDIA-Programms, wie sie im Beschluss des Rates beschrieben sind, zu erreichen.

Die Antragsteller müssen in einem der folgenden Länder ansässig sein:

- den 27 Mitgliedstaaten der Europäischen Union,
- den EFTA-Ländern,
- der Schweiz,
- Kroatien.

3. Förderfähige Maßnahmen

Das System der „automatischen“ Förderung ist in zwei Phasen gegliedert:

- Ermittlung einer potenziellen Förderung proportional zur Zahl der verkauften Eintrittskarten für nicht einheimische europäische Filme in den Staaten, die am Programm teilnehmen, mit einer Obergrenze pro Film und einer Staffelung je nach Staat.
- Reinvestition der potenziellen Förderung: Die für jedes Unternehmen ermittelten Fördermittel müssen vor dem 1. Oktober 2011 in 3 Module (3 Arten von Aktionen) reinvestiert werden:
 1. Koproduktionen nicht einheimischer europäischer Filme;
 2. Erwerb von Vertriebsrechten an nicht einheimischen europäischen Filmen, beispielsweise auf dem Wege der Minimumgarantie; und/oder
 3. Kosten im Zusammenhang mit der Herausgabe (Druck, Synchronisierung und Untertitelung), Öffentlichkeitsarbeit und Werbung für nicht einheimische europäische Filme.

Aktionen 1 und 2:

- Die maximale Laufzeit der Maßnahmen beträgt 30 Monate.
- Die Aktionen müssen am 1. August 2010 beginnen und am 1. Februar 2013 enden.

Aktion 3:

- Die maximale Laufzeit der Maßnahmen beträgt 42 Monate.
- Die Aktionen müssen am 1. Februar 2010 beginnen und am 1. August 2013 enden.

4. Vergabekriterien

Förderfähigen europäischen Vertriebsunternehmen wird eine potenzielle Förderung auf der Grundlage der Eintrittskarten für nicht nationale europäische Filme, die vom Antragsteller im Bezugsjahr (2009) vertrieben wurden, gewährt. Die potenzielle Förderung wird im Rahmen der verfügbaren Haushaltsmittel auf der Basis eines festen Betrags pro förderfähigen Antrag berechnet.

Die Unterstützung erfolgt in Form einer potenziellen Förderung, die Vertriebsunternehmen für weitere Investitionen in neuere nicht nationale europäische Filme zur Verfügung steht.

Die potenzielle Förderung kann wie folgt reinvestiert werden:

1. in die Produktion neuer nicht nationaler europäischer Filme (d.h. Filme, die zum Zeitpunkt des Reinvestitionsantrags noch nicht fertiggestellt sind);
2. in die Erreichung von Mindestvertriebsgarantien für neuere nicht nationale europäische Filme;
3. in die Deckung von Vertriebskosten, d.h. Öffentlichkeitsarbeit und Werbung, für neuere nicht nationale europäische Filme.

5. Mittelausstattung

Insgesamt sind Mittel in Höhe von 18 150 000 EUR verfügbar.

Es ist kein Höchstbetrag festgelegt.

Die finanzielle Unterstützung wird in Form eines Zuschusses gewährt. Die finanzielle Unterstützung der Kommission überschreitet in keinem Fall 40 %, 50 % oder 60 % der gesamten förderfähigen Kosten.

Die Agentur behält sich das Recht vor, nicht alle verfügbaren Mittel zu vergeben.

6. Frist für die Einreichung der Anträge

Die Vorschläge für die Ermittlung einer potenziellen Förderung müssen bis spätestens 30. April 2010 (es gilt das Datum des Poststempels) unter folgender Anschrift eingereicht werden:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Berücksichtigt werden ausschließlich Anträge, die auf dem offiziellen Antragsformular eingereicht werden und von der Person unterzeichnet sind, die bevollmächtigt ist, im Namen der Antrag stellenden Einrichtung eine rechtsverbindliche Verpflichtung einzugehen. Auf den Umschlägen muss deutlich lesbar angegeben sein:

„MEDIA 2007 — DISTRIBUTION EACEA/03/10 — AUTOMATIC CINEMA“

Per Fax oder E-Mail übermittelte Anträge werden nicht berücksichtigt.

7. Nähere Informationen

Der vollständige Text der Leitlinien und die Antragsformulare sind unter folgender Internetadresse zu finden:
http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Die Anträge müssen allen Vorgaben der Leitlinien entsprechen, auf den hierfür vorgesehenen Formularen eingereicht werden und alle im vollständigen Text der Aufforderung vorgesehenen Informationen und Anhänge enthalten.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/C 38/06)

1. Am 5. Februar 2010 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Lloyds TSB Development Capital Ltd („LDC“, Vereinigtes Königreich), das der Lloyds Banking Group plc angehört, erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der EG-Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Petrochem Carless Holdings Ltd („PCH“, Vereinigtes Königreich).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- LDC: private Kapitalbeteiligungsgesellschaft mit einem Unternehmensportfolio, das eine große Bandbreite an Marktsektoren im Vereinigten Königreich abdeckt,
- PCH: Raffination und Lieferung von hochleistungsfähigen Spezialkohlenwasserstoffen, fortgeschrittenen Kraftfahrzeug-Betriebsflüssigkeiten und Spezialchemikalien.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte ⁽²⁾ in Frage.

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 56 vom 5.3.2005, S. 32 („Bekanntmachung über ein vereinfachtes Verfahren“).

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

RAT

Mitteilung für die Personen, Organisationen und Einrichtungen, auf die restriktive Maßnahmen nach dem Gemeinsamen Standpunkt 2004/161/GASP des Rates Anwendung finden

(2010/C 38/07)

RAT DER EUROPÄISCHEN UNION

Den im Anhang zu dem Gemeinsamen Standpunkt 2004/161/GASP des Rates aufgeführten Personen, Organisationen und Einrichtungen wird Folgendes mitgeteilt:

Im Anschluss an eine Überprüfung der Liste der Personen, Organisationen und Einrichtungen, auf die restriktive Maßnahmen nach dem Gemeinsamen Standpunkt 2004/161/GASP des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Simbabwe Anwendung finden, hat der Rat der Europäischen Union bestimmt, dass die Personen, Organisationen und Einrichtungen, die in dem obengenannten Anhang aufgeführt sind, die Kriterien des genannten Gemeinsamen Standpunkts erfüllen; dementsprechend sollten die durch den Beschluss 2010/92/GASP⁽¹⁾ verlängerten restriktiven Maßnahmen weiterhin auf sie Anwendung finden.

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den auf den Websites in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 314/2004 aufgeführten zuständigen Behörden des bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 7 der Verordnung).

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen können beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die vorgenannte Liste aufzunehmen, überprüft wird. Entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

⁽¹⁾ ABl. L 41 vom 16.2.2010, S. 6.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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 38/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„OBWARZANEK KRAKOWSKI“

EG-Nr.: PL-PGI-005-0674

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

1. **Name:**

„Obwarzanek krakowski“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Polen

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

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 2.4: Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren und Kleingebäck

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

Beim Produkt mit dem Namen „Obwarzanek krakowski“ handelt es sich um ein ringförmiges Gebäck. Gewöhnlich ist der „Obwarzanek krakowski“ von ovaler Gestalt mit einer Öffnung in der Mitte, seltener findet man eine regelmäßige Kreisform. Die Oberfläche des Gebäcks wird von spiralartig umeinander gedrehten Teigsträngen gebildet. Der Querschnitt der Teigkordel des „Obwarzanek krakowski“ ist rund oder oval.

Die Farbe des Gebäcks „Obwarzanek krakowski“ reicht von einem hellen über ein dunkles Goldgelb bis zu hellbraun mit deutlichem Glanz.

Größe des Erzeugnisses:

— Durchmesser: 12-17 cm,

— Dicke der Teigkordel: 2-4 cm,

— Gewicht: 80-120 g.

Im Tasteindruck hat das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ eine recht feste Oberfläche, die glatt oder auch etwas rau sein kann. Die sichtbaren Stränge der spiralförmigen Teigkordel bilden eine recht feste Kruste, wohingegen die Krume im Inneren hell, weich und etwas feucht ist. Die knusprige Kruste und die Krume des „Obwarzanek krakowski“ haben einen leicht süßlichen Geschmack, wie er für Bäckereierzeugnisse typisch ist, deren Teig vor der Backvorgang zunächst „blanchiert“ (d.h. in heißem Wasser abgebrüht) wird. Der Geschmackseindruck des Produkts wird ferner durch die als äußere Bestreung verwendeten Zutaten bestimmt.

Zur Verzierung wird das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ mit verschiedenen Arten von Streugut, u.a. mit Salz, Sesam, Mohn, Schwarzkümmel, einer Mischung aus verschiedenen Kräutern oder einer pikanten Gewürzmischung (Paprika, Wiesenkümmel, Pfeffer) oder aber Käse und Zwiebeln, bestreut. Auch die Verwendung von anderem als dem genannten Streugut ist mit der Herstellungstradition vereinbar. Die Bestreuung mit unterschiedlichen Kräutern, Gewürzen usw. beeinträchtigt dabei nicht die typischen Erzeugnismerkmale des „Obwarzanek krakowski“.

3.3 Rohstoffe:

Für die Herstellung des Gebäcks „Obwarzanek krakowski“ wird Weizenmehl von Lebensmittelqualität verwendet, wobei bis zu 30 % des Weizenmehls durch Roggenmehl ersetzt werden können.

100 kg Mehl werden mit den folgenden Mengen der anderen Grundzutaten vermischt:

- Fett: 2-3 kg,
- Zucker: 2-4 kg,
- Hefe: 1-2 kg,
- Salz: 1-1,5 kg,
- Wasser für die Teigzubereitung: 40-48 l,
- gegebenenfalls werden entsprechend der Handwerkskunst des Bäckers dem Wasser für das Blanchieren geringe Mengen Honig beigegeben.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

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

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet müssen die folgenden Herstellungsstufen stattfinden:

- Zubereitung des Hefeteigs,
- Formen der gedrehten Teigringe für das Gebäck „Obwarzanek krakowski“,
- Blanchieren,
- Verzierung,
- Backen.

Der Hefeteig für die Herstellung des Gebäcks „Obwarzanek krakowski“ wird in direkter Führung nach dem All-In-Verfahren zubereitet. Der hinreichend durchmischte Teig muss zunächst ruhen, damit die Hefe aufgehen kann. Die Dauer dieser Teigruhe hängt von der Umgebungstemperatur ab und kann daher im Sommer wenige Minuten, im Winter hingegen bis zu einer Stunde dauern. Der Teig wird in kleine Stücke aufgeteilt, die ausgerollt und zu Streifen mit der benötigten Länge und Dicke und dem gewünschten Gewicht geschnitten werden. Zwei bis drei dieser Teigstränge werden daraufhin der Längsachse nach spiralförmig umeinander gedreht. Als Nächstes formt der Bäcker den Ring, indem er die Teiggordel um seine Hand wickelt und die Strangenden durch eine Drehbewegung und unter Druck gegen den Tisch vereinigt. Die geformten Teigringe für das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ werden zur weiteren Teigreifung auf ein Brett oder ein Netz gelegt, um danach blanchiert zu werden, d.h. die rohen Hefeteigringe werden zum Abbrühen in heißes Wasser mit einer Mindesttemperatur von 90 °C eingetaucht. Die Teigringe werden so lange gebrüht, bis sie von selbst an die Wasseroberfläche aufsteigen. Anschließend werden die Hefeteigringe verziert und gebacken.

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

Zur Einzelverpackung darf das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ erst gelangen, wenn es abgekühlt ist. Wird ein nicht abgekühlter „Obwarzanek krakowski“ einzelverpackt, so verliert er rasch seine Knusprigkeit, während sich die Feuchtigkeit des Gebäcks erhöht und zugleich verstärkt unerwünschte Merkmale, wie eine zähe und gummihafte Beschaffenheit, auftreten.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ kann unverpackt und ohne Etikett verkauft werden. Die Verkaufsstellen sind mit der Aufschrift „Obwarzanek krakowski“ gekennzeichnet. Wird eine Verpackung verwendet, so müssen die Angaben auf dem Etikett des „Obwarzanek krakowski“ den geltenden Vorschriften entsprechen.

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

Das Erzeugungsgebiet wird durch die Verwaltungsgrenzen der kreisfreien Stadt Krakau sowie der Landkreise Krakau und Wieliczka in der Woiwodschaft Kleinpolen abgegrenzt.

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

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Von der reichen, jahrhundertealten Tradition des Bäckerhandwerks in Krakau legen die in den Archiven und Museen der Stadt aufbewahrten Urkunden und Bücher bis heute ein sprechendes Zeugnis ab. Die ersten historisch belegten Erwähnungen der Krakauer Bäcker gehen bereits auf das 13. Jahrhundert zurück. Im Gründungsprivileg der Stadt Krakau aus dem Jahr 1257 verließ Herzog Boleslaw Wstydlivy (Boleslaus der Keusche) den Stadtvätern u.a. das Recht zur Errichtung von Brotbänken (in der Urkunde mit dem lateinischen Wort „stationes“ bezeichnet), die ihnen ewige Mieteinnahmen bringen sollten. Auch von den polnischen Königen wurden die Krakauer Bäcker hoch geschätzt, wovon die große Zahl der ihnen verliehenen Privilegien zeugt, die sie neben dem Bau von Brotbänken und den daraus bezogenen Mieteinnahmen u.a. dazu berechtigten, die Mühlen für die Mehlgewinnung frei zu wählen.

Im Jahr 1458 beschloss der Rat der Stadt Krakau die Satzung der Bäckergilde. Diese enthält Vorschriften u.a. über die Qualität der Bäckereiwaren und die Größe der Backöfen sowie Verhaltensregeln für die Bäcker. Am wichtigsten für die Krakauer Bäcker war jedoch das Privileg des polnischen Königs Jan Olbracht (Johann Albrecht) aus dem Jahr 1496, welches ihnen besondere Rechte einräumte und das Backen von Weißbrot, darunter des Gebäcks „Obwarzanek krakowski“, allen außerhalb des Stadtgebiets Ansässigen verbot. Dieses Privileg wurde im Weiteren von allen polnischen Königen bis hin zu Johann III. Sobieski (zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts) immer wieder bestätigt. Im Krakauer Land, im heutigen Landkreis Wieliczka, gibt es auch ein bedeutendes Salzbergwerk, dessen Rohstoff jahrhundertlang im kleinpolnischen Bäckerhandwerk genutzt wurde.

Die Bäckergilde war nicht nur die Korporation von Angehörigen eines Handwerksberufs, sondern hatte darüber hinaus noch andere Aufgaben religiöser und humanitärer Art sowie bei der Stadtverteidigung. Ab der Mitte des 16. Jahrhunderts wurde den Krakauer Bäckern die Verteidigung eines der Hauptttore der Stadt, der sog. Nowa brama (Neues Tor), anvertraut, das die ulica Sienna (Heustraße) stadtauswärts abschloss. In diesem Stadttor lagerten die Bäcker von Krakau ihren Waffen- und Munitionsvorrat für den Verteidigungsfall.

Das hohe fachliche Können der lokalen Bäcker, das sich über Jahrhunderte hinweg bei der Herstellung des Gebäcks „Obwarzanek krakowski“ herausgebildet hat, ist unverzichtbar für die Bewahrung von dessen charakteristischen Merkmalen. Dieses Können kommt zum Tragen bei der Bearbeitung des Hefeteigs und dem von Hand ausgeführten Formen der gedrehten Teigringe, wodurch jeder „Obwarzanek krakowski“ eine etwas andere Gestalt hat, sowie beim „Blanchieren“, d.h. dem Abbrühen der Teigringe als einer der vorbereitenden Herstellungsstufen für den Backvorgang.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Der „Obwarzanek krakowski“ zeichnet sich durch seine einzigartige Gebäckstruktur und die besondere Beschaffenheit seiner Krume aus, die darauf zurückgehen, dass die Hefeteigringe vor dem Backen in heißem Wasser mit einer Mindesttemperatur 90 °C abgebrüht werden. Typisch für das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ ist ferner seine Ringform, die spiralartig gedrehte Oberfläche und die deutlich zu erkennende Bestreuung. Eine weitere Eigenschaft, die den „Obwarzanek krakowski“ von anderen Backerzeugnissen unterscheidet, ist seine besonders kurze Frischedauer, die nur einige Stunden beträgt.

5.3 Besondere Qualitätsmerkmale, Ansehen oder sonstige Eigenschaften des Erzeugnisses:

Der enge Zusammenhang des Produkts mit seiner Herstellungsregion beruht auf den unter Punkt 5.2 genannten charakteristischen Qualitätsmerkmalen sowie dem nachstehend beschriebenen hohen Ansehen.

Das große Ansehen des Gebäcks „Obwarzanek krakowski“ wurde durch die fachkundige Arbeit der Bäcker aus Krakau und Umgebung erworben, die für die Krakauer Bürger seit mehr als 600 Jahren dieses vorzügliche und unnachahmliche Erzeugnis backen. Die Pflege der Backtradition des „Obwarzanek krakowski“ ist auf das betreffende geografische Gebiet begrenzt.

Der „Obwarzanek krakowski“ ist ein traditionelles Gebäck, das ursprünglich nur in der Fastenzeit durch von der Krakauer Bäckergilde speziell hierfür ausgewählte Bäcker gebacken werden durfte. Nach der Definition von „obwarzanek“ im Altpolnischen Wörterbuch handelt es sich um eine „Gebäcksorte, deren gedrehte und in Ringform gebrachte Teigrolle vermutlich vor dem Backen abgebrüht wurde“. Der polnische Name des „Obwarzanek krakowski“ leitet sich damit unmittelbar von seiner Herstellungsmethode ab, nämlich vom Abbrühen des für das Produkt verwendeten Teigs in heißem Wasser; denn das dem Begriff „obwarzanek“ zugrundeliegende polnische Verb „obwarzać“ bedeutet so viel wie „abbrühen“.

Erste Hinweise auf das Backen der blanchierten Hefeteigringe in Krakau und Umgebung finden sich in den Rechnungen vom Hofe des Königs Władysław Jagiełło und der Königin Jadwiga. So ist in einer solchen vom 2. März 1394 stammenden Rechnung folgende Angabe zu lesen: „dla królowej pani pro circulis obrzanky 1 grosz“ (für die Frau Königin „Obrzanky“-Ringe für 1 Groschen).

Im Jahr 1611 fasste die Krakauer Bäckergilde einen Beschluss (laudum), mit dem ihr Recht zur Regulierung des Verkaufs der Hefeteigringe im Stadtgebiet verankert und zugleich ihr Privileg zur Auswahl der verkaufsberechtigten Bäcker festgeschrieben wurde. Zu einer radikalen Änderung bei der Vergabeweise der Backberechtigung für „Obwarzanek krakowski“ kam es dann zu Anfang des 19. Jahrhunderts. Am 22. Januar 1802 wurde ein Beschluss unterzeichnet, gemäß dem jeder Bäcker die Hefeteigringe backen durfte, sofern er hiermit an der Reihe war, wobei die backberechtigten Bäcker durch das Los bestimmt wurden. Die Auslosung von 1843 sollte bis zum Jahr 1849 Gültigkeit haben, nach diesem Datum jedoch verschwand höchstwahrscheinlich die Auslosungspraxis, denn seit diesem Zeitpunkt findet sich hierüber nichts mehr in den historischen Quellen. Dies könnte bedeuten, dass auf die vorstehend beschriebene Vergabeweise der Backberechtigung im Laufe der Zeit verzichtet wurde und dass die Hefeteigringe von jedem Bäcker an jedem Tag gebacken werden durften — wie das bis heute der Fall ist.

Das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ wurde an Brotbänken verkauft, die bereits vor 6 Uhr morgens öffneten, damit die Bürger von Krakau ab den frühen Morgenstunden die Möglichkeit hatten, frische Backwaren — und darunter auch die traditionellen Hefeteigringe — zu kaufen. Die Qualität und die Frische der Erzeugnisse wurden von der Bäckergilde überwacht, die acht Handwerksbrüder mit der Kontrolle der Brotbänke beauftragte. Jegliche Regelverstöße wurden natürlich streng bestraft. Mit der Zeit kamen auch andere Verkaufsweisen auf. So wurden die Hefeteigringe noch in den fünfziger Jahren des 20. Jahrhunderts direkt aus Weidenkörben verkauft.

Heute findet der Verkauf des Gebäcks „Obwarzanek krakowski“ nicht nur in Geschäften und Bäckereien statt, sondern auch an den typischen Verkaufswägelchen. Derzeit gibt es in Krakau rund 170 bis 180 dieser mobilen Verkaufsstände für die Hefeteigringe. Die durchschnittliche Tagesproduktion des Gebäcks „Obwarzanek krakowski“, die an einem normalen Werktag auf dem Krakauer Ring (Hauptmarkt) verkauft wird, beläuft sich auf fast 150 000 Stück.

Das hohe Ansehen, welches das typische Gebäck genießt, wird auch daran deutlich, dass der „Obwarzanek krakowski“ Bestandteil der Tourismuswerbung für die Stadt Krakau ist. Häufig wird das Produkt als Werbeträger genutzt, der als weitbekanntes Symbol Krakaus und Kleinpolens sowohl die Stadtbewohner selbst als auch Touristen positiv ansprechen soll — abgebildet war es beispielsweise in Anzeigen von Krakauer Zeitungen sowie in der Werbung von Luftverkehrsgesellschaften mit Flugverbindungen nach Krakau. Beim Gestaltungswettbewerb für ein touristisches Andenken aus Krakau ging im Jahr 2004 der zweite Preis an einen aus Stoff angefertigten „Obwarzanek krakowski“, der in seiner Ausführung die beliebte Mohnbestreuung nachahmte und in seiner anderen Variante mit dem Stadtsymbol des legendären Drachen vom Krakauer Burgberg verziert war.

Das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ selbst errang ebenfalls zahlreiche Preise. So gewann es eine Auszeichnung beim landesweiten polnischen Wettbewerb „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“ (Unser kulinarisches Erbe) ebenso wie die Preisstatuette „Perła 2003“ auf der internationalen Landwirtschaftsfachmesse Polagra-Farm im Jahr 2003 in Posen. Im Rahmen einer 2004 durchgeführten Werbekampagne für regionaltypische Erzeugnisse stand der „Obwarzanek krakowski“ auf dem PR-Programm zusammen mit zahlreichen anderen Spezialitäten der Regionalküchen aus ganz Polen. Erwähnung finden die Hefeteigringe gleichfalls in vielen Fremdenführern über Krakau und Kleinpolen sowie in zahlreichen Artikeln und Schriften zur Geschichte und Tradition von Krakau.

Immer zugegen ist das Gebäck „Obwarzanek krakowski“ auch beim Brotfestival „Święto Chleba“, das regelmäßig in Krakau veranstaltet wird. Das Markenbild des „Obwarzanek krakowski“ wird ferner für PR-Aktionen zur Empfehlung der besten Krakauer Restaurants genutzt. Dabei werden den empfohlenen Restaurants Bronze-Statuetten überreicht, bei denen ein symbolisierter Hefeteigring auf einer Gabel sitzt. An den Türen der empfohlenen Restaurants sind außerdem Aufkleber mit einem grafischen Abbild des „Obwarzanek krakowski“ angebracht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

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 38/09)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

„PORC DE FRANCHE-COMTÉ“

EG-Nr.: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

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

1. Name:

„Porc de Franche-Comté“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Fleisch vom „Porc de Franche-Comté“ ist gekühltes Frischfleisch von Schweinen, die mit Futter auf Molkebasis gemästet und ab einem Mindestalter von 182 Tagen (durchschnittliches Schlachalter zwischen 190 und 200 Tagen) geschlachtet werden, so dass der warme Schlachtkörper ein Gewicht von mindestens 75 kg erreicht (keine Gewichtsbegrenzung nach oben).

Gemästet werden weibliche und kastrierte männliche Tiere, die nach folgenden genetischen Kriterien ausgewählt werden:

- Die Muttersauen der für die Mast bestimmten Ferkel sind frei vom Halothan-Gen.
- Die Zuchteber werden so ausgesucht, dass gleichmäßig rosafarbenes Fleisch von guter Qualität entsteht.
- Der Anteil an Mastschweinen mit besonderer Halothan-Empfindlichkeit muss unter 3 % betragen, und die Schweine dürfen kein Rn-Allel aufweisen.

Sämtliche Fleischteile vom „Porc de Franche-Comté“ (Schlachtkörper, Zuschnitt, Verkaufseinheiten) werden einem Auswahlprozess unterzogen, um sicherzustellen, dass das Fleisch keine Mängel (unzureichende Enthaarung, rissige Schwarte, Blutflecken, Hämatome, Frakturen, Fremdstoffe) aufweist. Bei der Auswahl wird auch auf die Farbe des Fleisches (dunkles und blasses Fleisch wird ausgesondert) und die Qualität des Fettes geachtet, das weiß und fest sein muss (Fleisch mit weichem, öligem Fett wird ausgesondert). Zusätzlich wird die Fleischqualität durch eine Sortierung nach dem pH-Endwert gewährleistet.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.3 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Futtergrundlage für die Schweine der Franche-Comté ist Molke. Dieses Nebenprodukt der Käseverarbeitung muss zwischen 15 % und 35 % Trockenmasse der Futtermischung ausmachen. Die Molke kann roh, konzentriert oder trocken verfüttert werden.

Mit einem Ergänzungsfuttermittel kann Molke den Ernährungsbedarf von Schweinen decken. Dabei spielen Getreide und Getreideerzeugnisse eine wichtige Rolle: das Ergänzungsfuttermittel besteht zu mindestens 50 % aus Getreide und Getreideprodukten, deren Getreideanteil mindestens 25 % beträgt, und mit Aminosäuren angereichertem pflanzlichen Eiweiß. Da Linolsäure die Fettqualität beeinträchtigen kann, darf ihr Anteil an der Gesamtmengen höchstens 1,7 % betragen.

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

Fleisch vom „Porc de Franche-Comté“ wird gekühlt als Frischfleisch sowohl verpackt als auch unverpackt angeboten:

- als Schlachtkörper,
- grobzerlegt,
- feinzerlegt.

3.5 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Das Etikett muss folgende Aufschrift tragen:

Verkaufsbezeichnung: „Porc de Franche-Comté“.

4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets:

Schweine mit der Bezeichnung „Porc de Franche-Comté“ werden ausschließlich in der Franche-Comté geboren, gemästet und geschlachtet. Diese Region umfasst die Départements Doubs (25), Jura (39), Haute-Saône (70) und den Raum Belfort (90).

Die Tiere werden in dem geografischen Gebiet geschlachtet, damit sie keinem Stress durch lange Transporte ausgesetzt werden; das gewährleistet höchste technologische Qualität des Fleisches.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Region Franche-Comté erstreckt sich zwischen Rhône und Rhein. Von zwei Gebirgsmassiven, dem Jura im Osten und den Vogesen im Norden, wird sie begrenzt und in ihrer Struktur geprägt. Die tief gelegenen Ebenen im Westen werden von den beiden Hauptwasserläufen der Region, der Saône und dem Doubs, durchzogen. Im Osten steigt die Landschaft über zwei Plateaus zur Gebirgskette des Jura an.

Die Landwirtschaft in der Franche-Comté ist weitgehend von Rinderzucht und vor allem von Milchviehhaltung geprägt. Es gibt in dieser Region eine gut entwickelte Käseproduktion mit geschützter Ursprungsbezeichnung und eine Vielzahl von Käsereien (sogenannte „fruitières“), die über das gesamte Gebiet verstreut sind.

Bei der Käseherstellung in diesen Betrieben fällt Milchserum (Molke) an, das hervorragend als Tierfutter geeignet ist, denn es enthält wenig Fett und ungesättigte Fettsäuren, dafür aber reichlich Lysin und Threonin, essentielle Aminosäuren, die für manche Tierarten besonders wichtig sind. Da in den vielen kleinen Käsereien Molke zur Verfügung steht, deren Verwendung vor Ort, ohne längere Transporte und ohne Kühlung, sich anbietet, konnte in der Franche-Comté eine Schweinezucht auf der Basis dieses Produkts entstehen.

Die Erzeugnisse dieser lokalen Schweineproduktion werden vorwiegend in der Region vermarktet. Das Fleisch des „Porc de Franche-Comté“ wird sowohl als Frischfleisch angeboten als auch zu gepökelten Fleischerzeugnissen weiterverarbeitet.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Verschiedene Qualitätsmerkmale des „Porc de Franche-Comté“:

Von den Metzgern geschätzte Besonderheiten des „Porc de Franche-Comté“ sind die Schlachtkörperqualität und die gute Verarbeitbarkeit:

- gute Konsistenz, ansprechende Farbe und hervorragende Textur des Fleisches;
- kein Exsudat in gelagerten Muskeln und grobzerlegten Stücken;
- Qualität, die sich bei der Zubereitung in der Küche zeigt: zarte Koteletts; Schinken mit fester, cremiger Textur und frischem, appetitlichen Aroma; festes, weißes Fett.

Diese Qualität des „Porc de Franche-Comté“ wird von mehreren Faktoren beeinflusst: den genetischen Voraussetzungen, den Transport- und Schlachtbedingungen, der Zusammensetzung des Futters sowie Alter und Gewicht der Tiere zum Zeitpunkt der Schlachtung.

Qualität und Genetik:

Zu „Porc de Franche-Comté“ können kastrierte männliche Tiere (damit wird vermieden, dass ihr Fleisch einen unangenehmen Geruch bekommt) und weibliche Tiere werden, die noch nicht geferkelt haben. Die Tiere werden aufgrund von zwei genetischen Voraussetzungen ausgewählt, die entscheidenden Einfluss auf die technologische Qualität haben. Es handelt sich um das Halothan-Gen (HAL), das für Stressempfindlichkeit und das PSE-Syndrom (Pale, Soft, Exsudative) verantwortlich ist, und das RN-Allel des RN-Gens, das sogenannte „saures“ Fleisch verursacht.

Qualität und Aufzuchtbedingungen:

Neben den genetischen Voraussetzungen der Tiere gehören zu den Merkmalen der g.g.A. „Porc de Franche-Comté“ die besonderen Aufzuchtbedingungen (Fütterung mit Molke und längere Aufzuchtdauer) in dieser Region, die für die Fleischqualität wichtig sind.

Es hat sich gezeigt, dass durch die gedrosselte Energiezufuhr, die mit dem Verfüttern von Molke möglich ist, die Fleischqualität zunimmt, da ein langsames Wachstum der Schweine bewirkt wird, sodass die Tiere erst in einem höheren Alter geschlachtet werden, wenn das Fleisch besser gereift ist. Außerdem ist Molke ein Qualitätsfaktor für das Fett der Schweine.

Außerdem hat sich gezeigt, dass ein höheres Schlachalter („Porc de Franche-Comté“: mindestens 182 Tage) und ein höheres Schlachtgewicht („Porc de Franche-Comté“: mindestens 75 kg) die Fleischqualität und vor allem die Festigkeit und Dicke des Rückenspecks verbessern. Das Gewicht der Schlachtkörper und das Schlachalter und dazu das spezielle Schweinefutter bewirken zudem eine Verbesserung der organoleptischen Qualität des Fettgewebes der Schweine, denn mit zunehmendem Alter und Gewicht nimmt die Unsättigung der Fettsäuren ab.

Die Qualität des „Porc de Franche-Comté“ wird auch durch die Transport- und Schlachtbedingungen verbessert, die weniger Stress für die Tiere bedeuten.

Durch die Futterzusammensetzung verringert sich der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren beim „Porc de Franche-Comté“, was zur Verbesserung der organoleptischen Qualitäten des Fleisches und der Fleisch-erzeugnisse beiträgt. Infolge der Peroxidation ungesättigter Fettsäuren können Orangefärbungen auf der Fettschicht von Trockenschinken auftreten und das Fleisch kann durch die entstehenden Ketone und Aldehyde einen ranzigen Geruch annehmen. Durch eine Reduzierung der ungesättigten Fettsäuren im Fleisch verbessert sich die visuelle und die olfaktorische Qualität.

Hohes Ansehen, das sich über einen langen Zeitraum erhalten hat:

Seit dem 19. Jahrhundert werden Schweine mit Molke aus lokalen Käsereien gefüttert. Diese Schweinemast hat sich zu einem eigenen Betriebszweig der Landwirtschaft in der Franche-Comté entwickelt.

Die Verbindung zwischen der Käseherstellung und der Produktion von Schweinefleisch hat sich bis heute erhalten; die Schweinezüchter der Region sind weiterhin eng mit den Erzeugern der verschiedenen Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex) in der Franche-Comté verbunden. Die Schweinebetriebe sind Abnehmer und Weiterverarbeiter der Molke aus den Käsereien und liefern ihrerseits organische Düngemittel für die Weideflächen der Milchviehbetriebe. In diesem lokalen Wirtschaftssystem sind die beiden Betriebszweige aufeinander angewiesen.

Bisher wird das Fleisch vom „Porc de Franche-Comté“ vorwiegend regional vermarktet: als Frischfleisch für die Verbraucher und als Rohstoff zur Weiterverarbeitung.

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

Die Schweineproduktion in der Franche-Comté hat sich parallel zu den lokalen Käsereien entwickelt.

Die Besonderheit der Milcherzeugung und -verarbeitung in der Franche-Comté war Ausgangspunkt für die Entwicklung der regionalen Schweineproduktion. Wegen der vielen kleinen Käsereien in diesem Gebiet ist es besonders wichtig, die Molke vor Ort zu verwenden, damit sie weder über weite Strecken transportiert noch gekühlt werden muss. So erklärt sich, dass die Franche-Comté bis heute die einzige Region in Frankreich ist, in der Molke in großem Umfang als Schweinefutter verwendet wird.

Bei knapp 1 000 Mio. Litern verarbeiteter Milch aus den ca. 180 regionalen Käsereien fallen ca. 850 Mio. Liter Molke an, von denen derzeit schätzungsweise ein Viertel in der Schweinezucht Verwendung findet.

Diese Besonderheit ist verbunden mit der Entwicklung spezieller Systeme für die Viehzucht. So wurden Rohrleitungen zwischen Käsereien und Schweinebetrieben angelegt, damit die Molke nicht per Lkw transportiert werden muss, und die Schweinehalter versorgen die Mitglieder der Molkereigenossenschaften mit Gülle zum Düngen ihrer Weideflächen.

Seit den 1980er Jahren ist sehr viel in die regionalen Viehbetriebe investiert worden, um die Verwendung von Molke an die Erfordernisse der modernen Schweinehaltung anzupassen. Zurzeit wird für fast zwei Drittel der Schweinemastplätze in der Franche-Comté Molke verwendet (ca. 70 000 Schweineplätze bzw. 190 000 produzierte Schweine pro Jahr). Die Schweinemastbetriebe, in denen Molke verfüttert wird, sind ähnlich verteilt wie die Milch verarbeitenden Betriebe.

Auf diese Weise ist durch die Käseproduktion in der Franche-Comté und die Verfügbarkeit der dabei anfallenden Molke eine enge Bindung der Schweineproduktion an die Region entstanden. Die Futterzusammensetzung, die sich mit der Verwendung von Molke zur Schweinemast entwickelt hat, und dazu die längere Mastdauer (die Schlachttiere sind älter und schwerer) stehen in direktem Zusammenhang mit der Franche-Comté und bilden die Grundlage für die Besonderheit des „Porc de Franche-Comté“: ein Fleisch mit guter Textur und geringer Exsudatbildung, mit ansprechender Farbe und festem, weißen Fett. Dieses Fleisch, das bei den Verbrauchern der Region hohes Ansehen genießt, wird wegen seiner Qualität und seiner lokalen Herkunft gekauft.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

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

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 100 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	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>

