Amtsblatt der Europäischen Union





Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

55. Jahrgang9. Juni 2012

Informationsnummer

Inhalt

Seite

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2012/C 163/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV) (¹)	1
2012/C 163/02	Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden (¹)	2

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission



<u>Informationsnummer</u> Inhalt (Fortsetzung) Seite

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2012/C 163/04 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



5

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 163/01)

Am 25. Mai 2012 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Französisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website k\u00f6nnen Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden.
- der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32012M6585 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

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)

(2012/C 163/02)

Datum der Annahme der Entscheidung	7.3.2012
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.32673 (11/N)
Mitgliedstaat	Frankreich
Region	_
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Dispositif de soutien aux exploitations aquacoles et de pêche continen- tale en difficultés structurelles
Rechtsgrundlage	— Article L 353-1 du Code Rural de la pêche maritime
	— Articles D 352-15 à 354-45 du Code Rural et de la pêche maritime
	 Arrêté du 22 janvier 2009 fixant le montant des aides au redresse- ment des exploitations en difficulté
	 Projet de circulaire DPMA/SDAEP/C2011 — Dispositif Aquadiff «aquaculteurs et pêcheurs professionnels en eau douce en difficulté»
	 Projet de circulaire DPMA/SDAEP/C2011 — Aide à la réinsertion professionnelle en faveur des exploitants en difficulté et congé de formation des chefs d'exploitation ou d'entreprise aquacole ou de pêche professionnelle
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Restrukturierung und Umorientierung von Aquakultur- und Binnen- fischereibetrieben, die sich in Schwierigkeiten befinden
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	4 039 000 EUR, aufgeteilt in 6 Jahrestranchen von 670 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	 Problemermittlung: höchstens 300 EUR oder die Kosten der Leistung
	 Sanierungshilfe: höchstens 20 000 EUR für einen Betrieb mit einer freiberuflichen Arbeitseinheit, 40 000 EUR für einen Betrieb mit 2 freiberuflichen Arbeitseinheiten und 160 000 EUR für einen Zusammenschluss von 3 Betrieben mit 6 freiberuflichen Arbeitsein- heiten und einer Beschäftigung von 10 Vollzeitäquivalenten
	 Technisch-wirtschaftliche Hilfe: höchstens 600 EUR oder die Kosten der Leistung
	 Unterstützung bei der Einstellung der Tätigkeit: 3 100 EUR je Arbeitskraft (maximal zwei Arbeitskräfte pro Betrieb und maximal drei Betriebe pro Zusammenschluss), bei Umzug erhöht um 1 550 EUR und die Möglichkeit für den Begünstigten, eine bezahlte Berufsausbildung über sechs oder zwölf Monate zu absolvieren
	 Fortbildungsurlaub mit einem begleitenden Gehalt von 75 % des gesetzlichen Mindestlohns (SMIC) über einen Zeitraum von höchs- tens 12 Monaten
Laufzeit	6 Jahre
Wirtschaftssektoren	Binnenfischerei und Aquakultur

Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire 3 Place de Fontenoy 75007 Paris FRANCE
Sonstige Angaben	Frankreich hat sich verpflichtet, die Kommission im Vorlauf über die einzelnen Fälle in Kenntnis zu setzen, in denen der Sachverständige im Rahmen der Umstrukturierung eine Erhöhung der Kapazität und damit der Produktion für wahrscheinlich hält.
	Frankreich hat sich verpflichtet, einen jährlichen Bericht über die Durchführung der betreffenden Beihilferegelung vorzulegen, der die Angaben gemäß Nummer 86 Buchstaben a bis i der Leitlinien der Gemeinschaft für staatliche Beihilfen zur Rettung und Umstrukturierung von Unternehmen in Schwierigkeiten (ABI. C 244 vom 1.10.2004, S. 2) enthält.

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 21.3.2012 Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe SA.34295 (12/N) Mitgliedstaat Frankreich Französische Küstengebiete Region Titel (und/oder Name des Begünstigten) Mesures de soutien accordées aux entreprises ostréicoles touchées par la mortalité des huîtres en 2011 Rechtsgrundlage Paragraphe 4.4. des lignes directrices pour l'examen des aides d'Etat dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture du 3 avril 2008 Art der Beihilfe Beihilferegelung Ziel Ausgleich der Verluste, die durch die außergewöhnlich hohe Sterblichkeit der Pazifischen Felsenaustern im Jahr 2011 entstanden sind Form der Beihilfe Entschädigung für die Verluste, Verringerung der finanziellen Belastung, Freistellung von Nutzungsgebühren Haushaltsmittel 20 Mio. EUR Beihilfehöchstintensität 14,7 % Laufzeit 2012 Wirtschaftssektoren Aquakultur, Austernzüchter Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde Ministère de l'agriculture et de la pêche français 78 rue de Varenne 75349 Paris 07 FRANCE 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)

8. Juni 2012

(2012/C 163/03)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,2468	AUD	Australischer Dollar	1,2665
JPY	Japanischer Yen	98,90	CAD	Kanadischer Dollar	1,2894
DKK	Dänische Krone	7,4319	HKD	Hongkong-Dollar	9,6723
GBP	Pfund Sterling	0,80795	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6314
SEK	Schwedische Krone	8,9781	SGD	Singapur-Dollar	1,6043
CHF	Schweizer Franken	1,2012	KRW	Südkoreanischer Won	1 464,58
ISK	Isländische Krone	-,	ZAR	Südafrikanischer Rand	10,5563
NOK	Norwegische Krone	7,5995	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9486
BGN	8		HRK	Kroatische Kuna	7,5540
	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	11 806,72
CZK	Tschechische Krone	25,481	MYR	Malaysischer Ringgit	3,9708
HUF	Ungarischer Forint	296,60	PHP	Philippinischer Peso	53,953
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	40,8070
LVL	Lettischer Lat	0,6973	THB	Thailändischer Baht	39,524
PLN	Polnischer Zloty	4,2960	BRL	Brasilianischer Real	2,5353
RON	Rumänischer Leu	4,4648	MXN	Mexikanischer Peso	17,6203
TRY	Türkische Lira	2,2848	INR	Indische Rupie	69,1540

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

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2012/C 163/04)

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 "QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO" EG-Nr.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

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

1.	Rubrik	der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:
	$ \boxtimes$	Name des Erzeugnisses
	— X	Beschreibung des Erzeugnisses
	$ \boxtimes$	Geografisches Gebiet
	$ \boxtimes$	Ursprungsnachweis
	$ \boxtimes$	Herstellungsverfahren
	$-\Box$	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
	$ \boxtimes$	Etikettierung
	$-\Box$	Einzelstaatliche Vorschriften
	- □	Sonstiges (zu präzisieren)
2.	Art de	er Änderung(en):
	- □	Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
	$ \boxtimes$	Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- ☐ 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. Name des Erzeugnisses

Zusätzlich zum bestehenden Namen "Queijo de Cabra Transmontano" Hinzufügung des Namens "Queijo de Cabra Transmontano Velho".

- 2. Ausweitung des geografischen Gebiets. Einbeziehung der Kreise Alijó, Vimioso und Bragança (nur die Gemeinden Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda und Sendas).
- 3. Beschreibung des Erzeugnisses (Käse) Der Käse ist halbhart bis extrahart und nicht nur extrahart.
- 4. Beschreibung des Erzeugnisses (Käse) Streichung der Formulierung "handwerkliches Herstellungsverfahren" aus der Beschreibung.
- 5. Die Ausfällung muss in 40-60 Minuten erfolgen.
- 6. Abmessungen des Käses Zusätzlich zum Durchmesser 12 cm bis 19 cm und zum Gewicht 0,6 kg bis 0,9 kg Hinzufügung des Durchmessers 6 cm bis 12 cm und des Gewichts 0,3 kg bis 0,9 kg.
- 7. Spezifikation des "Queijo de Cabra Transmontano Velho"

Eigenschaften des Käses

Form — flachzylindrisch (tellerförmig), regelmäßig ohne festen Rand, in zwei Größen verfügbar

Durchmesser — 6 cm bis 12 cm und 12 cm 19 cm

Höhe — 3 cm bis 6 cm

Gewicht — 0,250 kg bis 0,500 kg und 0,500 kg bis 0,900 kg

Rinde — hart bis extrahart, durchgängig, gut geformt, glatt, weiße bzw. rote Färbung — Paprikarot

Teig

Struktur — fest, hart bis extrahart und nicht geschmeidig

Aussehen — leicht schmierig und mit wenigen Löchern

Farbe — weiß und gleichmäßig

Aroma und Geschmack — kräftiges und angenehmes Aroma; reiner Geschmack, in der Regel mit einer leicht pikanten Note

Fettgehalt — 28 % bis 50 %

Wassergehalt - 25 % bis 35 %

Reifung

An Orten der natürlichen Reifung oder in Anlagen mit kontrollierten Umweltbedingungen

Umweltbedingungen:

Temperatur — 5 °C bis 12 °C

Relative Feuchtigkeit — 70 % bis 85 %

Mindestreifezeit — 90 Tage

B.2 Eigenschaften des Rohstoffs

Für die Herstellung des "Queijo de Cabra Transmontano" werden folgende Rohstoffe verwendet:

Rohmilch bzw. reine Milch von Ziegen der Rasse Serrana,

für Lebensmittel geeignetes Salz,

Lab tierischen Ursprungs.

Die gesamte Oberfläche des "Queijo de Cabra Transmontano Velho" kann mit Öl und Paprikapulver (das ihm den roten/paprikaroten Farbton verleiht) eingestrichen werden.

8. Inverkehrbringen des Käses in Stücken. Die Vorverpackung ist nach Genehmigung durch die Erzeugergemeinschaft sowie durch die Kontroll- und Zertifizierungsstelle möglich.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

"QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO"/"QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO"

EG-Nr.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

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

1. **Name:**

"Queijo de Cabra Transmontano"/"Queijo de Cabra Transmontano Velho"

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Portugal

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:

Beschreibung: Der "Queijo de Cabra Transmontano" ist ein gereifter halbharter bis extraharter Käse, der nach der Gerinnung der rohen Ziegenmilch unter langsamem Zusatz von Lab tierischen Ursprungs gewonnen wird. Die Vermarktung ist unter der Bezeichnung "Queijo de Cabra Transmontano" bzw. "Queijo de Cabra Transmontano Velho" möglich.

B.1 Physikalische und chemische Eigenschaften

B.1.1 "Queijo de Cabra Transmontano"

Eigenschaften des Käses

Form — flachzylindrisch (tellerförmig), regelmäßig ohne festen Rand, in zwei Größen verfügbar

Durchmesser — 6 cm bis 12 cm und 12 cm bis 19 cm

Höhe — 3 cm bis 6 cm

Gewicht — 0,300 kg bis 0,600 kg und 0,600 kg bis 0,900 kg

Rinde — halbhart, durchgängig, gut geformt, glatt, weißer Farbton

Teig

Struktur — fest, halbhart und nicht geschmeidig

Aussehen — leicht schmierig und mit wenigen Löchern

Farbe — weiß und gleichmäßig

Aroma und Geschmack — kräftiges und angenehmes Aroma; reiner Geschmack, in der Regel mit einer leicht pikanten Note

Fettgehalt — 35 % bis 55 % i.Tr.

Eiweiß — 25 % bis 40 % i.Tr.

Wassergehalt — 27 % bis 37 %

Reifung

An Orten der natürlichen Reifung oder in Anlagen mit kontrollierten Umweltbedingungen

Umweltbedingungen:

Temperatur — 5 °C bis 12 °C

Relative Feuchtigkeit — 70 % bis 85 %

Mindestreifezeit — 60 Tage

B.1.2 "Queijo de Cabra Transmontano Velho"

Eigenschaften des Käses

Form — flachzylindrisch (tellerförmig), regelmäßig ohne festen Rand, in zwei Größen verfügbar

Durchmesser — 6 cm bis 12 cm und 12 cm bis 19 cm

Höhe — 3 cm bis 6 cm

Gewicht — 0,250 kg bis 0,500 kg und 0,500 kg bis 0,900 kg

Rinde — hart bis extrahart, durchgängig, gut geformt, glatt, weiße bzw. rote Färbung — Paprikarot

Teig

Struktur — fest, hart bis extrahart und nicht geschmeidig

Aussehen — leicht schmierig und mit wenigen Löchern

Farbe — weiß und gleichmäßig

Aroma und Geschmack — kräftiges und angenehmes Aroma; reiner Geschmack, in der Regel mit einer leicht pikanten Note

Fettgehalt — 35 % bis 55 % i.Tr.

Eiweiß — 25 % bis 40 % i.Tr.

Wassergehalt — 25 % bis 35 %

Reifung

An Orten der natürlichen Reifung oder in Anlagen mit kontrollierten Umweltbedingungen

Umweltbedingungen:

Temperatur: 5 °C bis 12 °C

Relative Feuchtigkeit: 70 % bis 85 %

Mindestreifezeit: 90 Tage

B.2 Eigenschaften des Rohstoffs

Für die Herstellung des "Queijo de Cabra Transmontano" werden folgende Rohstoffe verwendet:

Reine Rohmilch von Ziegen der Rasse Serrana

Physikalische und chemische Eigenschaften der Milch:

Säuregehalt — 14 bis 24 (ml NaOH n/l)

pH-Wert — 6,5 bis 6,9

Dichte - 1,026 bis 1,034

Fettgehalt — 3,8 bis 7,0 (g/100 g)

Eiweißgehalt — 2,8 bis 5,0 (g/100 g)

Casein — 2,2 bis 3,0 %

Wasser — 87,0 bis 88,8 %

Trockenextrakt — 11,2 bis 13 %

Für Lebensmittel geeignetes Salz

Lab tierischen Ursprungs

Die gesamte Oberfläche des "Queijo de Cabra Transmontano Velho" kann mit Öl und Paprikapulver (das ihm den roten/paprikaroten Farbton verleiht) eingestrichen werden.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Milch von Ziegen der Rasse Serrana, die in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet gehalten werden.

Lab tierischen Ursprungs und Salz. Die Qualitätsanforderungen sind gesetzlich vorgeschrieben.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Ziegenherden ernähren sich vorwiegend von wildwachsenden Pflanzen auf unbebautem und brachliegendem Land. Die bevorzugte Nahrung der Rasse Caprina Serrana sind Baumbestandteile (Jahrestriebe und Blätter bestimmter Baumarten) und Sträucher (zahlreiche Strauchgewächse, darunter Ginster- und Heidekrautarten). Ist ein entsprechendes Futterangebot vorhanden, deckt die Tierart damit bis zu 90 % ihres Ernährungsbedarfs.

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

Die in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet einzuhaltenden Erzeugungsschritte sind die Milchproduktion sowie die Herstellung und Reifung des Käses.

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

Das Inverkehrbringen in Stücken ist erlaubt, sofern diese vorverpackt sind. Um die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle des Erzeugnisses zu ermöglichen, erfolgt diese Vorverpackung in den Herstellungsbetrieben. Von Fall zu Fall jedoch, und stets unter Einhaltung der Grundsätze der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses, kann die Vorverpackung in anderen Einrichtungen erfolgen, die der Kontrolle durch die Kontroll- und Zertifizierungsstelle unterliegen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etiketten der Käse bzw. Käsestücke müssen folgende Angaben enthalten:

- die Bezeichnung "Queijo de Cabra Transmontano DOP" bzw. "Queijo de Cabra Transmontano Velho DOP",
- auf jedem ganzen Käse bzw. jedem Käsestück auch die entsprechende Zertifizierungsmarke sowie
- das für geschützte Ursprungsbezeichnungen übliche Unionszeichen.

Die Kontrolle und Zertifizierung durch die Zertifizierungsstelle betrifft lediglich die Kontrolle für den jeweiligen konkreten Erzeugungsschritt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Gebiet für die Milchproduktion und die Herstellung und Reifung des "Queijo de Cabra Transmontano" und des "Queijo de Cabra Transmontano Velho" ist auf die Kreise Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso und Bragança (nur die Gemeinden Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda und Sendas) im Distrikt Bragança und die Kreise Alijó, Valpaços und Murça im Distrikt Vila Real begrenzt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die geografische Lage und die topografischen und klimatischen Bedingungen entsprechen der Beschreibung der Region Trás-os-Montes, da diese g.U. mehr als ein Drittel dieser Region umfasst, die sich auf die beiden Distrikte Bragança und Vila Real aufteilt.

Das genannte Gebiet in der Region Trás-os-Montes hat eine Fläche von 447 600 ha und wird von tektonischen Gräben, durch Erosionsprozesse entstandenen tiefen Tälern und Hochebenen gebildet.

Die gesamte Region wird vom Einzugsgebiet des Douro beherrscht, dessen rechte Zuflüsse (Sabor, Tua, Pinhão und Corgo) und linke Zuflüsse (Águeda, Côa, Távora und Varosa) zwischen Bergketten verlaufen, die sich parallel zur Meeresküste erheben und an einigen Stellen Höhen von über 1 500 Meter erreichen.

Die Eigenheiten des Einzugsgebiets des zweitgrößten Flusses in Portugal verleihen der gesamten Region ganz besondere und vielleicht weltweit einzigartige Merkmale, die eine große klimatische, kulturelle und auch menschliche Vielfalt entstehen ließen (LAGE, 1985).

Die parallel zum Meer verlaufenden Bergketten verhindern die Passage der Meereswinde, weshalb sich deren Einfluss im Landesinnern abschwächt und die kontinentalen Einflüsse zunehmen. In Nord-Süd-Richtung in Richtung des Douro wächst zudem der mediterrane Einfluss.

Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen der geologischen und lithologischen Struktur und dem Relief, dem Klima und der Morphologie des Geländes. Die sandig-lehmigen Böden sind hauptsächlich aus Granit, Schiefer und Grauwacke entstanden.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

In den dreizehn Kreisen, auf die sich die g.U. bezieht (im Kreis Bragança nur die aufgeführten fünfzehn Gemeinden), ist die Ziegenzucht zur Fleischerzeugung stark verbreitet. In diesen abgelegenen Gegenden mit ihren rauen Bedingungen und der niedrigen Lebensqualität war in den letzten zehn Jahren der stärkste Bevölkerungsrückgang zu verzeichnen. Die Ziegenhaltung in diesen Gebieten ist eng mit dem Klimaverlauf und der Lebensweise der Ziegenzüchter ohne äußere Einflüsse und in einer natürlichen Umgebung verknüpft (traditionelles extensives Produktionsverfahren).

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.):

Die Produktion basiert auf einem traditionell extensiven System, bei dem die Tiere je nach Jahreszeit, körperlicher Verfassung und den vor Ort vorhandenen Futtermöglichkeiten täglich eine bestimmte Strecke zurücklegen. Grundlage der ausschließlich natürlichen Ernährung sind vor allem die in der Region spontan entstandenen autochthonen Pflanzen. Die pflanzliche Zusammensetzung des Futters der Tiere richtet sich danach, was sie bei der Nahrungsaufnahme bevorzugen. Dabei entfallen etwa 60 % auf Baumpflanzen, 30 % auf Strauchpflanzen und 10 % auf Gräser (während des Auslaufs, der eine freie Wahl ermöglicht).

Diese spezielle Ernährung der Tiere und die Technik der Herstellung des traditionellen Ziegenkäses, die auf über Generationen in diesen Bergregionen erworbenem Wissen beruht, verleihen dem gereiften würzigen und schmackhaften Käse ein typisches Aroma und einen ganz eigenen Geschmack.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikationen:

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

http://www.gpp.pt/Valor/Queijo_Cabra_Transmont.pdf

Abonnementpreise 2012 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche DVD	22 EU-Amtssprachen	1 310 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	840 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) DVD	22 EU-Amtssprachen	100 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, DVD, eine Ausgabe pro Woche	mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

Das Amtsblatt der Europäischen Union erscheint in allen EU-Amtssprachen und kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsakte) 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 der Ausschreibungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen DVD.

Das Abonnement des Amtsblatts der Europäischen Union berechtigt auf einfache Anfrage hin zum Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten "Hinweis für den Leser" über das Erscheinen der Anhänge informiert.

Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen abgeschlossen 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 Website 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



