ISSN 1977-088X

# Amtsblatt der Europäischen Union

C 77

Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

56. Jahrgang

15. März 2013

Informationsnummer | Inhalt | Seite

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

**Europäische Kommission**

2013/C 77/01 Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden [1] ..... 1

2013/C 77/02 Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden [1] ..... 6

2013/C 77/03 Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden [1] ..... 12

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

**Europäische Kommission**

2013/C 77/04 Euro-Wechselkurs ..... 17

DE

**Preis: 3 EUR**

[1] Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2013/C 77/05 Bekanntmachung des Auslaufens bestimmter Antidumpingmaßnahmen ..... 18

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2013/C 77/06 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall [1] ..... 19

2013/C 77/07 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea) [1] ..... 20

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2013/C 77/08 Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ..... 21

2013/C 77/09 Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ..... 25

2013/C 77/10 Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ..... 29

DE

[1] Text von Bedeutung für den EWR

II

*(Mitteilungen)*

# MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags

## Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2013/C 77/01)

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 19.12.2012 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.34940 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Italien | |
| Region | Siracusa | Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe a |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Porto di Augusta | |
| Rechtsgrundlage | — | |
| Art der Beihilfe | Ad-hoc-Beihilfe | — |
| Ziel | Regionale Entwicklung | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 100,08 EUR (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | 68,87 % | |
| Laufzeit | bis zum 31.12.2025 | |
| Wirtschaftssektoren | Güterbeförderung in der See- und Küstenschifffahrt | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti<br>Autorita di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilita | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 28.11.2012 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35253 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Spanien | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Restructuring and recapitalisation of the BFA Group | |
| Rechtsgrundlage | 1) Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito.<br>2) Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos<br>3) Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración OrdenadaBancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización<br>4) Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera | |
| Art der Beihilfe | Ad-hoc-Beihilfe | Groupe BFA/Bankia |
| Ziel | Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben | |
| Form der Beihilfe | Andere Formen der Kapitalintervention — Erwerb von Stammaktien und anderen wandelbaren Finanzinstrumenten; Übertragung wertgeminderter Aktiva auf die Gesellschaft Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA (SAREB) | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 36,20 EUR (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | — | |
| Laufzeit | 28.11.2012-31.12.2017 | |
| Wirtschaftssektoren | Erbringung von Finanz- und Versicherungsdienstleistungen | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad<br>José Ortega y Gasset, 22 5º<br>28006 Madrid<br>ESPAÑA<br><br>Paseo de la Castellana, 162<br>28071 Madrid<br>ESPAÑA | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 11.12.2012 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35487 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Polen | |
| Region | Śląskie | Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe a |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA | |
| Rechtsgrundlage | Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5 | |
| Art der Beihilfe | Ad-hoc-Beihilfe | Classen-Pol SA |
| Ziel | Rettung von Unternehmen in Schwierigkeiten | |
| Form der Beihilfe | Zinsgünstiges Darlehen | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 11 PLN (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | 100 % | |
| Laufzeit | ab 11.12.2012 | |
| Wirtschaftssektoren | Herstellung von sonstigen Konstruktionsteilen, Fertigbauteilen, Ausbauelementen und Fertigteilbauten aus Holz | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Agencja Rozwoju Przemysłu SA<br>ul. Wołoska 7<br>02-675 Warszawa<br>POLSKA/POLAND | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 19.12.2012 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35545 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Dänemark | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Fleksjobordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjob-bonus)<br>(Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme) | |
| Rechtsgrundlage | Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen. | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Beschäftigung | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 64 300 DKK (in Mio.)<br>Jährliche Mittel: 8 037 DKK (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | — | |
| Laufzeit | 1.1.2013-31.12.2020 | |
| Wirtschaftssektoren | Alle für Beihilfen in Frage kommende Wirtschaftszweige | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering<br>Njalsgade 72C<br>2300 København K<br>DANMARK<br><br>Beskæftigelsesministeriet<br>Ved Stranden 8<br>1061 København K<br>DANMARK | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 17.12.2012 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35667 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | România | |
| Region | România | Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe a |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Dezvoltare regională prin investiții directe | |
| Rechtsgrundlage | Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Regionale Entwicklung, Beschäftigung | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss | |
| Haushaltsmittel | — | |
| Beihilfehöchstintensität | 50 % | |
| Laufzeit | 1.1.2013-31.12.2013 | |
| Wirtschaftssektoren | Alle für Beihilfen in Frage kommende Wirtschaftszweige | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Ministerul Finanțelor Publice<br>Str. Apolodor nr. 17, sector 5<br>București<br>ROMÂNIA | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

# Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags

## Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2013/C 77/02)

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 5.2.2013 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.34611 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Vereinigtes Königreich | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy | |
| Rechtsgrundlage | Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank<br>Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change<br>Localism Act 2011 — for Local Authorities<br>Scotland Act 1998 — for Scottish Government<br>Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government<br>Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012) | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Umweltschutz, Energieeinsparungen | |
| Form der Beihilfe | Sonstiges, Bürgschaft, Zinsgünstiges Darlehen | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 600 GBP (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | — | |
| Laufzeit | 28.1.2013-27.1.2018 | |
| Wirtschaftssektoren | Treuhand- und sonstige Fonds und ähnliche Finanzinstitutionen | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Scottish Government<br>St Andrew's House<br>Regent Road<br>Edinburgh<br>EH1 3DG<br>UNITED KINGDOM<br><br>Department of Energy and Climate Change<br>3 Whitehall Place<br>London<br>SW1A 2AW<br>UNITED KINGDOM<br><br>HM Treasury<br>1 Horse Guards Road<br>London<br>SW1A 2HQ<br>UNITED KINGDOM | |

| | |
|---|---|
| | Green Investment Bank<br>13th floor<br>21-24 Millbank Tower<br>London<br>SW1P 4QP<br>UNITED KINGDOM<br><br>Birmingham City Council<br>Council House<br>Victoria Square<br>Birmingham<br>B1 1BB<br>UNITED KINGDOM<br><br>Newcastle City Council<br>Civic Centre<br>Barras Bridge<br>Newcastle upon Tyne<br>NE99 2BN<br>UNITED KINGDOM |
| Sonstige Angaben | — |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 20.12.2012 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35368 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Ungarn | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Cultural Aid from the EEA and Norvegian Mechanism | |
| Rechtsgrundlage | — 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrészről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrészről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf)<br>— 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf)<br>Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Kultur, Erhaltung des kulturellen Erbes | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 6 000 HUF (in Mio.)<br>Jährliche Mittel: 1 500 HUF (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | 100 % | |
| Laufzeit | 1.1.2013-30.4.2016 | |
| Wirtschaftssektoren | Bibliotheken, Archive, Museen, botanische und zoologische Gärten | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Nemzeti Fejlesztési Ügynökség<br>Budapest<br>Wesselényi u. 20–22.<br>1077<br>MAGYARORSZÁG/HUNGARY | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 23.1.2013 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35686 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Finnland | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet | |
| Rechtsgrundlage | Valtioneuvoston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehdoista/Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet. | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Umweltschutz | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 100 EUR (in Mio.)<br>Jährliche Mittel: 50 EUR (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | 50 % | |
| Laufzeit | 1.1.2013-31.12.2014 | |
| Wirtschaftssektoren | Alle für Beihilfen in Frage kommende Wirtschaftszweige | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet<br>PL 31/PB 31<br>FI-00023 Valtioneuvosto<br>SUOMI/FINLAND | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 22.1.2013 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35852 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Zypern | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | State guarantee scheme for Cypriot banks | |
| Rechtsgrundlage | Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit. | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben | |
| Form der Beihilfe | Bürgschaft | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 6 000 EUR (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | — | |
| Laufzeit | 22.1.2013-30.6.2013 | |
| Wirtschaftssektoren | Erbringung von Finanz- und Versicherungsdienstleistungen | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Ministry of Finance<br>M. Karaoli & G. Afxentiou<br>1439 Nicosia<br>CYPRUS | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 6.2.2013 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35957 (12/N-2) | |
| Mitgliedstaat | Deutschland | |
| Region | Niedersachsen, Bremen | Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe c |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen — Prolongation of aid N 229/07 | |
| Rechtsgrundlage | — | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Kultur | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss, Zinsgünstiges Darlehen | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 61 EUR (in Mio.)<br>Jährliche Mittel: 12,20 EUR (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | 100 % | |
| Laufzeit | 1.1.2013-31.12.2017 | |
| Wirtschaftssektoren | Herstellung von Filmen und Fernsehprogrammen, deren Verleih und Vertrieb; Kinos | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | — | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

# Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags

## Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2013/C 77/03)

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 20.11.2012 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.33989 (12/NN) | |
| Mitgliedstaat | Italien | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011 | |
| Rechtsgrundlage | Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011 | |
| Art der Beihilfe | Einzelbeihilfe | Poste Italiane SpA |
| Ziel | Dienstleistungen von allgemeinem wirtschaftlichem Interesse | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 1 550 EUR (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | — | |
| Laufzeit | 1.1.2009-31.12.2011 | |
| Wirtschaftssektoren | Postdienste von Universaldienstleistungsanbietern | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri<br>Via Po 14<br>00198 Roma RM<br>ITALIA<br><br>Ministero dell'Economia e delle Finanze<br>Via XX Settembre 97<br>00187 Roma RM<br>ITALIA<br><br>Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni<br>Viale America 201<br>00144 Roma RM<br>ITALIA<br><br>Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni<br>Direzione generale per la regolamentazione del settore postale<br>Viale America 201<br>00144 Roma RM<br>ITALIA | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 5.2.2013 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.34235 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Polen | |
| Region | Warszawski (SRE 2001) | Artikel 107 Absatz 3 Buchstabe c |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Gazociąg Rembelszczyzna – Gustorzyn (etap III) | |
| Rechtsgrundlage | Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne | |
| Art der Beihilfe | Ad-hoc-Beihilfe | Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA |
| Ziel | Sektorale Entwicklung | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 212,02 PLN (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | 44,90 % | |
| Laufzeit | — | |
| Wirtschaftssektoren | Transport in Rohrfernleitungen | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Instytut Nafty i Gazu (INiG)<br>ul. Lubicz 25a<br>31-503 Kraków<br>POLSKA/POLAND | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 6.7.2012 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35002 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Griechenland | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation) | |
| Rechtsgrundlage | Law 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση τις ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων τις διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις' | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben | |
| Form der Beihilfe | Bürgschaft, andere Formen der Kapitalintervention | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 98 000 EUR (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | — | |
| Laufzeit | bis zum 31.12.2012 | |
| Wirtschaftssektoren | Erbringung von Finanz- und Versicherungsdienstleistungen | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Ministry of Finance<br>Ypourgeio Oikonomikwn<br>Nikis Street 5-7<br>Athens<br>GREECE | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 24.1.2013 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35595 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Slowenien | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Spodbujanje založništva v Sloveniji – podaljšanje sheme | |
| Rechtsgrundlage | Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07)<br>Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07)<br>Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11) | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Kultur | |
| Form der Beihilfe | Zuschuss | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 21 EUR (in Mio.)<br>Jährliche Mittel: 4,20 EUR (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | 100 % | |
| Laufzeit | 1.1.2013-31.12.2017 | |
| Wirtschaftssektoren | Verlegen von Büchern und Zeitschriften; sonstiges Verlagswesen (ohne Software) | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Javna agencija za knjigo Republike Slovenije<br>Tržaška cesta 2<br>SI-1000 Ljubljana<br>SLOVENIJA | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

| | | |
|---|---|---|
| Datum der Annahme der Entscheidung | 11.2.2013 | |
| Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe | SA.35943 (12/N) | |
| Mitgliedstaat | Polen | |
| Region | — | — |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten) | Szóste przedłużenie programu rekapitalizacji polskich banków | |
| Rechtsgrundlage | Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekapitalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.) | |
| Art der Beihilfe | Regelung | — |
| Ziel | Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben | |
| Form der Beihilfe | andere Formen der Kapitalintervention | |
| Haushaltsmittel | Haushaltsmittel insgesamt: 160 000 PLN (in Mio.) | |
| Beihilfehöchstintensität | — | |
| Laufzeit | bis zum 30.6.2013 | |
| Wirtschaftssektoren | Erbringung von Finanz- und Versicherungsdienstleistungen | |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Minister Finansów<br>ul. Świętokrzyska 12<br>00-916 Warszawa<br>POLSKA/POLAND | |
| Sonstige Angaben | — | |

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

http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm

IV

*(Informationen)*

# INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Euro-Wechselkurs [1]

**14. März 2013**

(2013/C 77/04)

**1 Euro =**

| | Währung | Kurs | | Währung | Kurs |
|---|---|---|---|---|---|
| USD | US-Dollar | 1,2937 | AUD | Australischer Dollar | 1,2495 |
| JPY | Japanischer Yen | 124,79 | CAD | Kanadischer Dollar | 1,3279 |
| DKK | Dänische Krone | 7,4575 | HKD | Hongkong-Dollar | 10,0370 |
| GBP | Pfund Sterling | 0,86570 | NZD | Neuseeländischer Dollar | 1,5811 |
| SEK | Schwedische Krone | 8,3784 | SGD | Singapur-Dollar | 1,6193 |
| CHF | Schweizer Franken | 1,2347 | KRW | Südkoreanischer Won | 1 438,38 |
| ISK | Isländische Krone | | ZAR | Südafrikanischer Rand | 11,9594 |
| NOK | Norwegische Krone | 7,5320 | CNY | Chinesischer Renminbi Yuan | 8,0415 |
| BGN | Bulgarischer Lew | 1,9558 | HRK | Kroatische Kuna | 7,5846 |
| CZK | Tschechische Krone | 25,615 | IDR | Indonesische Rupiah | 12 553,58 |
| HUF | Ungarischer Forint | 305,30 | MYR | Malaysischer Ringgit | 4,0246 |
| LTL | Litauischer Litas | 3,4528 | PHP | Philippinischer Peso | 52,574 |
| LVL | Lettischer Lat | 0,7013 | RUB | Russischer Rubel | 39,8412 |
| PLN | Polnischer Zloty | 4,1549 | THB | Thailändischer Baht | 38,358 |
| RON | Rumänischer Leu | 4,3981 | BRL | Brasilianischer Real | 2,5460 |
| TRY | Türkische Lira | 2,3456 | MXN | Mexikanischer Peso | 16,0628 |
| | | | INR | Indische Rupie | 70,3340 |

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

*(Bekanntmachungen)*

# VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Bekanntmachung des Auslaufens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2013/C 77/05)

Nach der Veröffentlichung der Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens der nachstehend genannten Antidumpingmaßnahme [1] ging kein ordnungsgemäß begründeter Antrag auf Überprüfung ein; daher gibt die Kommission bekannt, dass diese Maßnahme in Kürze außer Kraft tritt.

Diese Bekanntmachung wird 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 [2] veröffentlicht.

| Ware | Ursprungs- oder Ausfuhrländer | Maßnahmen | Rechtsgrundlage | Tag des Außerkrafttretens [1] |
|---|---|---|---|---|
| Koks aus Steinkohle in Stücken mit einem Durchmesser von mehr als 80 mm (Koks 80+) | Volksrepublik China | Antidumpingzoll | Verordnung (EG) Nr. 239/2008 des Rates (ABl. L 75 vom 18.3.2008, S. 22) | 19.3.2013 |

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

[1] ABl. C 195 vom 3.7.2012, S. 18.
[2] ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 51.

# VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

## (Sache COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita)

## Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2013/C 77/06)

1. Am 8. März 2013 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 Alior Bank SA („Alior", Polen), das von Carlo Tassara SpA (Italien) kontrolliert wird, und die Erste Group Bank AG („Erste", Österreich) erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Polbita sp. z o.o. („Polbita", Polen).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Alior: Bankdienstleistungen für Privatkunden,

— Erste: Finanzdienstleistungen,

— Polbita: Einzelhandel mit Körperpflegemitteln.

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.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita 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
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

---

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung" genannt).
[2] ABl. C 56 vom 5.3.2005, S. 32 („Bekanntmachung über ein vereinfachtes Verfahren").

## Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

## (Sache COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea)

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2013/C 77/07)

1. Am 8. März 2013 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: Die Unternehmen Cameron International Corporation („Cameron", Vereinigte Staaten von Amerika) und Schlumberger Limited, auch als Schlumberger N.V. bezeichnet („Schlumberger", Königreich der Niederlande) erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle an dem neugegründeten Gemeinschaftsunternehmen OneSubsea („OneSubsea", Vereinigte Staaten von Amerika und Königreich der Niederlande, Luxemburg oder Irland).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Cameron: Herstellung und Vertrieb von Bohr- und Produktionssystemen, Armaturen und Messtechniksystemen sowie Plattform-Prozess- und Kompressorensystemen, die in der Öl-, der Gas- und der Prozessindustrie zum Einsatz kommen,

— Schlumberger: Herstellung und Angebot von Ölfeldprodukten und -dienstleistungen (Technologien, Informationslösungen und integriertes Projektmanagement) für Öl- und Gaskunden,

— OneSubsea: Herstellung, Entwicklung und Vertrieb von Produkten, Systemen und Dienstleistungen für die Unterwasserproduktion von Öl und Gas.

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.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea 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).

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2013/C 77/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

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

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel** [2]

**„PUZZONE DI MOENA"/„SPRETZ TZAORÌ"**

**EG-Nr.: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012**

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

1. **Name:**

„Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

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*:

Bei „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" g.U. handelt es sich um einen Käse, der aus Kuhmilch der Rassen Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau und deren Kreuzungen gewonnen wird. Im Herstellungsverfahren kann die Milch einer oder mehrerer der vorgenannten Rassen verwendet werden.

Der Käse hat eine zylindrische Form mit niedrigen, leicht nach außen gewölbten oder flachen Randflächen und flachen oder nach außen gewölbten Ober- und Unterseiten; die Rinde ist glatt oder leicht gefurcht, geschmeidig und von ockergelber, hellbrauner oder rötlicher Farbe. Der halbgekochte Teig ist halbfest, weich, elastisch, von hellweißgelber Farbe und hat wenige mittelkleine Löcher. Wird der Käse aus Almmilch gewonnen, hat der Teig mittelgroße Löcher und eine kräftigere gelbe Farbe.

Der Geschmack ist kräftig, intensiv, leicht und angenehm salzig und/oder pikant mit einem kaum wahrnehmbaren, leicht bitteren Nachgeschmack. Das Aroma und der Geruch sind intensiv und durchdringend mit einer leichten Andeutung von Ammoniak.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Der Durchmesser des Käselaibes beträgt zwischen 34 cm und 42 cm, die Randhöhe zwischen 9 cm und 12 cm und das Gewicht zwischen 9 kg und 13 kg.

Der Käse kann das gesamte Jahr über hergestellt werden.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss über 45 % liegen; nach einer Reifezeit von mindestens 90 Tagen liegt der Feuchtigkeitsgehalt zwischen 34 % und 44 %. Die Mindestreifezeit beträgt 90 Tage. Nach 150 Tagen Reifezeit kann der Käse als „reif" bezeichnet werden.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Der Rohmilchkäse aus Kuhmilch wird aus zwei aufeinanderfolgenden Melkvorgängen gewonnen, wobei die Milch bisweilen durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmt wird. Zur Herstellung des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" kann Almmilch verwendet werden.

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

Hinsichtlich der Ernährung der Milchkühe müssen für die Erzeugung von zur Herstellung von „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" g.U. geeigneter Milch mindestens 60 % des Grünfutters (Heu von Dauergrünland und/oder frisch geschnittenes oder direkt auf der Weide verzehrtes Gras) aus dem unter Punkt 4 definierten Erzeugungsgebiet stammen.

Es darf keine Milch von Kühen verwendet werden, die mit Silofutter und/oder Futtermischungen und/oder der Fütterungsmethode der „vollwertigen Mahlzeit" („piatto unico") oder „Unifeed" gefüttert wurden.

Die Futterration der Milchkühe kann so durch Einzel- oder Mischfuttermittel ergänzt werden, dass eine ausgewogene, für die Milcherzeugung geeignete Fütterung der Kühe gewährleistet wird.

Die Futtermittel dürfen weder die gemäß den geltenden Bestimmungen verbotenen noch folgende Produkte enthalten:

— Mehle aus Rapskuchen, Traubenkernen, Saaten von Zitrusfrüchten;

— getrocknete Nebenerzeugnisse aus der industriellen Verarbeitung von Obst und Gemüse;

— Nebenerzeugnisse der Zuckerindustrie;

— getrocknete Nebenerzeugnisse der Fermentierungsindustrie;

— getrocknetes Obst und Gemüse.

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

Das gesamte Herstellungsverfahren (die Haltung, die Erzeugung und Verarbeitung der Milch, das Salzen, die Behandlung und die Reifung des Käses) muss in dem unter Punkt 4 definierten Erzeugungsgebiet stattfinden.

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

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Durch geeignete Käseformen wird die Rinde der Laibe mehrfach mit dem Prägestempel „D.O.P. ‚Puzzone di Moena' " versehen. Die dafür verwendete Schrift muss größer sein als etwaige andere Hinweise auf dem Erzeugnis.

Auf einem entsprechenden Kennzeichen sind die Nummer oder der Code der Käserei sowie die Partie angegeben.

Der Käse kann ganz oder in Stücken verkauft werden; diese müssen jedoch bei der Abgabe an den Verbraucher auf der Verpackung entweder mit dem Schriftzug „D.O.P. ‚Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì' " oder einem der beiden Schriftzüge „Puzzone di Moena ‚D.O.P.' " oder „Spretz Tzaorì ‚D.O.P.' ", mit der Nummer oder dem Code der Käserei und der Partie sowie gegebenenfalls mit dem Hinweis „stagionato" (gereift) oder „di malga" (von der Alm) versehen sein, wobei der Käse in letzterem Fall ausschließlich aus Milch von Almkühen gewonnen werden darf.

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

Das Herstellungsgebiet des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" entspricht dem Gebiet der folgende Gemeinden: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa und Ziano di Fiemme in der Provinz Trient; Anterivo und Trodena in der Provinz Bozen.

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

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Bei dem geografischen Umfeld, aus dem der „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" g.U. stammt und in dem er hergestellt wird, handelt es sich um eine typische Bergregion. Das abgegrenzte geografische Gebiet besteht aus den drei Gebieten „Valle di Fiemme", „Valle di Fassa" und „Primiero-Vanoi".

Der Niederschlag, die großen klimatischen Unterschiede zwischen den Jahreszeiten, die Höhe der Wiesen und Weiden (die in einer Höhe von 600 m bis zu — bei einigen Almen — 2 000 m über dem Meeresspiegel liegen) sowie die unterschiedliche chemische Zusammensetzung des überwiegend Kalk-Dolomit und zum Teil Quarz enthaltenden Bodens begünstigen insbesondere auf den Wiesen und Weiden das Wachstum einer besonderen heterogenen Flora; insgesamt werden dadurch die spezifischen Bedingungen geschaffen, die den „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" mit dem abgegrenzten Gebiet verbinden. Als besonders interessant gelten die sogenannten „endemischen" Eigenschaften der Flora in dem betreffenden Gebiet, das heißt, es handelt sich weitgehend um alte Arten, die derzeit nur noch in kleinräumigen Gebieten wachsen.

In dieser Bergregion üben auch die kleinen bis mittleren familiengeführten Unternehmen eine wichtige Funktion für den Schutz des Gebiets (Erhaltung der Wiesen und der Weiden) sowie für die Bewahrung und Aufwertung alter Verfahren zur Käseherstellung aus, zu denen auch das „Waschen" gehört, das seit vielen Jahren von den örtlichen Käseherstellern für die Herstellung des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" g.U. angewendet wird. Dieses Verfahren sieht traditionell das Wenden und das Baden eines jeden Käselaibes in lauwarmem, auch leicht gesalzenem Wasser vor, wobei die Häufigkeit dieses Vorgangs mit zunehmendem Reifegrad des Käses abnimmt.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses*:

Die Bezeichnung „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" g.U. kennzeichnet einen Tafelkäse mit halbfestem, weichem Teig und einer gewaschenen Rinde, der an dem typischen Geruch und dem intensiven und durchdringenden Aroma mit einer leichten Andeutung von Ammoniak zu erkennen ist. Der intensive Geruch des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" g.U. geht einher mit einem angenehm salzigen und/oder pikanten Geschmack und einem leicht bitteren Nachgeschmack. Zudem befindet sich auf der Rinde des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" eine geschmeidige Schmiere, deren ockergelbe Farbe mit zunehmendem Reifegrad dunkler und schließlich hellbraun oder rötlich wird.

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 besonderen Geruchs- und Geschmacksempfindungen, die der Käse „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" g.U. auslöst, gehen auf die herausragende Qualität der verarbeiteten Rohmilch zurück. Diese Milch verfügt im Gegensatz zu wärmebehandelter Milch über einen mikrobiologischen Reichtum, der die Intensität der Geschmacks- und Geruchseigenschaften des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" in entscheidender Weise beeinflusst.

Die herausragende Qualität der für die Herstellung des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" verwendeten Milch ist auf die außerordentliche Qualität der Futtermittel für die Milchkühe zurückzuführen; es darf kein Silofutter verwendet werden, und die Fütterung mit Heu und/oder frisch geschnittenem Gras aus dem Gebiet oder direkt auf den Weiden des Gebiets verzehrtem Gras, das reich an besonderen Futterkräutern ist, beeinflusst die Qualität maßgeblich.

Wichtig ist zudem auch der Beitrag der Hersteller in diesem Gebiet, die im Laufe der Zeit bezüglich der Herstellung des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" und der Vermeidung von Fehlgärungen während der Käsebereitung und der Reifung, die die für den „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" typischen Geruchs- und Geschmacksmerkmale verändern können, eine einschlägige Professionalität erworben haben.

Das Herstellungsverfahren des „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" g.U. ist durch die Praxis des Waschens der Käselaibe mit lauwarmem, zuweilen auch leicht gesalzenem Wasser gekennzeichnet. Dieses Verfahren wird von den örtlichen Herstellern während der Reifung der Käselaibe praktiziert und ermöglicht auf der Rinde die Bildung einer geschmeidigen Schmiere und die allmähliche Färbung der Rinde von ockergelb bis hellbraun oder rötlich. Diese geschmeidige Schmiere begünstigt während der Reifung der Käselaibe die Entwicklung eines spezifischen biochemischen Vorgangs in der Käsemasse, der die Bildung von chemischen Verbindungen, die die typischen Geschmacks- und Geruchsempfindungen beim „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" verursachen, bewirkt.

In der Vergangenheit wurde der „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" wegen seines betonten bis pikanten, oftmals salzigen Geschmacks und Geruchs besonders von den armen Leuten in den ländlichen Bergregionen geschätzt, weil er auch in geringen Mengen die bescheidenen, oftmals überwiegend aus Polenta oder Kartoffeln bestehenden Gerichte der Bauern geschmacklich verbesserte.

Der „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" wurde 1984 auf dem „Concours International des Fromages de Montagne di Grenoble" mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ([3]))

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der g.U. „Puzzone di Moena" im *Amtsblatt der Italienischen Republik* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 271 vom 21. November 2011 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet:

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) abgerufen werden: oben rechts auf dem Bildschirm zunächst auf „Qualità e sicurezza" (Qualität und Sicherheit) und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU) klicken.

([3]) Vgl. Fußnote 2.

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2013/C 77/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

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

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel** [2]

**„PASTA DI GRAGNANO“**

**EG-Nr.: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011**

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

1. **Name:**

„Pasta di Gragnano“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

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

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 2.7 Teigwaren

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

Bei der „Pasta di Gragnano“ handelt es sich um einen Teig, der aus Hartweizengrieß und Grundwasser aus der Region hergestellt wird.

Die Teigwaren werden in verschiedenen typischen Formen, die der Phantasie der Teigwarenhersteller von Gragnano entspringen, in den Verkehr gebracht.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss das Erzeugnis die folgenden Merkmale aufweisen:

Physische Eigenschaften

— Aussehen: gleichmäßig, ohne weiße oder schwarze Flecken; keine Luftbläschen, Risse oder Einschnitte, keine Schimmelpilze, Larven oder Schädlinge oder Fremdkörper

— Bruchfläche: glasig;

— Farbe: strohfarben;

— Rauheit: weist Merkmale der Verwendung von Bronze-Zieheisen auf;

Merkmale der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ beim Kochen

— Konsistenz: fest und elastisch;

— Gleichmäßigkeit beim Garen: gleichmäßig;

— Kochstabilität: gut und lang;

— Klebrigkeit: nicht vorhanden oder nicht spürbar.

Chemische Eigenschaften

— Feuchtigkeit: höchstens 12,5 % beim Enderzeugnis;

— Mindestnährwerte bezogen auf 100 g Trockenstoff:

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

[2] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

| | |
|---|---|
| Brennwert | 1 486 kJ<br>350 kcal |
| Eiweiß | 13 g |
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Fette | 1 g |
| Mineralstoffe | max. 0,86 % |

Organoleptische Merkmale

— Geschmack: schmackhaft mit deutlichem Hartweizengeschmack;

— Geruch: reifer Weizen.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Der für die Herstellung der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ verwendete Hartweizengrieß muss die folgenden Merkmale aufweisen:

— Feuchtigkeit: höchstens 15 % beim Enderzeugnis;

— Mindestnährwerte bezogen auf 100 g Trockenstoff:

| | |
|---|---|
| Brennwert | 1 486 kJ<br>350 kcal |
| Eiweiß | 13 g |
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Fette | 1 g |
| Mineralstoffe | max. 0,86 % |

Der hergestellte Hartweizengrieß wird mit Wasser in einem Anteil von höchstens 30 % verknetet. Der nächste Schritt des Knetens dient dazu, dass der gut durchgearbeitete Teig gleichmäßig und elastisch wird.

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

—

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

Der Herstellungsprozess für die „Pasta di Gragnano“ besteht aus den Schritten Mischen und Kneten, Pressen oder Ziehen, Trocknen, Kühlen und Stabilisieren, und erfolgt auf dem Gebiet der Gemeinde Gragnano in der Provinz Neapel.

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

Das Verpacken muss in den Erzeugerbetrieben, d. h. am Erzeugungsort, innerhalb von vierundzwanzig Stunden nach der Herstellung erfolgen, einerseits mit dem Ziel, Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, welche die besonderen organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses beeinträchtigen würden; andererseits würden der Feuchtigkeitsverlust und die Handhabung während der Verbringung zum Zerbrechen und zur Beschädigung der verschiedenen hergestellten Formen führen.

Für die „Pasta di Gragnano“ werden als Verpackung Kartons oder transparente Beutel verwendet, oder die Verpackung besteht aus pflanzlichem Material oder anderem wiederverwertbaren Material, das gemäß den Gemeinschaftsvorschriften zulässig ist. Die versiegelten Packungen weisen ein Gewicht von 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg oder 2 kg auf.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Auf den Etiketten, die an den Verpackungen angebracht sind, sind in gleich großen Druckbuchstaben klar und leserlich die folgenden Angaben zu vermerken:

a) „Pasta di Gragnano“ und „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) bzw. das Akronym „I.G.P.“ (g.g.A.);

b) Bezeichnung, Name und Anschrift des Verpackungs- und Erzeugerbetriebs;

c) das Logo des Namens „Pasta di Gragnano“

muss untrennbar mit der Angabe „Indicazione Geografica Protetta“ und dem Symbol der Union verbunden sein.

Das Logo des Namens kann schwarz/weiß, monochromatisch oder negativ verwendet werden.

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

Das Erzeugungsgebiet der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Pasta di Gragnano“ entspricht dem gesamten Gebiet der Gemeinde Gragnano in der Provinz Neapel.

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

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Stadt Gragnano ist seit 1500 für die Herstellung von Teigwaren aus Hartweizen bekannt. Die Teigwarenherstellung in Gragnano war so bedeutsam, dass sie Auswirkungen auf die Planung städtischer Räume hatte. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden nämlich bei der Erstellung eines neuen Stadtplans die Breite der Straßen und die Höhe der Häuser so geplant, dass die Windströmung wirksamer genutzt werden konnte und die Trocknungsvorgänge der Teigwaren erleichtert wurden.

In der Gemeinde Gragnano werden bei der Herstellung von Teigwaren seit jeher Bronze-Zieheisen verwendet. Diese Besonderheit hat zur Entwicklung von Zieheisen in verschiedenen Formen geführt, mit deren Hilfe verschiedene Teigwarenformate hergestellt werden konnten. Sie wurden in der volkstümlichen Vorstellung schließlich mit Ereignissen verbunden, die aus Anekdoten oder Geschichten der Region stammten.

Zudem ist in Gragnano Wasser von den nahegelegenen Bergen Monti Lattari seit jeher reichlich vorhanden. Diese Ressource hat mit Sicherheit den Anfang der Teigwarenherstellung begünstigt, da sie einerseits ein notwendiger Bestandteil war, der dem Grieß für die Teigherstellung zugesetzt werden musste, und da andererseits mit ihrer Hilfe die Mühlen angetrieben wurden, mit denen der Weizen zu Mehl gemahlen wurde.

Davon zeugt das „Valle dei Mulini di Gragnano“ (Mühlental von Gragnano), in dem auch heute noch hinterlassene Artefakte bewundert werden können, die damals im Herstellungsprozess der „Pasta di Gragnano“ verwendet wurden.

Aufgrund ihrer gefestigten Tradition der Teigwarenherstellung wird die Stadt Gragnano heute als „Città della pasta“ (Teigwarenstadt) bezeichnet.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die „Pasta di Gragnano“ weist eine raue Oberfläche auf, wodurch sich das Erzeugnis mit den verschiedenen Würzstoffen verbinden kann, und zeichnet sich durch ihre Kochfestigkeit (*al dente*) aus.

Zudem sorgte die Originalität der Teigwarenformate, die sich die besten Teigwarenhersteller der Region ausgedacht haben, zu einem hohen Wiedererkennungswert des Erzeugnisses bei den Verbrauchern.

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

Der Antrag auf Zuerkennung der g.g.A. „Pasta di Gragnano“ ist aufgrund des Ansehens und der Bekanntheit des Erzeugnisses gerechtfertigt. Die „Pasta di Gragnano“ ist nämlich bekannt für die traditionelle Herstellungsmethode, die in der Verwendung von Bronze-Zieheisen besteht.

Aufgrund der Bronze-Zieheisen erhalten die Teigwaren eine gewisse Rauheit, die zu einer besseren Aufnahme von Soßen und Würzstoffen führt. Mithilfe des Bronze-Zieheisens, das während des Pressens

verwendet wird, kann der Teig an den Kontaktstellen mit dem Zieheisen bearbeitet werden, was dazu führt, dass eine sehr feine Rauheit entsteht, wodurch die Teigwaren nach dem Kochen die Soße leicht aufnehmen und halten können, und dass eine größere Oberfläche mit den Geschmackspapillen in Berührung kommt. Auf diese Weise wird auch der Rohstoff hervorgehoben und der typische Geschmack und Duft von Weizen bewahrt.

Aufgrund dieser einzigartigen Merkmale einer Vielzahl von originellen Formen, welche die Teigwarenhersteller geschaffen haben, wird die „Pasta di Gragnano" von Küchenchefs und Verbrauchern sehr geschätzt, wie in Koch- und Gastronomiezeitschriften veröffentlichte Artikel bezeugen. Beispielhaft seien genannt: „La pasta dei grandi chef", veröffentlicht in der Zeitschrift „Cucina Gourmet" (S. 122-124, Edifim, 2010), „La pasta di Gragnano", veröffentlicht in dem Gastronomieführer „L'Italia del Gambero Rosso" (S. 89, Sole 24 Ore, 2007), „La pasta Artigianale: aziende storiche", veröffentlicht in dem Führer „Adesso pasta" (S. 54-55, Altraecomomia, 2010). Neben diesen Veröffentlichungen sind weitere Artikel zu erwähnen, die in Tageszeitungen veröffentlicht wurden. Dazu gehören „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano" (*La Repubblica* — 21. Juni 2012), „Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes" (*Le Monde* — 17. Dezember 2010), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta" (*Corriere della sera* — Doveviaggi.it — Februar 2012), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla ‚base' alle 5 stelle" (*Corriere della sera* — 25. April 2012), „Pasta Diva" (*Corriere della sera — itinerari gastronomici* — 6. Oktober 2010).

Trotz der Verbreitung der Teflon-Zieheisen konnte sich in Gragnano die Verwendung des Bronze-Zieheisens behaupten. Teflon kann zwar den Herstellungsprozess erleichtern, ist aber nicht mit den Merkmalen der historischen Herstellung in Gragnano vereinbar, mit der das Ansehen der „Pasta di Gragnano" verbunden ist.

Zudem muss die Sorgfalt der Teigwarenhersteller von Gragnano bei der Kontrolle des richtigen Ablaufs der Trocknung hervorgehoben werden, die auf die alten Zeiten zurückgeht, in denen die Teigwaren auf Trockenanlagen im Freien in den Straßen von Gragnano platziert wurden. Der korrekte Ablauf der Trocknung verbessert die Kochstabilität der Teigwaren und erhält deren Wohlgeschmack.

Seit Jahren findet in Gragnano eine Themenveranstaltung statt, bei der auf den Straßen die historischen Herstellungsprozesse der „Pasta di Gragnano" dargestellt werden.

Die historischen Texte und die Literatur zur „Pasta di Gragnano" belegen, dass die Herstellung der „Pasta di Gragnano" auf das 16./17. Jahrhundert zurückgeht. Zur Zeit des „Königreichs beider Sizilien" Mitte des 19. Jahrhunderts erlangte der gute Ruf der Teigwaren von Gragnano und die mühsame und anspruchsvolle Arbeit der beteiligten Bürger Bekanntheit im ganzen Königreich.

Vor der Einigung Italiens waren am florierenden Teigwarenhandel in Gragnano etwa 100 Teigwarengeschäfte beteiligt, für die über 70 % der arbeitenden Bevölkerung tätig waren.

Zu Beginn des letzten Jahrhunderts ist der Name „Pasta di Gragnano" schließlich so deutlich in den allgemeinen Sprachgebrauch und in die Geschäftswelt gelangt, dass die „Pasta di Gragnano" seit Jahren in großen Mengen sowohl von Einzelhändlern in Florenz, Turin und Mailand als auch im Ausland nachgefragt wird.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der g.g.A. „Pasta di Gragnano" im Amtsblatt der Italienischen Republik *(Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* Nr. 198 vom 25.8.2010 veröffentlicht. Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet 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), (rechts oben auf dem Bildschirm) auf „Qualità e sicurezza" klicken, dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2013/C 77/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

ÄNDERUNGSANTRAG

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

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel** [2]

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„STELVIO"/„STILFSER"**

**EG-Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012**

**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

— ☒ Sonstiges (zu präzisieren)

2. **Art der Änderung(en):**

— ☒ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

— ☐ Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

— ☐ Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

— ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. **Änderung(en):**

Artikel 3 der Produktspezifikation: Beschreibung des Herstellungsprozesses

3.3.2 Das ursprüngliche Verbot der Verwendung von Produkten mit Silomaisanteil als Futtermittel für die Kühe wird aufgehoben; diese Vorgabe war wohl einem Missverständnis geschuldet, denn wegen seiner besonderen Stabilität wird Silomais im abgegrenzten geografischen Gebiet sehr

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

geschätzt und seit Jahrzehnten verwendet. Die Vorschrift „Produkte, die Silomais enthalten, sind nicht zugelassen“ wird daher durch die Formulierung „Produkte, die außerhalb des in Artikel 2 beschriebenen abgegrenzten Gebiets erzeugten Silomais enthalten, sind nicht zugelassen“ ersetzt.

Artikel 4: Merkmale des Verarbeitungsprozesses

4.1 Die Kühltemperatur für die Lagerung der zur Verarbeitung bestimmten Milch war mit „bis zu 6,0-9,0 °C“ relativ ungenau angegeben. Diese Formulierung wurde mit dem klareren Grenzwert „Temperatur nicht unter 4,0 °C“ an die üblichen bewährten Praktiken angepasst.

Ursprünglich war darüber hinaus die Lagerung der gekühlten Milch auf maximal 25 Stunden begrenzt; diese Zeitdauer wurde unter Beibehaltung der angegebenen Bedingungen zu „maximal 48 Stunden“ geändert. Da die Dauer der Lagerung bei Einhaltung der angegebenen Temperatur keine entscheidende Rolle spielt, erscheint es notwendig, eine längere Zeitspanne vorzusehen, um auch die Verarbeitung der während des Wochenendes gesammelten Milch zu ermöglichen.

Gemäß der derzeit geltenden Spezifikation muss die Milch innerhalb von 48 Stunden nach dem Melken in die Käserei gebracht werden. Einmal abgesehen von der Tatsache, dass die ursprünglich angegebene Frist (in Stunden „nach dem Melken“) von den Käsereien weder dokumentiert noch verifiziert werden kann, weil sie keine Kenntnis vom Zeitpunkt des Melkens haben können, wird auf die für diese Phase bereits vorgeschlagenen Änderungen sowie erneut auf die üblichen bewährten Praktiken verwiesen. Entsprechend wird für die Zeitdauer bis zur Verbringung der Milch in die Käserei jetzt ein realistischerer Zeitraum von „innerhalb von 72 Stunden nach dem Sammeln“ angegeben.

4.2.1 Die Beschreibung des Verfahrens zur Reduzierung des Fettgehalts mit Hilfe einer Milchschleuder wurde um die Möglichkeit der vorherigen Baktofugation ergänzt, die ausschließlich der Sicherung des Produktionsergebnisses dient und in der Regel vor dem Entrahmen durchgeführt wird, um somatische Zellen zu entfernen, die bekanntlich den Reifungsprozess beeinträchtigen. Mit dieser Änderung wurde die Beschreibung des Verfahrens — bezogen auf die Entrahmung der Milch — durch Einfügen der Formulierung „eventuell durch Baktofugation gereinigt“ vervollständigt.

4.2.2 Die Wärmebehandlung der Milch wurde besser und präziser beschrieben: Unter Beibehaltung der Temperaturangabe (72 °C) wurde die ursprüngliche Angabe zur Zeitdauer von „maximal 2-3 Sekunden“, die das in der Regel verwendete Verfahren nicht angemessen wiedergab, in „mindestens 3 Sekunden“ geändert.

4.2.5 Die Zeitangabe für die Zugabe von Lab, die bisher innerhalb von 50-60 Minuten nach der Impfung mit Milchsäurebakterien zu erfolgen hatte, wurde geändert und lautet nun zweckmäßiger „innerhalb von 85 Minuten“ nach der Impfung mit Milchsäurebakterien. Diese Zeitangabe entspricht besser den bewährten Praktiken und den Erfordernissen des Verarbeitungsprozesses, die von den saisonalen Unterschieden bei Reifegrad/Aktivität der Milch abhängen.

Des Weiteren wurde die ursprüngliche Vorschrift „Das Lab wird im Erzeugungsgebiet nach einer traditionellen Methode hergestellt“ wie folgt geändert: „Das Lab wird nach einer traditionellen Methode hergestellt.“ Grund für diese Änderung ist die Schwierigkeit der Hersteller, das zur Erzeugung von „Stelvio/Stilfser“ benötigte Lab in den Bezirksgemeinschaften der Provinz Bozen zu beschaffen. Mit dieser Änderung wird das Erzeugungsgebiet des Labs erweitert und zugleich sichergestellt, dass seine in der Produktspezifikation vorgesehenen Merkmale erhalten bleiben.

Der Satz „Diese Erwärmung (der verarbeiteten Masse, Anm. d. Red.) erfolgt durch Zugabe einer ausreichenden Menge von warmem Wasser (mit einer Temperatur von 50-70 °C) *quantum satis*“ bedurfte mit Blick auf die traditionelle und auch aktuell praktizierte Regelung der Temperatur folgender Präzisierung: „Diese Erwärmung erfolgt durch Zugabe einer ausreichenden Menge von warmem, nach Erwärmung auf mindestens 50 °C auf einer Temperatur von 45-70 °C gehaltenem Wasser *quantum satis*“. Auf diese Weise wird der Vorgang klarer und kohärenter beschrieben.

Analog dazu wird das Verfahren auch im Hinblick auf die Dauer der Käsebereitung geändert. Statt „Die Dauer der Verarbeitung, von der Zugabe des Labs bis zum Ablassen der Molke auf einem Ablauftisch oder in einer Ablaufwanne beträgt im Durchschnitt etwa 80-90 Minuten“ heißt es jetzt: „Die Dauer der Verarbeitung, von der Zugabe des Labs bis zum Ablassen der Molke auf einem Ablauftisch oder in einer Ablaufwanne beträgt normalerweise etwa 80-90 Minuten, jedoch nicht mehr als 110 Minuten.“

4.2.6 Zur Dauer des Einsalzens wurde festgelegt: „Die Behandlung dauert 36-48 Stunden.“ Um das traditionelle Verfahren mit dem generellen Ziel der Reduzierung des Salzgehalts von Lebensmitteln genauer zu definieren und bei den zugehörigen Parametern für mehr Klarheit zu sorgen, wird die vorgenannte Bestimmung wie folgt geändert: „Die Behandlung (das Einsalzen, Anm. d. Red.) dauert nicht länger als 48 Stunden“ (ansonsten unverändert). Die Streichung der Mindestdauer des Einsalzens ermöglicht es, das Verfahren im Hinblick auf gesundheitliche Zielsetzungen weiter zu verbessern; durch den Verzicht auf eine vorgeschriebene Mindestdauer — die Zeitdauer beeinflusst auch das Ergebnis des Bearbeitungsvorgangs — lässt sich das Einsalzen heute weiter verringern, ohne dass die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses beeinträchtigt werden.

4.2.7 Mit Bezug auf die unterschiedliche Farbe der Patina an der Oberfläche der Käselaibe, die sich während der Reifung durch die Vermehrung von Bakterienstämmen bildet, die kennzeichnend sind für die autochthone Mikroflora der eigens gezüchteten Kulturen, wird eine Beschreibung der aufeinander einwirkenden Faktoren für erforderlich gehalten. Dabei wird auch die Zugabe natürlicher Hefen in Betracht gezogen, die das erwünschte Bakterienwachstum begünstigen. Daher wird nach dem Verweis auf die „Vermehrung dieser autochthonen Stämme“ der Satz angefügt: „Es können natürliche Hefen zugegeben werden, um die Entsäuerung der Käseoberfläche zu begünstigen.“

Zur Verbesserung der Angabe zur Reifungsdauer wird die eher approximative Formulierung „von der Beendigung des Einsalzens bis zum sechzigsten Tag nach Herstellung des Erzeugnisses“ durch die klarere und praxisnähere Angabe „vom Zeitpunkt des Einformens bis zum sechzigsten Tag nach Herstellung des Erzeugnisses“ ersetzt und so der Bezug auf eine eindeutige, klar definierte Phase hergestellt.

Artikel 5: Beschaffenheit des Enderzeugnisses

An der Beschreibung der Merkmale des Enderzeugnisses wurden die folgenden geringfügigen Änderungen vorgenommen:

Anstelle der ursprünglichen Angabe „Alter: mindestens sechzigtägige Reifung“ heißt es jetzt klarer und korrekter: „Reifungsdauer: mindestens sechzig Tage“ (eine rein sprachliche Änderung).

Bei der Angabe zum Fettgehalt in der Trockenmasse wird ein offensichtlicher Druckfehler korrigiert, der in anderen veröffentlichten Texten nicht auftritt; sie lautet jetzt:

Fettgehalt in der Trockenmasse: „> 50 %“ (anstelle von „< 50 %“)

Bei Durchmesser und Höhe der Laibe wird die Variationsbreite geringfügig verändert:

| Deskriptor | ursprüngliche Maße | geänderte Maße |
|---|---|---|
| Durchmesser | 36-38 cm | 34-38 cm |
| Höhe | 8-10 cm | 8-11 cm |

Damit findet die unvermeidliche minimale Variationsbreite bei den Maßen der eingeformten Käselaibe am Ende des ordnungsgemäßen Reifungsprozesses Berücksichtigung, die auf die unterschiedliche Formgebung und ein gewisses Absinken von Rand und Oberfläche zurückzuführen sind.

Artikel 8: Kontrollen

Gemäß den geltenden Vorschriften wurde das Verfahren vervollständigt und enthält nun alle Kennnummern sowie Namen und Anschrift der beauftragten Kontrollstelle.

EINZIGES DOKUMENT

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

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel** ([3])

**„STELVIO"/„STILFSER"**

**EG-Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012**

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

1. **Name:**

Die Bezeichnung „Stelvio"/„Stilfser" wurde gemäß Verordnung (EG) Nr. 148/2007 der Kommission vom 15. Februar 2007, veröffentlicht im *Amtsblatt der Europäischen Union* L 46 von 2007, als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) in das „Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben" eingetragen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

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:*

Beim Inverkehrbringen weist „Stilfser" oder „Stelvio", der mindestens 60 Tage gereift sein muss und eine zylindrische Form mit flachen oder fast flachen Ober- und Unterseiten und geradem oder leicht konkavem Rand besitzt, die folgenden Größenmerkmale auf: Gewicht zwischen 8 kg und 10 kg, Durchmesser 34 cm bis 38 cm, Höhe 8 cm bis 11 cm. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 50 % und der Feuchtigkeitsgehalt höchstens 44 %. Die Rinde muss die typische Farbgebung von Gelb-Orange bis Orange-Braun besitzen. Der Käseteig, von kompakter Struktur und nachgiebiger und elastischer Konsistenz, weist eine hellgelbe bis strohgelbe Färbung sowie ungleichmäßig verteilte kleine und mittelgroße Löcher auf.

Der Käse „Stilfser" oder „Stelvio" wird in ganzen Laiben oder in Portionen vermarktet und mit dem die Ursprungsbezeichnung angebenden Kennzeichen in den Verkehr gebracht.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Für die Herstellung des Käses „Stilfser" oder „Stelvio" wird aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnene Milch von Kühen verwendet, deren Futter im vorgenannten Gebiet geerntet wird. Die Milch hat einen Proteingehalt von > 3,10 % und kann leicht entrahmt werden, um den Fettgehalt auf 3,45 % bis 3,60 % zu regulieren.

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

Das Futter der Kühe besteht während der Weidesaison auf der Alm vorwiegend aus frischem Gras, während die im Stall gehaltenen Kühe *ad libitum* mit Heu und Grassilage aus dem abgegrenzten Gebiet bis maximal 15 kg pro Tier gefüttert werden können. Die Verwendung von im abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugtem Silomais und von Trockenfutter sowie von Gerste, Roggen, Triticale, Weizen, Hafer und Mais, auch in Form von Erzeugnissen und Nebenerzeugnissen aus der Verarbeitung dieser

([3]) Vgl. Fußnote 2.

Pflanzen und in Form von Stroh ist zulässig; möglich ist darüber hinaus die Gabe der folgenden Futtermittel: Ölsaaten und ihre Erzeugnisse und Untererzeugnisse, genetisch nicht verändertes Soja, Lein, Raps und Sonnenblumen (auch teilgeschält); getrocknete Zuckerrübenschnitzel, Biertreber und getrocknetes Apfelmark, Zuckerrüben, Kartoffeln, Bierhefe, Melasse, Johannisbrot, Milchpulver, Aminosäuren und hochwertige Eiweiße, die nicht proteolytisch erzeugt wurden, sowie pflanzliche Fette.

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

Alle in der Produktspezifikation und in diesem Dokument beschriebenen Erzeugungsschritte erfolgen in dem unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiet: Aufzucht der Kühe, Melken, Sammlung und Verarbeitung der Milch, Erzeugung und Reifung des Käses.

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

Der vollständige Käselaib wird erst nach dem Anbringen des Kennzeichens mit der Angabe der Ursprungsbezeichnung portioniert. Das portionsweise Abpacken von „Stelvio“ oder „Stilfser“ ist auch außerhalb des abgegrenzten Gebietes erlaubt. Der portionierte „Stelvio“ oder „Stilfser“ wird mit dem die Ursprungsbezeichnung angebenden Kennzeichen oder mit einem Klebeetikett und/oder einer vorgedruckten Folie mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Stelvio“ oder „Stilfser“ in den Verkehr gebracht.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Der „Stilfser“ oder „Stelvio“ in ganzen Laiben wird mit dem Kennzeichen der Ursprungsbezeichnung, das erst nach einer 60 Tage währenden Reifezeit angebracht werden darf, sowie mit der Markierung zur Angabe des Loses, des Herstellungsdatums und des Herstellercodes in den Verkehr gebracht.

Das Produkt wird mit dem entsprechenden Kennzeichen, das die Ursprungsbezeichnung darstellt, in den Verkehr gebracht.

Das Kennzeichen mit der Bezeichnung besteht aus einem roten Schriftzug mit dem Wortlaut „Stilfser/Stelvio“.

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

Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem die Aufzucht der Kühe, das Melken, die Sammlung und Verarbeitung der Milch sowie die Erzeugung und Reifung des „Stilfser“ oder „Stelvio“ erfolgen, besteht aus den folgenden Bezirken der Autonomen Provinz Bozen: Vinschgau/Val Vinosta, Burggrafenamt/Burgraviato, Salten-Schlern/Salto-Sciliar, Pustertal/Val Pusteria, Eisacktal/Val d'Isarco, Gemeinde Bozen. Diese Bezirke umfassen das Verwaltungsgebiet von vierundachtzig Gemeinden.

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

5.1 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Stilfser“ oder „Stelvio“, der traditionell in dem durch die Spezifikation abgegrenzten Gebiet hergestellt wird, hat seine besonderen Merkmale über die Jahre beibehalten; er verdankt sie der alpinen Umwelt im Bergbezirk des Stilfserjochs, der das wichtigste Produktionsgebiet darstellt und daher für die Zuerkennung der Bezeichnung entscheidend war. Die homogenen pedoklimatischen Bedingungen in der Alpenregion Trentino-Südtirol beeinflussen die Qualität des zur Ernährung der Kühe vorwiegend verwendeten Futters und somit auch die Qualität des aus ihrer Milch im Erzeugungsgebiet hergestellten Käses.

In einigen historischen Texten werden die Futterkräuter der Alpweiden (Marbl und Madaun) beschrieben, die sich besser angepasst und so der erzeugten Milch eine bessere Qualität verliehen haben. Die spezifischen Umgebungsbedingungen und Klimaverhältnisse im abgegrenzten Gebiet hängen mit dem alpinen Charakter des Areals zusammen, in dem Bergbauernhöfe (*masi*) seit jeher auf 500 bis 2 000 Meter Höhe Viehzucht betreiben, und verbinden sich beim Reifungsprozess mit der Wirkung der autochthonen Mikroflora. Diese besonderen, außergewöhnlichen Umweltfaktoren tragen zusammen mit der historischen Entwicklung der traditionellen Produktionsweise dazu bei, dass die g.U. „Stilfser“ oder „Stelvio“ typische Merkmale aufweist, die diesen Käse zu einem einzigartigen, von den lokalen Gegebenheiten geprägten Erzeugnis machen.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Das Erzeugnis besitzt neben den unter Punkt 3.2 angeführten noch weitere besonders typische spezifische Merkmale:

— Farbe der Rinde: variabel von gelb-orange bis orange-braun

— Geschmack: aromatisch und markant, bisweilen stechend

— Fettgehalt in der Trockenmasse: ≥ 50 %

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 Fütterung der Kühe mit frischem Gras während der Weidesaison auf der Alm und im Stall vor allem mit Futtermitteln und Grassilage aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet, die ausschließliche Verwendung von Milch aus ebendiesem bergigen Gebiet mit seinen spezifischen Böden, sowie die besonderen Eigenschaften der Almkräuter und der aus verschiedenen Stämmen aerober Bakterien gebildeten autochthonen Mikroflora verleihen dem Käse im Verlauf der natürlichen Reifung einige ganz besondere Eigenschaften, die sein unverwechselbares organoleptisches Profil ausmachen. Diese Faktoren sind für die Farbe der Rinde, den unverwechselbaren Geschmack des Käses und sein besonderes Aroma entscheidend. Die Art der Fütterung der Kühe trägt zudem auch zum relativ hohen Fettgehalt in der Trockenmasse bei.

Vor diesem historischen Hintergrund, der sich ab dem späten Mittelalter bis hin zu einer Beschreibung des Erzeugnisses und seines Herstellungsprozesses in der Käserei von Stilf (Stelvio) von 1914 belegen lässt, haben sich typische lokale Gebräuche und Einrichtungen wie der Bergbauernhof (*maso*) etabliert und im gesamten geografischen Gebiet bedeutsame wirtschaftliche Aktivitäten entwickelt. Dazu sind in der Produktspezifikation verbindliche Vorschriften für die Viehzüchter und Verarbeiter festgelegt, deren Einhaltung durch entsprechende Belege und Eintragungen, durch Systeme zur Kennzeichnung jedes Akteurs im Gebiet und durch die Führung von Unterlagen zu Verarbeitung, Herstellung und Zuerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung dokumentiert wird.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ([4]))

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Stelvio"/„Stilfser" im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 218 vom 19. September 2011 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link:

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).

([4]) Vgl. Fußnote 2.

## Abonnementpreise 2013 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

| | | |
|---|---|---|
| Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe | 22 EU-Amtssprachen | 1 300 EUR pro Jahr |
| Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche DVD | 22 EU-Amtssprachen | 1 420 EUR pro Jahr |
| Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe | 22 EU-Amtssprachen | 910 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