

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2010/C 321/03	Angaben der Mitgliedstaaten zu staatlichen Beihilfen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1857/2006 der Kommission über die Anwendung der Artikel 87 und 88 des EG-Vertrags auf staatliche Beihilfen an kleine und mittlere in der Erzeugung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen tätige Unternehmen und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 70/2001.....	5
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2010/C 321/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	8
2010/C 321/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	10
2010/C 321/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	11
2010/C 321/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	12

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2010/C 321/08	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	13
2010/C 321/09	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	18



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags**Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/C 321/01)

Datum der Annahme der Entscheidung	13.7.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 612/09
Mitgliedstaat	Deutschland
Region	Hamburg, Schleswig-Holstein
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Rechtsgrundlage	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Art der Beihilfe	Beihilferegulung
Ziel	Kultur
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Geplante Jahresausgaben 10,3 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	80 %
Laufzeit	Bis zum 31.12.2015
Wirtschaftssektoren	Medien
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	24.8.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 164/10
Mitgliedstaat	Deutschland
Region	Sachsen
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Rechtsgrundlage	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Art der Beihilfe	Einzelbeihilfe
Ziel	Kultur
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Geplante Jahresausgaben 2,11 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	80 %
Laufzeit	bis zum 31.12.2011
Wirtschaftssektoren	Schiffbau
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	30.8.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 318/10
Mitgliedstaat	Lettland
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Rechtsgrundlage	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"

Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Kultur
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe 3,9 Mio. LVL
Beihilfehöchstintensität	50 %
Laufzeit	2009-2015
Wirtschaftssektoren	Kultur, Sport und Unterhaltung
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs⁽¹⁾**25. November 2010**

(2010/C 321/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3321	AUD	Australischer Dollar	1,3595
JPY	Japanischer Yen	111,35	CAD	Kanadischer Dollar	1,3454
DKK	Dänische Krone	7,4558	HKD	Hongkong-Dollar	10,3369
GBP	Pfund Sterling	0,84645	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7547
SEK	Schwedische Krone	9,2705	SGD	Singapur-Dollar	1,7428
CHF	Schweizer Franken	1,3326	KRW	Südkoreanischer Won	1 524,67
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	9,3897
NOK	Norwegische Krone	8,1275	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,8595
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,4150
CZK	Tschechische Krone	24,720	IDR	Indonesische Rupiah	11 944,66
EEK	Estnische Krone	15,6466	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1800
HUF	Ungarischer Forint	277,35	PHP	Philippinischer Peso	58,708
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	41,6510
LVL	Lettischer Lat	0,7093	THB	Thailändischer Baht	40,036
PLN	Polnischer Zloty	3,9789	BRL	Brasilianischer Real	2,2902
RON	Rumänischer Leu	4,2995	MXN	Mexikanischer Peso	16,4481
TRY	Türkische Lira	1,9660	INR	Indische Rupie	60,7000

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zu staatlichen Beihilfen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1857/2006 der Kommission über die Anwendung der Artikel 87 und 88 des EG-Vertrags auf staatliche Beihilfen an kleine und mittlere in der Erzeugung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen tätige Unternehmen und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 70/2001

(2010/C 321/03)

Beihilfe Nr.: XA 185/10

Die Beihilfen werden ausschließlich gezahlt an:

Mitgliedstaat: Frankreich

— Betriebe, die nicht größer sind als KMU im Sinne der Definition der Gemeinschaft in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission vom 6. August 2008 (ABL L 214 vom 9.8.2008);

Region: Département de l'Isère

— Betriebe, die in der landwirtschaftlichen Primärproduktion tätig sind;

Bezeichnung der Beihilferegelung bzw. bei Einzelbeihilfen
Name des begünstigten Unternehmens: Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

— Betriebe, die sich entsprechend den Leitlinien der Gemeinschaft für staatliche Beihilfen zur Rettung und Umstrukturierung von Unternehmen in Schwierigkeiten (ABL C 244 vom 1.10.2004) nicht in Schwierigkeiten befinden.

Rechtsgrundlage: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.**Voraussichtliche jährliche Kosten der Regelung bzw. Gesamtbetrag der dem Unternehmen gewährten Einzelbeihilfe:** 60 000 EUR**Betroffene Wirtschaftssektoren:** Weidebetriebe, Almgensenschaften, Weidevereine in Berggebieten (Weidegebiete in den Nördlichen Alpen im Département Isère).**Beihilfeshöchstintensität:**

— 50 % der Investitionen oder der Ausrüstungsarbeiten zur Förderung der Weidewirtschaft in Berggebieten;

— Zuschlag von 10 % für junge Landwirte;

— Obergrenze von 20 000 EUR pro Empfänger.

Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde:Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE**Inkrafttreten der Regelung:** Ab Datum der Veröffentlichung der Registriernummer des Freistellungsantrags auf der Website der Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der Kommission.**Internetadresse:**http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf**Laufzeit der Regelung bzw. Auszahlung der Einzelbeihilfe:** Bis 31. Dezember 2013.**Zweck der Beihilfe:**

Diese Beihilferegelung erfolgt nach Maßgabe des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 1857/2006 vom 15. Dezember 2006.

Um das natürliche Erbe der Weidewirtschaft zu erschließen, können insbesondere das Anlegen von Weidekoppeln, automatischen Sperrern und Weiderosten sowie der Bau von Zäunen, Tränken und Sortieranlagen finanziert werden (spezifische Anlagen für Berggebiete).

Diese Begleitmaßnahme der extensiven Weidewirtschaft wird die Artenvielfalt und die Mehrfachnutzung von Naturlandschaften fördern.

Sonstige Auskünfte: Diese Regelung ermöglicht die Fortführung der Beihilferegelung XA 299/08 mit einem Jahresbudget, das an die Erfordernisse der Landwirte im Département Isère angepasst wurde.**Beihilfe Nr.:** XA 186/10**Mitgliedstaat:** Frankreich**Region:** Département de l'Isère

Bezeichnung der Beihilferegelung bzw. bei Einzelbeihilfen

Name des begünstigten Unternehmens: Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

Rechtsgrundlage: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales

Voraussichtliche jährliche Kosten der Regelung bzw. Gesamtbetrag der dem Unternehmen gewährten Einzelbeihilfe: 180 000 EUR

Beihilfehöchstintensität:

- 75 % der Investitionen und der Arbeiten zur Erhaltung von Elementen des natürlichen Erbes, die mit der Weidewirtschaft in Berggebieten verbunden sind;
- Obergrenze von 20 000 EUR pro Empfänger.

Inkrafttreten der Regelung: Ab Datum der Veröffentlichung der Registriernummer des Freistellungsantrags auf der Website der Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der Kommission.

Laufzeit der Regelung bzw. Auszahlung der Einzelbeihilfe: Bis 31. Dezember 2013.

Zweck der Beihilfe:

Diese Beihilferegelung erfolgt nach Maßgabe des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. 1857/2006 vom 15. Dezember 2006.

Das natürliche Erbe und die Berglandschaften des Departements sollen durch Beihilfen zur Bewirtschaftung und Wiederherstellung von Weidegebieten (Almen und Naturweiden) und zum Erhalt des Potenzials der Grünfütterproduktion traditioneller, mit der Weidewirtschaft verbundener Infrastrukturen erschlossen werden.

Insbesondere können der Ausbau von Schutzhütten, Chalets und traditionellen Unterständen finanziert werden.

Diese Begleitmaßnahme der extensiven Weidewirtschaft wird die Artenvielfalt und die Mehrfachnutzung von Naturlandschaften fördern, ohne die Produktionskapazität der Betriebe zu erhöhen.

Die Beihilfen werden ausschließlich gezahlt an:

- Betriebe, die nicht größer sind als KMU im Sinne der Definition der Gemeinschaft in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission vom 6. August 2008 (ABl. L 214 vom 9.8.2008);
- Betriebe, die in der landwirtschaftlichen Primärproduktion tätig sind;
- Betriebe, die sich entsprechend den Leitlinien der Gemeinschaft für staatliche Beihilfen zur Rettung und Umstrukturierung von Unternehmen in Schwierigkeiten (ABl. C 244 vom 1.10.2004) nicht in Schwierigkeiten befinden.

Betroffene Wirtschaftssektoren: Weidebetriebe, Almgensenschaften, Weidevereine in Berggebieten (Weidegebiete in den Nördlichen Alpen im Departement Isère).

Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Internetadresse:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf

Sonstige Auskünfte: Diese Regelung ermöglicht die Fortführung der Beihilferegelung XA 300/08 mit einem Jahresbudget, das an die Erfordernisse der Landwirte im Departement Isère angepasst wurde.

Beihilfe Nr.: XA 188/10

Mitgliedstaat: Frankreich

Region: Région Rhône-Alpes

Bezeichnung der Beihilferegelung bzw. bei Einzelbeihilfen

Name des begünstigten Unternehmens: Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

Rechtsgrundlage:

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

Voraussichtliche jährliche Kosten der Regelung bzw. Gesamtbetrag der dem Unternehmen gewährten Einzelbeihilfe: 200 000 EUR

Beihilfehöchstintensität:

50 %

50 % der Kosten bis zu einem Höchstbetrag von 2 700 EUR pro Betrieb.

Inkrafttreten der Regelung: Ab Eingang der Empfangsbestätigung mit der Kennnummer der Maßnahme und der Veröffentlichung der Zusammenfassung der Maßnahme auf der Website der Kommission.

Laufzeit der Regelung bzw. Auszahlung der Einzelbeihilfe: Bis 31. Dezember 2013

Zweck der Beihilfe:

Gemäß Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 1857/2006 soll Landwirten technische Hilfe im Rahmen der Umstellung ihres Betriebs auf ökologischen Landbau gewährt werden.

Die technische Hilfe umfasst zum einen die Bewertung der technischen Machbarkeit und der Wirtschaftlichkeit der Umstellung des gesamten landwirtschaftlichen Betriebs oder von Teilen des Betriebs auf ökologische Bewirtschaftung und zum andern betriebliche Beratung in der Umstellungsphase.

Durch diese individualisierte Begleitung bei der Umstellung sollen die Umstellungsmodalitäten bestmöglich auf den jeweiligen Betrieb abgestimmt und so die Erfolgsaussichten optimiert werden.

Den Landwirten wird Unterstützung in zwei Stufen angeboten:

- Stufe 1 vor der Umstellung: Diagnose und Umstellungsplan;
- Stufe 2 im ersten oder zweiten Jahr der Umstellung: Begleitung nach Bedarf des betreffenden Landwirts.

Gemäß Artikel 15 Absatz 3 und Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1857/2006 der Kommission erhalten die landwirtschaftlichen Betriebe keine Zahlungen, und von Erzeugergemeinschaften und anderen Organisationen angebotene Hilfen stehen allen in Betracht kommenden Personen, auch Nichtmitgliedern, zur Verfügung.

Die Beihilfen werden ausschließlich gezahlt an:

- Betriebe, die nicht größer sind als KMU im Sinne der Definition der Gemeinschaft in Anhang I der Verordnung (EG)

Nr. 800/2008 der Kommission vom 6. August 2008 (ABl. L 214 vom 9.8.2008);

- Betriebe, die in der landwirtschaftlichen Primärproduktion tätig sind;
- Betriebe, die sich entsprechend den Leitlinien der Gemeinschaft für staatliche Beihilfen zur Rettung und Umstrukturierung von Unternehmen in Schwierigkeiten (ABl. C 244 vom 1.10.2004) nicht in Schwierigkeiten befinden;

Betroffene Wirtschaftssektoren: Alle landwirtschaftlichen Betriebe in sämtlichen Gebieten der Region Rhône-Alpes.

Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde:

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes
Direction de l'agriculture et du développement rural
Service Agriculture
78 route de Paris
69751 Charbonnières les Bains Cedex
FRANCE

Internetadresse:

http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm

Sonstige Auskünfte: —

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/C 321/04)

1. Am 17. November 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 Banco Santander SA („Santander“, Spanien) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der EG-Fusionskontrollverordnung im Wege eines am 10. September 2010 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Bank Zachodni WBK SA („BZWBK“, Polen) und durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens BZWBK AIB Asset Management SA („BZWBK Asset Management“, Poland).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Santander: internationaler Banken- und Finanzkonzern, der international im Privat- und Firmenkundengeschäft, in der Vermögensverwaltung, im Investment-Banking, im Treasury-Bereich und im Versicherungssektor tätig ist,

— BZWBK: Universalbank mit umfassender Dienstleistungspalette für Privatkunden, KMU und Großunternehmen: Bankdienstleistungen, Vermittlungsgeschäfte, offene Investmentfonds, Versicherungen und Leasing- und Factoringprodukte in Polen,

— BZWBK Asset Management: Tochtergesellschaft von BZWBK, die in Polen in der Vermögensverwaltung tätig ist.

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.

⁽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“).

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management 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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS)
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2010/C 321/05)

1. Am 17. November 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 AXA Investment Managers Private Equity Europe SA („AXA Private Equity“, Frankreich) und das Unternehmen Compagnie Industriali Riunite („CIR“, Italien) erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der EG-Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen KOS SpA („KOS“, Italien).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- AXA Private Equity: im Bereich Vermögensverwaltung tätiger Teil der AXA-Versicherungs- und Bankengruppe,
- CIR: Energie, Medien, Gesundheitsfürsorge, Kfz-Komponenten und Finanzdienstleistungen,
- KOS: Gesundheitsdienste in Italien.

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.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS 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“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2010/C 321/06)

1. Am 15. November 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 Europcar Autovermietung GmbH („Europcar“, Deutschland, das zu Eurazeo SA, Frankreich, gehört) und das Unternehmen car2go GmbH („car2go“, Deutschland, das durch den Automobilkonzern Daimler, Deutschland, kontrolliert wird) erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der EG-Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen an einem neugegründeten Gemeinschaftsunternehmen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen car2go Hamburg GmbH („car2go Hamburg“, Deutschland).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Europcar: weltweite Autovermietungsdienste,
- car2go: Kurzzeit-Autovermietung,
- car2go Hamburg: Kurzzeit-Autovermietung.

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.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV 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“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2010/C 321/07)

1. Am 19. November 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 Groupe Bertrand Restauration („Bertrand Restauration“, Frankreich), das von der Groupe Bertrand („Groupe Bertrand“, Frankreich) und der Unternehmensgruppe LVMH („LVMH“, Frankreich) kontrolliert wird, und das Unternehmen AB Inbev France („Inbev France“, Frankreich), das von Anheuser-Busch Inbev („Groupe Inbev“, Belgien) kontrolliert wird, erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der EG-Fusionskontrollverordnung im Wege eines neugegründeten Gemeinschaftsunternehmens namens Bars&Co Développement Franchises („BCDF“, Frankreich) die gemeinsame Kontrolle über Bars&Co.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Bertrand Restauration: spezialisiert auf das Gaststättengewerbe (Sandwichverkauf, Selbstbedienungscafés, Schnellrestaurants),
- Groupe Bertrand (außer Bertrand Restauration): spezialisiert auf Backwaren und Getränelieferung für das Hotel- und Gaststättengewerbe,
- LVMH: eine der größten französischen Unternehmensgruppen für Luxusartikel (Weine, Spirituosen, Mode, Lederwaren, Parfums, Schmuck),
- Group Anheuser-Busch Inbev: Herstellung und Vertrieb von Bier und nichtalkoholischen Getränken,
- Bars&Co: betreibt zur Zeit in Frankreich als Teil von Inbev France sowohl Bars als auch spezialisierte Brasserien der Franchiseketten von Anheuser-Busch Inbev unter den Markennamen „Au Bureau“, „Belgian Beer Café“, „Brussels Café“, „Café Leffe“ und „Irish Corner“,
- BCDF: ein neugegründetes Betreiberunternehmen, das Bars&Co-Franchiseketten für Bars, Brasserien und Hotels aufbauen soll.

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.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co 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 Eintragungsantrags 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 321/08)

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.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„QUESO CASÍN“****EG-Nr.: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name:**

„Queso Casín“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.3: Käse

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

Vollfetter, gereifter Käse aus halbhartem oder hartem geknetetem Teig aus roher Kuhvollmilch mit enzymatischer Dicklegung.

Die für die Herstellung der geschützten Käse verwendete Milch wird von gesunden Kühen der Rassen Asturianisches Gebirgsrind (Asturiana de la Montaña) oder Casina, Asturianisches Talrind (Asturiana de los Valles), Holstein und deren Kreuzungen gewonnen.

Der Käse weist nach Abschluss der Reifung folgende Eigenschaften auf:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Mindesttrockenmasse 57 %

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Fett in Mindesttrockenmasse 45 %

Eiweiß in Mindesttrockenmasse 35 %

Physische und organoleptische Merkmale:

Art und Erscheinungsbild: hart bis halbhart, mittelreif bis reif.

Form: unregelmäßig zylindrisch-scheibenförmig, wobei auf einer Seite Blumenmotive, geometrische Formen, Symbole oder Herstellernamen aufgeprägt sind. 10-20 cm Durchmesser und 4-7 cm Höhe.

Gewicht: 250 bis 1 000 Gramm.

Rinde: glatt, schwach, sozusagen nicht vorhanden, da durch die aufeinanderfolgenden Knetvorgänge die Reifung innen und außen einheitlich und gleichzeitig erfolgt und das Äußere und das Innere eine kompakte und verbundene, saubere, trockene oder geringfügig streichfähige Masse bilden. Cremig-dunkelgelbe Farbe, mit weißlichen Farbtönen. Sie weist auf der Oberseite im Flachrelief den Abdruck des Prägestempels des jeweiligen Erzeugers auf.

Masse: fest, bröckelig, halbhart bis hart, von gelblicher Farbe, ohne Löcher, es können jedoch kleine Risse vorhanden sein. Schnittfest. Fettreiche Textur am Gaumen. Plastische und homogene Konsistenz.

Aroma: stark und dominierend.

Geschmack: je nach Verarbeitungsverfahren, insbesondere nach Anzahl der Knetvorgänge in der Kurbelmaschine („máquina de rabilar“): Stark bearbeiteter Käse hat einen herben, scharfen, starken und für den daran nicht gewöhnten Gaumen schwierigen Geschmack und weist das durchdringende und rustikale Aroma von über einen gewissen Zeitraum herangereifter Butter auf; weniger stark bearbeiteter Käse hat den gleichen Geschmack, allerdings weniger intensiv. In jedem Fall starker, ausgedehnter, dauerhafter, scharfer und leicht bitterer Geschmack im Abgang, starker Nachgeschmack.

Mikrobiologische Eigenschaften:

im Einklang mit den Anforderungen der geltenden Bestimmungen.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Kuhmilch, Milchfermente, Calciumchlorid, Lab und Salz.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Fütterung der Rinder, von denen die als Rohstoff für die Herstellung des Queso Casín verwendete Milch stammt, beruht auf der direkten Nutzung der natürlichen Ressourcen des Gebiets durch praktisch das ganze Jahr über andauernde Weidehaltung unter Ergänzung mit frischem und zu Heu verarbeitetem Futter aus eigenem Betrieb unter Einsatz eines Kreislaufsystems zur Weidebewirtschaftung. Es handelt sich im Wesentlichen um traditionelle Betriebe mit geringem Bestand, die eng mit diesem Landstrich verbunden sind, in dem das Bild weidender Tiere fast das ganze Jahr über üblich ist.

Das Futter stammt somit aus dem begrenzten Gebiet. In Ausnahmefällen kann das Futter in Zeiten geringen Futteraufkommens im eigenen Betrieb aufgrund ungünstiger klimatischer Bedingungen durch kleine Mengen an Getreide und Hülsenfrüchten externen Ursprungs ergänzt werden.

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

—

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

Verpackung: zur Bewahrung der Produktqualität erfolgt die Verpackung vor Versand ab den Käsereien oder Reifungsorten, da der Käse aufgrund der Art seiner Rinde, nämlich dünn und schwach, sozusagen nicht vorhanden, empfindlicher für Qualitätsveränderungen ist, durch die das äußerliche Erscheinungsbild verändert und Verunreinigungen begünstigt werden können.

Ferner kann das Erzeugnis aus demselben Grund vollständig verzehrt werden, weshalb eine vorherige Verpackung erforderlich ist.

Für die Verpackung zugelassene Materialien sind Papier, Pappe, Holz oder Kunststoff für den Einsatz bei Lebensmitteln oder andere von der Kontrollstelle zugelassene Materialien.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etikettierung entspricht zu jedem Zeitpunkt den allgemeinen Vorschriften für Etikettierung, Aufmachung und Werbung. Die geschützten Käse tragen zusätzlich zum Etikett des jeweiligen Herstellers ein nummeriertes und gesondertes Rückenetikett, durch das die Identität des Erzeugnisses garantiert wird.

Das Etikett der geschützten Käse muss in herausgehobener Form die Angabe „Denominación de Origen Protegida „Queso Casín““ und das Emblem aufweisen, das für alle Marktbeteiligten, die von der g.U. geschützte Käse vertreiben, einheitlich ist und in vier Farbwahlmöglichkeiten vorliegt. Diese sind nachstehend abgebildet.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das abgegrenzte geografische Gebiet für Milcherzeugung, Verarbeitung, Reifung und Verpackung der von der g.U. „Queso Casín“ geschützten Käse liegt im südlichen Asturien, genauer gesagt in der östlichen Mitte. Die das geografische Gebiet bildenden Gemeinden sind: Caso, Sobrescobio und Piloña.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Es ist durch seine Zugehörigkeit zur Gebirgslandschaft Ostmittelasturiens gekennzeichnet, einer charakteristischen Landschaft schmaler, durch ausladende Felsenkämme voneinander getrennter Täler. Die gebirgige Gestalt dieses Landstrichs bedeutet, dass im Gebiet größtenteils starkes Gefälle vorherrscht. Die mittleren Höhenlagen laufen in einem tieferen und ebenen zentralen Gebiet zusammen, das Bestandteil der dem Küstenabschnitt vorgelagerten Senke ist, die in Ost-West-Richtung verläuft und als Flussbett des Piloña dient, der neben dem oberen Nalón einen der beiden wichtigsten Flüsse der Gegend darstellt.

Mit Ausnahme der höchsten Gebirgszüge zeichnet sich dieser Landstrich durch ein gemäßigtes ozeanisches Klima mit leichten, aber das ganze Jahr anhaltenden Regenfällen und gemäßigten Temperaturschwankungen aus.

Die von Gebirgen umschlossenen Täler bzw. Flussbetten sind auch der Grund für den häufigen stehenden Nebel. Diese Umstände verursachen eine deutlich verringerte Sonneneinstrahlung im Jahresverlauf.

Die Pflanzendeckung ist durch ausgiebiges Mahd- und Weidegrünland sowie ausgedehntes Wald- und Buschland und an den steilsten Hängen durch Gebirgspflanzen gekennzeichnet.

Die interessantesten Pflanzenarten auf den Wiesen und Weiden gehören zu den Familien der Gräser und Hülsenfrüchte.

Unter diesen Bedingungen entwickelte sich die Technik zur Herstellung des Queso Casín, die sich aus der Notwendigkeit ergab, in einem Gebiet, in dem milde Temperaturen und vorherrschende Regen- und Nebeltage für eine hohe Umgebungsfeuchtigkeit sorgen, die den Trocknungsprozess des durch Milchgerinnung gewonnenen Käsebruchs erschwert, eine sichere und dauerhafte Konservierung zu erzielen.

So trat das „Kneten“ als übliches und auf die Gegend beschränktes System auf, bei dem verschiedener kleinformatiger Käsebruch zu einem Stück zusammengefügt wird. Durch Wiederholung dieses Vorgangs wurden trockenere und kompaktere Teige erzielt, aus denen ein haltbareres Erzeugnis gewonnen wurde. Das Kneten diente auch dazu, das Salz gleichmäßig einzubinden und die bei der Fermentierung auftretenden Mikroorganismen, die für eine ordnungsgemäße Reifung sorgen, einheitlich zu verteilen, wodurch das Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften erhält.

Das Verfahren beruhte auf Handarbeit, bis für diesen Zweck ein spezieller Mechanismus entwickelt wurde. Es handelt sich um den Kurbeltisch bzw. die Kurbelmaschine („máquina de rabilar“), die eine Anpassung eines Geräts darstellt, das in der traditionellen Brotherstellung verwendet wird, der „bregadora“ oder „bregadera“, und die an den „Knettagen“ (diis d'amasar) gemeinschaftlich genutzt wurde, um die geringen materiellen Ressourcen auszunutzen und Teile der Produktion zu erleichtern, auch wenn diese weiterhin arbeitsintensiv waren.

Bei dieser Arbeit wurden halbfertiger Käsebruch („Gorollu“) und Käse verschiedener Hersteller verarbeitet, die unterschieden werden mussten. Die Lösung bestand darin, jedes Stück mit einer charakteristischen Kennzeichnung zu versehen, anhand der der Eigentümer schnell bestimmen werden konnte. Für den Käsebruch wurde ein Werkzeug namens „Ochavau“ verwendet, ein zylindrisches oder spindelförmiges Stück Holz, das an den Enden mit einfachen Symbolen versehen war und mit dem der einzelne Gorollu jeweils so oft gekennzeichnet wurde, wie er geknetet worden war. Beim fertigen Käse kommt der ebenfalls aus Holz bestehende, aber größere und komplexere „Marcu“ oder „Cuñu“ mit verschiedenen Prägestempeln zum Einsatz, der zur Dekoration und zur Kennzeichnung der Produktion dient. Heute zeigt der Marcu üblicherweise die Buchstabenkombination des jeweiligen Erzeugers.

Dieses Verarbeitungssystem, und insbesondere das Kneten, wird wahrscheinlich aufgrund seiner Komplexität weiterhin ausschließlich für diese Käseart eingesetzt. Zu seiner Bewahrung hat vor allem die Arbeit der Frauen beigetragen, die den Käse für den Verbrauch in der Familie herstellen, sowie der Einsatz der einzigen Herstellerin, die das Erzeugnis gegenwärtig in ganz Asturien und Spanien auf Messen und Märkten für traditionelle Produkte ausstellt und vertreibt. Wichtig ist außerdem die Mitarbeit von Gruppen für ländliche Entwicklung in dem Gebiet.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der Queso Casín ist von außen durch das besondere Erscheinungsbild erkennbar, das er durch das Abzeichnen mit der Buchstabenkombination des jeweiligen Erzeugers erhält, das mit einem Prägestempel (Marcu) auf der Oberseite jedes Stücks eingepreßt wird und es vollständig bedeckt.

Kürzlich wurde die besondere Wesensart dieses Käses festgelegt, seine unregelmäßige zylindrisch-scheibenförmige Gestalt, seine Rinde, die aufgrund ihrer dünnen und schwachen Ausprägung kaum nennenswert ist und mit dem Inneren eine kompakte Masse bildet, sein gekneteter Teig, sein starkes und dauerhaftes Aroma und sein starker und dauerhafter Geschmack, die bei größerer Anzahl der Durchgänge des Käsebruchs in der Kurbelmaschine stärker ausgeprägt sind, und seine Zusammensetzung, aufgrund der er einer der eiweißhaltigsten Käse Spaniens und sogar der Welt ist und mit die geringste Feuchtigkeit aufweist.

Dieser Käse unterscheidet sich vollständig von anderen Sorten, auch von denen angrenzender Gemeinden. Hier ist besonders die Grenze zwischen Caso und der Gemeinde Ponga relevant, die durch eine Bergkette gebildet wird, die auch die Grenzlinie zwischen zwei klassischen asturianischen Käsen darstellt, dem Queso Casín und dem Queso de los Beyos.

Die Bedeutung des Queso Casín ergibt sich auch aus der Geschichte.

In Enric Canut, „En el país de los 100 quesos“, Barcelona 2000, wird angeführt, dass „el queso Casín, por su forma de elaboración y por los utensilios rústicos utilizados quizás sea uno de los más antiguos de España“ (der Queso Casín aufgrund seiner Herstellungsart und der verwendeten rustikalen Werkzeuge möglicherweise einer der ältesten Spaniens ist).

Die schriftlichen Zeugnisse über den Käse in bestimmten Ortschaften des Gebiets lassen sich bis auf das 14. Jahrhundert zurückverfolgen. „Siendo abadesa D^a Gontrodo, en 1328 se arriendan los mansos de San salvador de Sobrecastiello, por seis años en precio de 70 maravedís a pagar cada 1^o de Septiembre, y -dolze quesos assaderos- a pagar en cada San Martín de noviembre ...“ (Als Doña Gontrodo Äbtissin war, wurden 1328 die Leithammel von San Salvador de Sobrecastiello für sechs Jahre zum Preis von 70 Maravedí, zahlbar an jedem 1. September, und zwölf milden Käsen zum Braten, zahlbar an jedem Martinstag im November, verpachtet ...)

1341, a. a. O., „e bonos dolze quesos assaderos“ ((und gute milde Käse zum Braten)

Hinweise auf diesen Käse finden sich in den Schriften von Jovellanos (18. Jahrhundert), im Anfang des 19. Jahrhunderts aufgelegten geografischen Lexikon von Madoz und im Ende des 19. Jahrhunderts herausgegebenen „Curso de Agricultura Elemental“ von Dionisio Martín Ayuso.

In „Asturias“ von O. Bellmut und Fermin Canella (Gijón 1900) wird der Käse von Caso als einer der berühmtesten Käse erwähnt, die über die Umgebung Asturiens hinaus Verbreitung gefunden haben. Gleichmaßen äußern sich F. Requejo und M. Tortosa in „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ (Madrid 1903).

Das Buch „Comer en Asturias“ (Madrid 1980) von Eduardo Méndez Riestra erwähnt den Queso Casín unter den in Asturien hergestellten Käsen, ebenso Carlos Mero González in seinem „Guía Práctica de los quesos de España“ (Madrid 1983) und Simone Ortega in „Tabla de quesos españoles“ (Madrid 1983).

„El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ des Chemikers und Schriftstellers J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) behauptet vom Queso Casín, dass er für Südmittelasturien am typischsten sei.

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

Die zerklüfteten Höhenlagen waren der entscheidende Faktor bei der Verwendung der Milchüberschüsse zur Käseverarbeitung, da die Schwierigkeiten aufgrund der spärlichen Verbindungen nur die Milchnutzung durch Käse- und Butterherstellung zuließen.

Die natürlichen Faktoren gaben zusammen den Anstoß zur Entwicklung dieser besonderen Form der Käseherstellung. Zum einen brachte die Höhenstruktur eine Landschaft tiefer gelegener Wiesen und Gebirgsweiden mit einer außergewöhnlichen Pflanzenvielfalt hervor, die sich direkt auf die Ernährung der Milchrinder auswirkt, die diese Ressourcen im Rahmen traditioneller Viehhaltungssysteme nutzen.

Zum anderen sorgen das Klima, die regelmäßig über das Jahr verteilten häufigen und milden Niederschläge sowie die geringe Sonneneinstrahlung und die moderaten Temperaturen für ideale Bedingungen für eine eigene Futterproduktion und für die durchgängige Weidehaltung des Viehs.

Sämtliche zur Herstellung des Queso Casín verwendete Milch stammt von Kühen, die das ganze Jahr über regelmäßig auf den Wiesen und Weiden des Gebiets weiden.

Die ersten Erzeuger, die damaligen Viehhalter, begründeten das Verarbeitungssystem, mit dem sie sich an die durch die Umgebungsbedingungen des Gebiets vorgegebenen Anforderungen anpassten, um die Aufbewahrungsdauer eines verderblichen Erzeugnisses zu verlängern. Hierbei schufen sie eine einzigartige Käsesorte, deren Eigenschaften letztendlich auf die Gesamtheit der natürlichen Faktoren und auf die besondere Art ihrer Verarbeitung zurückzuführen sind und durch diese bestimmt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf

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 321/09)

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

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

EG-Nr.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

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

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 (zu präzisieren)

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):

3.1 Geografisches Gebiet:

Der ursprünglichen Spezifikation sowie der veröffentlichten Zusammenfassung gemäß sollten das Gebiet der landwirtschaftlichen Erzeugung und das der Verarbeitung bzw. des Grillens der Paprikaschoten übereinstimmen und aus den 17 Gemeinden des Verwaltungsbezirks El Bierzo bestehen. Die vorgeschlagene Änderung besteht darin, das Verarbeitungsgebiet geografisch nicht mehr einzuschränken, sodass der Grillvorgang in einem beliebigen Gebiet erfolgen kann. Grund hierfür ist, dass sich während des Grillens der Paprikaschoten keinerlei natürliche Aspekte der geografischen Umgebung im Erzeugnis niederschlagen.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.2 Etikettierung:

Es werden zusätzliche Vorschriften zur Verwendung der geografischen Angabe bei Verarbeitungserzeugnissen eingeführt, um deren Kontrolle zu ermöglichen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

EG-Nr.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

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

1. Name:

„Pimiento Asado del Bierzo“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

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

Bei dem zu schützenden Erzeugnis handelt es sich um die für den menschlichen Verzehr bestimmte, gegrillte und verpackte Frucht der Paprikapflanze (*Capsicum annuum* L.) des Ökotyps „El Bierzo“.

Der Paprika gehört zum Ökotyp „El Bierzo“. Hierbei handelt es sich um eine Gruppe von Pflanzenindividuen, deren genetische Eigenschaften zwar denen von Pflanzen gleicher Sorte entsprechen, die jedoch an die Bedingungen des Verwaltungsbezirks El Bierzo angepasst sind und aufgrund des Milieus morphologische und physiologische Unterschiede aufweisen, aufgrund derer sie den Beinamen „del Bierzo“ erhalten.

1. Die für den frischen Paprika vorgeschriebenen physischen und morphologischen Eigenschaften sind:

- Oberfläche: glattwandig mit wenigen, nur gering ausgeprägten Kerben und einem kerbenlosen Stielansatz. Glatte und glänzende Haut ohne Runzeln oder weiche Stellen von hell- bis dunkelroter Farbe. Schoten mit grünen Stellen sind nicht zulässig.
- Anzahl der Seitenlappen: 3-4
- Form: in die Länge gezogenes Dreieck, über 10 cm lang und über 6 cm breit
- Spitze: stumpf
- Fruchtwand: festes Fruchtfleisch, in der Hand druckfest. Die mittlere Dicke des Fruchtfleisches des Paprikas liegt unter 8 mm.
- Gewicht pro Einheit: über 160 Gramm

2. Die für den frischen Paprika vorgeschriebenen Mindestqualitätseigenschaften sind:

- ganze Schoten, gut entwickelt, mit Stiel, sauber und frei von äußerer Feuchtigkeit, sichtbaren Fremdstoffen oder Fremdgeruch
- Die Gesamtoberfläche etwaiger oberflächlicher Fehler aufgrund von Pflanzenkrankheiten oder klimatischen Bedingungen macht bei jeder Schote höchstens 1 cm² aus.
- Form und Konsistenz der Schote müssen erhalten bleiben. Früchte mit Fehlbildungen oder Verformungen gelten als schadhaft.

3. Die für den gegrillten Paprika vorgeschriebenen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften sind:

- Farbe: von hell- bis dunkelrot
- Geruch: typischer Geruch nach gegrilltem Paprika, Rauchgeruch
- Geschmack: leicht bitterer Primärgeschmack mit mittel bis schwach ausgeprägtem rauchigem Nachgeschmack und von geringer Schärfe
- Oberfläche: leicht rissig
- Verbrannte Rückstände: unter 1,5 cm² bei 100 Gramm Paprika
- Samenkörner: bis zu 10 Samenkörner in 100 Gramm Paprika
- Sud: dünnflüssig
- Textur: geringe Härte oder weich, mit mittlerer bis niedriger Kohäsion
- Gleichmäßigkeit: Der Inhalt der Verpackung muss hinsichtlich Färbung, Form, Größe und Konsistenz gleichmäßig sein.
- Kohlenhydrate: unter 5 %, daher der leicht bittere typische Geschmack
- Faserstoffe: unter 3 %, daher die typische geringe Härte.

Die gegrillten Paprikaschoten werden ganz oder in Stücken konserviert. Gemäß den für Paprikakonserven anwendbaren geltenden Qualitätsbestimmungen für Gemüsekonserven müssen sie bei der Konservierung als Ganzes den Handelsklassen Extra oder 1 und bei der Konservierung in Stücken der Handelsklasse 1 entsprechen.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

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

Der Paprika wird im begrenzten geografischen Erzeugungsgebiet im Inneren des Verwaltungsbezirks El Bierzo angebaut.

Die Flächen müssen einen lockeren Boden mit einem pH-Wert zwischen 5,0 und 7,0 aufweisen und mit Paprika des Ökotyps „El Bierzo“ bebaut sein. Einzig zulässige Bewässerungstechniken sind eine Berieselung oder Tropfbewässerung, die verhindern, dass der untere Teil des Stiels mit dem Wasser in Berührung kommt. Die zeitlich gestaffelte Ernte erfolgt von Hand in mehreren Durchgängen, wobei jeweils die Paprikaschoten geerntet werden, deren Eigenschaften der Spezifikation am ehesten entsprechen.

Die Erzeugung des Paprikas des Ökotyps „El Bierzo“ in diesem Verwaltungsbezirk ist der wesentliche Aspekt, durch den das Endprodukt seine Eigenschaften erhält, selbst wenn der Grillvorgang nicht in dem Gebiet erfolgt.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die von der Kontrollstelle zugelassenen Verarbeitungs- und Verpackungsbetriebe müssen auf den Etiketten die Angabe „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo“ und das Emblem der Kontrollstelle verwenden.

Jegliche Art der Verpackung, in denen die geschützten gegrillten Paprikaschoten für den Verbrauch versandt werden, ist mit dem von der Kontrollstelle ausgegebenen eindeutigen Code zu versehen, der vom eingetragenen Verpackungsbetrieb angebracht wird.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das begrenzte geografische Anbauggebiet liegt im Inneren des Verwaltungsbezirks El Bierzo im äußersten Nordwesten der Provinz León und somit in der Autonomen Gemeinschaft Kastilien-León und umfasst folgende Gemeinden:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados und Villafranca del Bierzo.

Für das Verarbeitungsgebiet des Paprikas gilt keine geografische Einschränkung.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Bei dem Erzeugungsgebiet handelt es sich um einen tektonischen Graben, der rundum von verschiedenen Gebirgszügen und Bergen umgeben ist. Das Tal des Río Sil bildet hierbei die einzige einfache Verbindung zur Außenwelt. Die paprikaerzeugenden Gemeinden sind im Durchschnitt etwa 550 Meter über dem Meeresspiegel gelegen.

Angebaut wird der Paprika auf lockeren, tiefgründigen, losen und durchlässigen Böden mit einer relativ guten Drainage. Sie sind arm an organischen Stoffen, Kalk, Phosphor, Kalium und Natrium und weisen ein Kohlenstoff-Stickstoff-Verhältnis zwischen 8 und 10 auf. Die pH-Werte sind leicht sauer und liegen zwischen 5,5 und 7,0.

In El Bierzo herrscht aufgrund der zahlreichen Sonnenscheinstunden, der jährlichen Durchschnittstemperatur von 12,5 °C und einer jährlichen Niederschlagsmenge von durchschnittlich 800 mm Mittelmeerklima (Index 5,28) vor.

Die mittlere Frostperiode ist lang und dauert vom 11. November bis zum 4. April. Daher können die Paprikapflanzen in den meisten Jahren Anfang Mai gepflanzt und die Schoten ab Mitte August bis Anfang November geerntet werden.

Die Anzahl der Sonnenscheinstunden, die Sonneneinstrahlung und die Temperatur stehen in direktem Zusammenhang mit dem niedrigen Gehalt von Kohlenhydraten (unter 5 %), die durch die Photosynthese der Pflanze gebildet werden. Dadurch erhält der Paprika einen leicht bitteren Geschmack, der als eine organoleptische Eigenschaft erkennbar ist.

Der Gehalt an Faserstoffen — insbesondere Zellulose —, der ebenfalls von der Photosynthese abhängt, liegt bei einem geringen Anteil von unter 3 %, wodurch der Paprika eine als organoleptische Eigenschaft leicht erkennbare geringe Härte erhält.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Besonderheit des Erzeugnisses ergibt sich aus dem geografischen Ursprung der Erzeugung, durch die der Paprika des Ökotyps „El Bierzo“ einen niedrigen Gehalt an Kohlenhydraten und Faserstoffen besitzt, was wiederum dem gegrillten Paprika eine geringe Härte und einen leicht bitteren Geschmack verleiht.

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

Der durch die Photosynthese der Pflanze gebildete niedrige Kohlenhydratgehalt hängt direkt mit der Anzahl der Sonnenscheinstunden, der Sonneneinstrahlung und der Temperatur zusammen.

Der Gehalt an Faserstoffen — insbesondere Zellulose —, der ebenfalls von der Photosynthese abhängt, ist ebenfalls gering.

Die historischen und literarischen Werke, in denen auf das Erzeugnis Bezug genommen wird, belegen den Ruf des Erzeugnisses, der auf der Tradition des Paprikaanbaus sowie auf den Verarbeitungs- und Abfülleigenschaften beruht.

Das Grillen erfolgt durch das traditionelle Verfahren mittels einer Metallplatte oder eines Ofens, die durch Holz oder Gas erhitzt werden, da somit die Qualität des Erzeugnisses nicht gemindert wird. Durch dieses Verfahren erhält der Paprika ein rauchiges Aroma und einen rauchigen Nachgeschmack, die unverändert bleiben, da nur eine geringe Menge Öl, Salz und Zitronensaft oder Zitronensäure hinzugesetzt wird.

Die Früchte werden ausnahmslos von Hand und ohne Einsatz von chemischen Lösungen oder Wasser gebrüht, entstielt und gehäutet. Daher weist der gebrühte Paprika zum Teil Rückstände von verbrannter Haut oder Samen auf, die auf die Verarbeitung von Hand hindeuten.

Da diese Verarbeitungsvorgänge gleichermaßen in jedem anderen Gebiet erfolgen können, wurde beschlossen, das Verarbeitungsgebiet nicht einzuschränken.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf

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 321/10)

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

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

EG-Nr.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

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

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 (Rohstoffe)

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. Art der Änderung(en):

3.1 Beschreibung des Erzeugnisses:

Es wird beantragt, bei den Werten für die chemischen und die chemisch-physikalischen Parameter nach den verschiedenen Typen von „Bresaola della Valtellina“ zu unterscheiden.

Im Hinblick auf den Feuchtigkeits- und Eiweißgehalt wird vorgeschlagen, die vorgesehenen Werte je nach verwendetem Teilstück und Art der Abpackung zu ändern. Für den Feuchtigkeitsgehalt ergeben sich folgende Werte: bei aus der Hüftspitze gewonnener „Bresaola di punta d'anca“ in loseem Zustand höchstens 63 % und vakuumverpackt höchstens 62 %, bei aus der Schwanzrolle gewonnener vakuumverpackter „Bresaola di magatello“ höchstens 60 %, bei aufgeschnittener vakuum- oder schutzgasverpackter „Bresaola preaffettata“ höchstens 60 % und bei allen anderen Zerlegungs- und/oder Verpackungsarten höchstens 65 %.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Durch die veränderten Feuchtigkeitsgrenzwerte liegt der Mindestwert des Eiweißgehalts beim aufgeschnittenen Erzeugnis nunmehr bei 33 %, bei den anderen Verpackungsarten bei 30 %.

Die Reduzierung des maximalen Feuchtigkeitsgehalts führt grundsätzlich zur Verbesserung der in Punkt 3.2 des einzigen Dokuments genannten Eigenschaften des Erzeugnisses und seiner Haltbarkeit. Die am Endprodukt durchgeführten Analysen ergaben, dass die Festlegung spezifischer Feuchtigkeitswerte für Hüftspitze und Schwanzrolle die Konsistenz des Endprodukts verbessert, da es fester und elastischer wird. Im Netz verpackte „Bresaola della Valtellina“ neigt zum natürlichen Wasserverlust und muss deshalb einen höheren Feuchtigkeitsgehalt haben als das vakuumverpackte Erzeugnis, das durch das Verpackungsmaterial vor dem Austrocknen geschützt ist. Damit wird sichergestellt, dass die in Punkt 3.2 des einzigen Dokuments genannten Eigenschaften des Erzeugnisses erhalten bleiben. Bei aufgeschnittener Bresaola muss der Feuchtigkeitsgehalt niedriger liegen als bei Vakuumverpackung bzw. bei Verpackung in Netzen, damit Kondensationserscheinungen und sich hieraus ergebende Veränderungen des Endprodukts verhindert werden. Durch die Reduzierung des Feuchtigkeitsgehalts steigt zwar der Eiweißgehalt entsprechend an, doch werden die organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts nicht beeinträchtigt.

Bei aus der Hüftspitze gewonnener „Bresaola della Valtellina“, die aufgeschnitten und vakuum- bzw. schutzgasverpackt werden soll, sollte das Mindestgewicht von 2,5 kg auf 2 kg reduziert werden. Damit soll die optimale Verpackung der Scheiben sichergestellt werden; dafür muss die Bresaola ein eher kleines Kaliber und eine durchgehend zylindrische oder rechteckige Form haben.

3.2 Erzeugungsverfahren:

Es wird beantragt, beim Beizen die Verwendung von Milchzucker auszuschließen, da Milchzucker nach den Gemeinschaftsregelungen als Allergen gilt. Der Verzicht darauf hat keine Änderung der Eigenschaften von „Bresaola della Valtellina“ zur Folge.

Es ist darauf hinzuweisen, dass die Grenzwertangabe für die Zugabe von „Natrium- und/oder Kaliumnitrit“ „in der Höchstdosis von 195 ppm“ als „Grenzwert für die zugegebene bzw. bei der Herstellung vom Erzeugnis Bresaola absorbierte Menge“ zu verstehen ist; dies berührt nicht die in den geltenden rechtlichen Bestimmungen vorgesehenen Rückstände im Endprodukt. Damit soll verhindert werden, dass der gegenwärtige Wortlaut zu dem Missverständnis führt, der genannte Grenzwert von 195 ppm beziehe sich auf die für die Salzlake bestimmte Beize.

Es wird beantragt, den Bereich der Durchschnittstemperatur in den Räumlichkeiten, in denen die Reifung erfolgt, von 12-15 °C auf 12-18 °C zu erweitern.

Technologisch gesehen bietet die Erweiterung des Temperaturbereichs in den Reifekammern einen größeren Spielraum für die Anpassung der Umgebungsbedingungen an die Entwicklung des Erzeugnisses; so wird sichergestellt, dass der Reifungsprozess langsam und schrittweise verläuft und die Eigenschaften des Endprodukts nicht verändert werden.

Bei Erzeugnissen, die nicht in Vakuumverpackung, sondern lose in den Handel gelangen sollen, sollte die Mindestreifezeit auf drei Wochen verkürzt werden. Da „Bresaola di Valtellina“ über keinen natürlichen Schutz wie Schwarte oder Fettschicht verfügt, kann sich das Erzeugnis bei längerem Verbleib außerhalb der Reifekammern verfärben und hart werden. Es wurde festgestellt, dass sich dieses Problem erheblich verringern lässt, wenn die Reifedauer von lose (ohne Vakuumverpackung) angebotener Bresaola auf drei Wochen verkürzt wird.

3.3 Etikettierung:

Es wird beantragt, die Etikettierung des Erzeugnisses zu ändern, um die Einhaltung der geltenden Bestimmungen für die Etikettierung von Lebensmitteln sicherzustellen.

3.4 Sonstiges — Rohstoffe:

Das Mindestalter der Schlachttiere sollte von 2-4 Jahren auf 18 Monate bis 4 Jahre geändert werden. Aus neueren wissenschaftlichen Studien geht hervor, dass sich die Eigenschaften des zur Herstellung von „Bresaola della Valtellina“ verwendeten Rohstoffs auch bei einer Senkung des Schlachalters nicht ändern; außerdem wurde nachgewiesen, dass auch die in den Punkten 3.2 und 5.2 des einzigen Dokuments genannten Eigenschaften des Endprodukts unverändert bleiben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES ZUM

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

EG-Nr.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

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

1. **Name:**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.2 — Fleischerzeugnisse

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

Die geschützte geografische Angabe „Bresaola della Valtellina“ ist ein gesalzenes, natürlich gereiftes Rindfleischerzeugnis, das roh verzehrt wird. Seine Form entspricht der der verwendeten Muskeln. Aufgrund der Erfordernisse des Handels werden sie verfeinert und in eine zylinderartige Form gebracht. Für besondere Zwecke können die Teilstücke auch in die Form eines Quaders gepresst werden. „Bresaola della Valtellina IGP“ muss in Natur- oder Kunstdarm gefüllt werden und unter klimatischen Bedingungen trocknen und reifen, die bei der langsamen, schrittweisen Reduzierung des Feuchtigkeitsgehalts für natürliche enzymatische und Fermentierungsprozesse sorgen, durch die das Erzeugnis seine typischen organoleptischen Eigenschaften sowie seine Bekömmlichkeit und gute Haltbarkeit bei Raumtemperatur erhält. Das Erzeugnis besitzt eine feste, elastische Konsistenz, der Anschnitt ist kompakt und weist keine Risse auf, die Farbe des mageren Teils ist einheitlich rot mit kaum abgegrenztem dunklem Rand, die des fetten Teils ist weiß; der Duft ist angenehm und leicht aromatisch, der Geschmack leicht würzig, aber nicht sauer. Produktmerkmale: Gewicht: a) „Bresaola di fesa“ (Bresaola aus der Oberschale): mindestens 3,5 kg; b) „Bresaola di punta d'anca“ (B. aus der Hüftspitze): b-1) bei Vermarktung ganz oder in Stücken: mindestens 2,5 kg; b-2) aufgeschnitten, Vermarktung in Vakuum- oder Schutzgasverpackung: mindestens 2 kg; c) „Bresaola di sottofesa“ (B. aus der Unterschale): mindestens 1,8 kg; d) „Bresaola di magatello“ (B. aus der Schwanzrolle): mindestens 1 kg; e) „Bresaola di sottoosso“ (B. aus dem Knochenunterteil): mindestens 0,8 kg.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

„Bresaola della Valtellina“ ist ein von Schlachttieren im Alter von 18 Monaten bis 4 Jahren gewonnenes Rindfleischerzeugnis, das ausschließlich aus folgenden Stücken des Muskelfleischs der Rinderkeule hergestellt wird: Oberschale: entspricht dem caudomedialen Teil der Keulenmuskulatur und umfasst den Musculus gracilis, den M. adductor und den M. semimembranosus. Hüftspitze: entspricht dem Teil der Oberschale nach Entfernung des M. adductor; Unterschale: entspricht dem caudolateralen Teil der Keulenmuskulatur bzw. dem M. gluteobiceps. Schwanzrolle: entspricht dem caudolateralen Teil der Keulenmuskulatur bzw. dem M. semitendinosus; Knochenunterteil: entspricht der vorderen Faszie der Keule und besteht aus dem M. rectus anterior und den Muscoli vasti externus, internus und intermedius.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

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

Die folgenden Stufen der Herstellung von „Bresaola della Valtellina IGP“ müssen im typischen Erzeugungsgebiet erfolgen: Formgebung, Trockensalzung, Einfüllen, Trocknen, Reifen, Aufschneiden, Portionieren und Verpacken.

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

„Bresaola della Valtellina“ kann im Ganzen, in Stücken oder in Scheiben vakuum- oder schutzgasverpackt aufgemacht sein. Aufschneiden, Portionieren und Verpacken müssen in dem unter

Punkt 4 eingegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen, damit die Integrität des Erzeugnisses und damit die Qualität des Endprodukts nicht durch Änderungen der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit während des Transports beeinträchtigt werden.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Das Etikett von „Bresaola della Valtellina“ muss die Bezeichnung „Bresaola della Valtellina“ enthalten, die nicht übersetzt wird. Sie muss deutlich lesbar und unverwischbar auf dem Etikett erscheinen und klar von jeder anderen Angabe auf dem Etikett zu unterscheiden sein, gefolgt von der Abkürzung IGP in gleich großen Druckbuchstaben und dem Gemeinschaftszeichen für die „Geschützte geografische Angabe“ in der von der EG zugelassenen Form und in der Sprache, in der das Erzeugnis vermarktet wird.

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

Das Erzeugungsgebiet von „Bresaola della Valtellina“ umfasst traditionell das gesamte Gebiet der Provinz Sondrio. Der Name „Valtellina“ steht für das Haupttal der Provinz.

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

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Das Erzeugungsgebiet von „Bresaola della Valtellina IGP“ umfasst mehrere zwischen den Rätischen und den Orobischen Alpen gelegene Bergtäler, wo auch im Sommer relativ niedrige Temperaturen herrschen. Die Luftfeuchtigkeit ist niedrig, und das Klima ist aufgrund der durch den Comer See hervorgerufenen Temperaturschwankungen windig. Diese besondere Kombination von Klima- und Umweltfaktoren sorgt für optimale Bedingungen bei der langsamen, schrittweisen Reifung des Erzeugnisses. Hinzu kommen der Fleiß und das ständig weiterentwickelte Können der Menschen in der Region, das verfeinert und traditionell von den erfahrenen an die neuen Mitarbeiter weitergegeben wird, ein unverzichtbarer Bestandteil der Herstellung von „Bresaola della Valtellina IGP“.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Bresaola della Valtellina IGP“ hat zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende chemische und chemisch-physikalische Eigenschaften: Eiweißgehalt: beim aufgeschnittenen Erzeugnis in Vakuum- oder Schutzgasverpackung mindestens 33 %, bei allen anderen Aufmachungen mindestens 30 %; Feuchtigkeitsgehalt: „Bresaola di punta d'anca“ in losem Zustand höchstens 63 % und vakuumverpackt höchstens 62 %; „Bresaola di magatello“ vakuumverpackt höchstens 60 %; beim aufgeschnittenen Erzeugnis in Vakuum- oder Schutzgasverpackung höchstens 60 %; bei allen anderen Zerlegungs- und/oder Verpackungsarten höchstens 65 %; Fettgehalt: höchstens 7 %; Aschegehalt: höchstens 4 %; Kochsalzgehalt: höchstens 5 %.

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

„Bresaola della Valtellina IGP“ ist das Ergebnis spezifischer Umgebungsbedingungen sowie natürlicher und menschlicher Faktoren. Die besonderen Klimabedingungen im Valtellina, einem Tal, das zwischen den Rätischen und den Orobischen Alpen in Ost-West-Richtung verläuft, ermöglichen es, aus dem leicht gesalzenen Fleisch einer Rinderkeule ein Erzeugnis herzustellen, das wegen seines angenehmen Geschmacks und der weichen Konsistenz besonders appetitlich ist. „Bresaola della Valtellina IGP“ verdankt ihren Namen und ihren Ruf dem geografischen Gebiet, in dem sie entstanden ist und in dem die Technik des Haltbarmachens von Fleischwaren durch Einsalzen und Trocknen seit langem weit verbreitet war. Durch die Diversifizierung der Lebensmittelproduktion und den Einsatz anderer Verfahren der Haltbarmachung wurde die Verwendung von getrocknetem und gesalzenelem Fleisch immer weiter zurückgedrängt. Bereits im 15. Jahrhundert ist die Technik des Einsalzens und Trocknens von Rinderkeulen im Valtellina durch schriftliche Dokumente belegt. Der Ursprung des Namens scheint auf einen mundartlichen Begriff aus der Valtellina „salaa come brisa“ zurückzugehen, der auf die Verwendung von Salz bei der Haltbarmachung hindeutet. Daraus ist vermutlich der Name „brisaola“ entstanden, der dann zu „Bresaola“ italianisiert wurde. Das Dizionario della lingua italiana (Nuovissimo Palazzi, Ausgabe 1974) enthält unter der Bezeichnung *bresaola* folgenden Eintrag: „trockenes, gesalzeneles, für die Valtellina typisches Rindfleisch.“ Schließlich sind auch der Fleiß und das Können der Hersteller, das weiterentwickelt und an die Nachfolger weitergegeben wurde, ein unverzichtbarer Bestandteil der Erzeugung von „Bresaola della Valtellina IGP“, deren besondere Eigenschaften auch heute noch auf den Faktor Mensch und auf den Umweltgegebenheiten beruhen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Anerkennung der geschützten geografischen Angabe „Bresaola della Valtellina“ eingeleitet.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (<http://www.politicheagricole.it>), dort zunächst auf dem Bildschirm das Feld „Prodotti di Qualità“ und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ anklicken.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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 321/11)

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 nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“

EG-Nr.: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

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

1. Name:

„Liquirizia di Calabria“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:

3.1 Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.8 — andere unter Anhang I des Vertrags fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.).

Klasse 2.4 — Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck.

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Liquirizia di Calabria“ wird ausschließlich für frisches oder getrocknetes Süßholz oder dessen Extrakt verwendet. Dieses Süßholz muss von Anbau- oder Wildpflanzen der Art *Glycyrrhiza glabra* (Familie der Hülsenfrüchtler) der „typischen Sorte“ stammen, die in Kalabrien „Cordara“ genannt wird.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens weist die g.U. „Liquirizia di Calabria“ folgende Merkmale auf:

Frische Wurzel:

- Farbe: strohgelb
- Geschmack: süß, aromatisch, intensiv und anhaltend
- Feuchtigkeitsgehalt: 48-52 %
- Glycyrrhizingehalt: 0,60-1,40 %

Getrocknete Wurzel:

- Farbe: stroh- bis ockergelb
- Geschmack: süß, fruchtig, leicht adstringierend
- Feuchtigkeitsgehalt: 6-12 %
- Glycyrrhizingehalt: 1,2-2,4 %

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Wurzelextrakt:

- Farbe: braun (gebrannte Siena) bis schwarz
- Geschmack: bittersüß, aromatisch, intensiv und anhaltend
- Feuchtigkeitsgehalt: 9-15 %
- Glycyrrhizingehalt: 3-6 %

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

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

Alle Erzeugungsschritte vom Anbau über die Ernte bis zur Trocknung und Verarbeitung müssen in dem unter Punkt 4 eingegrenzten Gebiet erfolgen.

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

Die g. U. „Liquirizia di Calabria“ wird in Verpackungen aus folgenden Materialien angeboten: Pappe, Glas, Metall, Keramik, Polypropylen-Papier sowie in allen anderen Materialien, die nach geltendem Recht zur Verpackung von Lebensmitteln zugelassen sind. Der Inhalt der Verpackungen kann zwischen 5 g und 25 kg betragen. Jede Verpackung muss aber mit einem Siegel versehen sein, das beim Öffnen beschädigt wird.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Das Etikett muss das Logo der Bezeichnung, die von der Kontrolleinrichtung vergebene laufende Nummer und das Verpackungsdatum für die Einzelpackung enthalten. Das Logo der Bezeichnung „Liquirizia di Calabria“ g.U. besteht aus einer stilisierten, gleichseitigen, rechteckigen Raute. Die Mindestgröße für den Aufdruck des gesamten Logos beträgt in der Höhe und in der Breite jeweils 0,5 cm. Das Logo kann in allen Farben aufgedruckt werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgebiet von „Liquirizia di Calabria“ umfasst sämtliche in der Produktspezifikation ausführlich aufgezählte Gemeinden, in denen die „typische“, in Kalabrien „Cordara“ genannte Sorte *Glycyrrhiza Glabra* bis zu einer Höhe von 650 m ü. M. natürlich vorkommt oder angebaut wird. Dieses Gebiet ist im Norden durch das Pollino-Massiv eingegrenzt, das im Nordosten allmählich bis nach Rocca Imperiale abfällt, so dass es von der Region Basilicata abgetrennt wird. Das Gebiet umfasst das Crati-Tal, das links und rechts des Flusses liegt, der von Süden nach Norden verläuft und über die Sibari-Ebene im Nordosten ins Ionische Meer mündet. Zum Tyrrhenischen Meer hin erstreckt es sich von Norden nach Süden mit den Gemeinden Falconara Albanese und Nicotera und zum Ionischen Meer hin von Norden aus über die Sibari-Ebene und das weite Flachland von Crotone bis zur Südspitze Kalabriens.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das historische Erzeugungsgebiet für Süßholz war die Küstenregion Kalabriens und insbesondere das Gebiet zwischen den Gemeinden Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro und Rossano in der Sibari-Ebene, wegen der natürlichen Beschaffenheit der dortigen Böden mit ihrem hohen Anteil an Siliziumverbindungen und Skelettböden und ihrem neutralen pH-Wert. Auch klimatisch verfügt die Sibari-Ebene, in der sich auch heute noch der größte Teil der Süßholzerzeugung befindet, über günstige Bedingungen für diese Pflanze, weil sie durch die nahe gelegenen Berge von Winden abgeschirmt ist, denn die Pollino- und die Sila-Bergzüge bilden eine natürliche Barriere. Die Süßholzpflanzen wachsen natürlich bzw. als Kulturpflanze entlang der Küste und verbreiten sich über die Ebenen der Küstenregionen des Tyrrhenischen Meers (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese usw.) und des Ionischen Meers (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica usw.) bis zu den Hügelländern des Binnenlands sowie entlang der Täler der größten Flüsse Kalabriens bis zu den Anhöhen im Binnenland, die durch ihre besonderen Beschaffenheit vom günstigen Einfluss des Meeres profitieren, weshalb das Süßholz auch mehrere Kilometer von der Küste entfernt dieselben Merkmale aufweist. Durch das ausgeprägt mediterrane Klima mit den langen, heißen und trockenen Sommern und den milden Wintern kann sich die *Glycyrrhiza glabra* var. *typica* (das sog. Cordara-Süßholz) in dem gesamten eingegrenzten Gebiet ausbreiten.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die g.U. „Liquirizia di Calabria“ hebt sich in chemisch-physikalischer Hinsicht deutlich von ähnlichen Sorten ab; Grund dafür sind die Sekundärmetaboliten wie z. B. der Wirkstoff Glycyrrhizin, der die kommerziellen und pharmakognostischen Merkmale der Pflanze bestimmt. Dabei handelt es sich um ein Saponin, dessen Anteil im Süßholz aus Kalabrien in der Regel geringer ist als in anderen Arten und Sorten und gerade deshalb auf dem Markt begehrt ist. In den meisten jüngst durchgeführten Untersuchungen wurde festgestellt, dass das Süßholz aus Kalabrien einen anderen Glycyrrhizingehalt aufweist als Sorten aus angrenzenden Gebieten; dieser ist, wie bereits erklärt, deutlich niedriger als in den Wurzeln der Pflanzen aus anderen Regionen; dies gilt auch für den Zuckergehalt.

Eine weitere Untersuchung zu den flüchtigen Anteilen hat ergeben, dass sich die Zusammensetzung von Süßholz aus Kalabrien auch in dieser Hinsicht von den Sorten aus anderen Teilen Italiens und dem Ausland deutlich unterscheidet. Schließlich wurde festgestellt, dass die Zusammensetzung der Phenolverbindungen von Süßholz aus Kalabrien qualitative und quantitative Unterschiede gegenüber dem Süßholz aus anderen Ländern aufweist.

Insbesondere hat sich gezeigt, dass der Anteil an Liquiritigenin und Isoliquiritigenin niedriger ist, dagegen ist der Gehalt an Licochalcon A, der in anderen Proben fehlt oder zusammen mit Licochalcon B vorkommt, signifikant.

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 (im Falle einer g.g.A.):

Kalabrien ist eine Region, die hinsichtlich ihrer Boden- und Geländebeschaffenheit im Vergleich zu allen anderen italienischen Regionen einzigartige Merkmale aufweist.

Kalabrien, das die äußerste Spitze der italienischen Halbinsel bildet, wird selbst als lange und schmale Halbinsel angesehen, die über eine Länge von etwa 800 km von Meer umgeben ist, und ist in bestimmter Hinsicht mit Apulien vergleichbar, andererseits aber völlig verschieden von dieser Region. So ist Kalabrien durch die hohen Apennin-Bergketten der Länge nach in zwei Teile unterteilt, wodurch ein für eine italienische Region völlig einzigartiges Panorama entsteht.

Aufgrund der Boden- und Geländebeschaffenheit herrschen in Kalabrien im Vergleich zur restlichen Halbinsel völlig einmalige bio-pedoklimatische Bedingungen in Bezug auf Durchschnittstemperatur, Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Regenmenge, Niederschlagsmenge, Windmerkmale, Dauer und Intensität der Sonneneinstrahlung und Bodentemperatur, was durch zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen belegt ist. Dieser besondere Lebensraum hat im Laufe der Jahrhunderte auf diese Pflanzenart einen starken Anpassungs- und Selektionsdruck ausgeübt, was bestimmte Merkmale hinsichtlich Zusammensetzung, Nährwert und Aroma zur Folge hatte, die den spezifischen Chemotyp von „Liquirizia di Calabria“ ergeben.

Diese besondere Süßholzart ist für Kalabrien kennzeichnend. Sie war schon im 17. Jahrhundert bekannt, was aus zahlreichen Dokumenten hervorgeht, u. a. aus dem berühmten „Trattato di terapeutica e farmacologia“, Band I (1903), in dem erklärt wird, dass „... es sich bei der Sorte, aus der es gewonnen wird, um *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminose Papillonaceae) handelt, die in Südwesteuropa beheimatet ist. Gelegentlich wird die Arzneiwurzel als Liquirizia di Calabria (kalabreser Süßholz) bezeichnet, um sie vom Süßholz aus Russland zu unterscheiden, das heller ist und von *Glycyrrhiza glandulifera* oder *echinata* gewonnen wird, welche in Südosteuropa anzutreffen sind“.

Ferner heißt es in der berühmten Encyclopaedia Britannica (14. Auflage, 1928): „... The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria ...“.

Die in der Encyclopaedia Britannica geäußerte Auffassung wird in einem Bericht des US-Außenministeriums (Titel: „The licorice plant“ (1985)) bestätigt.

„Liquirizia di Calabria“ ist ein komplexes „Erzeugnis“, das in Wechselwirkung mit der menschlichen Tätigkeit entsteht, welche über die Jahrhunderte weitergegeben wurde und sich aus der Würde der Tradition der Region Kalabrien entwickelt hat, wie aus einem Gemälde von Saint-Non vom Ende des 18. Jahrhunderts hervorgeht (Quelle: Stato delle persone in Calabria). Weitere Quellen sind: „I concari“, Vincenzo Padula (1864); „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive“, SVIMEZ (Associazione per lo sviluppo dell'industria nel Mezzogiorno (Vereinigung zur Förderung der Industrie in Süditalien)) (Hrsg.) (1951); „Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro“, Augusto Placanica (1980); „I ‚Conci‘ e la produzione del succo di liquerizia in Calabria“, Gennaro Matacena (1986); „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo“, Vittorio Marzi et al. (1991) sowie zahlreiche andere Veröffentlichungen aus den Jahren 1700-2000.

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts verbreitete sich der Anbau von Süßholz in Kalabrien entlang der Ionischen Küste, insbesondere an den nördlichen Grenzen zur Lucania und in der weiträumigen Sibari-Ebene, wo die Pflanze besonders reichlich vorhanden war, bis nach Croton und Reggio Calabria, außerdem im Crati-Tal, das von Cosenza bis zur Sibari-Ebene verläuft, sowie in breiten Streifen entlang der Tyrrhenischen Küste.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Liquirizia di Calabria“ mit der Veröffentlichung im Amtsblatt Nr. 180 der Italienischen Republik vom 4. August 2007 eingeleitet. Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (<http://www.politicheagricole.it>), dort zunächst auf dem Bildschirm links das Feld „Prodotti di Qualità“ und dann „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ anklicken.

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt (Fortsetzung)	Seite
2010/C 321/10	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	23
2010/C 321/11	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	28



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>

