



<u>Informationsnummer</u>	Inhalt (Fortsetzung)	Seite
INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN		
2014/C 42/04	Mitteilung der Regierung der Republik Polen in Bezug auf die Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen im Gebiet „Bojszowy“ .....	3
2014/C 42/05	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr <sup>(1)</sup> .....	5
2014/C 42/06	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen <sup>(1)</sup> .....	6

---

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

**Europäisches Amt für Personalauswahl (EPSO)**

2014/C 42/07	Bekanntmachung eines allgemeinen Auswahlverfahrens .....	7
--------------	--	---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2014/C 42/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	8
2014/C 42/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	9



<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

## II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.7129 — VREP/SUDKB/Duo Plast)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 42/01)

Am 24. Januar 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Deutsch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7129 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.7125 — Advent/UNIT4)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 42/02)

Am 30. Januar 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
  - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7125 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

12. Februar 2014

(2014/C 42/03)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3573	CAD	Kanadischer Dollar	1,4930
JPY	Japanischer Yen	138,89	HKD	Hongkong-Dollar	10,5274
DKK	Dänische Krone	7,4621	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6277
GBP	Pfund Sterling	0,82160	SGD	Singapur-Dollar	1,7186
SEK	Schwedische Krone	8,7718	KRW	Südkoreanischer Won	1 441,99
CHF	Schweizer Franken	1,2249	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,9297
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2289
NOK	Norwegische Krone	8,3320	HRK	Kroatische Kuna	7,6545
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 401,46
CZK	Tschechische Krone	27,533	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5096
HUF	Ungarischer Forint	308,52	PHP	Philippinischer Peso	60,827
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	47,2415
PLN	Polnischer Zloty	4,1658	THB	Thailändischer Baht	44,191
RON	Rumänischer Leu	4,4823	BRL	Brasilianischer Real	3,2702
TRY	Türkische Lira	2,9770	MXN	Mexikanischer Peso	18,0643
AUD	Australischer Dollar	1,5016	INR	Indische Rupie	84,2951

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

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Mitteilung der Regierung der Republik Polen in Bezug auf die Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen im Gebiet „Bojszowy“**

(2014/C 42/04)

Das Verfahren betrifft die Erteilung einer Konzession für die Prospektion oder Exploration von Erdöl- und Erdgaslagerstätten im Gebiet „Bojszowy“ der Woiwodschaft Schlesien.

Name	Block Nr.	Bezugssystem 1992	
		X	Y
Bojszowy	Teil des Konzessionsblocks Nr. 391	243 697,0	507 548,0
		243 478,0	507 644,0
		243 282,0	507 858,0
		243 184,0	508 113,0
		241 036,0	507 914,0
		241 055,0	505 631,0
		241 493,0	505 822,0
		242 541,0	506 516,0

Die Anträge müssen dasselbe Gebiet abdecken.

Die Konzessionsanträge müssen bis spätestens 12.00 Uhr MEZ/MESZ des letzten Tages der 100-Tage-Frist, gerechnet ab dem Tag, der auf das Datum der Veröffentlichung dieser Mitteilung im *Amtsblatt der Europäischen Union* folgt, am Sitz des Umweltministeriums eingehen.

Die eingegangenen Anträge werden anhand folgender Kriterien geprüft:

- a) vorgeschlagene Technologie für die Durchführung der Arbeiten (50 %);
- b) technische und finanzielle Leistungsfähigkeit des Antragstellers (40 %);
- c) vorgeschlagene Höhe des Entgelts für die Erteilung der Schürfrechte (10 %).

Die Mindestentgelthöhe für die Erteilung von Schürfrechten für das Gebiet „Bojszowy“ ist wie folgt:

1. bei einer Prospektion der Erdöl- und Erdgasvorkommen

- während eines Basiszeitraums von drei Jahren: 10 000,00 PLN pro Jahr;
- für das vierte und fünfte Jahr der Laufzeit eines Vertrags für die Erteilung von Schürfrechten: 10 000,00 PLN pro Jahr;
- für das sechste Jahr und Folgejahre eines Vertrags für die Erteilung von Schürfrechten: 10 000,00 PLN pro Jahr.

2. bei einer Prospektion und Exploration der Erdöl- und Erdgasvorkommen

- während eines Basiszeitraums von fünf Jahren: 30 000,00 PLN pro Jahr;
- für das sechste, siebente und achte Jahr eines Vertrags für die Erteilung von Schürfrechten: 30 000,00 PLN pro Jahr;
- für das neunte Jahr und Folgejahre eines Vertrags für die Erteilung von Schürfrechten: 30 000,00 PLN pro Jahr.

Die Öffnung der eingegangenen Anträge erfolgt öffentlich am Sitz des Umweltministeriums um 12.00 Uhr MEZ/MESZ am 14. Werktag nach Ablauf der Frist für die Antragseinreichung. Die Bewertung der Anträge wird innerhalb von sechs Monaten nach Ablauf der Frist für die Antragseinreichung abgeschlossen. Die Antragsteller werden schriftlich über das Ergebnis informiert.

Die Anträge sind in polnischer Sprache einzureichen.

Die für die Konzessionserteilung zuständige Stelle erteilt dem Gewinner des Verfahrens zur Antragsbewertung nach Berücksichtigung der Stellungnahme der zuständigen Behörden die Genehmigung zur Prospektion oder Exploration von Erdöl- und/oder Erdgaslagerstätten und schließt einen Vertrag über die Schürfrechte mit ihm.

Das betreffende Unternehmen muss zur Durchführung der Aktivitäten für die Prospektion oder Exploration von Kohlenwasserstoffen in Polen sowohl über Schürfrechte als auch über eine Konzession verfügen.

Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Ministerstwo Środowiska (Umweltministerium)  
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych (Abteilung Geologie und geologische Konzessionen)  
ul. Wawelska 52/54  
00-922 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Weitere Informationen:

- Internetseite des Umweltministeriums:

<http://www.mos.gov.pl>

- Departament Geologii i Koncesji Geologicznych (Abteilung Geologie und geologische Konzessionen)  
Ministerstwo Środowiska (Umweltministerium)  
ul. Wawelska 52/54  
00-922 Warszawa  
POLSKA/POLAND  
Tel. +48 225792449  
Fax +48 225792460  
E-Mail: [dgikg@mos.gov.pl](mailto:dgikg@mos.gov.pl)

Genehmigt:

Piotr Grzegorz WOŹNIAK  
Oberster Geologe

---

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 42/05)

Mitgliedstaat	Italien
Flugstrecken	Pantelleria-Trapani-Pantelleria Pantelleria-Palermo-Pantelleria Lampedusa-Palermo-Lampedusa Lampedusa-Catania-Lampedusa
Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	1. Juli 2014
Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Weitere Auskünfte erteilt:  Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA  Tel. +39 0644596564 Fax +39 0644596591  E-Mail: osp@enac.gov.it Internet: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a> <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a>

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008  
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung  
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher  
Verpflichtungen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 42/06)

Mitgliedstaat	Italien
Flugstrecke	Pantelleria-Trapani-Pantelleria Pantelleria-Palermo-Pantelleria Lampedusa-Palermo-Lampedusa Lampedusa-Catania-Lampedusa
Laufzeit des Vertrags	1. Juli 2014 bis 30. Juni 2017
Ende der Frist für die Angebotsabgabe	60 Tage nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der öffentlichen Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Weitere Auskünfte erteilt:  Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA  Tel. +39 0644596564 Fax +39 0644596591  E-Mail: osp@enac.gov.it Internet: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a> <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a>

## V

(Bekanntmachungen)

## VERWALTUNGSVERFAHREN

## EUROPÄISCHES AMT FÜR PERSONALAUSWAHL (EPSO)

## BEKANNTMACHUNG EINES ALLGEMEINEN AUSWAHLVERFAHRENS

(2014/C 42/07)

Das Europäische Amt für Personalauswahl (EPSO) führt das folgende allgemeine Auswahlverfahren durch:

EPSO/AST-SC/01/14 — Sekretariatskräfte (Besoldungsgruppen SC 1 und SC2) Für folgende Sprachen: Kroatisch (HR), Englisch (EN), Französisch (FR) und Deutsch (DE)

Die Bekanntmachung des Auswahlverfahrens wird in 24 Sprachen im Amtsblatt C 42 A vom 13. Februar 2014 veröffentlicht.

Weitere Informationen finden Sie auf der EPSO-Website <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts)**

**Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 42/08)

1. Am 4. Februar 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Verbundene Unternehmen von Apollo Management LP („Apollo“, USA) und die Ulster Bank Ireland Limited („Ulster Bank“, Irland), die der Royal Bank of Scotland Group plc (Vereinigtes Königreich) angehört, erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung in sonstiger Weise die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Arnotts Holdings Limited („Arnotts“, Irland).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Apollo: Beteiligungsinvestitionen,
- Ulster Bank: Privatkunden- und Firmenkundengeschäft,
- Arnotts: allgemeiner Einzelhandel in Irland.

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 <sup>(2)</sup> 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.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts 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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV)**  
**Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2014/C 42/09)

1. Am 3. Februar 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen CFAO SA (Frankreich) und Carrefour SA (Frankreich) erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über ein neugegründetes Gemeinschaftsunternehmen.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - CFAO SA: Gesellschaft französischen Rechts, die von der Toyota Tsusho Corporation (Japan) kontrolliert wird und im Vertrieb von Kraftfahrzeugen, Pharmaprodukten, Maschinen und Ausrüstungen sowie der Bereitstellung von IT-Dienstleistungen vor allem in Afrika und den französischen überseeischen Gebieten tätig ist,
  - Carrefour SA: Konzernobergesellschaft der Carrefour-Gruppe, die vor allem im Lebensmitteleinzelhandel in Frankreich und anderen Ländern tätig ist,
  - Gemeinschaftsunternehmen (JV): Lebensmitteleinzelhandel in Senegal, Kamerun, Kongo, Elfenbeinküste, Demokratische Republik Kongo, Gabun, Nigeria und Ghana.
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 <sup>(2)</sup> 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.7176 — CFAO/Carrefour/JV 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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## 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**

(2014/C 42/10)

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>****„BŒUF DE CHAROLLES“****EG-Nr.: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011****g.g.A. ( ) g.U. ( X )****1. Name**

„Bœuf de Charolles“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

Klasse 1.1: Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Nur Rindfleisch, das von Charolais-Rindern stammt, darf die Ursprungsbezeichnung „Bœuf de Charolles“ tragen:

- Färsen mit einem Mindestalter von 28 Monaten,
- Kühe mit einem Alter von höchstens acht Jahren,
- Kastrierte Bullen mit einem Mindestalter von 30 Monaten.

Die Klassifizierung der Tierschlachtkörper erfolgt nach dem Handelsklassenschema EUROP und auf der Grundlage folgender Kriterien:

- Fleischigkeit des Schlachtkörpers zwischen R und E,
- Mindestgewicht des Schlachtkörpers, das von der Tierklasse abhängt:

<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.

- 360 kg bei Schlachtkörpern von Kühen und kastrierten Bullen,
- 320 kg bei Schlachtkörpern von Färsen,
- Fettgewebeklassen für eingelagertes und oberflächliches Fett zwischen 2+ und 3+,
- Farbe mit starker Tendenz zu kräftigem Rot,
- Farbe des Oberflächenfetts von cremeweiß bis gelb,
- normale bis sehr feine Knochen,
- Textur, die von „sehr fein“ bis „normal“ reicht,
- End-pH-Wert der Schlachtkörper  $\leq 5,8$ .

Das Fleisch ist kräftig rot, marmoriert und fein durchwachsen. Es weist kaum Sehnen auf, hat eine zarte und feine Textur, ist äußerst saftig und entfaltet im Mund einen leicht säuerlichen Geschmack. Beim Kochen, in der Nase und im Mund kommt sein typischer Charakter durch die intensiven und vielfältigen Aromen und Gerüche zum Ausdruck (Tier, Fett, Pflanzen, Getreideerzeugnisse usw.).

Das Fleisch wird nur gekühlt angeboten. Das Fleisch darf nicht gefroren oder tiefgefroren worden sein.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

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

Die Kälber werden natürlich gesäugt, sie bleiben bei der Mutter oder gegebenenfalls bei einer Ammenkuh und haben bis zur Entwöhnung Zugang zu ihrem Futter.

Grundlage des Rinderfutters ist ein Grünfuttersystem, das auf dem jahreszeitlichen Wechsel zwischen Weide- und Stallhaltung beruht, wobei es mindestens zwei Weidephasen im Leben der Tiere geben muss. Auf die Aufzucht der Rinder folgt die Mastperiode, d. h. die Endmast. Die Jahreszeiten Winter und Sommer geben dem Leben und der Fütterung der Tiere eine Struktur.

Die durchschnittliche jährliche Besatzdichte des landwirtschaftlichen Betriebs ist kleiner oder gleich 1,8 Rindergroßvieheinheiten (RiGVE) pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche (LN) mit maximal 2 RiGVE pro Hektar momentaner Besatzdichte.

Während der Aufzucht weiden die Tiere im Sommer mindestens 200 Tage pro Jahr, die nicht aufeinanderfolgen müssen. Zusätzlich zu dem vorhandenen Gras kann den Tieren Heu, das ausschließlich aus dem unter Ziffer 4 bezeichneten geografischen Gebiet stammt, sowie Zusatzfutter unter den nachfolgend definierten Voraussetzungen verfüttert werden. Die Tiere weiden mindestens zwei Sommer lang. Im Winter besteht die Nahrung der Rinder ausschließlich aus dem geografischen Gebiet stammendem Futter sowie aus Zusatzfutter, das die nachfolgend genannten Voraussetzungen erfüllt. Das Futter besteht aus frischen oder haltbar gemachten krautartigen Pflanzen und umfasst Hackfrüchte, Wiesenpflanzen (Gräser, Fabaceae, Hydrophyllaceae) und Futterstroh.

Die Tiere werden auf einer oder mehreren Parzellen gemästet, die als „Mastwiesen“ („prés d'engraissement“ oder in der Region „prés d'embouche“) bezeichnet werden und im geografischen Gebiet liegen. In der Sommersaison dürfen die Rinder ausschließlich auf Mastwiesen weiden. Im Winter findet die Endmast der Tiere auf der Mastwiese und im Stall statt: Die Tiere müssen mindestens 30 aufeinanderfolgende Tage auf der Wiese weiden. Im Stall bekommen die Tiere ausschließlich Futter aus erstklassigem trockenem Heu aus dem geografischen Gebiet: Es ist vielblättrig, grün, schmackhaft, und duftet nach trockenen Pflanzen. Es darf kein fermentiertes Futter an die Rinder verfüttert werden. Nach Ende der Stallhaltung kann höchstens zehn Tage ergänzend Heu zu dem vorhandenen frischen Gras angeboten werden, bis sich die Rinder an die Futterumstellung gewöhnt haben.

Pflanzen, Nebenprodukte und Ergänzungsfuttermittel stammen aus nicht genveränderten Erzeugnissen. Während der Aufzucht sind die im Laufe der Sommer- und Wintersaison ausgegebenen Ergänzungsfuttermittel auf 2 kg Rohmaterial pro Tag und Tier im Jahresdurchschnitt begrenzt.

In der Endmast sind sie auf 1 kg Rohmaterial pro 100 kg Lebendgewicht beschränkt.

Werden an die Rinder Futterkuchen ausgegeben, beträgt der Anteil der Leinkuchen mindestens 70 % des Gewichts der Futterkuchenration.

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

Abkalben, Aufzucht, Mast und Schlachtung der Tiere finden in dem geografischen Gebiet statt.

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

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Die Etikettierung der Schlachtkörper und der daraus entstehenden Schlachtkörperteile enthält bis zum Endverteiler insbesondere folgende Angaben:

- den Namen der Ursprungsbezeichnung;
- das Zeichen „AOP“ (g.U.) der Europäischen Union;
- die Identifikationsnummer des Tieres oder die Chargennummer;
- die Tierklasse;
- das Datum der Schlachtung;
- bei Grill- oder Bratenfleisch mit Ausnahme von Saumfleisch, Nierenzapfen und Filet der Vermerk „le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum“ („die Reifezeit zwischen Schlachtdatum der Tiere und Verkauf an den Endverbraucher beträgt mindestens 14 volle Tage“).

Für Fleisch, das in einer Bedienungsmetzgerei verkauft wird, bildet das durch den Verband gestaltete Herkunftsgarantiezertifikat den Träger dieser Etikettierung.

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

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Bœuf de Charolles“ umfasst folgende Gemeinde- und Kantonsgebiete:

Departement Loire: die Kantone Charlieu und Perreux sowie die Gemeinden Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régny, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte ; Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villerest, Vivans.

Departement Nièvre: den Kanton Luzy sowie die Gemeinden La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Departement Rhône: die Gemeinde Bourg-de-Thizy.

Departement Saône-et-Loire: die Kantone Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoïn, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux sowie die Gemeinden Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chériszet, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclèsne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge,

Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saissy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Trinty, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem das Fleisch „Bœuf de Charolles“ erzeugt wird, besteht aus dem östlichen Rand des Zentralmassivs, das sich durch Verwerfungen, Absenkungen in Terrassen und teilweise Verfüllungen mit Sedimentdepots des Mesozoikum, Tertiär und Quartär auszeichnet. Das Becken wird von kristallinen Felsformationen aus Primärgestein und metamorphen Gesteinen überragt. Das Relief ist hügelig, weniger als 500 Meter hoch und begünstigt durch ein Klima, das Klimaforscher aus der Bourgogne (Pierre Pagny und Jean-Pierre Chabin, *Atlas de Bourgogne*, 1976) als „Charolais-Klima“ bezeichneten: Es weist mittlere Temperaturen und regelmäßig über das Jahr verteilte Niederschläge auf, die sich günstig auf Graswachstum und Weidewirtschaft auswirken. Die geomorphologische Situation ergab verschiedenste Bodenstrukturen, wodurch sich vielfältige, einander ergänzende Wiesen entwickeln konnten. Die Viehzüchter bewirtschaften diese von einem Netz aus Hecken begrenzten Wiesen als Grünland (je nach Eignung für Aufzucht, Futter, Weidemast).

Die so strukturierte Heckenlandschaft aus krautartigen Pflanzen, Sträuchern und Bäumen sichert den Tieren vielfältige Nahrung, bietet ihnen Schutz und Ruhe und trägt zu der reichhaltigen biologischen Vielfalt bei, die das Dauergrünland auszeichnet. Das Gleichgewicht dieses Ökosystems wird durch die Aufrechterhaltung und Pflege der Hecken sichergestellt. Dass Tiere zwischen den Hecken zu sehen sind, gibt im Übrigen dem Landschaftsbild Struktur und erhält es.

Ein weiterer Vorteil des geografischen Gebiets ist das dichte Netz an Wasserläufen, durch das das Graswachstum gefördert und das natürliche Tränken der Tiere erleichtert wird.

Das Produktionssystem in dem geografischen Gebiet zeichnet sich dadurch aus, wie die Viehzüchter die aus dieser Gegend stammenden Charolais-Rinder weiter an die vorhandenen Ressourcen der Umgebung anpassen.

Die Züchter wählen die Zuchttiere auf besondere Art aus, abhängig vom weiblichen Tierbestand in ihrem Besitz, der von einer Generation an die nächste weitergegeben wird, und abhängig von den Parzellen des Betriebs. Ziel ist es, eine besondere Morphologie der Tiere, die sich durch kräftige Muskeln, ein leichtes Skelett sowie ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Hinter- und Vorderteil des Rindes auszeichnet, und eine hiermit zu vereinbarende Mastfähigkeit zu erreichen.

Die Viehaufzucht stützt sich auf traditionelle landwirtschaftliche Techniken, dabei werden die natürlichen Zyklen eingehalten: Die Kälber werden natürlich gesäugt, der Weidegang beginnt früh und dauert lange, die Zahl der Rinder pro Hektar hängt vom Graswuchs ab, die Aufzucht erfolgt mindestens zwei Sommer auf der Weide, der physiologische Rhythmus der Tiere wird beachtet, indem sie auf die Weiden gebracht werden, die ihrem Entwicklungsstadium am besten entsprechen, und es wird aus dem geografischen Gebiet stammendes Winterfutter ausgegeben. Durch dieses System wächst jedes Tier im Rhythmus der Jahreszeiten mit einem Wechsel zwischen Phasen starken Wachstums (Weidegang) und Plateaus ohne Gewichtsverlust (Winterperiode). Dieses nicht kontinuierliche Wachstum der Tiere wird als „kompensatorisches Wachstums-Phänomen“ bezeichnet.

Da die Viehzüchter ihre Böden und die Vegetation gut kennen, stellen sie das beste Weideland für die Mast der Tiere bereit: Es handelt sich um die sogenannten „prés d'embouche“ (Mastwiesen). Ihr höherer Nährstoffgehalt entsteht durch tiefe Böden feiner Textur, eine Vielzahl organischer Stoffe und große Wasserreserven (*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006 (Charakterisierung der Flora der Mastwiesen für „Bœuf de Charolles“)). Diese Eigenschaften stellen sicher, dass wertvolle Gräser und Leguminosen (z. B. englisches Raygras, gemeines Rispengras, Wiesenfuchschwanz, *Agrostis*, Klee und Hornschotenklee) wachsen, die durch ihre im Lauf des Jahres abwechselnde Blüte den Nährwert der Pflanzendecke gewährleisten. Die nicht synthetisch gedüngten und nie gepflügten Mastwiesen benötigen eine besondere Pflege (Erhaltung der Hecken, Mähen der Geilstellen usw.), andernfalls lässt ihre Qualität rasch nach. Die verschiedenen Flurstücke werden nach besonderen Kriterien gekennzeichnet.

Das wesentliche Merkmal der traditionellen Masttechniken besteht darin, dass die Zahl der zur Endmast auf einer Parzelle weidenden Tiere den Mastkapazitäten des Grases auf dieser Parzelle entsprechen muss. So beschicken die Viehzüchter je nachdem, wie gut das Gras wächst, ihr Dauergrünland mit Tieren oder ziehen diese ab, um einen konstanten Nährwert aufrechtzuerhalten.

Wachstum und Entwicklung der Tiere bestimmen die Auswahl, die der Viehzüchter auf der Grundlage ihrer Eignung trifft: in jeder Übergangszeit, bei der Entwöhnung, bei der Zucht, beim Weidegang, bei jedem Weidewechsel und bei Beginn der Mast. Im Jahr 1908 hatte der Tierzuchtspezialist P. Diffloth (Bernadette Lizet, „L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais“ (Starkes Gras, Ethnobotanische Studien im Gebiet Brionnais), in *Études rurales, Sauvage et domestique*) diese bemerkenswerten Fähigkeiten bei den Mästern im Charolais beobachtet: „Sie besitzen eine ganz besondere Geschicklichkeit und Fähigkeit, durch die sie auf einen Blick beurteilen können, welchen Ertrag das Tier in der Metzgerei bringen wird und welche Zeit es für die Mast benötigt. Abhängig vom Zustand des gekauften Tiers und seiner Frühreife, wird es auf die Weide gebracht, die für es am günstigsten ist.“ Vor der Schlachtung trifft der Viehhalter die letzte Auswahl und nimmt die Tiere von der Weide, die einen optimalen Mastzustand erreicht haben.

So werden nur bestimmte Tiere des Betriebs für die Erzeugung von „Bœuf de Charolles“ verwendet.

Die örtlichen Schlachter haben die Schlacht- und Verarbeitungsverfahren perfektioniert, um die ursprünglichen, durch die Zuchtbedingungen erlangten Besonderheiten des Fleisches zu erhalten und die Eignung zur Reifung der Schlachtkörper zu optimieren: Das Fettgewebe wird nur leicht entfernt, so dass die Lende weiter von einer Fettschicht umgeben ist, die Temperatur der Schlachtkörper wird nach und nach reduziert, ein pH-Endwert wird festgelegt.

Darüberhinaus leisten sie eine wichtige Arbeit, indem sie unter den Schlachtkörpern auf Grundlage der besonderen definierten Eigenschaften des Erzeugnisses eine Auswahl vornehmen.

So werden nur bestimmte Schlachtkörper für die Erzeugung von „Bœuf de Charolles“ verwendet.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Die Schlachtkörper des „Bœuf de Charolles“ zeichnen sich durch ein ausgewogenes Größenverhältnis zwischen Vorder- und Hinterteil und durch eine kräftige, von hellrot bis dunkelrot reichende Farbe aus. Mit einem Mindestgewicht von 320 kg für Färsen und 360 kg für Kühe und kastrierte Bullen liegt ihre Fleischigkeit (kräftige Schultern, Keulen, Filets) nach dem Handelsklassenschema EUROP zwischen R und E.

Das Oberflächenfett, das über die Stärke des Auflagefettgewebes charakterisiert wird, bedeckt die Lende des Schlachtkörpers. Nach dem Handelsklassenschema EUROP liegt seine Fettgewebeklasse zwischen 2+ und 3+, die Farbe variiert zwischen cremeweiß und gelb.

Das intramuskuläre Fett, das über das eingelagerte Fettgewebe bewertet wird, dringt in die Brusthöhle ein, lässt jedoch die Rippen erscheinen. Nach dem Handelsklassenschema EUROP liegt die Fettgewebeklasse zwischen 2+ und 3+.

So entspricht der typische Schlachtkörper fleischigen, runden Tieren mit feinem Knochengestüt und kräftiger Muskelbildung sowie einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Vorder- und Hinterteil, was die Schlachter des geografischen Gebiets als „ansehnlichen“ Schlachtkörper bezeichnen.

Die Besonderheit des „Bœuf de Charolles“ besteht in der Anfangsqualität der Schlachtkörper, deren Textur, auch „Körnung des Fleisches“ genannt, zeigt, wie zart das Fleisch am Ende sein wird. Sie reicht von „sehr fein“ bis „normal“.

Das Fleisch ist von einheitlich kräftig roter Farbe, marmoriert und fein durchwachsen. Die Schlachter und Techniker bezeichnen es als Fleisch mit „leichter Fettäderung“.

Dank dieser Eigenschaften können Schlachtkörper des „Bœuf de Charolles“ von anderem Rindfleisch aus dem Charolais unterschieden werden.

Das Fleisch weist kaum Sehnen auf, hat eine zarte und feine Textur, ist äußerst saftig und entfaltet im Mund einen leicht säuerlichen Geschmack. Beim Kochen, in der Nase und im Mund kommt sein typischer Charakter durch die intensiven und vielfältigen Aromen und Gerüche (Tier, Fett, Pflanzen, Getreideerzeugnisse usw.) zum Ausdruck.

## 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Im geografischen Gebiet kann ein ursprüngliches und typisches Fleisch erzeugt werden, weil die dortigen Produktionsmethoden die Gegebenheiten der Umgebung auf ihre Weise traditionell nutzen.

Durch die Zucht von Charolais-Rindern in ihrer ursprünglichen Heimat, die strenge Auswahl der Tiere über ihre gesamte Lebenszeit, die langsame Endmast der ausgewachsenen Tiere auf besonderen Parzellen und den eingeschränkten Futterzusatz können schwere Schlachtkörper mit oberflächlichem und eingelagertem Fett erzielt werden. Fleischigkeit und Fettgewebe sind dafür verantwortlich, dass „Bœuf de Charolles“ marmoriert und fein durchwachsen ist.

Da die saisonalen Wachstumszyklen ohne Gewichtsverluste eingehalten werden, lässt sich der für die Härte des Fleisches verantwortliche Kollagen-Aufbau im Gewebe begrenzen. Die so erzielte ursprüngliche Zartheit des Muskelfleisches verleiht ihm, zusammen mit der Eignung der Schlachtkörper zur Reifung, seine feine und zarte Textur.

Die lange Weidehaltung erhöht den Oxidationsstoffwechsel in den Muskeln der Tiere, welcher das Fleischaroma beeinflusst. Die Art der Viehhaltung auf hügeligen Parzellen zwingt die Tiere zu Bewegung. Das in den Muskeln enthaltene Wasser wird so aufgrund ihrer stoffwechselbedingten Struktur eingeschlossen. Dies macht das Fleisch äußerst saftig und verleiht ihm ein leicht säuerliches Aroma.

Das Futter aus hochwertigem Gras und Heu bringt die kräftige rote Farbe des Fleisches hervor und überträgt natürliche Antioxidantien, mit deren Hilfe die Farbe stabilisiert werden kann. Die Intensität der Farbe hängt vom Alter der Tiere ab, sie kann von hellrot bis dunkelrot reichen.

Der gute Gesundheitszustand und die physiologische Reife der Tiere tragen zusammen mit dem in der Endmast auf Gras basierenden Futter sowie nicht fermentiertem Ergänzungsfutter zum Gleichgewicht des Glukosestoffwechsels der Muskeln bei und verbessern so Farbe und Zartheit des Fleisches. Dies schafft auch die Voraussetzung dafür, dass sich die Schlachtkörper zur Reifung eignen.

Die Pflanzenvielfalt der Umgebung wirkt sich auf die Qualität der im Fleisch vorhandenen Fette aus, und so reicht ihre Farbe von gelb bis cremefarben. Die Besonderheiten der Fette (Menge, Qualität) ergeben zusammen mit der großen Saftigkeit die intensiven und reichhaltigen Düfte des „Bœuf de Charolles“.

Die zum optimalen Zeitpunkt der Mast durchgeführte Schlachtung trägt dazu bei, dass zwischen Muskelentwicklung und Fetteinlagerungen im Gewebe ein Gleichgewicht besteht.

Durch die fachmännischen Schlacht- und Verarbeitungsverfahren bewahren und unterstreichen die örtlichen Fleischer die von den Viehzüchtern geleistete Arbeit. Die nur leichte Entfernung des Fettgewebes schützt den Schlachtkörper vor dem Austrocknen und unterstützt die Reifung des Fleisches. Die Temperatursteuerung und die Regelung des pH-Werts der Schlachtkörper tragen dazu bei, dass das Fleisch zart bleibt.

Dank zahlreicher Kontakte zwischen den Beteiligten in der Region (Viehmärkte, Wettbewerbe der Masttiere, Messen für Zuchttiere und weitere Veranstaltungen) werden das von Viehhaltern und Schlachtern entwickelte Know-how und die besonderen Eigenschaften von „Bœuf de Charolles“ erhalten und gepflegt.

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

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBoeufDeCharolles2013.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.

**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**

(2014/C 42/11)

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 Änderungsantrag einzulegen.

ÄNDERUNGSANTRAG

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

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„LIMONE DI ROCCA IMPERIALE“**

**EG-Nr.: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013**

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

**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)**

*Beschreibung des Erzeugnisses*

Der Säuregehalt des Zitronensafts wird von < 5 % auf ≥ 4,5 % (4,5 g Zitronensäure/100 ml) geändert. Dies wird durch die Ergebnisse einer 2012 vom *Consorzio di Valorizzazione del Limone IGP di Rocca Imperiale* und der *Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Servizi in Agricoltura (ARSSA)* durchgeführten Studie gerechtfertigt. Sie umfasste eine größere Anzahl von Proben und erstreckte sich über einen längeren Zeitraum als die im Jahr 2007 durchgeführte Studie, die die Grundlage für den zurzeit geltenden Säuregehalt (< 5 %) lieferte. Die Ergebnisse der im Rahmen der Studie von 2012 durchgeführten Analysen

<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.

zeigten Schwankungen beim Parameter Säuregehalt, die auf eine Reihe von Umwelt- und Anbaufaktoren (Temperatur und Niederschlagsmenge, Bodenbeschaffenheit, physiologische Eigenschaften und Nährstoffversorgung) zurückzuführen sind und in der vorhergehenden Studie nicht berücksichtigt worden waren. Daher mussten die Erzeuger den in der Produktspezifikation angegebenen Wert anpassen.

#### *Herstellungsverfahren*

Die Angaben zu den Pflanzabständen wurden gestrichen; stattdessen gilt nunmehr eine einheitliche maximale Pflanzdichte von 700 Pflanzen pro Hektar, ohne dass zwischen neuen und bereits bestehenden Anpflanzungen unterschieden wird. Diese Änderung trägt der Entwicklung auf dem Sektor des Zitronenanbaus Rechnung und auch dem Einsatz neuer Pflanzunterlagen, die schrittweise die bislang verwendete Bitterorange ersetzen, weil sie einen besseren Schutz gegen das *Citrus-Tristeza*-Virus (CTV) bieten und von weniger starkem Wuchs sind. Darüber hinaus ermöglicht der Wegfall der Vorgaben zur Anbaustruktur — unter Beibehaltung des oben genannten Höchstwertes — die Anpassung der Pflanzdichte an die vorhandene Bodenstruktur und an die jeweiligen Anbauepflogenheiten.

#### EINZIGES DOKUMENT

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

#### zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(3)</sup>

#### „LIMONE DI ROCCA IMPERIALE“

EG-Nr.: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013

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

1. **Name**

„Limone di Rocca Imperiale“

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 geschützte geografische Angabe „Limone di Rocca Imperiale“ ist den Früchten der Anbausorten aus der Gruppe *Femminello* vorbehalten, die zur botanischen Art *Citrus Limon Burm.* gehören und im Erzeugungsgebiet unter dem Namen „Limone di Rocca Imperiale“ bekannt sind.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens weisen die Früchte der g.g.A. „Limone di Rocca Imperiale“ die folgenden Merkmale auf:

- Farbe der Schale: hellgrün bis gelb;
- Form der Frucht: länglich-elliptisch bis kugelförmig;
- Größe: mittel bis groß, Durchmesser mindestens 53 mm;
- Gewicht: mindestens 100 g;
- Exokarp: reich an ätherischen Ölen; starker, intensiver Geschmack und Geruch; Limonen-Gehalt > 70 % (vom Gesamtgehalt an Terpenkohlenwasserstoffen);
- Fruchtfleisch: zitronengelb, fast ohne Kerne;
- Saft: zitronengelb, Saftertrag  $\geq$  30 %, Säuregehalt  $\geq$  4,5 % (4,5 g Zitronensäure/100 ml).

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.

Die geschützte geografische Angabe „Limone di Rocca Imperiale“ erhalten nur Früchte der Handelsklassen „Extra“, „I“ und „II“.

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 Phasen des Anbaus und der Ernte von „Limone di Rocca Imperiale“ müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Früchte, die nicht unmittelbar nach der Ernte in den Handel gelangen, dürfen bei niedrigen Temperaturen von maximal 11 °C gelagert werden. Die Verpackung muss innerhalb von 60 Tagen nach der Ernte erfolgen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Packungen müssen ein Etikett aufweisen, das in deutlich lesbaren Druckbuchstaben die folgenden Angaben enthält:

- die geschützte geografische Angabe „Limone di Rocca Imperiale“ in größerer Schrift als die anderen Angaben auf dem Etikett;
- das nachstehend wiedergegebene Logo;
- das EU-Logo;
- die Handelsklasse „Extra“, „I“ oder „II“.



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

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Limone di Rocca Imperiale“ entspricht dem Verwaltungsgebiet der Gemeinde Rocca Imperiale.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das in der mediterranen Klimazone liegende Gebiet der Gemeinde Rocca Imperiale zeichnet sich durch ein besonderes, aufgrund der spezifischen Geländebeschaffenheit für Anbau und Wachstum dieser Kultur günstiges Mikroklima aus. Im Westen, Norden und Süden ist das Erzeugungsgebiet von Hügeln umgeben, die es vor kalten Winden schützen, und im Südosten macht sich die mildernde Wirkung des Ionischen Meeres bemerkbar. Dieses natürliche Umfeld trägt zur Verstärkung der qualitativen Merkmale des Erzeugnisses bei. Die Niederschlagsmenge, ein einschränkender Faktor für den Zitronenanbau, beträgt in diesem Gebiet im Jahresdurchschnitt etwa 600 mm. Die Niederschläge fallen günstig verteilt vor allem im Herbst/Winter und zu Beginn des Anbauzyklus im Frühjahr. In den nachfolgenden Monaten sind Bewässerungsmaßnahmen erforderlich. Das dafür benötigte Wasser stammt aus Grundwasservorkommen, die von den Niederschlägen im Pollino-Massiv gespeist werden, und zum geringeren Teil auch aus den Bächen, die im Winter viel Wasser führen.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Die besonderen Merkmale, die den guten Ruf von „Limone di Rocca Imperiale“ begründen, sind der Saftertrag von über 30 % sowie der Limonen-Gehalt von über 70 %, der zusammen mit anderen aromatischen Bestandteilen für den starken, intensiven Duft der Früchte verantwortlich ist. Diese Merkmale verleihen „Limone di Rocca Imperiale“ auf den lokalen, regionalen und überregionalen Märkten ihre besondere Eigenart.

## 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.)

Von großer Bedeutung sind die seit Beginn der achtziger Jahre im Erzeugungsgebiet veranstalteten Feste, bei denen örtliche Produkte verkostet werden; dabei werden Gerichte angeboten, die mit „Limone di Rocca Imperiale“ zubereitet wurden. Die im Erzeugungsgebiet fest verankerte Stellung dieser Zitrone und ihr guter Ruf kommen auch in der traditionellen Küche zum Ausdruck: Die an ätherischen Ölen reiche Schale und der Saft der Zitronen dienen dazu, den Geruch und den Geschmack der Speisen zu verbessern und ihnen eine eigene Note zu verleihen. Wie lebendig diese im Erzeugungsgebiet verwurzelte Tradition ist, zeigt sich auch in der „Sagra dei Limoni di Rocca Imperiale“, die in der ersten Augushälfte an diesem Ort stattfindet und seit einigen Jahren als wichtigste Gelegenheit zur Verkostung des Erzeugnisses bekannt ist. Durch den intensiven, anhaltenden Duft der Früchte stellt der Verbraucher eine Verbindung zu dem Ort Rocca Imperiale und seiner Umgebung her, so dass er diese Zitrone von allen anderen unterscheiden kann und ihr den Vorzug gibt. Außerdem ist es hier bei allen Patronatsfesten, Jahrmärkten und folkloristischen Veranstaltungen üblich, die Marktstände mit „Limoni di Rocca Imperiale“ in Körben und auch in ungewöhnlicher Aufmachung zu schmücken.

„Limone di Rocca Imperiale“ ist seit 2006 in dem beim *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Ministerium für Landwirtschaft und Forsten) geführten Verzeichnis der traditionellen landwirtschaftlichen Erzeugnisse aufgeführt, der Name ist seit über 25 Jahren gebräuchlich. Wie aus den Geschäfts- und Frachtpapieren der Unternehmen im Erzeugungsgebiet, den Unterlagen der Pfarreien und den Veranstaltungen landwirtschaftlicher Berufsverbände hervorgeht, ist der Name „Limone di Rocca Imperiale“ auch in den angrenzenden Regionen eine gängige Bezeichnung für das betreffende Erzeugnis. Nicht zuletzt ist der Anbau von „Limone di Rocca Imperiale“ heute auch ein äußerst interessanter Aspekt der Agrarlandschaft im Gebiet „Alto Jonio Cosentino“. So sind die Ortsteile der Gemeinde Rocca Imperiale, in denen diese Zitronensorte angebaut wird, unter dem Namen „Giardini dei limoni di Rocca Imperiale“, d. h. als „Zitronengärten“ bekannt.

Somit besteht ein besonders enger kultureller, wirtschaftlicher und landschaftlicher Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Limone di Rocca Imperiale“ und dem lokalen Umfeld.

## Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Limone di Rocca Imperiale“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* Nr. 165 vom 16. Juli 2013 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 *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (<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>(4)</sup> Vgl. Fußnote 2.



SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2014/C 42/10	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 .....	10
2014/C 42/11	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 .....	16



**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**