

# Amtsblatt

## der Europäischen Union

C 239



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

55. Jahrgang  
9. August 2012

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	IV <i>Informationen</i>	
	INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION	
	<b>Europäische Kommission</b>	
2012/C 239/01	Euro-Wechselkurs .....	1
	V <i>Bekanntmachungen</i>	
	VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK	
	<b>Europäische Kommission</b>	
2012/C 239/02	Bekanntmachung der Einleitung einer teilweisen Interimsüberprüfung der Ausgleichsmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von bestimmtem nichtrostendem Stabstahl mit Ursprung in Indien .....	2

DE

Preis:  
3 EUR

(Fortsetzung umseitig)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2012/C 239/03	Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	5
2012/C 239/04	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	9
2012/C 239/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ...	13



## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

8. August 2012

(2012/C 239/01)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,2336	AUD	Australischer Dollar	1,1704
JPY	Japanischer Yen	96,68	CAD	Kanadischer Dollar	1,2309
DKK	Dänische Krone	7,4438	HKD	Hongkong-Dollar	9,5679
GBP	Pfund Sterling	0,78880	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5177
SEK	Schwedische Krone	8,2770	SGD	Singapur-Dollar	1,5375
CHF	Schweizer Franken	1,2012	KRW	Südkoreanischer Won	1 396,30
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	10,1532
NOK	Norwegische Krone	7,3040	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8473
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,4970
CZK	Tschechische Krone	25,173	IDR	Indonesische Rupiah	11 685,79
HUF	Ungarischer Forint	277,93	MYR	Malaysischer Ringgit	3,8272
LTL	Litauischer Litas	3,4528	PHP	Philippinischer Peso	51,507
LVL	Lettischer Lat	0,6963	RUB	Russischer Rubel	39,2460
PLN	Polnischer Zloty	4,0905	THB	Thailändischer Baht	38,883
RON	Rumänischer Leu	4,5499	BRL	Brasilianischer Real	2,5103
TRY	Türkische Lira	2,2094	MXN	Mexikanischer Peso	16,3722
			INR	Indische Rupie	68,3600

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

## VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Bekanntmachung der Einleitung einer teilweisen Interimsüberprüfung der Ausgleichsmaßnahmen gegenüber den Einfuhren von bestimmtem nichtrostendem Stabstahl mit Ursprung in Indien**

(2012/C 239/02)

Der Europäischen Kommission („Kommission“) liegt ein Antrag auf eine teilweise Interimsüberprüfung nach Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 597/2009 des Rates vom 11. Juni 2009 über den Schutz gegen subventionierte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Ländern<sup>(1)</sup> („Grundverordnung“) vor.

**1. Überprüfungsantrag**

Der Überprüfungsantrag wurde von Viraj Profiles Vpl. Ltd („Antragsteller“) eingereicht, einem ausführenden Hersteller in Indien („betroffenes Land“).

Die Überprüfung beschränkt sich auf die Untersuchung des Subventionstatbestands in Bezug auf den Antragsteller.

**2. Zu überprüfende Ware**

Gegenstand dieser Überprüfung ist Stabstahl aus nichtrostendem Stahl, nur kalthergestellt oder nur kaltfertiggestellt, ausgenommen mit kreisförmigem Querschnitt mit einem Durchmesser von 80 mm oder mehr, mit Ursprung in Indien, der derzeit unter den KN-Codes 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 und 7222 20 89 eingereicht wird („zu überprüfende Ware“).

**3. Geltende Maßnahme**

Bei der derzeit geltenden Maßnahme handelt es sich um einen endgültigen Ausgleichszoll, der mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 405/2011 des Rates<sup>(2)</sup> eingeführt wurde.

**4. Gründe für die Überprüfung**

Der Antrag nach Artikel 19 stützt sich auf die vom Antragsteller vorgelegten Anscheinsbeweise, denen zufolge sich in sei-

nem Fall die Umstände in Bezug auf den Subventionssachverhalt, auf deren Grundlage die geltende Maßnahme eingeführt wurde, geändert haben und diese Änderungen dauerhafter Art sind.

Dass die seit dem letzten Untersuchungszeitraum eingetretene Veränderung der Umstände dauerhaft sei, begründete der Antragsteller damit, dass sie Änderungen betreffe, die die indische Regierung beim geltenden Wertzoll auf Schrott aus nichtrostendem Stahl und auf Ferronickel, die beiden Hauptrohstoffe für die Herstellung der zu überprüfenden Ware, vorgenommen habe.

Der Antragsteller legte Anscheinsbeweise dafür vor, dass die Aufrechterhaltung der Maßnahme in ihrer jetzigen Höhe zum Ausgleich der anfechtbaren Subventionierung nicht mehr erforderlich ist. Des Weiteren legte er ausreichende Beweise dafür vor, dass der Betrag seiner Subventionierung deutlich unter den derzeit für ihn geltenden Zollsatz gesunken ist. Das geringere Gesamtsubventionsniveau sei vornehmlich auf eine beträchtliche Verringerung der Vorteile aus der EOU-Regelung (Export Oriented Units Scheme — Regelung für exportorientierte Betriebe) zurückzuführen.

Es hat somit den Anschein, als sei die Aufrechterhaltung der Maßnahme in ihrer jetzigen Höhe, die sich aus der früher ermittelten Subventionierungshöhe ergab, zum Ausgleich der zuvor festgestellten Subventionierung nicht mehr erforderlich.

**5. Verfahren**

Die Kommission kam nach Anhörung des Beratenden Ausschusses zu dem Schluss, dass genügend Beweise vorliegen, die die Einleitung einer teilweisen Interimsüberprüfung rechtfertigen, und leitet eine Überprüfung nach Artikel 19 der Grundverordnung ein.

Im Rahmen dieser Untersuchung wird geprüft, ob die für den Antragsteller geltenden Maßnahmen aufrechterhalten, aufgehoben oder geändert werden müssen, nachdem sich die Höhe seiner Subventionierung infolge der von der indischen

<sup>(1)</sup> ABl. L 188 vom 18.7.2009, S. 93.

<sup>(2)</sup> ABl. L 108 vom 28.4.2011, S. 3.

Regierung vorgenommenen Änderungen beim geltenden Wertzoll auf Schrott aus nichtrostendem Stahl und auf Ferronickel sowie infolge der Verringerung der Vorteile aus der EOU-Regelung geändert hat.

### 5.1 Untersuchung des ausführenden Herstellers

Die Kommission wird dem Antragsteller in seiner Eigenschaft als ausführendem Hersteller wie auch den Behörden des betroffenen Ausfuhrlands einen Fragebogen zusenden, um die für ihre Untersuchung benötigten Informationen einzuholen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen diese Informationen und sachdienliche Nachweise innerhalb von 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* bei der Kommission eingehen.

### 5.2 Andere schriftliche Beiträge

Vorbehaltlich der Bestimmungen dieser Bekanntmachung werden alle interessierten Parteien hiermit gebeten, ihren Standpunkt unter Vorlage von Informationen und sachdienlichen Nachweisen darzulegen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, müssen diese Informationen und sachdienlichen Nachweise innerhalb von 37 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* bei der Kommission eingehen.

### 5.3 Möglichkeit der Anhörung durch die mit der Untersuchung betrauten Dienststellen der Kommission

Jede interessierte Partei kann eine Anhörung durch die mit der Untersuchung betrauten Kommissionsdienststellen beantragen. Der Antrag ist schriftlich zu stellen und zu begründen. Betrifft die Anhörung Fragen, die im Zusammenhang mit der Anfangsphase der Überprüfung stehen, muss der Antrag innerhalb von 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* gestellt werden. Danach ist eine Anhörung innerhalb der Fristen zu beantragen, welche die Kommission in ihrem Schriftwechsel mit den Parteien jeweils festlegt.

### 5.4 Schriftliche Beiträge, Übermittlung ausgefüllter Fragebogen und Schriftwechsel

Alle von interessierten Parteien übermittelten schriftlichen Beiträge, die vertraulich behandelt werden sollen, darunter auch die in dieser Bekanntmachung angeforderten Informationen, die ausgefüllten Fragebogen und sonstige Schreiben, müssen den Vermerk „Limited“ (zur eingeschränkten Verwendung) <sup>(1)</sup> tragen.

Interessierte Parteien, die Informationen mit dem Vermerk „Limited“ übermitteln, müssen nach Artikel 29 Absatz 2 der Grundverordnung eine nichtvertrauliche Zusammenfassung vorlegen, die den Vermerk „For inspection by interested parties“ (zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien) trägt. Diese Zusammenfassungen müssen so ausführlich sein, dass sie ein angemessenes Verständnis des wesentlichen Inhalts der vertraulichen Informationen ermöglichen. Legt eine interessierte Partei,

die vertrauliche Informationen übermittelt, hierzu keine nichtvertrauliche Zusammenfassung im vorgeschriebenen Format und in der vorgeschriebenen Qualität vor, so können diese vertraulichen Informationen unberücksichtigt bleiben.

Interessierte Parteien müssen alle Beiträge und Anträge elektronisch (die nichtvertraulichen Beiträge per E-Mail, die vertraulichen auf CD-R/DVD) übermitteln, und zwar unter Angabe ihres Namens, ihrer Anschrift, E-Mail-Adresse, Telefon- und Faxnummer. Etwaige Vollmachten und unterzeichnete Bescheinigungen, die den beantworteten Fragebogen beigelegt werden, wie auch ihre aktualisierten Fassungen sind der nachstehend genannten Stelle indessen auf Papier vorzulegen, entweder durch Einsendung per Post oder durch persönliche Abgabe. Kann eine interessierte Partei ihre Beiträge und Anträge nicht elektronisch übermitteln, muss sie die Kommission nach Artikel 28 Absatz 2 der Grundverordnung hierüber unverzüglich in Kenntnis setzen. Weiterführende Informationen zum Schriftwechsel mit der Kommission können die interessierten Parteien der entsprechenden Webseite im Internet-Auftritt der Generaldirektion Handel entnehmen: <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Anschrift der Kommission:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Handel  
Direktion H  
Büro: N105 04/092  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Fax +32 22981767

E-Mail: [trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu](mailto:trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu)

## 6. Mangelnde Bereitschaft zur Mitarbeit

Verweigern interessierte Parteien den Zugang zu den erforderlichen Informationen oder erteilen sie diese nicht fristgerecht oder behindern sie die Untersuchung erheblich, so können nach Artikel 28 der Grundverordnung positive oder negative Feststellungen auf der Grundlage der verfügbaren Informationen getroffen werden.

Wird festgestellt, dass eine interessierte Partei unwahre oder irreführende Informationen vorgelegt hat, so können diese Informationen unberücksichtigt bleiben; stattdessen können die verfügbaren Informationen zugrunde gelegt werden.

Arbeitet eine interessierte Partei nicht oder nur eingeschränkt mit und stützen sich die Feststellungen daher nach Artikel 28 der Grundverordnung auf die verfügbaren Informationen, so kann dies zu einem Ergebnis führen, das für diese Partei ungünstiger ist, als wenn sie mitgearbeitet hätte.

## 7. Anhörungsbeauftragter

Interessierte Parteien können sich an den Anhörungsbeauftragten der Generaldirektion Handel wenden. Er fungiert als Schnittstelle zwischen den interessierten Parteien und den mit der Untersuchung betrauten Kommissionsdienststellen. Er befasst sich mit Anträgen auf Zugang zum Dossier, Streitigkeiten über die Vertraulichkeit von Unterlagen, Anträgen auf Fristverlängerung und Anträgen Dritter auf Anhörung. Der Anhörungsbeauftragte kann die Anhörung einer einzelnen interessierten

<sup>(1)</sup> Eine Unterlage mit dem Vermerk „Limited“ gilt als vertraulich im Sinne des Artikels 29 der Grundverordnung und des Artikels 12 des WTO-Übereinkommens über Subventionen und Ausgleichsmaßnahmen. Sie ist ferner nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43) geschützt.

Partei ansetzen und als Vermittler tätig werden, um zu gewährleisten, dass die interessierten Parteien ihre Verteidigungsrechte umfassend wahrnehmen können.

Eine Anhörung durch den Anhörungsbeauftragten ist schriftlich zu beantragen und zu begründen. Betrifft die Anhörung Fragen, die im Zusammenhang mit der Anfangsphase der Überprüfung stehen, muss der Antrag innerhalb von 15 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* gestellt werden. Danach ist eine Anhörung innerhalb der Fristen zu beantragen, welche die Kommission in ihrem Schriftwechsel mit den Parteien jeweils festlegt.

Der Anhörungsbeauftragte bietet den Parteien außerdem die Möglichkeit, bei einer Anhörung ihre unterschiedlichen Ansichten u. a. zu Fragen im Zusammenhang mit der Subventionierung vorzutragen und Gegenargumente vorzubringen.

Weiterführende Informationen und Kontaktdaten können interessierte Parteien den Webseiten des Anhörungsbeauftragten im

Internet-Auftritt der Generaldirektion Handel entnehmen: [http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm)

#### **8. Zeitplan für die Überprüfung**

Nach Artikel 22 Absatz 1 der Grundverordnung wird die Überprüfung innerhalb von 15 Monaten nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* abgeschlossen.

#### **9. Verarbeitung personenbezogener Daten**

Alle im Rahmen der Überprüfung erhobenen personenbezogenen Daten werden nach der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe und Einrichtungen der Gemeinschaft und zum freien Datenverkehr <sup>(1)</sup> verarbeitet

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 8 vom 12.1.2001, S. 1.

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2012/C 239/03)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR“

EG-Nr.: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011

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

1. **Name:**

„Orkney Scottish Island Cheddar“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Vereinigtes Königreich

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:*

Orkney Scottish Island Cheddar wird mit lokal erzeugter Milch hergestellt, die aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt. Der Käse hat mäßig scharfe, säuerliche Geschmacksnoten mit abgerundeten würzigen und nussigen Noten. Das Aroma ist prägnant und charakteristisch für Cheddar-Käse mit einer festen, aber formbaren, weichen und geschlossenen Textur. Die unterschiedlichen Reifezeiten von Orkney Scottish Island Cheddar, die in der Regel zwischen 6 und 18 Monaten liegen, ergeben die Geschmacksprofile mittel, reif und extrareif.

Der Käse wird in der Regel in drei Altersstufen verkauft:

— Mittel, 6-12 Monate, weiche Textur mit leicht aromatischem Geschmack

— Reif, 12-15 Monate, festere Textur mit leicht scharfem und aromatischem Geschmack

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Extrareif, 15-18 Monate, feste, leicht bröckelige Textur mit scharfen, aromatischen Geschmacksnoten und Laktatkristallen.

Der Käse wird in 20-kg-Blöcken hergestellt, die nach dem Reifen nach Bedarf in verschiedene Formen und Größen zugeschnitten werden. Es gibt weiße und eingefärbte Sorten von kräftiger, gleichmäßiger Farbe. Der eingefärbte Käse unterscheidet sich von der weißen Sorte durch Zugabe eines pflanzlichen Farbpigments nach der Pasteurisierung.

Chemische Werte des Käses:

- Feuchtigkeit 33-36 %;
- Fett 33-36 %;
- Fettgehalt in der Trockenmasse 50-52 %;
- Salz 1,6-2,1 %;
- pH 5,1-5,4 bei der Herstellung.

Mikrobiologische Grenzwerte für den Käse:

- keine *Listeria Monocytogenes* in 25 g;
- keine Staphylokokken-Enterotoxine in 25 g;
- keine Salmonellen in 25 g.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Frische, pasteurisierte Milch, die in landwirtschaftlichen Betrieben innerhalb des geografischen Gebiets erzeugt wird. Die Milch weist die Merkmale einer frischen, sauberen, nicht entrahmten Milch in dem Zustand, wie sie gemolken wird, und ohne jede Verfälschung auf.

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

Die Milchkühe werden mit frischem Gras und Silage gefüttert. Sie sind sechs Monate auf der Weide und den Rest des Jahres im Stall. Die Ernährung wird ergänzt durch lokal angebaute Gerste, Rüben und Birtreber von einer örtlichen Brennerei. Weitere Futtermittel sind gentechnikfreie Soja (Proteinergänzung), Zuckerrüben (Energieergänzung) und Mineralien, die von außerhalb des Gebiets beschafft werden.

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

Alle Schritte der Vorbereitung und Herstellung von Orkney Scottish Island Cheddar müssen in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen. Dazu gehören

- die Beschaffung der Milch;
- die Pasteurisierung und Standardisierung der Milch;
- die Vorbereitung und Vermischung der Inhaltstoffe;
- die Zugabe von Salz zum Käsebruch;
- die Reifung und Einstufung des Käses.

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

Entfällt

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Entfällt

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

Die Orkneyinseln, Nordschottland

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

##### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Orkney-Käse wird nach einem traditionellen Rezept und Verfahren aus lokal auf den Orkneyinseln erzeugter Milch hergestellt. Die Herstellung von Orkney Scottish Island Cheddar beruht auf der Kombination des handwerklichen Könnens des Käasers und der Verwendung der örtlichen Milch von den Orkneyinseln.

Bei dem bezeichneten geografischen Gebiet handelt es sich um sanft gewellte Äcker und Wiesen mit tiefer, fruchtbarer Ackerkrume, die seit über 5 000 Jahren landwirtschaftlich genutzt werden. Das Gebiet ist bekannt für seine neolithischen Monumente, die als Weltkulturerbe anerkannt sind. Außerdem sind weite Teile als Gebiete mit gefährdeter Umwelt oder Landschaft von besonderem wissenschaftlichem Interesse eingestuft. Das gemäßigte Klima, das dem nahen Golfstrom zu verdanken ist, die iod- und schwefelhaltige Erde sowie das wegen der nördlichen Lage um Mittsommer ständige Tageslicht lassen die saftigen Weiden für Milchkühe, die hauptsächlich den Rassen Holstein-Friesian und Ayrshire angehören, gedeihen. Diesem Zusammenspiel der Bedingungen ist die einzigartige Quelle hochwertiger Milch für die Käseerzeugung zu verdanken, die es nur in diesem abgeschlossenen geografischen Gebiet gibt.

Der Käser steuert den Prozess, indem er die Säureentwicklung überwacht; wenn sie das richtige Niveau erreicht hat, wird die Molke abgelassen und der Käsebruch in eine große Wanne (den „finishing table“) gekippt, in der er bewegt und gerührt wird. Das Salzen des Käsebruchs erfordert viel Geschick, da er genau die richtige Konsistenz und Acidität haben muss.

Das Salz wird von Hand eingebracht, und zwar auf eine Weise, die daran erinnert, wie die Landwirte früher seit Generationen die Saat auf den Feldern ausgebracht haben. Es ist wichtig, dass dies genau nach Vorschrift geschieht, damit die richtige Menge Salz verwendet wird und dies gleichmäßig verteilt wird. Das Know-how des Käasers ist auch wichtig, um sicherzustellen, dass der Käse während des gesamten Prozesses die richtige Konsistenz und Acidität behält. Der Käser braucht jahrelange Erfahrung, bis er einen Käse mit der richtigen Textur und dem richtigen Geschmack herstellen kann. Dies erfordert Geschick und Erfahrung, um einen Käse von beständig hoher Qualität herzustellen.

##### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Orkney Scottish Island Cheddar unterscheidet sich durch die einzigartige „dry stir technique“ von anderen traditionellen Cheddar-Sorten. Dieses Herstellungsverfahren wurde 1984 entwickelt und wird noch heute angewandt, denn es ist das Ergebnis einer echten Synergie von Ideen des Managements, das Cheddar-Käse auf effiziente Weise mit einer kurzen Verarbeitungszeit, aber auch einem Unterscheidungsmerkmal gegenüber anderen traditionellen Cheddar-Sorten herstellen wollte. Diese Methode führte zu einem Käse mit einem besonders festen Teig; die Verwendung von standardisierter Milch verleiht dem Käse das ganze Jahr über Konsistenz und Textur mit einem abgerundeten, milden Geschmack.

„Dry stirring“ ist eine besondere Form der traditionellen Cheddar-Herstellung, die nach dem Auskippen der Wanne auf den so genannten „finishing table“ zum Einsatz kommt. Dabei wird verhindert, dass sich der Käsebruch nach dem Ablassen der Molke verbindet. Er wird ständig gerührt, dann gesalzen und ruhen gelassen. Das Einsalzen erfolgt in der Regel etwa 3 Stunden 20 Minuten nach dem Einlaben bei einer Säuretitration von 0,28. Auf diese Weise erhält man einen Käse mit kompakter Textur, und wenn mit dem entsprechenden Geschick von Hand gesalzen wird, wird das Salz auf einen kleineren Teil des Käsebruchs ausgebracht, so dass es gleichmäßiger verteilt wird als bei der traditionellen Cheddar-Herstellung. Der Käsebruch verfestigt sich dann zu Blöcken, die man verpackt und auf Holzrahmen reifen lässt.

##### 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 Käseherstellung auf den Orkneyinseln hat eine jahrhundertealte Tradition und geht zurück auf die Kultur der Kleinbauern („crofter“), die ihre kargen Einkünfte aufbesserten, indem die Frau des Landwirts überschüssigen handgemachten Käse verkaufte. Bestimmte Käsesorten wurden auch als Vorrat für die langen Wintermonate in Haferflockenspeichern aufbewahrt.

Die ursprüngliche Molkerei wurde 1946 in Kirkwall errichtet, nachdem am Ende des 2. Weltkriegs ein Überangebot an Milch bestand, deren Produktion zur Versorgung der 60 000 Soldaten auf den Orkneyinseln erheblich gesteigert worden war. Dort wurde ein Hartkäse in traditioneller Zylinder-, Block- und Radform hergestellt, bis aufgrund der gestiegenen Milcherzeugung 1958 in einer neuen Molkerei auf eine modernere Herstellungsmethode für Cheddar umgestellt wurde. Das Cheddar-Rezept wurde dann 1984 nach einem Versuchszeitraum zur Erprobung dieser innovativen Variation des traditionellen Cheddar-Rezepts durch die „dry stir technique“ geändert.

Orkney Scottish Island Cheddar hat Auszeichnungen bei bedeutenden Wettbewerben wie der Nantwich International Show (Gold Mild White 2009), der Royal Highland Show (Gold und Best Scottish Exhibit 2009), der Bath and West Show (1st Mild White 2007), den British Cheese Awards (Gold Mild White 2006) und der Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (1st mild White 2010) erhalten.

Der Käse steht auch auf der Speisekarte des angesehenen Langham Hotels in London, und Starkoch Nick Nairn sagte 2009: „Die Qualität von Orkney Cheddar ist auf das einzigartige Klima der Inseln und die „Dry-stir“-Methode zurückzuführen. Im Gegensatz zu anderen Cheddar-Sorten eignet sich dieser Käse besonders gut zum Kochen, denn dank seiner Herstellungsmethode wird beim Schmelzen weniger Öl freigesetzt. Mit Orkney-Cheddar gekochte Gerichte sind cremiger und würziger.“

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

---

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

(2012/C 239/04)

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

EINZIGES DOKUMENT

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

**„SALMERINO DEL TRENTINO“**

**EG-Nr.: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012**

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

**1. Name:**

„Salmerino del Trentino“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

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

**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Die geschützte geografische Angabe „Salmerino del Trentino“ wird Lachsfischen der Spezies *Salvelinus alpinus* L (Seesaibling) aus dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet zuerkannt. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens müssen die Fische die folgenden Merkmale aufweisen: graugrüne oder braune Färbung, Rücken- und Flanken mit klar konturierten weißlichen, gelben oder rosafarbenen Punkten gesprenkelt; Rücken- und Schwanzflosse grau, die übrigen Flossen orange mit weißem Saum am Vorderrand. Bei Fischen mit einem Gewicht bis 400 g darf der Korpulenzfaktor maximal 1,10 betragen, bei Fischen mit höherem Gewicht maximal 1,20. Der Gesamtfettgehalt des Fleisches darf 6 % nicht überschreiten. Das weiße oder lachsfarbene Fleisch ist fest, zart, mager und trocken, mit einem feinen Fischgeschmack, zartem, wohlriechenden Süßwasserduft und ohne schlammigen Nachgeschmack. Die unangenehmen Aromen müssen begrenzt sein (Geosmin-Gehalt unter 0,9 µg/kg).

**3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):**

—

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

Die Fütterung muss nach traditionellen und etablierten Gepflogenheiten erfolgen. Aus diesem Grunde darf das Futter keine genetisch veränderten Organismen enthalten und muss gemäß den geltenden Rechtsvorschriften zertifiziert sein.

Zur Verbesserung der typischen Qualität des g.g.A.-Erzeugnisses „Salmerino del Trentino“ ist die Verwendung der folgenden Rohstoffe zulässig:

1. Getreide, Körner und deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, einschließlich Eiweißkonzentrate,
2. Ölsaaten und deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, einschließlich Eiweißkonzentrate und Öle,
3. Körnerleguminosen und deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, einschließlich Eiweißkonzentrate,

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4. Kartoffelmehl und dessen Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, einschließlich Eiweißkonzentrate,
5. Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse von Fischen und/oder Krebstieren, einschließlich Öle,
6. Seealgenmehl und dessen Derivate,
7. aus Nichtwiederkäuern gewonnene Bluterzeugnisse.

Die verabreichte Futtermischung muss durch ihre Zusammensetzung den Bedarf der Tiere in den verschiedenen Aufzuchtphasen decken. Zugelassen sind alle gesetzlich anerkannten Zusatzstoffe für die Tierernährung. Die typische Färbung des Fleisches muss in erster Linie durch das Carotinoid-Pigment Astaxanthin und/oder natürliche Carotinoide erzeugt werden.

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

Alle Phasen der Aufzucht, vom Setzling und Jungfisch bis hin zum ausgewachsenen Saibling und zur Schlachtung müssen in dem unter Punkt 4 angegebenen Gebiet erfolgen.

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

Das verarbeitete Erzeugnis gelangt in Styropor-Schalen bzw. -Kästen unter Folie und/oder in Vakuumbuteln bzw. unter Schutzatmosphäre abgepackten Beuteln in den Handel. Die frischen Lachse werden in folgenden Aufmachungen angeboten: ganz, ausgenommen, filetiert oder in Scheiben geschnitten.

Die ganz und/oder ausgenommen in den Handel gebrachten Fische haben ein Mindestgewicht von 170 g.

Beim filetierten bzw. in Scheiben geschnittenen Erzeugnis beträgt das Gewicht mindestens 80 g.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Auf jeder Verpackung muss deutlich lesbar, unverwischbar und klar von jeder anderen Angabe unterscheidbar die Bezeichnung „Indicazione Geografica Protetta“ oder die Abkürzung „I.G.P.“ erscheinen.

Diese Bezeichnung muss in die Sprache des Landes übersetzt werden, in dem das Erzeugnis in den Handel gelangt.

Hinweise auf weitere nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig.

Jede Verpackung muss, auf dem Etikett oder der Verpackung selbst, deutlich erkennbar das nachstehende Logo aufweisen. Alternativ ist die Verwendung des Logos in Grautönen zulässig.



Darüber hinaus muss das Etikett bzw. jede einzelne Verpackung das europäische g.g.A.-Zeichen aufweisen. Auf dem Etikett oder einem speziellen Kennzeichen ist die Kennnummer oder der Referenzcode des Erzeugerbetriebs bzw. der Charge anzugeben.

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

Das Erzeugungsgebiet des g.g.A.-Erzeugnisses „Salmerino del Trentino“ umfasst das gesamte Territorium der Autonomen Provinz Trento sowie der Gemeinde Bagolino in der Provinz Brescia. Das abgegrenzte Gebiet umfasst somit die wichtigsten Flusstäler des Trentino und die zugehörigen Seitentäler.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Geländestruktur des geografischen Gebiets entstand durch die Überlagerung mehrerer glazialer und fluvialer Erosionszyklen. Geomorphologisch handelt es sich um ein überwiegend gebirgiges Areal mit mehr oder weniger tief in den geologischen Untergrund eingeschnittenen Tälern, die den im abgegrenzten Gebiet vorhandenen Einzugsgebieten entsprechen. Im Erzeugungsgebiet des g.g.A.-geschützten „Salmerino del Trentino“ herrscht das für Alpenregionen typische Klima mit ausgiebigen Niederschlägen, in den Wintermonaten oft als Schnee, und kühlen Temperaturen auch im Sommer. Die Gletscher und ganzjährigen Schneefelder liefern das gesamte Wasser für die Saiblingsproduktion.

Die Quellwässer des Trentino enthalten weniger Spurenelemente (Magnesium, Natrium, Kalium) als der europäische Durchschnitt und eignen sich deshalb besonders gut für die Aufzucht von Saiblings.

Die Wasserläufe, die die Forellenzuchtanlagen im Trentino speisen, besitzen eine hervorragende biologische Qualität (Biotischer Index I.B.E. > 8), die der Güteklasse I oder II entspricht.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die wichtigsten Merkmale des g.g.A.-Erzeugnisses „Salmerino del Trentino“ sind der niedrige Korpuslenzfaktor, der Fettgehalt und die geschmacklichen Eigenschaften des festen, zarten, mageren und trockenen Fleisches mit seinem feinen Fischgeschmack und dezenten Süßwasseraroma ohne jeden schlammigen Nachgeschmack.

### 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 Eigenschaften des „Salmerino del Trentino“ hängen unmittelbar mit den spezifischen geomorphologischen und klimatischen Merkmalen des abgegrenzten Gebiets zusammen, insbesondere mit dem verwendeten Wasser, das aus Gletschern und ganzjährigen Schneefeldern stammt: Es ist reichlich vorhanden und stark mit Sauerstoff angereichert, besitzt hervorragende chemisch-physikalisch-biologische Eigenschaften und eine niedrige Durchschnittstemperatur, die von November bis März im Allgemeinen unter 10 °C liegt.

Wegen des kalten und nährstoffarmen Wassers der Flüsse und Bäche wachsen die Fische langsam, was zwar zu geringeren Produktionsmengen führt, aber die positiven Eigenschaften wie festere Fleischkonsistenz, besserer Geschmack und geringerer Fettgehalt verstärkt. Außerdem kommt es wegen der guten Wasserqualität der Flüsse und Bäche des Trentino kaum zur unerwünschten Bildung von Mikroalgen und ihren Stoffwechselprodukten wie dem Geosmin, das bei Aufnahme über die Kiemen den schlammigen Geschmack des Fleisches verursacht. Wegen des reichlich verfügbaren Wassers und des abschüssigen Geländes werden im Trentino die meisten Forellenkulturen so angelegt, dass von Becken zu Becken ein Gefälle entsteht, so dass eine natürliche Sauerstoffanreicherung möglich ist und die optimalen Bedingungen für das Wachstum und die Entwicklung der Saiblinge vorliegen.

Diese Besonderheiten ermöglichen im Zusammenspiel mit den klimatischen Bedingungen die Zucht von Saiblings mit Eigenschaften, die sich von denen von Forellen, die in Ebenen und angrenzenden Gebieten gezüchtet werden, abheben.

Die Saiblingszucht hat im Trentino eine sehr lange Tradition. Die Haltung der Fische in Becken begann im 19. Jahrhundert mit der Fischzuchtanstalt in Torbole, die 1879 gebaut wurde, um die Fischzucht in der Region zu verbreiten und die öffentlichen Gewässer mit Forellensetzlingen aufzustocken. Es folgten die ersten privaten Fischzuchten in Predazzo (1891), Giustino (1902) und Tione (1926), zu denen nach Ende des Zweiten Weltkriegs zahlreiche weitere hinzukamen. Diese Tradition konsolidierte sich im Jahr 1975 mit der Gründung der Vereinigung der Trentiner Forellenzüchter (*Associazione dei Troticoltori Trentini*), die bei der Wiedereinführung der Forellenzucht im Erzeugungsgebiet eine wichtige Rolle spielte. Mittlerweile ist der Name „Salmerino del Trentino“ durch die Verwendung der Bezeichnung auf Rechnungen, Etiketten und Werbematerial fest im wirtschaftlichen und alltäglichen Sprachgebrauch etabliert.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Salmerino del Trentino“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 303 vom 30. Dezember 2011 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen werden:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

---

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln**

(2012/C 239/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

**VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES**

**„MOULES DE BOUCHOT“**

**EG-Nr.: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006**

**1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung:**

Name: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)  
Anschrift: 122 rue de Javel  
75015 Paris  
FRANCE  
Tel. +33 112974844  
Fax —  
E-Mail: gmb@cnc-france.com

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Frankreich

**3. Produktspezifikation:**

**3.1 Einzutragende(r) Name(n):**

„Moules de bouchot“

Die Eintragung des Namens „Moules de bouchot“ wird ausschließlich in der französischen Sprache beantragt.

Bei der Vermarktung des Erzeugnisses kann zusätzlich zum Namen des Erzeugnisses eine Angabe in den anderen Amtssprachen der Europäischen Union angebracht werden, aus der hervorgeht, dass das Erzeugnis gemäß der französischen Tradition gewonnen wurde.

**3.2 Es handelt sich um einen Namen, der:**

- selbst besondere Merkmale aufweist;  
 die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt.

Bei der Erzeugung von „Moules de bouchot“ handelt es sich um Miesmuschelzucht an senkrechten Pfählen, die gleichmäßig in Reihen gesetzt sind und bei Niedrigwasser ganz oder teilweise im Watt sichtbar werden.

**3.3 Antrag auf Eintragung des Namens gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006:**

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens  
 Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

**3.4 Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.7 Fisch, Muscheln, Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

### 3.5 Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt:

Diese Spezifikation betrifft nur die Erzeugnisse mit dem Namen „Moules de bouchot“, d. h. Miesmuscheln, die ausschließlich aus in natürlicher Umgebung gefischten Larven an Muschelzäunen („bouchots“) im Watt gezüchtet werden. Fischereierzeugnisse und andere Zuchtformen sind ausgenommen.

Die garantiert traditionelle Spezialität „Moules de bouchot“ bezeichnet ganze lebende, frische Miesmuscheln.

Für „Moules de bouchot“ werden zwei Arten kultiviert: *Mytilus edulis* und *Mytilus galloprovincialis* (oder Hybriden aus beiden Arten).

Diese Arten wurden ausgewählt, weil sie:

- unter den in dieser Spezifikation beschriebenen Zuchtbedingungen im Watt leben können;
- unter den Bedingungen und während der Aufzuchtperiode leben können, die die Besonderheit und die Regelmäßigkeit des Erzeugnisses gewährleisten.

Die anatomischen und organoleptischen Merkmale von „Moules de bouchot“ hängen mit den Eigenschaften dieser Arten und mit der besonderen Kulturmethode zusammen.

#### 3.5.1 Anatomische Merkmale

Die Muschelschale besteht aus zwei glatten, gleichmäßigen Klappen von dunkelbrauner bis schieferblauer Farbe mit konzentrischen Rillen, die das Alter anzeigen. Die Muscheln sind mindestens 12 mm dick.

Die Muscheln haben zwei besondere Organe: den Fuß, mit dem sie ihren Standort wechseln können, und die Byssusdrüse, aus der die Byssusfäden abgesondert werden, mit denen sie sich am Untergrund befestigen.

Da die Miesmuscheln an Muschelzäunen im Watt gezüchtet werden, das regelmäßig trockenfällt,

- entwickeln sie starke Schließmuskeln, die dafür sorgen, dass die Muschel während der gesamten Trockenphase geschlossen bleibt;
- werden die Muscheln durch den regelmäßigen Kontakt mit Luft und Sonne bis zur Ernte widerstandsfähiger und fester.

Die an Muschelzäunen gezüchteten Miesmuscheln zeichnen sich durch ihren Fleischanteil und vor allem durch den einheitlichen Fleischanteil der Produktpartien aus. Der Zustandsindex nach Lawrence und Scott für den Fleischanteil von „Moules de bouchot“ beträgt mindestens 100.

„Moules de bouchot“ enthalten keine Fremdkörper (Krabben, Sandkörner), und ihre Schale ist sauber (ohne Algen, Schlick und Sand), da bei der Befestigung der Seile oder Schlauchnetze am Pfahl ein Mindestabstand von 30 cm zwischen dem Meeresboden und dem untersten Ende des Seils oder Netzes eingehalten wird.

#### 3.5.2 Organoleptische Merkmale

Das gekochte Muschelfleisch ist cremefarben bis orange gelb. Wie kräftig es gefärbt ist, hängt vom Futter der Muscheln (durch Phytoplankton reich an Karotin und Vitamin A) und von der Entwicklungsstufe (Reproduktionsphase) ab. Das Fleisch von „Moules de bouchot“ ist cremig, weich und keinesfalls mehlig. Durch die Art der Aufzucht werden die Schalentiere besonders trockenheitsresistent (Verpackung, Transport, Lagerung und Vermarktung des Produkts).

Durch diese Kulturform werden unangenehme Geschmacksaromen und Gerüche, etwa von Schlick, vermieden, da die Muscheln keinen Kontakt zum Meeresboden haben.

Die Modalitäten zur Beurteilung einiger dieser Kriterien bei verkaufsfertigen Produktpartien werden unter Ziffer 3.6 über die Erzeugermethode beschrieben.

3.6 *Beschreibung der Erzeugermethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt:*

Die Erzeugung von „Moules de bouchot“ läuft in folgenden Schritten ab:

3.6.1 *Anlage der Muschelzäune*

Die Miesmuscheln werden in Parzellen oder Teilparzellen in der Kulturzone im Watt gezüchtet. Diese Küstenbereiche sind dem Wellengang ausgesetzt und befinden sich zwischen dem höchsten und dem niedrigsten Punkt der Amplitude der Gezeiten, deren Größe vom Gefälle des Küstenstreifens bei Springflut abhängt.

Die Pfahlreihen sind abgestuft vom oberen Ende des Watts zum Meer hin angeordnet. Auf den oberen Stufen werden die Muscheln untergebracht, wenn sie Konsumgröße erreicht haben.

Jede Muschelzaunparzelle besteht aus Reihen senkrechter Pfähle, die parallel zueinander im rechten Winkel zur Küste verlaufen. Ihre Verteilung und maximale Dichte sind wie folgt festgelegt:

- 350 Pfähle je 100 m Dreifachreihe;
- 250 Pfähle je 100 m Doppelreihe;
- 200 Pfähle je 100 m Einfachreihe.

3.6.2 *Gewinnung und Transport der Larven*

Folgende Entwicklungsstadien der Miesmuscheln werden unterschieden:

- Larven: In diesem Stadium sind sie sehr klein und können sich noch fortbewegen. Die an Kollektoren (Hanf- und/oder Kokosleinen) angehefteten Larven können sich losmachen, indem sie mit ihrem Fuß kriechen oder sich in der Wassersäule treiben lassen.
- Muschelsaat: In diesem Stadium haben sich die Larven fest an einen Kollektor angeheftet, bevor sie zu den Pfählen verbracht werden.
- Neubesatz: Die reichlich vorhandene Muschelsaat wird in Schlauchnetze („boudins“) gegeben, die dann an Pfählen befestigt werden (die sogenannte „boudinage“).
- Jungmuscheln: Das Stadium nach der endgültigen Anheftung der Muschelsaat an den Pfählen.

3.6.2.1 *Ansiedlung der Muschellarven auf Kollektoren*

In dieser Vorstufe zur eigentlichen Zucht von „Moules de bouchot“ wird das Anheften von Muschellarven auf dem natürlichen Substrat, das aus biologisch abbaubaren Naturfasern besteht, den sogenannten Kollektoren, gefördert.

Die Ansiedlung erfolgt an geeigneten Stellen im Küstenbereich, die ausgewiesen und genehmigt sind und mit Identifizierungsdaten in ein Meereskataster eingetragen wurden zur genauen Lokalisierung durch die zuständigen staatlichen Behörden. Die Ansiedlung erfolgt an Stellen, an denen die Meeresströmungen natürlicherweise viele Muschellarven mit sich führen.

Die Larven können auch direkt auf den Pfählen angesiedelt werden.

### 3.6.2.2 Transport der Muschellarven auf Kollektoren

Viele Zuchtgebiete verfügen über nahe gelegene Bereiche zur Besatzmuschelgewinnung. In dem Fall müssen die als Kollektoren verwendeten Seile aus den Ansiedelungszonen in das Zuchtgebiet transportiert werden.

Sobald die Larven fest angeheftet sind, bilden sie die Muschelsaat, die sich an den Seilen entwickelt, die in Anpassungsbereiche im Zuchtgebiet oder direkt zu den Pfählen verbracht werden.

### 3.6.3 Miesmuschelzucht an Muschelzäunen und Ernte

#### 3.6.3.1 Aussaat

Zur Aussaat werden die Seile mit der Muschelsaat um die Pfähle gewickelt und daran befestigt.

Die Aussaat kann auch mit Schlauchnetzen, den sogenannten „boudins“, in die der Neubesatz eingebracht wurde, erfolgen.

Der Neubesatz besteht aus der vor Ort gewonnenen Muschelsaat und überzähligen Saatmuscheln von anderen Pfählen, die im gleichen Erzeugungsjahr besät worden sind.

Sollten die Larven an den Seilen einmal nicht genug Nahrung finden, kann ausnahmsweise mit Genehmigung der zuständigen staatlichen Behörden weiterer Besatz von natürlichen Muschelbänken abgefischt werden, die einer Gesundheitsüberwachung für Produktionsstätten gemäß der in dem Staat geltenden Verordnung unterliegen. Die Muschellarven werden in Schlauchnetze eingebracht.

Erzeugnisse aus Zuchtstationen sind auf jeden Fall ausgeschlossen.

Die Miesmuscheln werden an Muschelzäunen in Parzellen oder Teilparzellen im Watt gezüchtet. Die Zucht von „Moules de bouchoth“ erfolgt an senkrecht stehenden Pfählen von maximal 6 m Höhe, die teilweise eingegraben und nicht mehr verstellbar sind, sobald der Neubesatz aufgebracht wurde. Die besäte Pfahlhöhe ist auf 3,5 m begrenzt.

Bei der Befestigung am Pfahl wird zwischen dem Meeresboden und dem untersten Ende des Seils oder Netzes ein Mindestabstand von 30 cm eingehalten.

#### 3.6.3.2 Zucht

Die Zeitspanne zwischen der Besiedelung der Muschelzäune und den Bearbeitungsschritten vor der Vermarktung beträgt mindestens 6 Monate und höchstens 24 Monate.

Bei der Muschelzucht an Pfählen kommt es darauf an, die optimale Anzahl von Tieren aufzubringen. Die außen sitzenden Muscheln wachsen schneller als die Muscheln direkt am Pfahl. Während der Entwicklungsphase können die Muscheln auf neue Pfähle übertragen werden. Dazu wird die äußere Muschelschicht abgenommen und in ein Schlauchnetz eingebracht, das um einen neuen Pfahl gewickelt wird. Das Einbringen in die „boudins“, die Schlauchnetze, ist die sogenannte „boudinage“.

Auf diese Weise können die Tiere mehrmals in ihrer Entwicklungsphase auf neue Pfähle umgesetzt werden.

Die Schlauchnetze werden meist an den höchst gelegenen Pfählen im Watt angebracht.

#### 3.6.3.3 Ernte

Die Ernte findet am Ende des unter Ziffer 3.6.3.2 angegebenen Zeitraums statt. Dazu werden die Muscheltrauben von Hand oder mechanisch von den Pfählen abgenommen.

Heruntergefallene Muscheln dürfen nicht aufgesammelt werden.

### 3.6.4 Reinigung und Lagerung

Die Reinigung und Lagerung beginnt nach der Muschelernte und endet mit dem Verpacken.

#### 3.6.4.1 Reinigung

Gereinigt wird bei Bedarf, um die Muscheln nach den für die Erzeugung und Vermarktung des Produkts geltenden staatlichen Vorschriften verbrauchsfertig zu machen.

Die Reinigung nach der Ernte erfolgt:

- entweder durch Aufbewahrung in geschlossenen Gitterbehältern innerhalb der Parzellen oder Teilparzellen im Watt, wo die „Moules de bouchot“ kultiviert werden;
- oder durch Versenken in geschlossenen Gitterbehältern in nicht versenkbare mit Meerwasser gespeiste Becken in den Reinigungs- oder Versandzentren.

Wenn die Muscheln sowohl im Aufbewahrungsbehälter als auch im Senkbecken untergebracht werden, darf die gesamte Verweildauer in beiden Behältern 15 Tage nicht überschreiten.

#### 3.6.4.2 Lagerung

Die Lagerung kann entweder bei den Erzeugern stattfinden, wenn der Erzeuger auch Versender ist, oder in einem zugelassenen Versand-(Verpackungs-)zentrum. Lagerung bedeutet, dass die Erzeugnisse vor dem Verpacken durch Verbringung in versenkbare oder nicht versenkbare Becken nach einer eventuellen Reinigung frisch gehalten werden.

Vom Zeitpunkt der Entnahme aus dem Zuchtbereich bis zum Verpacken dürfen die Miesmuscheln maximal 15 Tage gelagert werden. In nicht versenkbaren Becken dürfen die Muscheln höchstens 8 Tage verbleiben.

#### 3.6.5 Verpacken (Versandstufe)

Nachdem die Muscheln gegebenenfalls im Aufbewahrungsbehälter oder im Reinigungsbecken waren, werden sie in den Versandzentren voneinander getrennt, gewaschen und sortiert.

Der Mindestabstand zwischen den Vermessungsstäben für die Muscheln beträgt 12 mm.

Um als garantiert traditionelle Spezialität „Moules de bouchot“ bezeichnet werden zu können, müssen die Muscheln in den verpackten Partien mindestens 12 mm dick sein. Maximal 5 % der Muscheln dürfen weniger als 12 mm dick sein.

Der Mindestfleischanteil wird anhand des Zustandsindex nach Lawrence und Scott wie folgt ermittelt:

Zustandsindex =  $\text{Muschelfleisch Trockengewicht} \times 1\,000 / (\text{Gesamtgewicht} - \text{Schalengewicht})$ .

Ein vereinfachter Index kann wie folgt ermittelt werden:

Vereinfachter Index =  $\text{Fleischgewicht nach dem Kochen} / \text{Gesamtgewicht vor dem Kochen}$

Die als g.t.S. bezeichneten Muscheln weisen einen Zustandsindex nach Lawrence und Scott von  $\geq 100$  auf.

Der erforderliche Fleischanteil der verpackungsfertigen Muscheln kann in Ausnahmefällen (wenn die natürlichen Nahrungsgrundlagen knapp waren) für eine bestimmte Ernte herabgesetzt werden. Darüber entscheiden die zuständigen staatlichen Behörden auf begründeten Antrag. Der Wert darf jedoch in keinem Fall mehr als 10 % unter dem Mindestwert von 100 liegen.

Die Muscheln müssen außerdem:

- außen sauber sein,
- lebend sein.

Verpackt und vermarktet werden „Moules de bouchot“ in Behältern mit einer maximalen Füllmenge von 15 kg. Sie können in Säcken von 2 bis 15 kg oder in Schalen von 0,5 bis 7 kg abgepackt werden.

#### 3.6.6 Verkauf an den Endverbraucher

Die Etikettierungsvorschriften für Muscheln mit der Bezeichnung „Moules de bouchot“ sehen vor, dass auf jeder Verpackungseinheit folgende Angaben stehen müssen:

- der Name der garantiert traditionellen Spezialität „Moules de bouchot“:

- in den größten Buchstaben des Etiketts,
- in einheitlichen Buchstaben in gleicher Höhe und Breite,
- in Buchstaben einer Farbe,
- in einem Block;
- die Angabe „spécialité traditionnelle garantie“ (garantiert traditionelle Spezialität) und das Logo „STG“ (g.t.S.) unmittelbar vor oder hinter dem Namen der Spezialität ohne weiteren Zusatz;
- alle anderen Angaben, vor allem solche, die aufgrund allgemeiner Bestimmungen vorgeschrieben sind, sind deutlich vom Namen der g.t.S. zu trennen.

### 3.7 *Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:*

Die besonderen Merkmale von „Moules de bouchot“ entstehen durch die Zuchtbedingungen, die Zuchtmethoden und die Zuchtdauer, die die Besonderheit und die Regelmäßigkeit des Erzeugnisses gewährleisten:

#### Feste Schale

Da die Miesmuscheln in einem Bereich angesiedelt sind, der regelmäßig trockenfällt, so dass sie regelmäßig Luft und Sonne ausgesetzt sind, werden die Muschelschalen von „Moules de bouchot“ besonders fest.

#### Starker Schließmuskel und cremige, weiche und keinesfalls mehlig Textur

Da die Miesmuscheln in einem Bereich angesiedelt sind, der regelmäßig trockenfällt, entwickeln sie starke Schließmuskeln, die bewirken, dass die Muschel während der gesamten Trockenphase geschlossen bleibt. Das Muschelfleisch behält seine cremige, weiche und keinesfalls mehlig Textur, weil die Schale in allen Phasen — Verpackung, Transport, Lagerung und Vermarktung — geschlossen bleibt.

#### Gekochtes Muschelfleisch cremefarben bis orangegelb

Die Zuchtmuscheln haben genügend Platz in einer Umgebung, die reichlich Phytoplankton als Nahrung bietet. Dadurch wird das Fleisch cremefarben bis zu einem mehr oder weniger kräftigen Orange gelb. Maximal 10 % der Muscheln sind anders gefärbt.

#### Sauber, ohne Schlickgeruch und ohne Fremdkörper

„Moules de bouchot“ haben eine saubere Schale, sie enthalten keine Fremdkörper (Krabben, Sandkörner), und sie riechen und schmecken nicht nach Schlick, da bei der Befestigung der Seile oder Schlauchnetze am Pfahl ein Mindestabstand von 30 cm zwischen dem Meeresboden und dem untersten Ende des Seils oder Netzes eingehalten wird. Dadurch haben „Moules de bouchot“ keinerlei Bodenkontakt.

#### Einheitlicher Fleischanteil mit einem Indexwert von mindestens 100

Die einheitliche Verteilung und die geringe Dichte der Pfähle im Watt sowie die gleichmäßige Besiedelung der gesamten Pfahlhöhe mit Muscheln sorgen dafür, dass sich die Muscheln gleichmäßig auf die im Watt zur Verfügung stehende Wassermasse verteilen.

Die Miesmuscheln können so die Nährstoffe nutzen, die in den verschiedenen Wassertiefen zirkulieren, und dadurch einen einheitlichen Fleischanteil mit einem Indexwert nach Lawrence und Scott von mindestens 100 entwickeln.

### 3.8 *Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:*

Der traditionelle Charakter von „Moules de bouchot“ beruht auf folgenden Grundlagen:

- die Muschelkultur erfolgt auf Holzpfählen, die in Reihen senkrecht im Meeresboden errichtet werden;
- die Muscheln ernähren sich ausschließlich von der im Meer enthaltenen Nahrung.

Die Muschelkultur besteht in der genauen Überwachung des Erzeugnisses durch den sogenannten „boucholeur“, der die Muschelzäune („bouchots“) kontrolliert, und der Verteilung des Neubesatzes, um das gleichmäßige Wachstum aller Zuchtmuscheln zu gewährleisten.

### 3.8.1 Kultur an Holzpählen

Die Tradition der Muschelkultur an Muschelzäunen reicht bis ins Jahr 1235 zurück. Der Überlieferung zufolge erlitt der Ire Patrick Walton 1235 in der Bucht von Aiguillon Schiffbruch. Als einziger Überlebender ließ er sich in Esmandes nieder. Um seinen Lebensunterhalt zu bestreiten, verlegte er sich auf den Vogelfang. Dazu spannte er ein spezielles Netz über dem Meeresspiegel an großen Pfählen auf, die er im Schlick eingegraben hatte. Schon bald stellte er fest, dass sich an den Pfählen Muscheln anhefteten, die sehr viel besser wuchsen als die wild lebenden Muscheln. So kam er auf die Idee, diese Schalentiere zu kultivieren (Marteil, 1979).

Zu diesem Zweck setzte er Pfahlreihen, an denen sich Muscheln anheften und entwickeln konnten. Die Pfähle nannte er „bouchots“ (aus dem Keltischen: bout = Spitze, choat/choat = aus Holz) (Marteil, 1979).

Bis heute werden die Miesmuscheln hier nach dem gleichen Prinzip gezüchtet. Die Gerätschaften wurden aufgrund technischer Neuerungen geringfügig weiter entwickelt.

Die wenigen Autoren, die sich im Verlauf der Jahrhunderte mit der Muschelzucht befasst haben, wiesen in ihren Schriften darauf hin, dass sich die von dem Iren Walton angewandten Verfahren im Laufe der Zeit kaum verändert haben. So schrieb Coste (1855), dass die von Walton angewandten Verfahren so gut auf den ständigen Bedarf des neuen Industriezweigs abgestimmt waren, dass sie nach fast achthundert Jahren immer noch den Menschen dienen, in deren kulturelles Erbe sie eingegangen waren.

Ab 1930 wurden die Pfosten durch Pfähle ersetzt (solidere Baumstämme mit einem stärkeren Durchmesser als die herkömmlichen Pfosten, die nur eine kurze Lebensdauer hatten).

Nach 1950 wurden durch die ersten gesetzlichen Regelungen für die Muschelzucht Änderungen an den Anlagen herbeigeführt. Der Staat ist inzwischen Eigentümer der Gebiete, für die er Konzessionen vergibt und die von ihm überwacht werden. V-förmige Muschelzäune dürfen nicht mehr aufgestellt werden, weil sie die Verschlammung der Gebiete begünstigen. Seitdem werden die Pfähle in parallelen Reihen im rechten Winkel zur Küste aufgestellt. Ihre Aufstellung ist reglementiert, wobei je nach Region unterschiedliche Regelungen gelten, die von der Umgebung, der Bodenbeschaffenheit, den Strömungsverhältnissen, dem Angebot an Nahrung und anderen Faktoren abhängen.

Die Kulturmethode wird stärker auf Ertragssteigerungen ausgerichtet, doch die in Reihen aufgestellten Pfähle bilden nach wie vor die Grundlage für die Anlagen.

### 3.8.2 Abstufung der Muschelzäune

1855 beschreibt Coste, dass sich die Muschelzäune über bis zu vier Stufen erstrecken können.

Die Anordnung in Spalieren im Watt wird nach wie vor angewandt. Unter Nutzung der Höhenunterschiede im Watt sind die Pfahlreihen in Stufen vom oberen Ende des Watts zum Meer hin angeordnet. Auf den oberen Stufen werden die Muscheln untergebracht, wenn sie Konsumgröße erreicht haben.

### 3.8.3 Ausschließliche Nutzung der natürlichen Umwelt

Die Muscheln werden ausschließlich in natürlicher Umgebung kultiviert. Die Befruchtung erfolgt auf natürlichem Wege im Meer ohne menschliches Eingreifen. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von dem in der Natur lebenden Phytoplankton, und während ihres Wachstums wird im Meer keinerlei chemische Behandlung vorgenommen.

### 3.9 Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale:

Zu kontrollieren	Schwellenwerte	Bewertungsmethode	Mindesthäufigkeit der Kontrollen
Standort der Pfähle	100 % der Pfähle im Watt	Sichtkontrolle und/oder Dokumentenprüfung	20 % der Unternehmer pro Jahr

Zu kontrollieren	Schwellenwerte	Bewertungsmethode	Mindesthäufigkeit der Kontrollen
Dichte der Pfähle	Höchstens: — 350 Pfähle/100 m (Dreifachreihen) — 250 Pfähle/100 m (Doppelreihen) — 200 Pfähle/100 m (Einfachreihen)	Dokumentenprüfung	20 % der Unternehmer pro Jahr
Kein Kontakt mit Boden oder Schlick	100 % der Pfähle	Sichtkontrolle und/oder Dokumentenprüfung	20 % der Unternehmer pro Jahr
Kulturzyklus an den Muschelzaunpfählen	100 % der Produktion	Sichtkontrolle und/oder Dokumentenprüfung	20 % der Unternehmer pro Jahr
Dauer des Kulturzyklus an den Pfählen	Mindestens 6 Monate und höchstens 24 Monate	Dokumentenprüfung	2-mal jährlich
Farbe des gekochten Muschelfleischs	Cremerfarben bis orangegelb Höchstens 10 % der Muscheln andersfarbig	Messung	2-mal jährlich
Analyse	Lawrence-Scott-Index mindestens 100, Muschel mindestens 12 mm dick, höchstens 5 % der Muscheln weniger als 12 mm dick	Messung und/oder Dokumentenprüfung	2-mal jährlich Mit Eigenkontrolle alle 2 Monate

#### 4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen:

##### 4.1 Name und Anschrift:

Name: CERTIS  
 Anschrift: Immeuble Le Millepertuis  
 Les Landes d'Apigné  
 35650 Le Rheu  
 FRANCE

Tel. +33 299608282  
 E-Mail: certis@certis.com.fr

Öffentlich  Privat

##### 4.2 Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle:

Nach EN 45011 zugelassene Zertifizierungsstelle, die die Einhaltung der Produktspezifikation in Frankreich kontrolliert. Die genannte Kontrollstelle ist für die Kontrolle der gesamten Spezifikation zuständig.



## 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](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**