

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 186



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

55. Jahrgang
26. Juni 2012

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
IV <i>Informationen</i>		
INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Rat		
2012/C 186/01	Mitteilung an die Personen, Vereinigungen und Organisationen, die in der Liste nach Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates über spezifische, gegen bestimmte Personen und Organisationen gerichtete Maßnahmen zur Bekämpfung des Terrorismus aufgeführt sind (siehe Anhang zu der Verordnung (EU) Nr. 542/2012 des Rates)	1
2012/C 186/02	Mitteilung für die Personen, auf die restriktive Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/486/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss 2012/334/GASP des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 753/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2012 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Afghanistan Anwendung finden	3
2012/C 186/03	Mitteilung für die Personen und Organisationen, auf die die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/782/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss 2012/335/GASP des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 544/2012 des Rates, betreffend restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien Anwendung finden	5
Europäische Kommission		
2012/C 186/04	Euro-Wechselkurs	6

DE

Preis:
3 EUR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2012/C 186/05	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen zum Arbeitsprogramm des gemeinsamen Programms ENIAC Joint Undertaking	7
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Europäische Kommission

2012/C 186/06	Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen	8
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2012/C 186/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6570 — UPS/TNT Express) ⁽¹⁾	9
2012/C 186/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	10

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2012/C 186/09	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	11
2012/C 186/10	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	18



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Mitteilung an die Personen, Vereinigungen und Organisationen, die in der Liste nach Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates über spezifische, gegen bestimmte Personen und Organisationen gerichtete Maßnahmen zur Bekämpfung des Terrorismus aufgeführt sind

(siehe Anhang zu der Verordnung (EU) Nr. 542/2012 des Rates)

(2012/C 186/01)

Den in der Verordnung (EU) Nr. 542/2012 des Rates aufgeführten Personen, Vereinigungen und Organisationen wird Folgendes mitgeteilt ⁽¹⁾:

Der Rat der Europäischen Union hat festgestellt, dass die Gründe für die Aufnahme der Personen, Vereinigungen und Organisationen in die vorgenannte Liste der Personen, Vereinigungen und Organisationen, gegen die restriktive Maßnahmen nach der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 des Rates vom 27. Dezember 2001 über spezifische, gegen bestimmte Personen und Organisationen gerichtete restriktive Maßnahmen zur Bekämpfung des Terrorismus ⁽²⁾ zu verhängen sind, nach wie vor gültig sind. Der Rat hat daher beschlossen, diese Personen, Vereinigungen und Organisationen auf der Liste zu belassen.

Nach der Verordnung (EG) Nr. 2580/2001 sind alle Gelder und anderen finanziellen Vermögenswerte und wirtschaftlichen Ressourcen dieser Personen, Vereinigungen und Organisationen einzufrieren und dürfen ihnen weder direkt noch indirekt Gelder, andere finanzielle Vermögenswerte und wirtschaftliche Ressourcen bereitgestellt werden.

Die betroffenen Personen, Vereinigungen und Organisationen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den im Anhang zu der Verordnung aufgeführten zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen nach Artikel 5 Absatz 2 der genannten Verordnung genehmigt wird. Eine aktualisierte Liste der zuständigen Behörden kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen werden:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Die betroffenen Personen, Vereinigungen und Organisationen können beantragen, dass ihnen die Begründung des Rates für ihren Verbleib auf der vorgenannten Liste übermittelt wird (sofern dies noch nicht geschehen ist), und richten diesen Antrag an folgende Postanschrift:

Rat der Europäischen Union
(z. Hd.: CP 931 designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 165 vom 26.6.2012, S. 12.

⁽²⁾ ABl. L 344 vom 28.12.2001, S. 70.

Die betroffenen Personen, Vereinigungen und Organisationen können unter vorstehender Anschrift jederzeit beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die vorgenannte Liste aufzunehmen und auf dieser Liste zu belassen, überprüft wird. Entsprechende Anträge werden nach ihrem Eingang geprüft. In diesem Zusammenhang werden die betroffenen Personen, Vereinigungen und Organisationen auf die regelmäßige Überprüfung der Liste durch den Rat nach Artikel 1 Absatz 6 des Gemeinsamen Standpunkts 2001/931/GASP hingewiesen. Damit die Anträge bei der nächsten Überprüfung berücksichtigt werden können, sollten sie bis zum 27. August 2012 eingereicht werden.

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

Mitteilung für die Personen, auf die restriktive Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/486/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss 2012/334/GASP des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 753/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2012 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Afghanistan Anwendung finden

(2012/C 186/02)

Den im Anhang des Beschlusses 2011/486/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss 2012/334/GASP des Rates ⁽¹⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 753/2011 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2012 des Rates ⁽²⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Afghanistan aufgeführten Personen wird Folgendes mitgeteilt:

Mit der Resolution 1988 (2011) hat der Sicherheitsrat der Vereinten Nationen restriktive Maßnahmen gegen vor der Annahme dieser Resolution als Taliban bezeichnete Personen und Einrichtungen und andere mit ihnen verbundene Personen, Gruppen, Unternehmen und Einrichtungen, die in Abschnitt A („Mit den Taliban verbundene Personen“) und Abschnitt B („Mit den Taliban verbundene Einrichtungen und andere Gruppen und Unternehmen“) der nach den Resolutionen 1267 (1999) und 1333 (2000) aufgestellten Konsolidierten Liste aufgeführt sind, sowie gegen andere mit den Taliban verbundene Personen, Gruppen, Unternehmen und Einrichtungen verhängt.

Am 18. Mai und 1. Juni 2012 hat der Ausschuss des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen, der gemäß Nummer 30 der Resolution 1988 (2011) des Sicherheitsrats eingesetzt wurde, die Liste der Personen, Gruppen, Unternehmen und Einrichtungen, die angesichts der Lage in Afghanistan restriktiven Maßnahmen zu unterwerfen sind, aktualisiert.

Die betroffenen Personen können bei dem gemäß Nummer 30 der Resolution 1988 (2011) eingesetzten VN-Ausschuss jederzeit unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird. Entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Weitere Einzelheiten siehe <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

Auf den Beschluss der Vereinten Nationen hin hat der Rat der Europäischen Union entschieden, dass die in der genannten Resolution aufgeführten Personen in die Listen der Personen, Gruppen, Unternehmen und Einrichtungen aufzunehmen sind, auf die restriktive Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/486/GASP und nach der Verordnung (EU) Nr. 753/2011 Anwendung finden. Die Gründe für die Aufnahme der betroffenen Personen in die Liste sind in den jeweiligen Einträgen im Anhang zu dem Ratsbeschluss und in Anhang I zu der Ratsverordnung aufgeführt.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 753/2011) beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 5 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat unter Vorlage entsprechender Nachweise beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannten Listen aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD K — Referat Koordinierung
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 165 vom 26.6.2012, S. 75.

⁽²⁾ ABl. L 165 vom 26.6.2012, S. 15.

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

Mitteilung für die Personen und Organisationen, auf die die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/782/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss 2012/335/GASP des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 544/2012 des Rates, betreffend restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien Anwendung finden

(2012/C 186/03)

Den im Anhang I des Beschlusses 2011/782/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss 2012/335/GASP des Rates ⁽¹⁾, und in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 544/2012 des Rates ⁽²⁾ über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien, aufgeführten Personen und Organisationen wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass die in den genannten Anhängen aufgeführten Personen und Organisationen in die Liste der Personen und Organisationen aufzunehmen sind, auf die die restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/782/GASP und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien Anwendung finden. Die Gründe für die Bezeichnung dieser Personen und Organisationen sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffenen Personen und Organisationen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 36/2012) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 16 der Verordnung).

Die betroffenen Personen und Organisationen können beim Rat (siehe nachstehende Anschrift) unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird.

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

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

⁽¹⁾ ABl. L 165 vom 26.6.2012, S. 80.

⁽²⁾ ABl. L 165 vom 26.6.2012, S. 20.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

25. Juni 2012

(2012/C 186/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2488	AUD	Australischer Dollar	1,2480
JPY	Japanischer Yen	99,57	CAD	Kanadischer Dollar	1,2861
DKK	Dänische Krone	7,4335	HKD	Hongkong-Dollar	9,6908
GBP	Pfund Sterling	0,80285	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5881
SEK	Schwedische Krone	8,8165	SGD	Singapur-Dollar	1,6023
CHF	Schweizer Franken	1,2008	KRW	Südkoreanischer Won	1 451,66
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	10,5618
NOK	Norwegische Krone	7,4980	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9465
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,5330
CZK	Tschechische Krone	25,813	IDR	Indonesische Rupiah	11 836,60
HUF	Ungarischer Forint	287,53	MYR	Malaysischer Ringgit	3,9903
LTL	Litauischer Litas	3,4528	PHP	Philippinischer Peso	53,256
LVL	Lettischer Lat	0,6964	RUB	Russischer Rubel	41,4700
PLN	Polnischer Zloty	4,2548	THB	Thailändischer Baht	39,824
RON	Rumänischer Leu	4,4678	BRL	Brasilianischer Real	2,5932
TRY	Türkische Lira	2,2703	MXN	Mexikanischer Peso	17,3833
			INR	Indische Rupie	71,2000

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

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen zum Arbeitsprogramm des gemeinsamen
Programms ENIAC Joint Undertaking**

(2012/C 186/05)

Hiermit wird zur Einreichung von Vorschlägen entsprechend dem Arbeitsprogramm des ENIAC Joint Undertaking aufgefordert.

Für die folgende Einzelaufforderung werden Vorschläge erbeten: **ENIAC-2012-2**

Frist und Mittelausstattung sind dem Wortlaut der Aufforderung zu entnehmen, die auf der folgenden Website veröffentlicht ist:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2012/C 186/06)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 des Rates vom 30. November 2009 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Ländern ⁽¹⁾ gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem im Folgenden dargelegten Verfahren eingeleitet wird.

2. Verfahren

Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden.

Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlandes und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

3. Frist

Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der vorgenannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen, welcher der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat H-1, N-105 4/92, 1049 Brüssel, Belgien) ⁽²⁾ spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen muss.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens ⁽¹⁾
Ferrosilicium	Volksrepublik China, Ägypten, Kasachstan und Russland	Antidumpingzoll	Verordnung (EG) Nr. 172/2008 des Rates (ABl. L 55 vom 28.2.2008, S. 6), geändert mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1297/2009 des Rates (ABl. L 351 vom 30.12.2009, S. 1)	1.3.2013

⁽¹⁾ Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht außer Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.6570 — UPS/TNT Express)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 186/07)

1. Am 15. Juni 2012 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 United Parcel Service Inc. („UPS“, Vereinigte Staaten von Amerika) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots nach niederländischem Recht die alleinige Kontrolle über das Unternehmen TNT Express N.V. („TNT Express“, Niederlande).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- UPS: Das Unternehmen bietet weltweit spezialisierte Beförderungs- und Logistikdienste an. UPS ist in den Bereichen Paketdienst, Luftfracht, Frachttransport und Kontraktlogistik tätig,
- TNT Express: Das Unternehmen erbringt weltweit Logistik- und Paketdienste und ist in den Bereichen Luft- und Landfracht, Frachttransport und Kontraktlogistik tätig.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6570 — UPS/TNT Express per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2012/C 186/08)

1. Am 19. Juni 2012 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 Platinum Equity LLC („Platinum“, USA) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen von Caterpillar Inc. („Caterpillar“, USA) die alleinige Kontrolle über das Unternehmen Caterpillar Logistics Services LLC („CLS“, USA).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Platinum: Kapitalbeteiligungsgesellschaft, die Unternehmen kauft und leitet, die für Kunden verschiedenster Branchen (z. B. Informationstechnologie, Telekommunikation, Transport und Logistik, Metalldienstleistungen, verarbeitende Industrie und Vertrieb) Dienstleistungen und Lösungen anbieten,
- CLS: Anbieter von Vertragslogistik,
- Caterpillar: Muttergesellschaft eines global tätigen, diversifizierten Konzerns, der unter anderem Baumaschinen und Motoren sowie Finanzprodukte anbietet; Herstellung und Verkauf von Maschinen für verschiedenste Einsatzbereiche.

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.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services 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 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 186/09)

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

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

EG-Nr.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

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

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige [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)

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 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 Herstellungsverfahren:

Das heute von Käsereien angewandte Verfahren zur Herstellung von Kopanisti wurde verbessert und im Vergleich zur ehemals häuslichen Käseherstellung leicht abgewandelt, um das Herstellungsverfahren zu vereinfachen, die Qualität zu steigern, die verfügbaren Rohstoffe der jeweiligen Insel zu nutzen und die Kosten zu senken.

Die antragstellende Vereinigung beantragt als Hersteller von Kopanisti, das für diesen Käse geltende Herstellungsverfahren wie folgt zu ändern:

- a) Zum Abtropfen wird der Käsebruch nach dem Zerschneiden nicht ausschließlich in Stoffsäcke, sondern auch in Säcke aus anderen geeigneten Materialien gefüllt, damit anschließend die Flüssigkeit herausgepresst wird. Stoffsäcke sind nicht gebrauchsfreundlich und zudem mühsam und zeitaufwendig zu reinigen, bevor sie wieder benutzt werden können. Kunststoffsäcke aus für Lebensmittel geeigneten Materialien entsprechen dem heutigen technologischen Entwicklungsstand.
- b) Zu dem Zeitpunkt, zu dem dem abgetropften Bruch Salz beigemischt wird, darf nunmehr auch bis zu 15 % frische Butter zugefügt werden, um die Textur, den Geschmack und das Aroma des Kopanisti zu verbessern — eine in der häuslichen Käseherstellung im Erzeugungsgebiet durchaus gängige Praxis. Die Butter wird aus Rahm hergestellt, der von Milch aus der Region der Kykladen abgeschöpft wird, die dann zur Herstellung anderer regionaler Käsesorten verwendet wird. Diese Milch wird von Milchtieren erzeugt, die innerhalb des abgegrenzten Gebiets der Kykladen unter den gleichen Lebensbedingungen mit gleicher Ernährung gehalten werden.

Ein guter Kopanisti zeichnet sich nach Ansicht der Verbraucher durch eine cremige Textur, einen pikanten bis leicht scharf-pfeffrigen Geschmack und ein angenehmes Aroma aus. Die Zugabe von frischer Butter ist ideal, um dem Kopanisti, diese drei Eigenschaften zu verleihen und steigert zudem eindrucksvoll die Qualität: die Fettanteile werden erhöht, der Käse wird cremiger, der würzig-pfeffrige Geschmack wird milder und das Aroma verbessert.

3.2 Etikettierung:

Um den Verbraucher umfassend zu informieren, müssen die obligatorischen Angaben außerdem einen Hinweis auf die zur Herstellung des Kopanisti-Käses verwendete Milchsorte bzw. die verwendeten Milchsorten oder auf eine mögliche Zugabe von Butter beinhalten.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

EG-Nr.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

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

1. Name:

„Κοπανιστή“ (Kopanisti)

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Griechenland

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:

Kopanisti ist ein salziger Käse mit cremiger Textur und pikantem Geschmack, der traditionell aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch bzw. einer Mischung dieser Milchsorten hergestellt wird.

Die Hauptmerkmale von Kopanisti sind u. a.:

- Wassergehalt von höchstens 56 %
- Fettgehalt in Trockenmasse von mindestens 43 %
- Konsistenz: Weichkäse mit cremiger Textur
- Rinde: ohne Rinde
- Textur: weich, cremig
- Farbe: gelblich bis blassgrau

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Die Qualität von Kopanisti hängt stark von der für die Käseherstellung verwendeten Milchsorte ab. Je reicher die Milch an festen Bestandteilen ist, desto besser gelingt die Herstellung von Kopanisti. Die Tierrassen, die traditionell im Nomos der Kykladen gehalten werden, sowie die besonderen klimatischen und geografischen Bedingungen begünstigen die Erzeugung einer Milch von derartiger Qualität.

Die zur Herstellung von Kopanisti verwendete Milch muss den folgenden Anforderungen genügen:

- Sie muss aus der geografischen Region des Nomos der Kykladen stammen.
- Es muss sich um Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder eine Mischung dieser Milchsorten handeln.
- Die Milch muss von Rinder-, Schaf- und Ziegenrassen stammen, die traditionell in der Region gehalten werden, an diese angepasst sind und sich von der Vegetation der Region ernähren.
- Es muss sich um Vollmilch handeln.
- Die Milch muss aus Melkungen stammen, die frühesten zehn Tage nach dem Gebären vorgenommen werden.
- Eine Konzentrierung der für die Käseherstellung verwendeten Milch sowie der Zusatz von Milchpulver oder Milchkonzentrat, Milchproteinen, Kaseinaten, Farbstoffen, Konservierungsstoffen und antibiotischen Substanzen sind nicht zulässig.
- Dem abgetropften Käsebruch, der zu Kopanisti heranreifen soll, dürfen bis zu 15 % frische Butter beigemischt werden. Zur Herstellung der Butter wird Rahm verwendet, der von Milch aus der Region der Kykladen abgeschöpft wurde, die zur Herstellung anderer regionaler Käsesorten verwendet wird.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Als Ernährungsgrundlage der Tiere dient die Beweidung von Grünflächen mit eher geringen Weidekapazitäten, aber einer besonders reichen Flora, die mit ihren zahlreichen endemischen Pflanzenarten einzigartig ist.

Aufgrund der geografischen Lage und der klimatischen Bedingungen ist auf den Kykladen klar zwischen der Regenzeit (Oktober bis April) und der Trockenzeit (Mai bis September) zu unterscheiden.

Von Mai bis September trocknen die Weiden vollständig aus. Die Tiere ernähren sich in dieser Zeit von trockenen Wildpflanzen auf dem Weideland sowie von Heu von Getreide oder Leguminosen (Wicke, Klee, Luzerne usw.), das von Feldern in dem abgegrenzten Gebiet stammt. Da die in dem abgegrenzten Gebiet erzeugte Futtermenge nicht ausreicht, erhalten die Tiere von Mai bis September (reduzierte Milcherzeugung) zusätzlich Futtermittel aus externer Herstellung, die bis zu 40 % ihrer Ernährung ausmachen. Es handelt sich dabei um stärkehaltige Getreidekörner, Kleie und Heu.

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

Sämtliche Erzeugungsschritte bei der Gewinnung und Verarbeitung der Milch sowie die Reifung des Endprodukts erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Verpackung von Kopanisti muss die nachstehenden Angaben enthalten:

- „Κοπανιστή“ (Kopanisti)
- geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)
- Käse
- gegebenenfalls die zur Herstellung des Erzeugnisses verwendete Milchsorte bzw. die verwendeten Milchsorten und gegebenenfalls den Hinweis: „mit Zusatz von Butter“
- wird für die Herstellung Rohmilch (nicht pasteurisierte Milch) verwendet, sind zudem die besonderen nationalen und gemeinschaftlichen Kennzeichnungsvorschriften zu beachten (Anhang II Abschnitt IX Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).
- Name und Sitz des Herstellers und Verpackungsunternehmers
- Gewicht des Inhalts
- Herstellungsdatum
- Kontrolldaten mit den folgenden Angaben:
 - die ersten beiden Buchstaben der Herkunftsbezeichnung: KO
 - Seriennummer der Verpackung (z. B.: KO1650-20/12/94).

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet, in dem Kopanisti hergestellt wird, liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen des griechischen Regionalbezirks der Kykladen, der 24 bewohnte und über 100 unbewohnte Inseln und Felseninseln in der Südägäis umfasst.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

a) Boden

Das Gebiet, in dem Kopanisti hergestellt wird, umfasst das Archipel der Kykladen, das aus über 124 bewohnten und unbewohnten Inseln und Felseninseln besteht und sich über eine Fläche von insgesamt 2 768 m² erstreckt.

Zu den auf den Kykladen vorkommenden Gesteinen gehören Eruptivgestein, Vulkangestein und metamorphes Gestein. Die Weideflächen machen über 55 % der Gesamtfläche der Verwaltungsregion der Kykladen aus.

b) Klima

Das Klima der Kykladen, deren Jahresdurchschnittstemperatur bei 18 bis 19 °C liegt, ist gemäßigt bis maritim und weist eine geringe jährliche Niederschlagsmenge auf. Im Allgemeinen gelten die Kykladen als relativ trocken und als eine der windigsten Regionen Griechenlands. Die Sommer sind aufgrund des Nordwinds Meltemi kühl.

Die jährliche durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit, die Jahresdurchschnittstemperatur, die Anzahl der Niederschlagstage und der Sonnenstunden pro Jahr in den verschiedenen Gebieten des Verwaltungsbezirks der Kykladen, in denen Kopanisti hergestellt wird, stellen sich wie folgt dar:

Wetterstation	Jährliche durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit (%)	Jahresdurchschnittstemperatur (°C)	Regentage	Sonnenstunden
Syros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naxos	71	18,4	82,0	2 622,5

(Verteidigungsministerium, 1978)

c) Flora

Für die Flora der Kykladen sind folgende Beispiele anzuführen:

- Endemische Arten: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Delos), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987).
- Phrygana: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum* usw.
- Macchienvegetation: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* usw.
- Küstenflora:
 - Felsküsten und Salzwiesen: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides* usw.
 - Sandstrände: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum*, usw. (Polunin, 1980)

Tierarten und -rassen, die zur Erzeugung der Milch und des Rahms eingesetzt werden, aus denen Kopanisti hergestellt wird

Die besonderen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten Griechenlands haben die Entwicklung der Ziegen- und Schafzucht entscheidend beeinflusst. Zu den Hauptmerkmalen zählen neben der vorherrschenden extensiven Haltung die geringe Größe der Betriebe sowie die Entwicklung von Schaf- und Ziegenrassen mit einer starken Konstitution und Anpassungsfähigkeit an die schwierigen Bedingungen des Landes, jedoch mit geringer Milchleistung. Die Anpassung an die natürlichen Bedingungen und die Nutzung der Weideflächen mit ihrer vielfältigen Flora, die aufgrund der Anzahl ihrer endemischen Pflanzen einzigartig ist, führen dazu, dass die erzeugte Milch eine besonders vielseitige chemische Zusammensetzung aufweist und sich gleichzeitig durch außerordentliche organoleptische Eigenschaften auszeichnet. Erlesene Käsesorten, unter denen Kopanisti einen besonderen Ruf genießt, sind das Ergebnis der Qualität dieser Milch und der Erfahrung der Käsehersteller.

Die Schafe, die in Griechenland und insbesondere auf den Kykladen gehalten werden, haben zwar größtenteils einen gemeinsamen genetischen Hintergrund, weisen jedoch aufgrund der besonderen Bedingungen im jeweiligen Haltungsgebiet unterschiedliche Merkmale auf. Es handelt sich um kleinwüchsige Tiere, die an die schwierigen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten angepasst sind und mit einer jährlichen Milchproduktion von 80 bis 120 l zwar nur eine geringe Milchmenge, dafür jedoch eine Milch von hervorragender Qualität erzeugen. Zu dieser hohen Qualität tragen sowohl die Art der Haltung als auch die Vielfalt der griechischen Flora des ländlichen griechischen Raums wesentlich bei. Bei den griechischen Schafen handelt es sich vorwiegend um Zackelschafe (*Ovis Aries* L.). Abgesehen von den einheimischen Schafrassen werden jedoch auch Tiere fremder Rassen bzw. aus Kreuzungen mit einheimischen Schafen gehalten, deren Milch nicht so hochwertig ist (Hatziminaoglou et al., 1985).

Die überwiegende Mehrheit der Ziegenpopulation – ca. 80 % – umfasst heimische Ziegenrassen, während es sich bei ca. 14 % um verbesserte Kreuzungen mit verschiedenen fremden Rassen und bei ca. 6 % um Ziegen der Saanen-Rasse handelt. Die heimische Ziege weist farbliche Unterschiede auf und zeichnet sich durch die Merkmale eines unverbesserten Tieres, wie z. B. durch Kleinwüchsigkeit, wenige Mehrlingsgeburten, eine geringe Milchleistung und eine kräftige Konstitution aus. Die jährliche Milcherzeugung liegt bei Ziegen, die in Gebirgsregionen leben, zwischen 50 und 100 l und bei Ziegen im Flachland zwischen 120 und 150 l. In den Hoch- und Mittelgebirgsregionen sowie auf den Inseln werden die Ziegen fast ausschließlich im Freiland gehalten. Im Flachland, wo die verbesserten bzw. fremden Rassen gehalten werden, herrscht ganzjährige oder vorübergehende Stallhaltung vor (Hatziminaoglou et al., 1985).

Unter den Rinderrassen sind vorwiegend die Rassen Friesian — Holstein, Swiss und die heimische Rasse Tzia (Landwirtschaftsdirektion Kykladen, 1993) anzutreffen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Zu den Hauptmerkmalen des Kopanisti gehören der hohe Salzgehalt, der ausgeprägte, scharf-pfeffrige Geschmack, die cremige Textur und das vollmundige Aroma.

Der intensive, scharf-pfeffrige Geschmack ist auf die schnelle und umfassende Proteolyse und Lipolyse während der Reifung zurückzuführen. Die Käsureifung erfolgt auf ganz besondere Art und Weise. Die abgetropfte und gesalzene Käsemasse wird — gegebenenfalls nach Anreicherung mit frischer Butter — in einen Behälter mit breiter Öffnung gefüllt und an einem kühlen Ort mit hoher relativer Luftfeuchtigkeit gelagert. Dort verbleibt die Käsemasse, bis sich an der Oberfläche ohne äußere Einwirkung reichlich Mikroben bilden. Sobald dies geschieht, ist die Käsemasse so zu kneten, dass die Mikroben gleichmäßig im Käse verteilt werden, und anschließend wieder in die Behälter mit breiter Öffnung zu füllen. Dieser Vorgang ist zwei- bis viermal zu wiederholen, bis der Käse gereift ist. Gewöhnlich dauert der Reifungsprozess 30 bis 40 Tage.

Um die Reifung des Kopanisti zu beschleunigen und in gewisser Hinsicht auch zu kontrollieren, wird dem frischen abgetropften und sauren Käsebruch hochwertiger älterer Kopanisti-Käse beigemischt, der örtlich auch als „Mana“ (Mutter) bezeichnet wird. Der beigemischte Anteil darf maximal 10 % des Gewichts ausmachen.

Dank der reichlichen Mikrobenbildung aufgrund der Behandlung während der Käsureifung wird der Käse mit Mikrobenzymen versorgt, die zu einer schnellen und umfassenden Proteolyse und Lipolyse führen, die den Kopanisti rasch reifen lassen und ihm den pikanten Geschmack und das vollmundige Aroma verleihen.

Die cremige Textur des Käses Kopanisti ist sowohl auf die Wirkung der Enzyme der während der Reifung gebildeten Mikrobenflora als auch auf den erhöhten Wassergehalt zurückzuführen, weshalb der Käse auch als Weichkäse eingestuft wird. Die Textur wird noch cremiger, wenn bei der Herstellung frische Butter hinzugefügt wird. Diese Praxis — d. h. die Zugabe von frischer Butter zum Käsebruch — findet bzw. fand auch bei der häuslichen Herstellung von Kopanisti, zumindest auf Tinos, Anwendung.

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 Hauptaspekte des ursächlichen Zusammenhangs zwischen der Qualität und den Merkmalen von Kopanisti sowie den geografischen Umgebungsbedingungen können wie folgt zusammengefasst werden:

- Der vollmundige Geschmack von Kopanisti rührt von der besonderen chemischen Zusammensetzung der verwendeten Milch her, die von ortseigenen Rassen mit geringer Milchleistung (80 bis 120 l jährlich) stammt, die über eine kräftige Konstitution verfügen und an die schwierigen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten auf den Kykladen (geringer Niederschlag, hohe Sonnenscheindauer, starke Winde etc.) angepasst sind.
- Das besondere Aroma von Kopanisti ist unter anderem auf die zahlreichen endemischen und aromatischen Pflanzen der natürlichen Weideflächen des abgegrenzten Gebiets zurückzuführen, die die Tierhalter aufgrund ihrer Erfahrung für die Ernährung der Tiere nutzen.
- Der ausgeprägte, scharf-pfeffrige Geschmack entsteht durch die schnelle und umfassende Proteolyse und Lipolyse, die auf die reichliche Mikrobenbildung während des Reifeprozesses zurückzuführen sind.
- Um eine gleichbleibende Warengüte zu gewährleisten, wird dem frischen Käsebruch ein hochwertiger älterer Kopanisti beigemischt, wobei dessen Anteil höchstens 10 % des Gewichts ausmachen darf.
- Das Verfahren zur Herstellung von Kopanisti beruht auf der langjährigen Erfahrung der Hersteller und macht sich sowohl die Rohstoffe als auch die klimatischen Bedingungen auf den Inseln der Kykladen auf hervorragende Art und Weise zunutze. Von besonderer Bedeutung sind dabei das Abtropfen des Käsebruchs bis zum Erreichen eines bestimmten Wassergehalts sowie das anschließende Mischen des abgetropften Käsebruchs mit Salz, so dass eine gleichmäßige Verteilung und eine homogene Käsemasse gewährleistet und die Voraussetzungen für ein gesteuertes Mikrobewachstum geschaffen werden können. Die Mikroben, die sich ohne äußere Einwirkung reichlich an der Oberfläche des Käses bilden, werden durch mehrere Behandlungen während des Reifeprozesses gleichmäßig in der Produktmasse verteilt. Auf diese Weise wird der Käsebruch mit Mikrobenzymen versorgt, die zu einer schnellen und umfassenden Proteolyse und Lipolyse beitragen. Diese wiederum lassen den Kopanisti rasch reifen und verleihen ihm den pikanten Geschmack, die cremige Textur und das reiche Aroma.

Kopanisti ist ein weithin bekannter traditioneller Käse, der seinen Ursprung in Griechenland und insbesondere im Nomos der Kykladen hat und dort auch weiterentwickelt wurde. Die Herstellung dieses Käses auf den Kykladen besitzt eine lange ununterbrochene Tradition.

Auf die Entwicklung der Käseherstellung in Griechenland wird bereits in der Antike Bezug genommen. Im alten Griechenland galt Milch als heiliges Nahrungsmittel, da Zeus mit der Milch der Ziege Amaltheia aufgezogen worden war. Der griechischen Mythologie zufolge hatten die Götter des Olymps den Menschen mit der Kunst der Käseherstellung ein wertvolles Geschenk gemacht. Das griechische Wort für Käse ist angeblich abgeleitet von Tyro, der Tochter von Salmoneus und Alkidike „... wegen ihres weißen und weichen Körpers...“ (Diodor Siculus). Auch Homer beschreibt in der Odyssee (I, 218-250) wie der Kyklop Polyphem Käse herstellt (Sideris 1982).

Markakis Zalonis, Arzt und Philosoph aus Tinos, berichtet in seinem Buch „Voyage à Tine, l'une des îles de l'archipel de la Grèce“ (Reise nach Tinos, einer der Inseln des griechischen Archipels), das 1809 in Paris in französischer Sprache erschien und vom Verein „Freunde von Krokos auf Tinos“ im Jahr 1998 in griechischer Übersetzung herausgegeben wurde, im Kapitel „Erzeugnisse aus Tinos“: „... Zu den Erzeugnissen von Tinos gehören weicher Käse und äußerst wenig Öl ...“. Im Kapitel „Ernährung der Einwohner von Tinos“ heißt es: „... bei den Nahrungsmitteln, die von den Einheimischen für die Zubereitung der drei Hauptmahlzeiten verwendet werden, handelt es sich in erster Linie um Wurstwaren. Dazu gibt es Eier, Frischkäse, weichen Käse, der stärker und würziger ist als alter Roquefort oder Géromé, und einen salzigen Käse vom Peloponnes ...“ An dieser Stelle bezieht sich M. Zalonis offenbar auf den Käse Kopanisti, den er für intensiver und würziger als alten Roquefort hält!

Bei Messen in Olympia wurden in den Jahren 1859 und 1870 verschiedene ausgestellte Erzeugnisse mit Preisen ausgezeichnet. Dabei wird in der Kategorie der Käseerzeugnisse die Auszeichnung für Kopanisti aus Syros angeführt.

Liambeys (1899) schreibt im Zusammenhang mit dem Herstellungsverfahren von Kopanisti bezeichnenderweise: „... der Käse hat einen intensiven und pfeffrigen Geschmack und wird aufgrund dieser Eigenschaften als Häppchen gereicht ... Er wird zu einem ziemlich hohen Preis verkauft und gilt als Delikatesse“.

Ausführliche Beschreibungen von Kopanisti sind auch bei Dimitriadis (1900), Tzouliadis (1936) und Zygouris (1952, 1956) zu finden.

Schließlich nehmen auch V. K. Veinoglou und E. Anifantakis in dem Kapitel „Besondere Käseherstellung“ der wissenschaftlichen Arbeit „Käseherstellung – Band 2“ des Verlags Karamperopoulos (1980) auf den Käse Kopanisti Bezug. Dabei weisen sie sogar darauf hin, „dass der Kopanisti aus Mykonos und Tinos zu den bekanntesten seiner Art gehört ...“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikationen:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.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

(2012/C 186/10)

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 Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

EG-Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

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

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en):

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation der 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 Beschreibung des Erzeugnisses:

Im vorliegenden Antrag wird das erzeugte Olivenöl ausführlicher beschrieben als in der ursprünglichen Eintragungsakte. Es werden strengere Qualitätsvorschriften eingeführt, damit der Name des Erzeugnisses nur für das allerbeste Olivenöl des Gebiets verwendet werden kann.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.2 Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet, in dem das Olivenöl der g.U. „Καλαμάτα-Kalamata“ hergestellt wird, entspricht dem Verwaltungsgebiet des Nomos Messenien in der Region Peloponnes, womit alle Gebiete mit Ölbaumbeständen erfasst sind, in denen das Olivenöl „Kalamata“ hergestellt wird. Hervorzuheben ist, dass die Sorten der gepflanzten Ölbäume, die Methoden ihrer Pflege, die Verfahren, mit denen die Oliven verarbeitet werden, die Geschichte der Erzeugung des Olivenöls und ihr Zusammenhang mit den Sitten und Gebräuchen der Einheimischen sowie die Boden- und Klimaverhältnisse für alle Gebiete Messeniens mit Ölbaumbeständen ähnlich sind. Folglich unterscheidet sich das native Olivenöl extra, das außerhalb des früheren Kreises (Eparchie) Kalamata im übrigen Messenien erzeugt wird, in seinen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften nicht von dem Olivenöl der g.U. „Καλαμάτα-Kalamata“.

Die organoleptischen Analysen von Proben nativen Olivenöls extra aus dem messenischen Raum, die im chemischen Labor des Ministeriums für Entwicklung/Generalsekretariat für Verbraucherfragen — das vom Internationalen Olivenölrat anerkannt ist — durchgeführt wurden, zeigen, dass alle Olivenöle aus Messenien in organoleptischer Hinsicht vergleichbar sind. Bei Olivenölen aus dem Gebiet, für das die bestehende g.U. gilt, liegt der Fruchtigkeitsmedian (Mf) bei 3,4 und der Fehlermedian (Md) bei 0. Bei Olivenölen aus dem übrigen Messenien liegt der Fruchtigkeitsmedian (Mf) bei 3,9 und der Fehlermedian (Md) bei 0. Bei Olivenölen aus dem Gebiet, für das die bestehende g.U. gilt, liegt der Bittermedian (Mb) bei 2,37 und der Schärfemedian (Mp) bei 3,33. Bei Olivenölen aus dem übrigen Messenien liegt der Bittermedian (Mb) bei 2,51 und der Schärfemedian (Mp) bei 3,21.

Die organoleptischen Analysen, die von 2000 bis 2010 im chemischen Labor des Ministeriums für Entwicklung/Generalsekretariat für Verbraucherfragen durchgeführt wurden, zeigen, dass alle in Messenien hergestellten Olivenöle „Kalamata“ dieselben Eigenschaften besitzen, wie nachstehender Tabelle zu entnehmen ist.

	Durchschnittswert — Gebiet, für das die bestehende g.U. gilt	Durchschnittswert — übriges Messenien
Säuregehalt	0,49	0,49
Peroxidzahl	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Sterine insgesamt	1 310	1 267
Palmitinsäure (%)	11,82	11,75
Palmitoleinsäure (%)	0,86	0,86
Stearinsäure (%)	2,78	2,61
Ölsäure (%)	75,63	76,79
Linolsäure (%)	7,07	6,1

Aus den vorgenannten Gründen — und im Einklang mit den strengen Anforderungen des vorliegenden Antrags — ist die neue Abgrenzung des geografischen Gebiets erforderlich.

3.3 Herstellungsverfahren:

Bezüglich der Verfahren wird für die Olivenernte auch die Verwendung von mechanischen Geräten (Rüttlern) berücksichtigt — soweit das Gelände dies zulässt. Rüttler bieten im Hinblick auf die Qualität der geernteten Oliven und des erzeugten Öls viele Vorteile.

Gegenüber dem Abschlagen von Hand gewährleistet die Verwendung von Rüttlern

- eine Verringerung der Kosten und der Dauer der Ernte — die Oliven werden in der für die Ernte angesetzten Zeit unverdorben eingebracht;
- eine hohe Ertragskraft der Ölbäume, da unmittelbar geerntet wird und die Bäume ausgelichtet werden;
- eine mustergültige Ernte ohne Schäden an Oliven oder Ästen.

Für die Verarbeitung der Oliven in Ölmühlen wird vorgeschrieben, dass die Temperaturen beim Rühren der Olivenbreis 27 °C nicht überschreiten dürfen. Dies sichert die Qualität des Olivenöls und gewährleistet, dass seine flüchtigen Eigenschaften, seine Färbung und sein antioxidativer Charakter erhalten bleiben.

Somit kann auf der Verpackung vorschriftsmäßig hergestellter Olivenöle die freiwillige Angabe „cold extraction“ angebracht werden, wie dies in der Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl angegeben ist.

3.4 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Olivenöl „Kalamata“ ist aufs Engste mit der Geschichte, den Traditionen und der Kultur der gesamten Region Messenien verbunden; seine Herstellung bildet im Winter die Hauptbeschäftigung der Einheimischen. Nach historischen Quellen und verschiedentlichen Grabungen liegen die Anfänge der Ölbaumbestände und der Herstellung von Olivenöl in Messenien in frühester Zeit. Olivenöl war und ist ein bedeutender wirtschaftlicher und sozialer Aspekt im Leben und für den Wohlstand der Einheimischen.

Die Klima- und Bodenverhältnisse im früheren Kreis Kalamata sind einheitlich in der gesamten Region Messenien anzutreffen: geneigte Flächen und Flächen in unebenem Gelände, mäßige jährliche Niederschlagsmengen (rund 750-800 mm), milde Winter, lange und heiße Sommer, viel Sonnenschein, mittelstarke Winde, hügeliges Terrain (was der guten Belichtung und Belüftung der Olivenhaine zuträglich ist), leicht kalkhaltige Böden mit neutralem bis alkalischem pH und zufriedenstellendem Gehalt an Phosphor, Kalium, Bor und anderen Elementen. Auch bezüglich der Methoden der Pflege der Ölbäume und der Verfahren, mit denen die Oliven verarbeitet werden, ist das geografische Gebiet als einheitlich anzusehen. Das Olivenöl aus dem früheren Kreis Kalamata und das Olivenöl aus dem übrigen Messenien weisen dieselben besonderen Qualitätsmerkmale auf: starke Färbung, angenehmer Geschmack, natürliche Klarheit, Reichtum an Aromastoffen, Säuregehalt deutlich unter dem zulässigen Höchstwert, bestimmtes Fettsäureprofil, mittlere Fruchtigkeit mit einem Aroma von grünen Oliven, leichte Bitterkeit und leichte bis mittlere Schärfe.

Die Faktoren, die den Oliven ihre besonderen Eigenschaften verleihen, die dann an das Olivenöl „Kalamata“ übergehen, sind

- die ideale Verbindung der verschiedenen Elemente des Klimas in dem Gebiet (viel Sonnenschein, optimale Niederschlagsmenge, usw.);
- der milde Winter und der lange, heiße und trockene Sommer;
- die mittelstarken Winde und das unebene Gelände der Region in Verbindung mit der Tatsache, dass die Erzeuger die Ölbäume becherförmig zuschneiden. Aufgrund der Unebenheit des Geländes ist die maschinelle Ernte der Oliven und allgemein die Mechanisierung der Kulturen nicht immer möglich. In diesem Fall werden die traditionellen Methoden zur Pflege der Ölbäume angewendet (Schnitt, Fräsen, Ernte);
- die leicht kalkhaltigen Böden mit dem neutralen bis alkalischen pH;
- der ausreichende Gehalt an Phosphor, Magnesium, Mangan, Bor und anderen Elementen;

- die geringe Parzellengröße, aufgrund deren sich die Erzeuger in Messenien mit besonderer Sorgfalt der Pflege ihrer Bäume und der Erzeugung hochwertigen Olivenöls widmen können, womit sie das ganze Jahr über beschäftigt sind;
- die umsichtige Ernte der Oliven beim richtigen Reifegrad und die hervorragenden Bedingungen, unter denen sie verarbeitet werden; die Tatsache, dass es zwischen dem Taygetos und dem Ionischen Meer ein einheitliches geografisches Gebiet mit besonderem Mikroklima gibt, das allen in Messenien erzeugten Olivenölen „Kalamata“ gemeinsame Eigenschaften verleiht.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

EG-Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

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

1. **Name:**

„Καλαμάτα“ (Kalamata)

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Griechenland

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

Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

Natives Olivenöl extra aus Oliven der Sorten Koroneiki und Mastoidis. Das Olivenöl der g.U. „Kalamata“ wird hauptsächlich aus Oliven der Sorte Koroneiki und zu höchstens 5 % aus Oliven der Sorte Mastoidis gewonnen. Es weist die folgenden Eigenschaften auf:

Der Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gewichtsanteilen Ölsäure, beträgt nicht mehr als 0,5 gr. je 100 gr. Öl.

Die Parameter für oxidierte Bestandteile dürfen bei der Standardisierung des Olivenöls die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten:

K₂₃₂: 2,2K₂₇₀: 0,2Peroxidzahl: ≤ 14 MeqO₂/kg

Sterine insgesamt: > 1 100 mg/kg

Gehalt an Fettsäuren (%):

Ölsäure: 70-80

Linolsäure: 4-11

Stearinsäure: 2-4

Palmitoleinsäure: 0,6-1,2

Palmitinsäure: 10-15

Organoleptische Eigenschaften:

Attribut	Median
Fruchtigkeit (Olive)	3-5
Bitterkeit	2-3
Schärfe	2-4
Fehler	0

Das Olivenöl der g.U. „Kalamata“ weist mittlere Fruchtigkeit mit einem Aroma von grünen Oliven, leichte Bitterkeit und leichte bis mittlere Schärfe auf.

Es hat eine grünliche bis grüngelbliche Färbung.

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:

Die Oliven zur Herstellung des nativen Olivenöls extra der g.U. „Kalamata“ dürfen ausschließlich in dem unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt und gepresst werden. Hergestellt und zwischengelagert wird das Olivenöl in Anlagen in dem abgegrenzten Gebiet, die alle EU- und nationalen Vorschriften für die Herstellung von Lebensmitteln erfüllen und über rostfreie Maschinen und Behälter zur Lagerung des Olivenöls verfügen.

Ernte, Beförderung und Lagerung der Oliven

Je nach Witterung beginnt die Olivenernte in den meisten Gebieten ab Ende Oktober, wenn sich die Oliven von grün zu grüngelb verfärben, und dauert rund 4-6 Wochen, bis sie etwa zur Hälfte dunkel geworden sind. Geerntet wird durch Abschlagen von Hand, mit Kämmen oder mit mechanischen Mitteln (Rüttlern), wobei unter den Bäumen Olivenplanen ausgebreitet werden. Auf den Erdboden gefallene Oliven dürfen in der Ölmühle nicht verarbeitet werden.

Befördert werden die Oliven in mit Belüftungsöffnungen versehenen Kästen aus Hartkunststoff oder in Säcken aus rein pflanzlichen Stoffen mit einem Fassungsvermögen von 30-50 kg. Die Oliven werden innerhalb von 24 Std. unter den besten Bedingungen für den Qualitätserhalt (schattige Lagerung auf Paletten mit Luftzirkulation und ohne direkten Bodenkontakt) in der Ölmühle angeliefert und gepresst. Damit die Oliven nicht verderben, müssen sie bis zum Pressvorgang an einem kühlen Ort gelagert werden. Von der Ernte der Oliven bis zur Herstellung des nativen Olivenöls extra der g.U. „Kalamata“ vergehen nicht mehr als 24 Std. In der Olivenpflanzung mit ihren natürlichen und mikrobiologischen Gefahrenherden dürfen die Oliven nicht gelagert werden.

Verarbeitung der Oliven

Verarbeitet werden die Oliven in klassischen Ölmühlen oder Ölmühlen mit Zentrifuge, in denen sichergestellt ist, dass die Temperaturen beim Rühren des Olivenbreis und während aller anderen Verarbeitungsschritte 27 °C nicht überschreiten. In der Ölmühle werden die Oliven von Blättern und Zweigen getrennt, gewaschen und in das Hackwerk gegeben. Anschließend wird der Olivenbrei 20-30 Minuten gerührt, und von diesem wird das Olivenöl entweder durch Pressen oder Schleudern abgetrennt; ein wenig Wasser wird zugegeben, falls die Oliven nicht ausreichend pflanzliche Flüssigkeit enthalten.

Die Ölmühlen müssen in Messenien angesiedelt sein.

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

Das Olivenöl der g.U. „Kalamata“ muss bei einer Temperatur von höchstens 24 °C in rostfreien Behältern in geeigneten Lagerräumen aufbewahrt werden. Anfangs kann das Öl in der Ölmühle, in der es hergestellt wird, gelagert werden.

Die Überführung des Olivenöls von der Ölmühle in den Lagerraum des Abfüllungsbetriebs erfolgt in besonderen rostfreien Tanks, die gründlich gereinigt werden.

Abgefüllt werden kann das Olivenöl sowohl innerhalb als auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets, sofern ein zuverlässiges Rückverfolgungssystem vorhanden ist und das Olivenöl entsprechend etikettiert wird.

Im Großhandel ist die Beförderung in rostfreien Tanks, die nach dem Abfüllen versiegelt und ordnungsgemäß etikettiert werden, gestattet, sofern die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist. Im Einzelhandel dürfen alle Verpackungen bis 5 l verwendet werden, sofern sie mit den Rechtsvorschriften der EU und Griechenlands in Einklang stehen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etikettierung des Erzeugnisses schließt einen Code ein, der aus den Buchstaben und den Ziffern, die für die laufende Nummer des Etiketts stehen, sowie den letzten beiden Ziffern des Erzeugungsjahres zusammengesetzt ist:

KA/laufende Nummer des Etiketts/letzte zwei Ziffern des Erzeugungsjahres.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Olivenöl „Kalamata“ wird im Nomos Messenien hergestellt, der verwaltungsmäßig zur Region Peloponnes gehört und im Norden durch den Fluss Neda und die Berge Arkadiens, im Osten durch den Taygetos, im Süden durch den Messenischen Golf und im Westen durch das Ionische Meer begrenzt ist.

Die Olivenpflanzungen nehmen eine Fläche von rund 100 000 ha ein.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das abgegrenzte geografische Gebiet mit einer Fläche von 2 991 km² liegt im Südwesten der Peloponnes. Im Osten Messeniens erhebt sich das Gebirgsmassiv des Taygetos, das eine natürliche Grenze zum Nomos Lakonien bildet. Der Taygetos erstreckt sich der Länge nach über 115 km, erreicht an seinem höchsten Punkt fast 2 400 m und bestimmt dadurch das Mikroklima des Gebiets. Die größte und fruchtbarste Ebene ist die Messenische Ebene; es folgen andere Ebenen geringerer Größe wie die von Kyparissia, Gargaliani, Pylos, Methoni, Koroni, Logga und Petalidi.

Das Klima und der Boden im abgegrenzten geografischen Gebiet weisen Besonderheiten auf, die der Olivenerzeugung so förderlich sind, dass die Maßnahmen zur Pflege der Kulturen auf das für eine gesunde Entwicklung der Ölbäume Nötigste beschränkt bleiben können. Das Mikroklima des Gebiets ist als gemäßigtes mittelmeeisches (trockenwarm-gemäßigtes) bis subtropisches Klima einzustufen. Der Winter ist mild, der Sommer lang und heiß. Die kühle Jahreszeit währt von November bis April, die warme von Mai bis Oktober. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt im Mittel rund 750-800 mm, wobei der Höchstwert im Winter zu verzeichnen ist (rund 330 mm). Es folgen der Herbst mit rund 250 mm, das Frühjahr mit 146 mm und der Sommer mit 23 mm. Der trockenste Monat ist der Juli (5,2 mm), der regenreichste der November (138,2 mm).

Die relative Luftfeuchtigkeit beträgt im Jahresmittel 67,7 %. Der Juli ist der trockenste Monat (58 %) und der November der feuchteste (74 %).

Was die mittleren Monatstemperaturen im Verlauf des Jahres angeht, so ist der Tiefstwert von 10 °C im Dezember und Januar verzeichnen und der Höchstwert von 28 °C im Juli und August. Die Sonne scheint mehr als 3 000 Stunden im Jahr.

Aus den genannten Gründen ist das Mikroklima des Gebiets für die Olivenerzeugung ideal. Die Tatsache, dass es keine abrupten Temperaturschwankungen, aber Niederschläge in angemessener Menge und Verteilung gibt, entspricht optimal den Anforderungen des Jahreszyklus des Ölbaums.

Der Boden ist sandig-lehmig mit neutralem bis alkalischem pH. Das Gelände ist in dem Gebiet meist hügelig, die Böden sind relativ durchlässig mit zufriedenstellender Drainage. Wasser und Bodenlösungen können zirkulieren, sodass die Böden nicht wässrig sind und sich keine Risse bilden. Der Gehalt des Bodens an Phosphor, Bor, Mangan und Magnesium ist zufriedenstellend. An Stickstoff oder Kalium besteht ein gewisser Mangel, weswegen anorganische Düngemittel verwendet werden. Unter technischem Gesichtspunkt sind die Böden als Böden mit leichter bis mittlerer Struktur einzustufen. Die Ölbäume stehen meist in unebenem Gelände in Hanglage, wo die Belüftung gut ist und sich qualitativ hochwertige Oliven erzeugen lassen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Das Olivenöl „Kalamata“ wird aus den Qualitätssorten Koroneiki und Mastoidis hergestellt. Die gesamte Erzeugung fällt unter die Güteklasse natives Olivenöl extra, da der Säuregehalt deutlich unter dem zulässigen Höchstwert liegt und auch die anderen Parameter, Peroxidzahl und Extinktionskoeffizient (K_{232}), unter dem nach EU-Verordnung geltenden zulässigen Höchstwert liegen. Zugleich ist das Profil der Fettsäuren sehr spezifisch und stellt ein besonderes Merkmal des Olivenöls der g.U. „Kalamata“ dar. Im Einzelnen ist der Anteil der Ölsäure sehr hoch, während Linolsäure, Stearinsäure, Palmitoleinsäure und Palmitinsäure sehr spezifische Werte aufweisen und in einem besonderen Verhältnis stehen, was das Olivenöl von anderen unterscheidet. Dieses spezifische Fettsäureprofil verleiht dem Olivenöl der g.U. „Kalamata“ in Verbindung mit der mittleren Fruchtigkeit mit einem Aroma von grünen Oliven, der leichten Bitterkeit und der milden Schärfe seinen besonderen unverwechselbaren Charakter.

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.):

Historischer Zusammenhang

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet werden seit ältester Zeit Oliven erzeugt. Grabungsfunde und die erhaltenen schriftlichen Quellen bezeugen, dass Oliven und Olivenöl einen Bestandteil der Ernährung bildeten, als Grundstoff für Parfüm verwendet wurden und Gegenstand der Kunst waren. Bei den Grabungen am Nestorpalast im Gebiet von Chora wurden 1 200 Tontafeln mit Aufschriften in Linear B entdeckt, die wertvolle Auskünfte über die Bedeutung der Olive für die Bevölkerung im 14./13. Jahrhundert v. Chr. erteilen.

Im Gebiet von Karpofora wurden Olivenkerne (1900 v. Chr.) gefunden. Anhand von Pollendiagrammen wurden auf der Basis der Radiokarbondatierung Schätzwerte für die Olivenerzeugung im Gebiet von Pylos ermittelt. Demnach wurden Oliven dort um 1100 v. Chr. erzeugt, wobei es sich hauptsächlich um Früchte der Gartenolive handelte.

Die Sorte Koroneiki ist ein genuines Produkt Messeniens. Dies geht aus ihrem Namen, der von Koroni, einer kleinen Küstenstadt im Südosten des abgegrenzten geografischen Gebiets, abgeleitet ist.

Der Handel mit Olivenöl wurde über die Häfen von Methoni und Navarino (der heutigen Stadt Pylos) abgewickelt. Die griechischen Kaufleute füllten ihre Ladungen mit Öl aus dem Gebiet um Kyparissia auf.

Bei den Ölbaumbeständen auf öffentlichen Flächen handelte es sich um vormals türkische Besitzungen, die an die neuen Herren aus Venedig gefallen waren und an die Erzeuger verpachtet wurden. Aufgrund der Nachfrage gelangte das Olivenöl in bestimmten Mengen auch über die Grenzen des Gebiets von Koroni, der Mani und Messeniens hinaus.

Natürlicher Zusammenhang

Die Faktoren, die der Olive ihre besonderen Eigenschaften verleihen, die dann auf das Olivenöl „Kalamata“ übergehen, sind

- die ideale Verbindung der verschiedenen Elemente des Klimas in dem Gebiet: viel Sonnenschein, optimale Menge an Niederschlag (rund 750-800 mm), milder Winter und langer, heißer und trockener Sommer;
- die mittelstarken Winde und das unebene Gelände der Region in Verbindung mit der Tatsache, dass die Erzeuger die Ölbäume becherförmig zuschneiden (3 bis 4 Hauptäste je Baum und teilweise Entfernen der Krone), wodurch sichergestellt ist, dass die Bäume viel Licht erhalten und gut belüftet sind und die Oliven richtig reifen können. Diese Faktoren bestimmen die besonderen Eigenschaften des aus den Oliven hergestellten Öls und tragen dazu bei, dass es reich an Pigmenten ist mit starker Färbung und angenehmem Geschmack. Aufgrund der Unebenheit des Geländes ist die maschinelle Ernte der Oliven und allgemein die Mechanisierung der Erzeugung nicht immer möglich. In diesem Fall werden die traditionellen Methoden zur Pflege der Ölbäume angewendet (Schnitt, Fräsen, Ernte);
- die leicht kalkhaltigen Böden mit neutralem bis alkalischem pH. Der Kalkboden ist insofern für Ölbäume wichtig, als er die Aufnahme von Eisen durch Pflanzen vermindert und Wasser viel besser zurückhält, womit auf Böden dieser Art gepflanzte Ölbäume in Zeiten der Trockenheit mehr Feuchtigkeit haben. Die organoleptischen Eigenschaften des Olivenöls der g.U. „Kalamata“ sind weitgehend auf die Aromastoffe zurückzuführen, die sich aufgrund der besonderen Bodenbeschaffenheit (leicht kalkhaltige Böden) und der verminderten Wasseraufnahme durch die Bäume bilden. Diese geht wiederum darauf zurück, dass in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in der Reifezeit der Oliven nur wenig Regen fällt und die Ölbäume, aus deren Frucht Olivenöl hergestellt wird, nur wenig bewässert werden;
- der ausreichende Gehalt an Phosphor, Magnesium, Mangan, Bor und anderen Elementen. Insbesondere Mangan (das Element ist ein Katalysator für viele enzymatische und biochemische Vorgänge und spielt zudem bei der Entstehung von Chlorophyll eine entscheidende Rolle) und Magnesium (das Element spielt bei der Bildung des Chlorophyllmoleküls eine entscheidende Rolle) haben wesentlichen Anteil daran, dass das Olivenöl seine charakteristische grüngelbliche Färbung annimmt und reich an Aromastoffen ist;
- die Erfahrung der Erzeuger bezüglich des richtigen Zeitpunkts zur Ernte der Oliven. Unreife Oliven ergeben ein Olivenöl mit starker Grünfärbung, ins Bittere spielendem Geschmack und nur wenig Aromastoffen. Erfolgt die Ernte hingegen erst nach dem natürlichen Ausreifen der Oliven, steigt der Säuregehalt bei sinkendem Gehalt an Aromastoffen, und das Öl ist anders gefärbt;
- die hervorragenden Bedingungen für die Verarbeitung der Oliven, unter denen ein natives Olivenöl extra mit mittlerer Fruchtigkeit, leichter Bitterkeit und leichter bis mittlerer Schärfe mit einem hohen Anteil an Gesamtsterinen hergestellt wird. Der Olivenbrei wird bei Temperaturen unter 27 °C bei geringer Wasserzufuhr für kurze Zeit gerührt, womit verhindert wird, dass Umgebungsluft eindringt und es zur Oxidation und zum Verlust von Aromastoffen kommt. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, oxidationsresistentes Olivenöl;
- die geringe Parzellengröße, aufgrund deren sich die Erzeuger in Messenien mit besonderer Sorgfalt der Pflege ihrer Bäume und der Erzeugung hochwertigen Olivenöls widmen können.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.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>



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE