

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 222



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

53. Jahrgang
17. August 2010

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
IV <i>Informationen</i>		
INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Europäische Kommission		
2010/C 222/01	Euro-Wechselkurs	1
2010/C 222/02	Leitlinien für staatliche Beihilfen mit regionaler Zielsetzung 2007-2013 (Abl. C 54 vom 4.3.2006, S. 13) ⁽¹⁾	2
INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN		
2010/C 222/03	Liste der anerkannten branchenverbände im tabaksektor	4
V <i>Bekanntmachungen</i>		
VERWALTUNGSVERFAHREN		
Rat		
2010/C 222/04	Standpunkt des Rates zum Entwurf des Haushaltsplans der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2011 — Ausgaben und Einnahmen	6

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2010/C 222/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.5867 — Thomas Cook/Öger Tours) ⁽¹⁾	7
2010/C 222/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.5922 — POSCO/Daewoo International) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2010/C 222/07	Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	9
2010/C 222/08	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	14



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. August 2010

(2010/C 222/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,2820	AUD	Australischer Dollar	1,4379
JPY	Japanischer Yen	109,49	CAD	Kanadischer Dollar	1,3366
DKK	Dänische Krone	7,4498	HKD	Hongkong-Dollar	9,9642
GBP	Pfund Sterling	0,82110	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8235
SEK	Schwedische Krone	9,4943	SGD	Singapur-Dollar	1,7464
CHF	Schweizer Franken	1,3350	KRW	Südkoreanischer Won	1 521,95
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	9,3551
NOK	Norwegische Krone	7,9540	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,7281
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,2350
CZK	Tschechische Krone	24,853	IDR	Indonesische Rupiah	11 513,77
EEK	Estnische Krone	15,6466	MYR	Malaysischer Ringgit	4,0787
HUF	Ungarischer Forint	280,20	PHP	Philippinischer Peso	58,272
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	39,1325
LVL	Lettischer Lat	0,7085	THB	Thailändischer Baht	40,787
PLN	Polnischer Zloty	3,9929	BRL	Brasilianischer Real	2,2682
RON	Rumänischer Leu	4,2313	MXN	Mexikanischer Peso	16,2970
TRY	Türkische Lira	1,9382	INR	Indische Rupie	60,0040

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

Leitlinien für staatliche Beihilfen mit regionaler Zielsetzung 2007-2013

(ABL C 54 vom 4.3.2006, S. 13)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/C 222/02)

Mitteilung der Kommission über die Überprüfung des Fördergebietsstatus und der Beihilfemaximalintensität der „vom statistischen Effekt betroffenen Regionen“ in den nachstehend genannten nationalen Fördergebietskarten für den Zeitraum vom 1.1.2011 bis zum 31.12.2013

N 745/06 — Belgien — (Veröffentlicht im ABL C 73 vom 30.3.2007, S. 15)

N 408/06 — Griechenland — (Veröffentlicht im ABL C 286 vom 23.11.2006, S. 5)

N 459/06 — Deutschland — (Veröffentlicht im ABL C 295 vom 5.12.2006, S. 6)

N 324/07 — Italien — (Veröffentlicht im ABL C 90 vom 11.4.2008, S. 4)

N 626/06 — Spanien — (Veröffentlicht im ABL C 35 vom 17.2.2007, S. 4)

N 492/06 — Österreich — (Veröffentlicht im ABL C 34 vom 16.2.2007, S. 5)

N 727/06 — Portugal — (Veröffentlicht im ABL C 68 vom 24.3.2007, S. 26)

N 673/06 — Vereinigtes Königreich — (Veröffentlicht im ABL C 55 vom 10.3.2007, S. 2)

1. Nach Nummer 20 der Leitlinien für staatliche Beihilfen mit regionaler Zielsetzung 2007-2013 („Regionalbeihilfeleitlinien“) gelten vom statistischen Effekt betroffene Regionen bis Ende 2010 als Fördergebiete im Sinne von Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe a AEUV. Diese Regionen verlieren ihren Status als Fördergebiet im Sinne des Artikels 107 Absatz 3 Buchstabe a AEUV mit Wirkung vom 1. Januar 2011, wenn die Kommission 2010 von Amts wegen feststellt, dass ihr Pro-Kopf-BIP in den drei letzten Jahren im Durchschnitt mehr als 75 % des EU-25-Durchschnitts betrug. Wie bereits in den Entscheidungen über die Fördergebietskarten 2007-2013 festgelegt, können die Regionen, die den Fördergebietsstatus verlieren, ab dem 1.1.2011 bis zum 31.12.2013 Beihilfen auf der Grundlage von Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe c AEUV erhalten.

2. Die jüngsten Eurostat-Daten (Eurostat Pressemitteilung 25/2010 vom 18.2.2010) ergaben für die in den Regionalbeihilfeleitlinien anerkannten vom statistischen Effekt betroffenen Regionen folgendes BIP in KKS pro Kopf berechnet als Dreijahresdurchschnitt (2005-2007) (EU-25 = 100): Hainaut (74,0); Brandenburg-Südwest (84,1); Lüneburg (80,6); Leipzig (84,9); Sachsen-Anhalt (Halle) (79,5); Kentriki Makedonia (71,0); Dytiki Makedonia (73,8); Attiki (121,3); Principado de Asturias (90,5); Región de Murcia (83,6); Ciudad Autónoma de Ceuta (91,4); Ciudad Autónoma de Melilla (89,8); Basilicata (64,9); Burgenland (79,4); Algarve (77,7); Highlands and Islands (85,0).

3. Auf der Grundlage dieser Daten werden Hainaut, Kentriki Makedonia, Dytiki Makedonia und Basilicata ihren Status als Fördergebiet im Sinne von Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe a AEUV mit einer Beihilfeintensität von 30 % behalten, da ihr Pro-Kopf-BIP in den letzten drei Jahren (2005-2007) unter 75 % des EU-25-Durchschnitts lag. Alle anderen vom statistischen Effekt betroffenen Regionen können im Zeitraum vom 1.1.2011 bis zum 31.12.2013 Regionalbeihilfen auf der Grundlage von Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe c AEUV mit der nachstehend genannten Beihilfeintensität erhalten, da ihr Pro-Kopf-BIP in den letzten drei Jahren (2005-2007) über 75 % des EU-25-Durchschnitts betrug.

NUTS II	Name	Höchstsatz für regionale Investitionsbeihilfen ⁽¹⁾ (für Großunternehmen)	
Vom statistischen Effekt betroffene Regionen			
1. Regionen, die ihren Status als Fördergebiet nach Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe a AEUV bis zum 31.12.2013 behalten			
		1.1.2007-31.12.2010	1.1.2011-31.12.2013
BE32	Hainaut	30 %	30 %
GR12	Kentriki Makedonia	30 %	30 %

NUTS II	Name	Höchstsatz für regionale Investitionsbeihilfen ⁽¹⁾ (für Großunternehmen)	
GR13	Dytiki Makedonia	30 %	30 %
ITF5	Basilicata	30 %	30 %

2. Regionen, die ab dem 1.1.2011 bis zum 31.12.2013 nach Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe c AEUV beihilfefähig sind

DE42	Brandenburg-Südwest	30 %	20 %
DED3	Leipzig	30 %	20 %
DEE2	Halle	30 %	20 %
DE93	Lüneburg		
DE934	LK Lüchow-Dannenberg	30 %	20 %
DE93A	LK Uelzen	30 %	20 %
DE931	LK Celle	15 %	15 %
DE932	LK Cuxhaven	15 %	15 %
DE935	LK Lüneburg	15 %	15 %
GR30	Attiki	30 %	20 %
ES12	Principado de Asturias	30 %	20 %
ES62	Región de Murcia	30 %	20 %
ES63	Autónoma de Ceuta	30 %	20 %
ES64	Autónoma de Melilla	30 %	20 %
AT11	Burgenland	30 %	20 %
PT15	Algarve	30 %	20 %
UKM4	Highlands and Islands	30 %	20 %

⁽¹⁾ Für Investitionsvorhaben mit beihilfefähigen Kosten von bis zu 50 Mio. EUR wird dieser Höchstsatz für mittlere Unternehmen um 10 Prozentpunkte und für kleine Unternehmen um 20 Prozentpunkte erhöht, wobei die Empfehlung der Kommission vom 6. Mai 2003 betreffend die Definition der Kleinstunternehmen sowie der kleinen und mittleren Unternehmen (ABl. L 124 vom 20.5.2003, S. 36) zugrunde gelegt wird. Für große Investitionsvorhaben mit beihilfefähigen Kosten über 50 Mio. EUR wird der Höchstsatz gemäß Randnummer 67 der Leitlinien für staatliche Beihilfen mit regionaler Zielsetzung 2007-2013 angepasst.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

LISTE DER ANERKANNTEN BRANCHENVERBÄNDE IM TABAKSEKTOR

(2010/C 222/03)

Diese Veröffentlichung entspricht Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 709/2008 der Kommission vom 24. Juli 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Branchenverbände und -vereinbarungen im Tabaksektor (ABl. Nr. L 197 vom 25.7.2008, S. 23) (Stand am 17. August 2010)

	<p>Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress</p>	<p>Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Dátum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet</p>
	1	2
ESPAÑA	<p>Nombre: ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DEL TABACO DE ESPAÑA –OITAB– Dirección de gestión: RAMÓN FRANCO, 18, 3º E 10300 NAVALMORAL DE LA MATA (CÁCERES) ESPAÑA</p> <p>Teléfono de contacto: +34 661334685 Fax: +34 927534398 E-mail: ridomiro@hotmail.com</p> <p>Circunscripción económica o actividad: Nacional Medidas de extensión a los no afiliados: no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento: Ámbito: En OITAB están integrados el conjunto de los cultivadores de tabaco españoles así como las empresas de primera transformación que operan en nuestro país. Se trata por tanto de una Organización que desarrolla su actividad a nivel nacional. Actividades: — Promoción de la calidad de la producción tabaquera y de todos los procesos que intervienen en su comercialización, efectuando un seguimiento desde la fase productiva hasta el consumo final. — Orientar el sector hacia una producción tabaquera más adaptada a las necesidades y demandas del mercado, participando en su ordenación y desarrollo. — Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación de los diferentes sectores.</p>	21.7.2005

	1	2
	<ul style="list-style-type: none"> — Realizar actuaciones que tengan por objeto una mejor defensa del medio ambiente garantizando, a su vez, la calidad del producto. — Promover y favorecer la utilización de semillas certificadas y el control de la calidad de la producción tabaquera. — Promocionar y difundir el conocimiento de la producción de tabaco constituyendo al efecto y entre otros mecanismos, Comisiones de enlace entre OITAB y las Asociaciones de Consumidores, facilitando una información adecuada por sus mutuos intereses. — Ser la entidad titular de la Comisión de Seguimiento de los Contrato-tipo de Compraventa del producto en el ámbito de la legislación contractual vigente, articulando los instrumentos necesarios para su control y seguimiento, así como las ayudas y subvenciones previstas para el ejercicio de estas funciones. — Ayudar a la mejora del aprovechamiento del tabaco, especialmente mediante actividades de mercadotecnia y búsqueda de nuevas utilidades que no pongan en peligro la salud pública. — Llevar a cabo actuaciones que permitan un mejor conocimiento, eficacia y transparencia del mercado, tanto interior como exterior, desde la producción y comercialización, hasta la distribución, así como de las tendencias de consumo. La Interprofesión velará muy especialmente por el respeto a las reglas de la leal competencia en el sector, estableciendo mecanismos de regulación interna. — Analizar y llevar a cabo, si procede, el reconocimiento de OITAB en el ámbito de la Unión Europea, buscando también formas de asociación con otras Organizaciones Interprofesionales del sector. 	
FRANCE	<p>Dénomination: ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE DU TABAC — ANITTA-</p> <p>Siège social: Domaine de la Tour 769 route de Sainte-Alvère 24100 Bergerac FRANCE</p> <p style="text-align: center;">Téléphone: +33 553744360 Fax: +33 553573282 E-mail: anitta@anitta.asso.fr</p> <p>Zone économique ou activité: France</p> <p>Aquitaine, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Auvergne, Limousin, Poitou-Charentes, Bretagne, Pays de la Loire, Centre, Rhône-Alpes-Côte d'Azur, Franche-Comté, Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne, Picardie, Nord-Pas-de-Calais, Haute-Normandie, Basse-Normandie, Bourgogne, Réunion, Île-de-France.</p> <p>Actions d'extension aux non-membres: oui</p> <p>Début de validité: 1.1.2006</p> <p>Fin de validité: 31.12.2008</p> <p>Prolongation de la validité: jusqu'au 31.12.2009</p> <p>Champ d'action:</p> <p>Actions techniques, économiques et vocation à intervenir pour coordonner la mise sur le marché des tabacs en feuilles.</p> <p>Actions poursuivies:</p> <p>Les activités de l'ANITTA, comme organisation interprofessionnelle, porteront notamment sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> — la coordination de la mise sur le marché des tabacs, — l'amélioration de la connaissance du marché, — l'élaboration des contrats-types, — l'adaptation des produits aux exigences de la santé publique, — la limitation de l'usage des produits phytosanitaires et de la préservation des ressources naturelles, — l'amélioration de la qualité des produits. 	17.3.2006

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

RAT

STANDPUNKT DES RATES ZUM ENTWURF DES HAUSHALTSPLANS DER EUROPÄISCHEN UNION FÜR DAS HAUSHALTSJAHR 2011

Ausgaben und Einnahmen ⁽¹⁾

(2010/C 222/04)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 314, in Verbindung mit dem Vertrag zur Gründung der Europäischen Atomgemeinschaft, insbesondere mit Artikel 106a,

gestützt auf den Beschluss 2007/436/EG, Euratom des Rates vom 7. Juni 2007 über das System der Eigenmittel der Europäischen Gemeinschaften ⁽²⁾,

gestützt auf die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1605/2002 des Rates vom 25. Juni 2002 über die Haushaltsordnung für den Gesamthaushaltsplan der Europäischen Gemeinschaften ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1525/2007 des Rates vom 17. Dezember 2007 ⁽⁴⁾,

gestützt auf die Interinstitutionelle Vereinbarung vom 17. Mai 2006 zwischen dem Europäischen Parlament, dem Rat und der Kommission über die Haushaltsdisziplin und die wirtschaftliche Haushaltsführung, zuletzt geändert durch den Beschluss 2009/1005/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2009 ⁽⁵⁾, insbesondere auf den in Teil I der Vereinbarung vorgesehenen mehrjährigen Finanzrahmen,

in Erwägung nachstehenden Grundes:

— Die Kommission hat am 16. Juni 2010 einen Vorschlag mit dem Entwurf des Haushaltsplans für das Haushaltsjahr 2011 ⁽⁶⁾ vorgelegt —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Einziges Artikel

Der Rat hat den Standpunkt des Rates zum Entwurf des Gesamthaushaltsplans der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2011 am 12. August 2010 festgelegt.

Der vollständige Text kann über die Website des Rates eingesehen oder heruntergeladen werden: <http://www.consilium.europa.eu/>

Brüssel, den 12. August 2010

*Im Namen des Rates**Der Präsident*

S. VANACKERE

⁽¹⁾ Die Verwaltungsausgaben werden in Dokument 11662/10 FIN 293 behandelt.

⁽²⁾ ABl. L 163 vom 23.6.2007, S. 17.

⁽³⁾ ABl. L 248 vom 16.9.2002, S. 1, mit Berichtigungen in ABl. L 25 vom 30.1.2003, S. 43, und in ABl. L 99 vom 14.4.2007, S. 18.

⁽⁴⁾ ABl. L 343 vom 27.12.2007, S. 9.

⁽⁵⁾ ABl. L 347 vom 24.12.2009, S. 26.

⁽⁶⁾ KOM(2010) 300.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.5867 — Thomas Cook/Öger Tours)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/C 222/05)

1. Am 10. August 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 Thomas Cook AG („TC“, Deutschland), das von der Thomas Cook Group plc kontrolliert wird, erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über einen Teil des Unternehmens Öger Tours GmbH („Öger Tours“, Deutschland).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— TC: Pauschal- und Individualreisen, Flüge, Hotels und Reisebürodienstleistungen,

— Öger Tours: Pauschalreisen.

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.

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.5867 — Thomas Cook/Öger Tours 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).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache COMP/M.5922 — POSCO/Daewoo International)
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2010/C 222/06)

1. Am 9. August 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 POSCO („POSCO“, Republik Korea) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über das Unternehmen Daewoo International Corporation („Daewoo International“, Republik Korea).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— POSCO: Produktion und Vertrieb von Stahlerzeugnissen,

— Daewoo International: Handel mit einer Vielzahl von Produkten, darunter Stahlerzeugnisse und Stahlhalbzeuge, Industriemaschinen, Automobilkomponenten, Produkte der Elektroindustrie, Textilien, Verteidigungsgüter, Eisenerz, Alteisen, Nichteisenmetalle, Chemikalien, landwirtschaftliche und tierische Erzeugnisse.

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.5922 — POSCO/Daewoo International 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

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags 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 222/07)

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

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„ΦΙΡΙΚΙ ΠΗΛΙΟΥ“ (FIRIKI PILIOU)****EG-Nr.: EL-PDO-0005-0540-27.03.2006****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (Π.Ο.Π) — Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδειξεων (Π.Γ.Ε) — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerium für ländliche Entwicklung und Lebensmittel, Direktion Ökologische Landwirtschaft, Abteilung g.U., g.g.A. und g.t.S.)

Anschrift: Αχαρνών 29/Acharnon 29
104 39 Αθήνα/Athen
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 210212815053
Fax +30 2108821241
E-Mail: ax29u030@minagric.gr, ax29u029@minagric.gr

2. Vereinigung:

Name: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου & Βορείων Σποράδων (Genossenschaftsvereinigung Pilion & nördliche Sporaden)

Anschrift: Ano Lechonia Magnisias

Tel. +30 2428093963 / 2428093572
Fax +30 2428094654 / 2428094379
E-Mail: copilspr@otenet.gr
Internet: <http://www.coop-pilion.gr>
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

4. Spezifikation:

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

4.1 Name:

„Φιρική Πηλίου“ (Firiki Piliou)

4.2 Beschreibung:

Firiki Piliou gehört zur Art *Malus domestica* Borkh und zur Miniatursorte Firiki. Firiki Piliou ist ein Apfel von kleiner bis mittlerer Größe mit länglicher, zylindrischer Form, bei dem das Verhältnis von Durchmesser zu Länge kleiner ist als bei Firiki aus anderen Gebieten. Er ist von grün-gelblicher Färbung mit leuchtend roten Stellen an der der Sonne zugewandten Seite. Er ist sehr fest (6-8 kg/cm²), weist einen hohen Zuckergehalt und einen geringen Säuregrad auf, wodurch das Fruchtfleisch süß und saftig und das Aroma besonders intensiv ist.

Das Erzeugnis wird gemäß Verordnung (EG) Nr. 1221/2008 für den Verkauf aufgemacht.

Zum Zeitpunkt der Ernte muss Firiki Piliou folgende Eigenschaften aufweisen:

Festigkeit: 6-8 kg/cm²

Lösliche Trockenmasse: 11,5-13 Brix

Säuregrad: 0,1-0,2 % Zitronensäure

Größe: 14-18 cm Umfang

4.3 Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet ist der bergige Teil des Bezirks Pilion. Gründe für die Abgrenzung des Gebiets sind die Höhe (Anbau zwischen 300 und 900 m), die Boden- und Klimaverhältnisse (Nähe zu ausgedehnten Waldgebieten mit Kastanien, Buchen und Erdbeerbäumen, gut drainierte Böden in Hanglage, geringe Temperaturschwankungen, hohe relative Luftfeuchtigkeit, viel Sonnenschein), die Einheitlichkeit der Anbaumethoden (beispielsweise Terrassenkultur, Ernte von Hand) sowie die Tradition des Anbaus von Firiki Piliou. Aufgrund dieser Einflüsse nimmt Firiki Piliou seine besonderen organoleptischen Merkmale an.

Firiki Piliou wird innerhalb der Verwaltungsgrenzen folgender Gemeinden erzeugt:

Portaria, Makrinita, Zagora, Agria, Artemis, Mouresion, Milies und Afetes.

4.4 Ursprungsnachweis:

Firiki Piliou ist die Frucht eines Baumes, der in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut wird, und kann nur mit Genehmigung der zuständigen Stellen als g.U.-Erzeugnis vermarktet werden.

Mit Firiki Piliou bebaute Parzellen werden bei der Genossenschaftsvereinigung Pilion & nördliche Sporaden in ein Register eingetragen. Diese erstellt eine Liste der Parzellen, die die Kriterien für den Ort der Erzeugung erfüllen, und übermittelt die Angaben der Kontrollstelle.

Der Erzeuger meldet dem in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angesiedelten Verpackungsbetrieb die Größe seiner Parzelle und die Menge an geernteter Frucht.

Bei der Einlagerung (zunächst üblicherweise in Kisten aus Kunststoff oder Holz) erfasst der Verpackungsbetrieb den Erzeuger und die erzeugte Menge und übermittelt die Angaben der Kontrollstelle.

Abgeschlossen wird das Verfahren mit der Verpackung, bei der die Kontrollstelle Etiketten ausgibt, die entsprechend den zu verpackenden Mengen nummeriert sind.

4.5 *Herstellungsverfahren:*

Der Anbau umfasst alle Verfahren, die zum Erhalt der Vitalkräfte und der Gesundheit der Bäume notwendig sind, nämlich Grunddüngung mit Mehrnährstoffdünger, Beseitigung von Schadpflanzen durch Jäten und den Einsatz von Unkrautvernichtungsmitteln, Bewässerung aus Oberflächengewässern mit hoher Wasserqualität, Erziehungsschnitt und Ertragsschnitt jeweils von Hand sowie Auslichtung durch Fruchtentnahme ebenfalls von Hand. Um nicht tragende Bäume zu ersetzen oder neue Kulturen anzulegen, werden entweder Sämlinge, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet aus Firiki-Piliou-Samen gezogen werden, oder zweijährige Schösslinge verwendet, die erzeugt werden, indem in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugte Firiki-Piliou-Samen auf die Unterlagen MM106 und MM111 gepfropft werden. Firiki Piliou wird alle zwei Jahre geerntet. Die Bäume tragen ab dem sechsten Jahr nach der Pflanzung, gewöhnlich im zehnten Jahr, und wachsen zu mächtigen Bäumen heran.

Firiki Piliou wird trotz des zerklüfteten Terrains von Hand geerntet, wie dies in Pilion traditionell üblich ist. Die Äpfel werden in den Parzellen gesammelt und in der Regel in Kunststoffkisten verpackt und anschließend in Kühlräumen gelagert, damit sie qualitativ hochwertig (Vermeidung von Stoßflecken und Verlust an Festigkeit) und unverfälscht bleiben.

Die Umpackung außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets ist zulässig, sofern die Anforderungen des Marktes und die Absatzförderung sie notwendig machen.

4.6 *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

Das abgegrenzte geografische Gebiet zeichnet sich dadurch aus, dass es vergleichsweise hoch gelegen ist (300-900 m), ein mildes Klima, kühle Sommer, geringe Temperaturschwankungen, viel Sonnenschein (210 h im Monat) und saubere Luft aufweist. Das Primärgestein im Boden ist Schiefer, was gewöhnlich mageren Boden bedeutet. Doch die Nähe zu Wäldern mit Kastanien, Buchen und Erdbeerbäumen lässt einen leichten, fruchtbaren Boden entstehen, der reich an organischen Stoffen (2-3 %) ist, einen sandhaltigen Lehm- bis Tonboden mit einem pH-Wert von 4-5 (sauer). Aufgrund der Hanglage ist der Boden zudem gut drainiert, und daher wird Firiki überwiegend in Terrassenkultur angebaut.

Der Anbau in Terrassenkultur macht den Einsatz von Traktoren und anderen landwirtschaftlichen Maschinen unmöglich, weswegen alle Arbeiten manuell erledigt werden. Da die Erzeuger aufgrund langjähriger Erfahrung wissen, welche Ertragskraft ihre Bäume haben, gehen sie beim Auslichten von Hand mit besonderer Sorgfalt vor, um zu gewährleisten, dass jeder Baum die richtige Menge an Frucht in der gewünschten Qualität trägt. Auch der Baumschnitt erfolgt von Hand, damit die Bäume nicht durch pneumatische Schneidwerkzeuge beschädigt werden. Schließlich werden die Äpfel sorgfältig geerntet, damit sich die Stiele nicht lösen und nicht der geringste Schaden entsteht, die Frucht also völlig intakt bleibt und sich damit besser hält.

Um nicht tragende Bäume zu ersetzen oder neue Kulturen anzulegen, verwenden die Erzeuger Pflanzgut, das sie selbst in dem abgegrenzten geografischen Gebiet aus Firiki-Piliou-Samen ziehen.

Firiki Piliou unterscheidet sich durch folgende Merkmale von Firiki aus anderen Gebieten:

Größe: Firiki Piliou ist kleiner und länglicher, und auch das Verhältnis von Durchmesser zu Länge ist kleiner. Aufgrund ihres Formats bekommt die Frucht weniger leicht Druckstellen und erleidet weniger leicht Sonnenschäden. Die geringe Größe ist auf den spezifischen Ökotyp des Firiki-Baumes, der seit langem in dem Gebiet kultiviert wird, die intensive Sonneneinstrahlung, die leichte, aber nicht systematische Bewässerung, die gut drainierten Böden und das fachmännische Auslichten von Hand zurückzuführen.

Festigkeit: Das Fruchtfleisch des Firiki Piliou ist fester (6-8 kg/cm²) und knackiger, die Haut glatt und wachsig. Die Festigkeit des Fruchtfleisches ist auf die geringe Größe der Frucht, die gelegentliche leichte Bewässerung und den hohen Zuckergehalt zurückzuführen.

Färbung: Firiki Piliou weist eine kräftigere Rotfärbung auf, da die Frucht aufgrund der Hanglage und des traditionellen Auslichtens besonders starker Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.

Süße und Aroma: Firiki Piliou ist süßer, schmackhafter und saftiger. Die Süße und das intensive Aroma entstehen aus der Kombination der natürlichen und menschlichen Einflüsse des Gebiets. Zum einen ist die Frucht infolge der zahlreichen Sonnenstunden und der traditionellen Ausdünnung von Hand stärker der Sonne ausgesetzt, was die Fotosynthese fördert und zu einer höheren Konzentration an Kohlenhydraten und löslichem Zucker führt. Zum anderen herrschen abends im September, wenn die Frucht reift, niedrige Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, was die Transpiration verringert und dazu führt, dass die Frucht weniger Kohlenhydrate verliert.

Die genannten Besonderheiten in Qualität und Eigenschaften, insbesondere die kleine längliche Form, die kräftige Rotfärbung, das feste und knackige Fruchtfleisch, der süße Geschmack und das intensive Aroma, zeichnen Firiki Piliou gegenüber Firiki aus anderen Gebieten aus. Daher wird Firiki Piliou zu höheren Preisen verkauft, und die Nachfrage auf dem Markt ist größer.

Geschichte

Die Apfelsorte Firiki stammt angeblich aus dem Raum des Schwarzen Meeres. Ihr lateinischer Name lautet *Malus domestica* Borkh; sie wird seit dem 18. Jahrhundert in den Höhenlagen des Pilion von erfahrenen Erzeugern angebaut.

1889 berichtete Zosimas Esfigmenitis in seinem Buch „Prometheus“, dass Drakia und Ai Lavrentis 32 Apfelsorten besaßen, darunter auch Firiki mit der Bezeichnung „Feriki“, die auf den Märkten von Athen und Thessaloniki sehr gefragt war.

Im Buch „Das ‚bedeutende‘ Ai Giorgis in Pilion“ schreibt Kostas Liapis 1994, dass in Agios Georgios rund 8 000 Firiki-Bäume gepflanzt wurden und um 1915 erstmals Früchte trugen. Der Autor erwähnt den berühmten Firiki Piliou auch in seinem Buch „Traditionelle Gerichte des Pilion“.

Im Buch „Pouri in Pilion, das Dorf der Frische“ schreibt der Autor Diamantakos, dass Firiki bis 1935 in Zagora und Pouri die am meisten angebaute Apfelsorte war.

Schließlich schreibt Dionisios Valassas in einem für die Zeitschrift „In Volos“ (Heft 10, 2003) verfassten Artikel über die landwirtschaftliche Genossenschaft von Zagora in Pilion, dass 1938 bereits 222 Mitglieder in der Genossenschaft registriert waren.

Er stützt sich dabei auf genossenschaftseigene Quellen. Außer Kartoffeln und Haselnüssen vertrieb die Genossenschaft auch Äpfel der Sorte „Renedes“, die damals nach ihrem ersten Züchter Koliabasi „Koliabaseika“ genannt wurden. Vertrieben wurden auch Firiki-Äpfel, die zeitweise als „Könige der Äpfel“ galten.

Die dargelegten Fakten belegen zweifelsfrei den Ursprung des Firiki Piliou sowie die Tatsache, dass die Frucht zumindest auf dem griechischen Markt seit langem weit verbreitet und angesehen ist.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μαγνησίας, Δ/νση Αγροτικής Ανάπτυξης (Bezirksregierung Magnisia, Direktion ländliche Entwicklung)
Anschrift: Διοικητήριο/Diikitorio
380 01 Βόλος/Volos
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2421071345
Fax +30 2421070970
E-Mail: u11614@minagric.gr
Internet: <http://www.magnesia.gr>

Name: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επιβλεψής Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) — Agrocert
(Organisation für die Zertifizierung und Kontrolle landwirtschaftlicher Erzeugnisse
O.P.E.G.E.P — Agrocert)

Anschrift: Patision & Androu 1
112 57 Αχαρνών/Athen
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277

Fax +30 2108231438

E-Mail: agrocert@otenet.gr

Internet: <http://www.agrocert.gr>

4.8 *Etikettierung:*

—

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 222/08)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄß ARTIKEL 9

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD“/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

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

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Kontrollstelle)

2. Art der Änderung(en):

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

3. Änderung(en):

1. Artikel 1:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Valle d'Aosta Lard D'Arnad‘ darf nur für Fleischerzeugnisse verwendet werden, die die Bedingungen und Anforderungen gemäß der vorliegenden Produktspezifikation erfüllen.“

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

erhält folgende Fassung:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Valle d’Aosta Lard D’Arnad‘ beziehungsweise ‚Vallée d’Aoste Lard d’Arnad‘ darf nur für Fleischerzeugnisse verwendet werden, die die Bedingungen und Anforderungen gemäß der vorliegenden Produktspezifikation erfüllen.“

Angesichts der anerkannten Zweisprachigkeit der Autonomen Region Aostatal wird in Artikel 1 präzisiert, dass der Schutz im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 gleichermaßen für die Ursprungsbezeichnung in italienischer und französischer Sprache gilt.

2. Artikel 3:

„Zur Herstellung von ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘ werden Schulter und Rücken ausgewachsener Schweine von mindestens einem Jahr verwendet; beim Inverkehrbringen weist der Speck eine Dicke von mindestens 3 cm auf.“

Zum Einsalzen wird ein Gemisch aus kristallisiertem Kochsalz, Wasser, Knoblauch, Lorbeerblättern, Rosmarin, Salbei und anderen lokalen Gebirgskräutern verwendet.“

erhält folgende Fassung:

„Zur Herstellung von ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘ werden Schulter und Rücken ausgewachsener Schweine von mindestens neun Monaten verwendet; beim Inverkehrbringen weist der Speck eine Dicke von mindestens 3 cm auf.“

Zum Einsalzen wird ein Gemisch aus kristallisiertem Kochsalz, Wasser, Knoblauch, Lorbeerblättern, Rosmarin und Salbei verwendet. Gegebenenfalls können der Salzlake auch andere aromatische Kräuter und nicht gemahlene Gewürze wie Gewürznelken, Muskatnuss und Wacholderbeeren zugefügt werden. Jedoch darf die vorherrschende Note von Rosmarin, Knoblauch, Salbei und Lorbeer von den anderen Kräutern und Gewürzen nicht überlagert werden.

Darüber hinaus können, je nach Saison und Erzeugungsbedingungen, zusätzlich auch wild wachsende oder kultivierte ortstypische, in der Region geerntete Kräuter verwendet werden.“

Die Änderung des ersten Absatzes dient der Korrektur der fehlerhaften Angabe zum Mindestalter der Schweine bei der Schlachtung (1 Jahr); es handelt sich um einen Flüchtigkeitsfehler bei der Erstellung der vorhergehenden Spezifikation, denn in Artikel 2 ist auch dort korrekt von neun Monaten die Rede. Deshalb wurde auch in Artikel 3 der falsche Wert von einem Jahr durch die korrekte Angabe 9 Monate ersetzt.

Mit der Änderung des zweiten Absatzes wird die Zugabe von Bergkräutern während des Einsalzens als fakultativ eingestuft, da sie von den klimatischen Rahmenbedingungen abhängig ist. Darüber hinaus wird die Verwendung weiterer Kräuter und Gewürze zugelassen, die im Zusammenhang mit der traditionellen Herstellungsmethode von ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘ stehen. Die in der Spezifikation vorgesehene Verwendung von Gewürzen und Kräutern führt zu keiner Veränderung der typischen geschmacklichen und olfaktorischen Eigenschaften der g.U., da nach wie vor Rosmarin, Knoblauch, Salbei und Lorbeer die dominante Note darstellen müssen.

3. Artikel 4 Absatz 3:

„Der Speck muss vor Ablauf von 48 Stunden nach der Schlachtung geschnitten und in eigens dafür vorgesehene Behältnisse aus Holz (Doils) geschichtet werden.“

erhält folgende Fassung:

„Der Speck muss vor Ablauf von 48 Stunden nach dem auf die Schlachtung folgenden Tag geschnitten und in eigens dafür vorgesehene Behältnisse aus Holz (Doils) geschichtet werden.“

Zur Herstellung der Doils muss das Holz von Kastanien, Eichen oder Lärchen verwendet werden.“

Mit dieser Änderung wird die Frist für das Säubern und Einsalzen des in Stücke geschnittenen Specks und für das Schichten in die Holzbehältnisse (Doils) um einen Tag verlängert. Die Änderung wurde wegen ablauftechnischer Probleme bei der strikten Einhaltung des zuvor festgelegten Zeitraums von 48 Stunden erforderlich. Zugleich erfolgt mit dieser Änderung eine Spezifizierung der Hölzer für die Herstellung der Doils (Kastanie, Eiche oder Lärche), womit der etablierten betrieblichen Realität Rechnung getragen wird.

4. Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2:

„Form: in Stücken unterschiedlicher Größe ... mit einer Dicke von mindestens 3 cm.“

erhält folgende Fassung:

„Form: in Stücken unterschiedlicher Größe ... mit einer Dicke des Specks von mindestens 3 cm.“

Mit dieser geringfügigen Änderung wird die Dicke der Speckstücke dahingehend präzisiert, dass sich die Angabe von 3 cm ausschließlich auf die Dicke der Speckstücke selbst, also ohne Schwarte, bezieht.

5. Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 3:

„Äußeres: weiße Farbe, eventuell mit einer leichten Fleischmaserung, maximal in Klümpchendicke ...“

erhält folgende Fassung:

„Äußeres: weiße Farbe, eventuell mit einer leichten Fleischmaserung ...“

Durch diese geringfügige Änderung wird das Äußere des Erzeugnisses besser beschrieben und das mögliche Vorhandensein einer leichten Fleischmaserung weiter präzisiert.

6. Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 4:

„Duft: sehr aromatisch;

Würze: gefälliger, an die in der Salzlake verwendeten Gewürze anklingender Geschmack.“

erhält folgende Fassung:

„Geruch: sehr aromatisch;

Geschmack: gefälliger, an die in der Salzlake verwendeten Gewürze anklingender Geschmack.“

Mit dieser geringfügigen Änderung werden die Begrifflichkeiten zur Beschreibung der organoleptischen Merkmale treffender wiedergegeben: „Duft (*profumo*)“ wird durch „Geruch (*odore*)“ ersetzt und „Würze (*gusto*)“ durch „Geschmack (*sapore*)“.

7. Artikel 8 Absatz 1:

„Die Bezeichnung ‚Lard d’Arnad‘ muss in klar lesbarer, unverwischbarer Schrift erscheinen, die sich deutlich von allen anderen Aufschriften abhebt, gefolgt von der Angabe ‚Denominazione di Origine Controllata‘ (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung).“

erhält folgende Fassung:

„Die Bezeichnung ‚Lard d’Arnad‘ muss in klar lesbarer, unverwischbarer Schrift erscheinen, die sich deutlich von allen anderen Aufschriften abhebt, gefolgt von der Angabe ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (Geschützte Ursprungsbezeichnung).“

Der Wortlaut „Kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ wurde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 durch „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ ersetzt.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD“/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Anschrift: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-Mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Vereinigung:

Name: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»
Anschrift: c/o Municipio via Clos 3
fraz. Closè
11020 Arnad AO
ITALIA

Tel. +39 0125966300
Fax +39 0125966351
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2 — Fleischerzeugnisse

4. Spezifikation:

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

4.1 Name:

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“/„Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“

4.2 Beschreibung:

Der Speck „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ wird im Einklang mit der Produktspezifikation aus dem Schulter- und Rückenfleisch von mindestens neun Monate alten Schweinen gewonnen, die aus Zuchtbetrieben in den Regionen Aostatal, Piemont, Lombardei, Venetien und Emilia-Romagna stammen. Das Gewicht der Schweine muss mindestens 160 kg \pm 10 % betragen. Das Enderzeugnis weist nach der Reifung unterschiedliche Form und eine Dicke von mindestens 3 cm auf, ist weiß mit Fleischmaserungen in der Deckschicht, während der innere Teil rosa ohne Maserung ist.

4.3 Geografisches Gebiet:

Geburt, Aufzucht und Schlachtung der zur Erzeugung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ verwendeten Schweine müssen in den folgenden Regionen erfolgen: Aostatal, Piemont, Lombardei, Emilia-Romagna und Venetien.

Das Erzeugnis wird ausschließlich im Gemeindegebiet Arnad in der autonomen Region Aostatal gewonnen.

4.4 Ursprungsnachweis:

Der Erzeugungsprozess wird in allen Phasen durch Dokumentation der in die Herstellung eingehenden Produkte (Input) und der erzeugten Produkte (Output) überwacht. Auf diese Weise und durch die Eintragung der Züchter, Fleischer, Zerleger und Erzeuger in spezielle, von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse sowie durch die zeitnahe Meldung der erzeugten Mengen an diese Stelle wird die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet. Alle in den Verzeichnissen aufgeführten natürlichen und juristischen Personen werden von der Kontrollstelle überwacht.

4.5 Herstellungsverfahren:

Die Verfeinerung des Schweinefleischs muss vor allem über die Ernährung erfolgen; Nahrungsergänzungsmittel sind nicht gestattet, wohl aber die Gabe einiger besonderer Futtermittel. Der Speck stammt aus Schulter und Rücken des Schweins und muss mindestens 3 cm dick sein.

Der Speck muss geschnitten und vor Ablauf von 48 Stunden nach dem auf die Schlachtung folgenden Tag in eigens dafür vorgesehene Behältnisse aus Holz (Doils) geschichtet werden, wobei nach jeder Speckschicht eine Schicht Salz mit Gewürzen einzufügen ist; diese Schichtung ist fast bis an den oberen Rand des Doils fortzusetzen; danach ist Salzwasser einzufüllen, das zuvor zum Kochen gebracht und abgekühlt wurde. Zur Herstellung der Doils muss das Holz von Kastanien, Eichen oder Lärchen verwendet werden.

Der Speck muss im Doil mindestens drei Monate lang ruhen (Reifung).

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Anforderungen an das Erzeugnis mit Ursprungsbezeichnung sind von den Umgebungsbedingungen und von natürlichen und menschlichen Faktoren abhängig. Vor allem die Eigenschaften der Rohware sind eng mit der abgegrenzten geografischen Makrozone verknüpft.

Die Entwicklung der Tierhaltung im Erzeugungsgebiet der Rohware hängt mit dem dort weit verbreiteten Getreideanbau und den Verarbeitungssystemen der besonders spezialisierten Käseherstellung zusammen, die die Produktion der örtlichen Schweinehaltung geprägt haben.

Die Herstellung von „Lard d'Arnad“ in diesem Gebiet basiert auf einer mit der Zeit immer höher entwickelten handwerklichen Fertigkeit und ist in der Tradition der Bewohner der Gemeinde Arnad verwurzelt.

Die Besonderheit dieses Specks ist eng mit den einzelnen Phasen seines Herstellungsprozesses verknüpft: von der Ernährung der Schweine, die nur mit Naturfutter und ganz ohne Ergänzungsmittel erfolgt, über die Verarbeitung, das Schneiden und das Säubern bis hin zum fertigen Erzeugnis.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Istituto Nord Est Qualità — INEQ
Anschrift: Via Rodeano 71
33038 San Daniele del Friuli UD
ITALIA

Tel. +39 0432940349

Fax +39 0432943357

E-Mail: info@ineq.it

4.8 Etikettierung:

Das in Verkehr gebrachte Erzeugnis muss entweder in italienischer Sprache die Angabe „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ oder französisch „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ tragen, gefolgt von dem Schriftzug „Denominazione di Origine Protetta“ (*geschützte Ursprungsbezeichnung*) und einer eventuellen Kennzeichnung.

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>

