

# Amtsblatt

## der Europäischen Union

C 239



Ausgabe  
in deutscher Sprache

### Mitteilungen und Bekanntmachungen

56. Jahrgang  
20. August 2013

| <u>Informationsnummer</u>  | Inhalt   | Seite |
|--|--|-------|
| IV <i>Informationen</i>  |  |       |
| INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION |  |       |
| <b>Europäische Kommission</b>  |  |       |
| 2013/C 239/01  | Euro-Wechselkurs .....   | 1     |
| V <i>Bekanntmachungen</i>  |  |       |
| SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN  |  |       |
| <b>Europäische Kommission</b>  |  |       |
| 2013/C 239/02  | 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 ..... | 2     |

**Hinweis für den Leser** (siehe dritte Umschlagseite)

**DE**

Preis:  
3 EUR



## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

19. August 2013

(2013/C 239/01)

## 1 Euro =

| Währung | Kurs               | Währung | Kurs |                            |           |
|---------|--------------------|---------|------|----------------------------|-----------|
| USD     | US-Dollar          | 1,3344  | AUD  | Australischer Dollar       | 1,4592    |
| JPY     | Japanischer Yen    | 130,72  | CAD  | Kanadischer Dollar         | 1,3786    |
| DKK     | Dänische Krone     | 7,4571  | HKD  | Hongkong-Dollar            | 10,3490   |
| GBP     | Pfund Sterling     | 0,85290 | NZD  | Neuseeländischer Dollar    | 1,6453    |
| SEK     | Schwedische Krone  | 8,7120  | SGD  | Singapur-Dollar            | 1,7026    |
| CHF     | Schweizer Franken  | 1,2352  | KRW  | Südkoreanischer Won        | 1 492,06  |
| ISK     | Isländische Krone  |         | ZAR  | Südafrikanischer Rand      | 13,5749   |
| NOK     | Norwegische Krone  | 7,9040  | CNY  | Chinesischer Renminbi Yuan | 8,1704    |
| BGN     | Bulgarischer Lew   | 1,9558  | HRK  | Kroatische Kuna            | 7,5430    |
| CZK     | Tschechische Krone | 25,855  | IDR  | Indonesische Rupiah        | 14 090,74 |
| HUF     | Ungarischer Forint | 300,71  | MYR  | Malaysischer Ringgit       | 4,3863    |
| LTL     | Litauischer Litas  | 3,4528  | PHP  | Philippinischer Peso       | 58,457    |
| LVL     | Lettischer Lat     | 0,7028  | RUB  | Russischer Rubel           | 43,9800   |
| PLN     | Polnischer Zloty   | 4,2503  | THB  | Thailändischer Baht        | 41,873    |
| RON     | Rumänischer Leu    | 4,4610  | BRL  | Brasilianischer Real       | 3,2158    |
| TRY     | Türkische Lira     | 2,6055  | MXN  | Mexikanischer Peso         | 17,3238   |
|         |                    |         | INR  | Indische Rupie             | 84,5580   |

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

## V

(Bekanntmachungen)

## 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 239/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup>****„PATATA DELL'ALTO VITERBESE“****EG-Nr.: IT-PGI-0005-01038-13.09.2012****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name**

„Patata dell'Alto Viterbese“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

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

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

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

Die Bezeichnung „Patata dell'Alto Viterbese“ steht für Kartoffelknollen der Art *Solanum tuberosum* der im abgegrenzten Gebiet (siehe Artikel 3 der Produktspezifikation) angebauten Sorten Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona und Agria, die zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die folgenden Merkmale aufweisen:

Physische Merkmale

— Form: oval oder länglich-oval;

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Knollendurchmesser: 40-75 mm;
- Schale: gelb, glatt;
- Fleisch der Kartoffel: gelb;
- essbarer Anteil: mindestens 97 %.

Bei Vermarktung unter der Erzeugniskategorie IV *Gamma* (verpacktes Obst und Gemüse) gelten diese Grenzwerte für Form und Durchmesser nicht. Dann können die Kartoffeln je nach den Marktanforderungen auch geschält und geschnitten in den Handel gelangen.

Chemische Merkmale (je 100 g des essbaren Anteils)

- Feuchtigkeitsgehalt: 75-85 %;
- Stärkegehalt: mindestens 10 g.

Gütetoleranzen

Schäden, die bis in maximal 3 mm Tiefe reichen, bleiben als oberflächliche Mängel unberücksichtigt; eine Ausnahme bildet Schorfbefall auf mehr als 15 % der Knollenoberfläche.

Darüber hinaus sind in den zur Vermarktung bestimmten Packungen die folgenden Gütetoleranzen zulässig:

- äußere Knollenmängel:
  - unreife, unvollständige, welke und verformte Knollen: 1 % nach Gewicht;
  - vergrünte Knollen: 3 % nach Gewicht;
  - oberflächlicher Schorf: 3 % nach Gewicht;
  - mechanische Schäden: 3 % nach Gewicht;
  - Schäden durch Pilzkrankheiten: 2 % nach Gewicht;
- innere Knollenmängel:
  - Eisenfleckigkeit: 3 % nach Gewicht;
  - subepidermale Flecken: 5 % nach Gewicht;
  - Hohlherzigkeit: 3 % nach Gewicht;
- Verunreinigungen:
  - anhaftende Erde: 1 % nach Gewicht;
  - nicht anhaftende Erde und andere Fremdbestandteile: 0 % nach Gewicht.

Die Gütemängel dürfen 10 % vom Gesamtgewicht nicht überschreiten; das Erzeugnis darf keinerlei fremden Geruch oder Geschmack aufweisen.

Bei der Vermarktung als verpacktes Obst und Gemüse (Erzeugniskategorie IV *Gamma*) darf der Anteil der Kartoffeln mit Flecken 5 % nach Gewicht nicht überschreiten.

Größentoleranzen

Bei den für den Frischmarkt bestimmten Erzeugnissen dürfen in jeder Packung 5 % der Knollen die Toleranzgrenzen über- oder unterschreiten.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

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

—

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

Alle Arbeitsschritte zur Erzeugung von „Patata dell'Alto Viterbese“ müssen in dem unter Punkt 4 spezifizierten Gebiet erfolgen.

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

Die Kartoffeln können in unverändertem Zustand entweder sofort vermarktet oder im Kühlhaus lichtgeschützt bei einer Temperatur von 5-8 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 88-93 % gelagert, dürfen jedoch nicht länger als 9 Monate gekühlt aufbewahrt werden.

Die Kartoffeln können mit einem keimhemmenden Gas behandelt werden.

Vermarktung unter der Erzeugniskategorie *IV Gamma*

Zur Beseitigung der Erde und sonstiger Fremdbestandteile werden die Knollen in Wasser gewaschen.

Anschließend erfolgen das mechanische Schälen und ein erster Sortiervorgang, bei dem nicht zum Verzehr geeignete Knollen sowie noch vorhandene Fremdbestandteile (Steine, fremdes pflanzliches Material usw.) beseitigt werden.

Dann werden die Kartoffeln entweder geschnitten oder als ganze Knollen weiter verarbeitet.

Nach einem zweiten Sortiervorgang (von Hand oder mit geeigneten Maschinen) wird das Erzeugnis in ozoniertes Wasser gelegt, um den Oxidationsprozess zu verlangsamen.

Anschließend wird es gewogen und in für Lebensmittel geeignete Behältnisse verpackt.

„Patata dell'Alto Viterbese“ muss auf eine der folgenden Weisen verpackt sein:

- Frisches Produkt: in Vert-bag, Girsac, Kunststoffbeutel oder Kartons von 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg oder 5 kg; Netze von 1 kg, 1,5 kg, 2 kg oder 2,5 kg; Säcke von 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg oder 10 kg; Kartons von 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg oder 25 kg; Holzkisten von 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg oder 25 kg; Körbe von 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg oder 25 kg; Tablettts von 0,5 kg, 0,750 kg oder 1 kg; Schalen von 0,5 kg, 0,750 kg oder 1 kg.
- Produkt der Erzeugniskategorie *IV Gamma*: unter Schutzatmosphäre abgepackt in dicht verschlossene, transparente und lebensmittelgeeignete Kunststoffbeutel von 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg oder 10 kg; vakuumverpackt in dicht verschlossene, transparente und lebensmittelgeeignete Kunststoffbeutel von 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg oder 10 kg; mit Wasser verpackt in dicht verschlossene, transparente und lebensmittelgeeignete Kunststoffbeutel von 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg oder 10 kg oder in dicht verschlossene, transparente und lebensmittelgeeignete Kunststoffeimer von 5 kg oder 10 kg.

Das fertige Erzeugnis wird bis zum Versand in Kühlräumen bei einer Temperatur von 3-5 °C gelagert.

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Der Verkauf des losen Erzeugnisses ist nur gestattet, wenn jede einzelne Knolle mit einem Etikett versehen wird.

Das auf den Packungen anzubringende Etikett enthält neben dem EU-Logo, den entsprechenden Angaben und den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen die Angabe „Patata dell'Alto Viterbese“, gefolgt von der Abkürzung IGP (g.g.A.) oder dem Schriftzug *Indicazione geografica protetta* (geschützte geografische Angabe);

Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet der g.g.A. umfasst die folgenden Gemeinden in der Provinz Viterbo: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano und Proceno.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Patata dell’Alto Viterbese“ g.g.A. liegt im äußersten Norden der Region Lazio in der Provinz Viterbo, zwischen dem Bolsena-See und der Grenze zu Umbrien und der Toskana. Als Teil des Gebiets der Monti Volsini ist es durch kaliumreiche Böden vulkanischen Ursprungs und ein vom nahen Bolsena-See beeinflusstes Mikroklima gekennzeichnet.

Der vulkanische Ursprung des Areal mit seinen spezifischen Eigenheiten wie Lava-Formationen und pyroklastischen Materialien prägt die Böden des Erzeugungsgebiets, die eine sandig-lehmige Textur mit hoher Wasserdurchlässigkeit und geringer Dichte aufweisen. Es handelt sich um saure Böden mit einem pH-Wert zwischen 5 und 6,5, an den sich die Kartoffel als säuretolerante Pflanze gut anpasst, mit hohem Anteil an Kalium (600-1 000 ppm) und Mikroelementen.

Die klimatischen Bedingungen werden vom ausgedehnten Becken des Bolsena-Sees beeinflusst, der durch seine mildernde Wirkung besonders geeignete mikroklimatische Bedingungen für den Anbau von „Patata dell’Alto Viterbese“ schafft.

Die durchschnittliche Niederschlagsmenge im Erzeugungsgebiet variiert zwischen 850 und 1 200 mm/Jahr. Die Niederschläge fallen vor allem im Herbst und im Frühjahr, während die Sommer durch Trockenheit gezeichnet sind.

Die mittleren Jahrestemperaturen schwanken zwischen 13,5 °C und 15,5 °C.

Die Homogenität der pedoklimatischen Bedingungen im Erzeugungsgebiet wird durch die phytoklimatische Kartierung der Region Lazio bestätigt, auf der das Erzeugungsgebiet von „Patata dell’Alto Viterbese“ als submontane Zone mit warmgemäßigtem perhumidem Klima eingestuft ist.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Patata dell’Alto Viterbese“ ist durch die folgenden Merkmale gekennzeichnet:

kräftig gelbe Farbe des Fleisches der Kartoffel;

einheitliche Farbe der Schale, keine Verfärbungen;

intensiver, angenehmer Geschmack;

sehr breite Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie.

### 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 Merkmale von „Patata dell’Alto Viterbese“ g.g.A. sind durch die spezifischen Anbaubedingungen (Boden, Klima, Anbaumethoden und Lagerung) bestimmt, so dass sich ein eindeutiger Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet ergibt.

Die chemische Zusammensetzung und der pH-Wert der Böden, ihr hoher Gehalt an Mikroelementen und Mineralstoffen und der Einfluss des Bolsena-Sees sind die entscheidenden Faktoren für die Beliebtheit dieser Kartoffel.

Im Frühjahr (April-Mai), wenn die Kartoffel keimt und zu wachsen beginnt, liegt die Temperatur im Erzeugungsgebiet bei 12-14,5 °C — ideale Bedingungen für diese Phasen der Pflanzenentwicklung. Im Sommer steigt durch den mildernden Einfluss des Bolsena-Sees die Temperatur nur langsam von 17 °C bis auf ca. 24 °C im Juli; in diesem Zeitraum durchläuft die Kartoffel ihren gesamten Entwicklungszyklus bis hin zum Reifzustand. Diese optimalen klimatischen Bedingungen (Temperatur unter 24 °C) begünstigen die Verlagerung der Kohlehydrate und Mineralstoffe in die Knollen.

Im Hinblick auf die Niederschläge (Jahresmittel zwischen 800 und 1 200 mm) ist festzustellen, dass im August im Erzeugungsgebiet überhaupt kein Regen fällt, was zusammen mit den hohen Temperaturen von bis zu 30 °C den Reifungsprozess bzw. das Welken befördert.

Trockenes Wetter während der Kartoffelernte ist zudem von entscheidender Bedeutung für die Ausprägung der charakteristischen Merkmale des Erzeugnisses wie die einheitliche Farbe der Schale und das Gesamterscheinungsbild der Knollen (Regen begünstigt Schalenveränderungen wie die Bildung dunkler Flecken).

Diese auf die Wechselwirkungen mit der Umwelt zurückzuführenden Eigenschaften haben „Patata dell’Alto Viterbese“ ein Ansehen verschafft, das durch eine Vielzahl von Dokumenten (Warenbegleitscheine, Rechnungen usw.) belegt wird, aus denen auch der historische, kulturelle und gesellschaftliche Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet deutlich wird. Seit Beginn der zwanzigsten Jahrhunderts wird die Bedeutung dieser Kartoffel für das Erzeugungsgebiet durch Beiträge in Fachzeitschriften, durch Fotografien, Erzählungen lokaler Schriftsteller und Kinofilme bestätigt, und die Reputation, die „Patata dell’Alto Viterbese“ heute genießt, spiegelt sich in zahlreichen Veröffentlichungen und Rezepten wider. Zu nennen sind hier vor allem zwei Publikationen der Berggemeinschaft Alta Tuscia Laziale: die Einführung in die Küche der Region „L’alta Tuscia nel Piatto — Guida ai Sapori e ai Saperi dell’Alta Tuscia“ (2008) und die Darstellung ihrer landwirtschaftlichen Produkte „I Prodotti Agroalimentari Tipici dell’Alta Tuscia“ (2001), in denen der „Patata dell’Alto Viterbese“ als typischem Erzeugnis der Region jeweils ein eigener Abschnitt gewidmet ist, mit einer Beschreibung ihres Geschmacks und der vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten und Rezepte. Auch bei der Verkostung regionaler Spezialitäten „Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale“ am 9. Oktober 2004 in Orvieto wurde die „Patata dell’Alto Viterbese“ erwähnt. Italo Arieti widmete ihr in seiner Darstellung der regionalen Küche „Tuscia a tavola — ricette, curiosità, prodotti, tradizioni gastronomiche della Provincia di Viterbo“ (Viterbo, 6. Auflage, 2005) einen Abschnitt, und auch der Verfasser des Artikels „Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione“ in der Zeitschrift „Informatore Agrario“ (November-Dezember 2008, S. 22-27) bezeichnet sie als typisch für die Region Lazio. Außerdem wird auf zahlreichen Websites darauf hingewiesen, dass sich die „Patata dell’Alto Viterbese“ wegen ihrer mehligten Konsistenz besonders für die Herstellung von Kartoffelnocken eignet.

Die Bedeutung des Erzeugnisses für die regionale Folklore kommt in traditionellen Volksfesten wie der *Sagra degli Gnocchi* zum Ausdruck, die seit 1977 in San Lorenzo Nuovo veranstaltet wird, und der *Sagra della Patata* in Grotte di Castro, die seit 1985 unter lebhafter Beteiligung der Bevölkerung stattfindet. Zu erwähnen ist auch eine Werbemaßnahme der lokalen landwirtschaftlichen Kooperativen, die auf einer Produktschau (fünfte Ausgabe im Jahr 2001) die Sorten vorstellen, die sie anbauen bzw. mit denen sie experimentieren. Den kulturellen Zusammenhang belegen darüber hinaus zahlreiche typische Gerichte der lokalen gastronomischen Tradition wie die Suppe *Minestra con l’orloge*, für die die Kartoffeln auf besondere Art geschnitten werden, das aus Nudeln und Kartoffeln bestehende traditionelle Arme-Leute-Gericht *Pasta e patate* und die *Frittata di patate*, ein Kartoffelomelett ohne Eier.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Patata dell’Alto Viterbese“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 126 vom 31. Mai 2012 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).

---

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.





## HINWEIS

Am 20. August 2013 werden im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 239 A der „Gemeinsame Sortenkatalog für landwirtschaftliche Pflanzenarten — 7. Ergänzung zur 31. Gesamtausgabe“ und der „Gemeinsame Sortenkatalog für Gemüsearten — 6. Ergänzung zur 31. Gesamtausgabe“ erscheinen.

Die Abonnenten des Amtsblatts erhalten unentgeltlich die der Zahl und der/den Sprachfassung(en) ihrer Abonnements entsprechenden Exemplare. Sie werden gebeten, den unten stehenden Bestellschein ordnungsgemäß ausgefüllt und mit ihrer „Matrikelnummer“ (dem Code, der links auf jedem Etikett erscheint und mit O/... beginnt) versehen zurückzusenden. Die kostenlose Bereitstellung des Amtsblatts wird während eines Jahres ab dem jeweiligen Erscheinungsdatum gewährleistet.

Nichtabonnenten können dieses Amtsblatt kostenpflichtig bei einem unserer Vertriebsbüros beziehen ([http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_de.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_de.htm)).

Das Amtsblatt kann ebenso wie sämtliche anderen Amtsblätter (L, C, C A, C E) kostenlos über die Website <http://eur-lex.europa.eu> abgefragt werden.

---

## BESTELLSCHEIN

**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
Abonnentendienst  
2, rue Mercier  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG  
Fax +352 2929-42759

Meine Matrikelnummer lautet: O/... .

Bitte senden Sie mir ... kostenlose(s) Exemplar(e) des **Amtsblatts C 239 A/2013**, zu dessen/deren Bezug ich durch mein(e) Abonnement(s) berechtigt bin.

Name: .....

Anschrift: .....

.....

Datum: ..... Unterschrift: .....

**EUR-Lex (<http://new.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**