

Amtsblatt der Europäischen Union

C 153



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang

21. Mai 2014

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 153/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7161 — DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card NetworK Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 153/02	Euro-Wechselkurs	2
2014/C 153/03	Rücknahme überholter Kommissionsvorschläge	3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 153/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.6968 — Lufthansa/CAE/JV) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 153/05	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	9
2014/C 153/06	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	14
2014/C 153/07	Mitteilung an die Hersteller und Einführer von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen und an neue Unternehmen, die beabsichtigen, 2015 teilfluorierte Kohlenwasserstoffe als Massengut in der Europäischen Union in Verkehr zu bringen	19

Berichtigungen

2014/C 153/08	Berichtigung der Mitteilung der Kommission im Rahmen der Durchführung der Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung) (Abl. C 110 vom 11.4.2014)	21
---------------	--	----

⁽¹⁾ 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 M.7161 — DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 153/01)

Am 24. April 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt 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 32014M7161 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ Abl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

20. Mai 2014

(2014/C 153/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,3702	CAD	Kanadischer Dollar	1,4921
JPY	Japanischer Yen	138,88	HKD	Hongkong-Dollar	10,6225
DKK	Dänische Krone	7,4646	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5978
GBP	Pfund Sterling	0,81400	SGD	Singapur-Dollar	1,7160
SEK	Schwedische Krone	9,0294	KRW	Südkoreanischer Won	1 404,75
CHF	Schweizer Franken	1,2223	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,3419
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,5470
NOK	Norwegische Krone	8,1360	HRK	Kroatische Kuna	7,6175
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 708,55
CZK	Tschechische Krone	27,479	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4109
HUF	Ungarischer Forint	305,46	PHP	Philippinischer Peso	59,921
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	47,3166
PLN	Polnischer Zloty	4,1893	THB	Thailändischer Baht	44,616
RON	Rumänischer Leu	4,4330	BRL	Brasilianischer Real	3,0362
TRY	Türkische Lira	2,8934	MXN	Mexikanischer Peso	17,7229
AUD	Australischer Dollar	1,4797	INR	Indische Rupie	80,3485

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

RÜCKNAHME ÜBERHOLTER KOMMISSIONSVORSCHLÄGE

(2014/C 153/03)

Liste der zurückgezogenen Vorschläge

Dokument	Interinstitutionelles Verfahren	Titel
Außenpolitische Instrumente		
KOM(2009) 395	2009/0111/CNS	Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 314/2004 über bestimmte restriktive Maßnahmen gegenüber Simbabwe
Entwicklung und Zusammenarbeit — Europe Aid/Außenpolitische Instrumente		
KOM(2009) 195	2009/0058/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1717/2006 zur Schaffung eines Instruments für Stabilität
Beschäftigung, Soziales und Integration		
KOM(2011) 336	2011/0147/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1927/2006 zur Einrichtung des Europäischen Fonds für die Anpassung an die Globalisierung
Umwelt		
KOM(2003) 624	2003/0246/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über den Zugang zu Gerichten in Umweltangelegenheiten
KOM(2006) 232		Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Schaffung eines Ordnungsrahmens für den Bodenschutz und zur Änderung der Richtlinie 2004/35/EG
Eurostat		
KOM(2011) 335	2011/0146/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über europäische Statistiken über den Schutz vor Kriminalität
Außenbeziehungen		
KOM(1973) 1929		Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung von Gemeinschaftszollkontingenten für andere Baumwollgewebe der Tarifnummer 55.09 des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in der libanesischen Republik (Jahr 1974)
KOM(1980) 662		Vorschlag für eine Verordnung zur Durchführung des Beschlusses des Kooperationsrates EWG-Algerien, Marokko Tunesien, Ägypten, Libanon, Jordanien, Syrien ... zur Ersetzung der Rechnungseinheit durch die Europäische Rechnungseinheit im Protokoll Nr. 2 des Abkommens zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und diesen Ländern

Dokument	Interinstitutionelles Verfahren	Titel
KOM(1983) 303		Vorschläge für Verordnungen des Rates zur erneuten Änderung der Artikel 6 und 17 des Protokolls über die Bestimmung des Begriffs „Erzeugnisse mit Ursprungs in“ oder „Ursprungserzeugnisse“ und über die Methoden der Zusammenarbeit der Verwaltungen zu Kooperationsabkommen zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und Algerien, Ägypten, Jordanien, Libanon, Marokko, Syrien und Tunesien
KOM(1985) 534		Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Änderung bestimmter Operationen mit Südafrika und der Regelungen der Einfuhr und Ausfuhr bestimmter Erzeugnisse
KOM(1989) 19		Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Aussetzung von Zollzugeständnissen und zur Erhöhung der Zollsätze der kombinierten Nomenklatur für bestimmte Erzeugnisse mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika

Gesundheit und Verbraucher

KOM(2008) 663 geändert durch KOM(2011) 633 und COM(2012) 48	2008/0256/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 2001/83/EG zur Schaffung eines Gemeinschaftskodexes für Humanarzneimittel in Bezug auf die Information der breiten Öffentlichkeit über verschreibungspflichtige Arzneimittel
KOM(2008) 662 geändert durch KOM(2011) 0632 und COM(2012) 0049	2008/0255/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 726/2004 zur Festlegung von Gemeinschaftsverfahren für die Genehmigung und Überwachung von Human- und Tierarzneimitteln und zur Errichtung einer Europäischen Arzneimittel-Agentur in Bezug auf die Information der breiten Öffentlichkeit über verschreibungspflichtige Humanarzneimittel

Humanressourcen und Sicherheit

KOM(2005) 190	2005/0072/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1210/90 zur Errichtung einer Europäischen Umweltagentur und eines Europäischen Umweltinformations- und Umweltbeobachtungsnetzes hinsichtlich der Amtszeit des Exekutivdirektors
KOM(2005) 190 - 2	2005/0073/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 337/75 über die Errichtung eines Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung hinsichtlich der Amtszeit des Direktors
KOM(2005) 190 - 3	2005/0074/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1365/75 über die Gründung einer Europäischen Stiftung zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen hinsichtlich der Amtszeit des Direktors und des stellvertretenden Direktors
KOM(2005) 190 - 4	2005/0075/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1360/90 zur Errichtung einer Europäischen Stiftung für Berufsbildung hinsichtlich der Amtszeit des Direktors

Dokument	Interinstitutionelles Verfahren	Titel
KOM(2005) 190 - 5	2005/0076/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 302/93 zur Schaffung einer Europäischen Beobachtungsstelle für Drogen und Drogensucht hinsichtlich der Amtszeit des Direktors
KOM(2005) 190 - 6	2005/0077/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 40/94 hinsichtlich der Amtszeit des Präsidenten des Harmonisierungsamtes für den Binnenmarkt
KOM(2005) 190 - 7	2005/0078/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2100/94 hinsichtlich der Amtszeit des Präsidenten des Gemeinschaftlichen Sortenamtes
KOM(2005) 190 - 8	2005/0079/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2965/94 zur Errichtung eines Übersetzungszentrums für die Einrichtungen der Europäischen Union hinsichtlich der Amtszeit des Direktors
KOM(2005)190 - 9	2005/0080/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1035/97 zur Einrichtung einer Europäischen Stelle zur Beobachtung von Rassismus und Fremdenfeindlichkeit hinsichtlich der Amtszeit des Direktors
KOM(2005)190 - 10	2005/0081/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 hinsichtlich der Amtszeit des geschäftsführenden Direktors der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit
KOM(2005)190 - 11	2005/0082/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 851/2004 zur Errichtung eines Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten hinsichtlich der Amtszeit des Direktors
KOM(2005)190 - 12	2005/0083/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 726/2004 hinsichtlich der Amtszeit des Verwaltungsdirektors der Europäischen Arzneimittel-Agentur
KOM(2005)190 - 13	2005/0084/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1321/2004 hinsichtlich der Amtszeit des Exekutivdirektors der Europäischen GNSS-Aufsichtsbehörde
KOM(2005)190 - 14	2005/0085/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2062/94 zur Errichtung einer Europäischen Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz hinsichtlich der Amtszeit des Direktors
KOM(2005)190 - 15	2005/0086/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1406/2002 zur Errichtung einer Europäischen Agentur für die Sicherheit des Seeverkehrs hinsichtlich der Amtszeit des Direktors
KOM(2005)190 - 16	2005/0087/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1592/2002 hinsichtlich der Amtszeit des Exekutivdirektors und der Direktoren der Europäischen Agentur für Flugsicherheit

Dokument	Interinstitutionelles Verfahren	Titel
KOM(2005)190 - 17	2005/0088/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 881/2004 zur Errichtung einer Europäischen Eisenbahnagentur hinsichtlich der Amtszeit des leitenden Direktors
KOM(2005)190 - 18	2005/0089/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2007/2004 hinsichtlich der Amtszeit des Exekutivdirektors und des stellvertretenden Exekutivdirektors der Europäischen Agentur für die operative Zusammenarbeit an den Außengrenzen der Mitgliedstaaten der Europäischen Union
Binnenmarkt und Dienstleistungen		
KOM(2004) 582	2004/0203/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 98/71/EG über den rechtlichen Schutz von Mustern und Modellen
KOM(2010) 350	2010/0198/CNS	Vorschlag für eine Verordnung (EU) des Rates zur Regelung der Übersetzung des Patents der Europäischen Union
KOM(2008) 396	2008/0130/APP	Vorschlag für eine Verordnung des Rates über das Statut der Europäischen Privatgesellschaft
Mobilität und Verkehr		
KOM(2011) 710	2011/0327/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 2006/126/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über den Führerschein in Bezug auf die Integration der Funktionen einer Fahrerkarte
KOM(2007) 497	2007/0183/CNS	Vorschlag für einen Beschluss des Rates über den Abschluss eines Protokolls zur Änderung des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und dem Königreich Marokko über bestimmte Aspekte von Luftverkehrsdiensten anlässlich des Beitritts der Republik Bulgarien und Rumäniens zur Europäischen Union
Steuern und Zollunion		
KOM(2002) 64	2002/0041/CNS	Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 77/388/EWG bezüglich der Sonderregelung für Reisebüros
KOM(2003)78 - 2	2003/0057/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 218/92 über die Zusammenarbeit der Verwaltungsbehörden auf dem Gebiet der indirekten Besteuerung (MwSt) hinsichtlich zusätzlicher Maßnahmen betreffend die Erbringung von Reisedienstleistungen
KOM(2004)728 - 1	2004/0261/CNS	Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 77/388/EWG hinsichtlich der Vereinfachung der mehrwertsteuerlichen Pflichten
KOM(2008) 497	2008/0164/ACC	Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2112/78 des Rates über den Abschluss des Zollübereinkommens über den internationalen Warentransport mit Carnets TIR (TIR-Übereinkommen) vom 14. November 1975, Genf
Kodifizierte Fassungen		
KOM(2007) 755	2007/0256/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die statistische Systematik der Wirtschaftszweige in der Europäischen Gemeinschaft
KOM(2008) 99	2008/0037/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel (kodifizierte Fassung)

Dokument	Interinstitutionelles Verfahren	Titel
KOM(2008) 351	2008/0115/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über den Führersitz von land- oder forstwirtschaftlichen Zugmaschinen auf Rädern (kodifizierte Fassung)
KOM(2008) 697	2008/0204/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Festlegung von Kontrollregeln und Maßnahmen zur Bekämpfung der Pferdepest (kodifizierte Fassung)
KOM(2009) 299	2009/0080/COD	Vorschlag für eine Richtlinie .../.../EG des Rates über den Verkehr mit Pflanzkartoffeln
KOM(2010) 359	2010/0194/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über den Verkehr mit vegetativem Vermehrungsgut von Reben
KOM(2010) 508	2010/0261/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über den zulässigen Geräuschpegel und die Auspuffvorrichtung von Kraftfahrzeugen (kodifizierter Text)
KOM(2010) 510	2010/0264/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über hinten angebrachte Umsturzschutzeinrichtungen an land- und forstwirtschaftlichen Schmalspurzugmaschinen auf Rädern (kodifizierter Text)
KOM(2010) 610	2010/0302/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über vor dem Führersitz angebrachte Umsturzeinrichtungen an land- und forstwirtschaftlichen Schmalspurzugmaschinen auf Rädern (kodifizierter Text)
KOM(2010) 635	2010/0309/COD	Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Schafen und Ziegen (kodifizierter Text)
KOM(2010) 717	2010/0348/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über Einbau, Position, Funktionsweise und Kennzeichnung der Betätigungseinrichtungen von land- oder forstwirtschaftlichen Zugmaschinen auf Rädern (kodifizierter Text)
KOM(2010) 729	2010/0349/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über die Bremsanlagen von land- und forstwirtschaftlichen Zugmaschinen auf Rädern (kodifizierter Text)
KOM(2010) 746	2010/0358/COD	Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über Betätigungsraum, Zugänge zum Fahrersitz sowie Türen und Fenster von land- und forstwirtschaftlichen Zugmaschinen auf Rädern (kodifizierter Text)

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.6968 — Lufthansa/CAE/JV)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 153/04)

1. Am 13. Mai 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen Deutsche Lufthansa AG („Lufthansa“, Deutschland) und CAE Inc. („CAE“, Kanada) erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen („JV“).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Lufthansa: weltweit tätige Fluggesellschaft mit den Geschäftsfeldern Passagierbeförderung, Fracht, Luftfahrzeugwartung, -reparatur und -überholung, Catering, IT-Dienstleistungen und Piloten- und Flugbegleiterausbildung;
- CAE: Anbieter von Flugzeugmustern, Simulatortechnologie und Ausbildungssystemen für die zivile und militärische Luftfahrt mit einem diversifizierten Geschäftsbereich, der vom Verkauf von Flugsimulatoren bis hin zu umfassenden Dienstleistungen wie Ausbildungen und Flugverkehrsdienste, Expertendienstleistungen, Unterstützungsdienste und Personalbeschaffung reicht;
- JV: Entwicklung und Durchführung der Qualifizierung von Piloten und Flugbegleitern sowie weiterer Ausbildungsangebote für die Flugzeuge der C-Series von Bombardier.

3. Die Europäische Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die 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 Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽²⁾ in Frage.

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Europäischen Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.6968 — Lufthansa/CAE/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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ 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 153/05)

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⁾**„PIADINA ROMAGNOLA“/„PIADA ROMAGNOLA“**

EG-Nr.: IT-PGI-0005-01067-11.12.2012

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

1. **Name**

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

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

Klasse 2.4. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

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

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ bezeichnet eine Backware, für deren Erzeugung ein Teig aus Mehl, Fett, Salz und einigen fakultativen Zutaten hergestellt und anschließend auf Terracotta-Platten gebacken wird.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens ist das fladenförmige Erzeugnis weiß bis elfenbeifarben, mit charakteristischen bernsteinfarbenen Flecken unterschiedlicher Größe und Schattierung auf beiden Seiten; es hat einen aromatischen Geschmack und den typischen Duft von frischem Brot.

„Piadina Romagnola“ bzw. „Piada Romagnola“ besitzt die folgenden physischen Merkmale:

Form: unregelmäßig rund

Größe:

— Durchmesser 15-25 cm, Variante „alla Riminese“: 23-30 cm;

— Dicke 4-8 mm, Variante „alla Riminese“: bis zu 3 mm;

Aussehen: unregelmäßig gewellte Oberfläche, mit bernsteinfarbenen Flecken oder Blasen unterschiedlicher Größe, die beim Backen entstehen;

⁽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.

Organoleptische Merkmale: aromatischer Geschmack und der typische Duft von frischem Brot.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Zur Herstellung von „Piadina Romagnola“/Piada Romagnola“ werden die folgenden Zutaten verwendet:

3.3.1. *Obligatorische Zutaten je 1 000 g Weichweizenmehl*

Weichweizenmehl;

Wasser: die zur Herstellung eines homogenen Teigs erforderliche Menge;

Salz: ≤ 25 g;

Fett: bis zu 250 g Schweineschmalz und/oder Olivenöl und/oder natives Olivenöl extra.

3.3.2. *Fakultative Zutaten je 1 000 g Weichweizenmehl*

Treibmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat, Mais- und Weizenstärke, bis zu 20 Gramm;

Die Zugabe von Konservierungsstoffen, Aromen und/oder anderen Zusatzstoffen ist nicht gestattet.

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

—

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

Alle im Folgenden genannten Erzeugungsphasen müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

Zubereitung des Teigs (Vermischen der Zutaten mit Wasser und Verkneten zu einem Teig)

Portionierung, (manuelles oder mechanisches Teilen des Teigs, Formen von Laiben oder Kugeln)

Ausrollen, (Herstellung der dünnen Fladen ausschließlich durch mechanisches oder manuelles Ausrollen der Teiglaibe oder -kugeln)

Backen (Backen der Fladen auf beiden Seiten, das Wenden kann manuell oder mechanisch erfolgen)

Abkühlen

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

Die Verarbeitungs- und Verpackungsvorgänge dürfen nicht unterbrochen werden, weil das Erzeugnis sonst durch das Abkühlen seine Konsistenz verliert. Bei längerem Luftkontakt über die Dauer des natürlichen Abkühlvorgangs hinaus wird das Erzeugnis trocken und altbacken und verliert seine besonderen organoleptischen Eigenschaften.

Piadina Romagnola bzw. Piada Romagnola, die zum sofortigen Verzehr bestimmt ist, gelangt in Lebensmittelpapier oder Gewebepapier verpackt in den Handel; das zum späteren Verzehr bestimmte Erzeugnis wird in dicht verschlossene Lebensmitteltüten verpackt.

Diese Art der Verpackung des zum späteren Verzehr bestimmten Erzeugnisses verhindert nicht nur die Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften, sondern auch die Einwirkung äußerer Faktoren wie den Befall durch Mehlparasiten (insbesondere durch Mehlmotten).

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Jede Verpackung von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ g.g.A. muss in klaren und gut leserlichen, unverwischbaren und von den anderen Informationen deutlich abgehobenen Druckbuchstaben die folgenden Angaben enthalten:

— das EU-Logo;

— die Bezeichnung „Piadina Romagnola“ oder „Piada Romagnola“, gefolgt vom Schriftzug *Indicazione Geografica Protetta* (geschützte geografische Angabe) oder der Abkürzung IGP (g.g.A.);

— das Logo.

Im Interesse größerer Klarheit für die Verbraucher muss die Variante „alla Riminese“ diese beiden Wörter in der gleichen Schrift wie die Bezeichnung „Piadina Romagnola bzw. „Piada Romagnola“ enthalten.

Im Folgenden wird das Logo wiedergegeben.



Die zu verwendenden Farben sind Braun 724 C und Beige 728 C.

Beim direkten und ausschließlichen Verkauf im Herstellungsbetrieb können die genannten Schriftzüge und das Logo unmittelbar neben dem Schild der Verkaufsstätte angebracht sein. Die Buchstaben des Schriftzugs „Piadina Romagnola“ oder „Piada Romagnola“ IGP. bzw. die anderen in diesem Dokument vorgesehenen Schriftzüge sind im selben Sichtfeld anzubringen; sie müssen klar, gut leserlich und unverwischbar und so groß sein, dass sie deutlich hervorstechen und eindeutig von den anderen Angaben und/oder Abbildungen zu unterscheiden sind.

Das Etikett kann weitere Angaben für die Verbraucher und/oder Informationen zum Nährwert enthalten, ebenso sind Angaben zur Gesellschaftsform und private Markenzeichen zulässig, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer irreführen. Bei Erzeugnissen für den internationalen Markt kann der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ auch in der Sprache des Bestimmungslands angebracht werden.

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

Das Verarbeitungs- und Verpackungsgebiet von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ umfasst das historische Gebiet der Romagna, d. h. das gesamte Gebiet der Provinzen Rimini, Forlì Cesena und Ravenna sowie der folgenden Gemeinden der Provinz Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola und Mordano.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Romagna umfasst den östlichen Teil der Region Emilia-Romagna. Sie erstreckt sich von der Küste des Adriatischen Meers im Osten bis an die Grenze der Provinz Bologna im Westen und von der Grenze der Region Marche im Süden bis an die der Provinz Ferrara im Norden. Sie besitzt ein gemäßigtes subkontinentales Klima mit Schwankungen je nach Höhenlage und Entfernung zur Küste. Das Klima in der Romagna unterscheidet sich zwar nicht sehr stark von dem im Rest Norditaliens, verfügt jedoch durch den sich verjüngenden flachen Landstrich über ganz spezifische Merkmale.

Im Lauf der Zeit verbreiteten sich Herstellung und Verzehr von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ in der Romagna als Alternative zum Brot, das nur begrenzt zur Verfügung stand, und schließlich wurde das Erzeugnis in den Worten des hier geborenen berühmten Dichters Giovanni Pascoli zum „Nationalbrot der Romagnoli“.

Die Konsolidierung dieser Tradition und der speziellen Herstellungstechniken war die Grundlage dafür, dass sich zu Beginn der siebziger Jahre des letzten Jahrhunderts die handwerkliche Produktion und der Verzehr von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ in kleinen Lokalitäten (Kiosken) etabliert haben.

Die flächendeckende Verbreitung dieser Kioske, in denen „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ für den sofortigen Verzehr hergestellt wird, ist ein typisches Merkmal der Region mit hohem Bekanntheitsgrad bei Einheimischen und Touristen; vor diesem Hintergrund erfolgte dann auch die Produktion einer zum späteren Verzehr bestimmten verpackten Version.

Bei der Herstellung von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ sind die Techniken zu verwenden, die in der Romagna überliefert wurden und dem Erzeugnis seine typischen Merkmale verleihen. Bei der Mischung der Zutaten sollte eine bestimmte Reihenfolge eingehalten werden; der Teig darf nicht zu lange geknetet werden, sondern muss eine Konsistenz erreichen, die das Ausrollen ermöglicht; Backdauer und Backtemperatur müssen den angegebenen Werten entsprechen, wobei der Fladen beim Backen regelmäßig gewendet werden muss, damit das Erzeugnis die unter Punkt 3.2 beschriebenen Merkmale erhält.

Dieses Vorgehen, das auf dem Wissen und der langjährigen Erfahrung der örtlichen Hersteller basiert, verleiht „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ ihre — seit jeher unveränderten — charakteristischen Merkmale, dank deren das Erzeugnis seinen hervorragenden Ruf genießt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ ist die typischste aller Spezialitäten der Romagna. Sie findet sich nahezu überall: in den Straßen der Region, hergestellt von den „Piadinari“ in ihren typischen bunten Kiosken, in Restaurants, Lebensmittelgeschäften und Feinkostläden. Der Bekanntheitsgrad von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ reicht über die Grenzen der Region hinaus.

Das Erzeugnis besteht aus einem Teig aus Mehl, Wasser, Salz, Fett und einigen weiteren fakultativen Zutaten, die nach uralter Tradition zu weiß-elfenbeinfarbenen runden Fladen verarbeitet werden, mit bernsteinfarbenen Flecken unterschiedlicher Größe und Schattierung auf der Vorder- und Rückseite; das Erzeugnis besitzt einen aromatischen Geschmack und den typischen Duft von frischem Brot.

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.)

Das Renommee von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ ist eng mit der Geschichte und den lokalen Traditionen verbunden und sogar mit Redensarten und Volksweisheiten.

Der Dichter Giovanni Pascoli führte den Begriff „piada“ als hochsprachliche Variante des im regionalen Dialekt verwendeten „piè“ ins Italienische ein. In einem berühmten Gedicht stimmt er ein Loblied auf die „Piadina“ an, die fast so alt sei wie der Mensch selbst, nennt sie das „Nationalbrot der Romagnoli“ und stellt damit einen unlöslichen Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet der Romagna her.

In zahlreichen Werken oft monografischen Charakters finden sich Hinweise auf die Eigenschaften von „Piadina Romagnola“, mit Belegen für ihre Ursprünge in historischen Quellen, Erläuterungen des Unterschieds zwischen den beiden Varianten sowie Anregungen für die Herstellung oder Tipps zur Kombination mit anderen Speisen, die zu einer weiteren Steigerung des Bekanntheitsgrades führten. Antonio Sassi bezeichnete die „Piadine“ 1913 in der Zeitschrift „Il Plaustro“ als die „traditionellen schmackhaften Fladen der Romagnoli“.

In dem 1996 bei Zanichelli erschienenen Dialektwörterbuch *Vocabolario Romagnolo Italiano* von Adelmo Masotti findet sich unter „Piada“ der Eintrag „dünn, auf einer Steinplatte gebackener ungesäuerter Brotfladen, typisch für die Romagna“.

In der Literatur finden sich verschiedene Verweise darauf, dass sich „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ *alla Riminese* durch den größeren Durchmesser und die geringere Dicke von der normalen Piadina unterscheidet. Beispiele sind Graziano Pozzettos Werk „La Piadina Romagnola Tradizionale“ (Panozzo Editore, Rimini 2005) sowie der Band „Cucina di Romagna“ (Ed. Franco Muzzio, Padua 2004), in dem der Unterschied zwischen den beiden Varianten dargestellt wird.

2004 wird das Rezept von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ zum ersten Mal auch in arabischer, französischer, englischer, japanischer, chinesischer, russischer, spanischer und deutscher Sprache veröffentlicht.

Immer wieder taucht der Name „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ auch in kulinarischen Zeitschriften und Gastronomieführern auf.

Der Gastroführer „Italia a tavola — Guida Gastronomica“ (Touring Club Italiano, Mailand 1984) enthält auf Seite 30 einen Beitrag über die neue Beliebtheit traditioneller Gerichte, in dem auch „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ angeführt wird. Der Artikel beschreibt die verwendeten Zutaten, Art und Weise des Verzehrs (in Scheiben geschnitten oder gefüllt und zusammengeklappt) und die typische Form des dünnen runden Fladens.

Im Gastronomiereiseführer „Turismo gastronomico in Italia“ (Touring Club Italiano, Mailand 2001, S. 367f.) wird in dem Abschnitt über die Region Emilia Romagna nach einer kurzen Vorstellung der Provinz Rimini die mit Würsten und Käse gefüllte „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ als die in der Provinz am weitesten verbreitete Speise genannt.

Der Band „Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane“ (Fininternet S.p.A., Segrate 2002, S. 53) enthält ein Kapitel über Rimini, das „Königreich der Piadina“, in dem das Erzeugnis und seine Herstellung beschrieben werden, mit dem Hinweis, dass es mit Käse und Würsten gefüllt verzehrt wird).

Auch das italienische Fernsehen hat sich „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ gewidmet. Am 18. Juli 2008 strahlte die öffentlich-rechtliche Rundfunkanstalt RAI im Rahmen der Reihe „Terra e Sapori“ die Sendung „Emilia Romagna: i segreti della Piadina“ aus, in der die Zutaten, das Rezept und die Herstellung von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ dargestellt wurden.

Schließlich finden in der Romagna schon seit langem Gastro-Wettbewerbe und andere Veranstaltungen statt, bei denen „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ im Mittelpunkt steht.

Seit 1993 wird in Cervia (Provinz Ravenna) alljährlich im Rahmen des Wettbewerbs „Piadina d'Autore“ die beste Piadina prämiert, die in einem Kiosk der Romagna hergestellt wurde.

Der seit 1998 in Santarcangelo di Romagna stattfindende „Palio della Piadina“ trägt dazu bei, die Tradition dieses authentischen Erzeugnisses der regionalen Gastronomie zu erhalten.

Am 6. Juli 2009 erschien der Artikel „La miglior Piadina“ über die Verleihung des Preises für das beste Piadina-Rezept der Romagna.

2010 wurde anlässlich der Vergabe des „Premio Piadina Romagnola“ für die beste Piadina der Romagna eine Pressemitteilung herausgegeben.

Zu den in jüngster Zeit durchgeführten Veranstaltungen zählen:

- „Lo Sposalizio della Piadina“ — ein kulinarischer Wettbewerb, der 2002 in Cesena aus der Taufe gehoben wurde, um die Tradition der „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ aufzuwerten.
- „Piadina Days“ — eine seit 2010 im Rahmen des Wine Food Festival der Region Emilia-Romagna stattfindende zweitägige Veranstaltung mit zahlreichen Events, Theateraufführungen, Konzerten und Piadina-Verkostungen in der ganzen Romagna.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

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).

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

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 153/06)

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⁾

„JAMBON DE VENDEE“

EG-Nr.: FR-PGI-0005-01135—30.7.2013

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

1. Name

„Jambon de Vendée“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

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

„Jambon de Vendée“ wird ausschließlich aus frischem Hinterschinken vom Schwein ohne Hachse hergestellt.

Der ganze „Jambon de Vendée“ ist ohne Knochen und hat eine regelmäßige quaderförmige Form mit eiförmigen Konturen. Seine Oberfläche weist eine hellbraune Farbe auf, da sie mit einer Gewürzmischung bedeckt ist.

Wenn der Schinken aufgeschnitten ist, hat er im Inneren eine rötliche Farbe mit weißen Fettsträngen. Die Färbung ist hell und erinnert vom Aussehen her an das rohe Fleisch. Aufgrund der Gewürze weisen die Scheiben eine braune Umrandung auf.

Der „Jambon de Vendée“ zeichnet sich durch eine weiche, zarte und saftige Textur aus.

Was sein Aroma betrifft, ist der „Jambon de Vendée“ vom fruchtigen Duft des Branntweins und von den Gewürzen, mit denen er eingerieben wurde (Zimt, Pfeffer, Thymian, Lorbeer usw.) geprägt, während sein salziger Geschmack diskret bleibt. Er verfügt über eine große aromatische Vielschichtigkeit und eine Finesse, die voll zur Geltung kommen, zumal die Aromen der Proteolyse und der Oxidation von Fetten nur schwach ausgeprägt sind.

Der „Jambon de Vendée“ weist einen Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Erzeugnisses von weniger als 76 % auf.

Der Gesamtzuckergehalt des Erzeugnisses (Lactose, Dextrose, Saccharose, Glucose) beträgt weniger als 1 %.

Das Gewicht des ganzen Schinkens am Ende der Herstellung liegt zwischen 4,5 und 7,5 kg.

Der „Jambon de Vendée“ wird im Ganzen, als Hälfte, als Viertel, am Stück, in Scheiben, in Würfeln oder in Streifen angeboten und vermarktet.

⁽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.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der Fleischrohstoff stammt ausschließlich von frischem, nicht gefrorenem Fleisch von Schlachtschweinen mit einem Gewicht des abgekühlten Schlachtkörpers zwischen 80 und 95 kg.

Der Zeitraum zwischen der Schlachtung, Zerlegung und Entbeinung der Schinken muss möglichst kurz sein und darf 6 Tage nicht überschreiten.

Die frischen Schinken, aus denen „Jambon de Vendée“ hergestellt wird, zeichnen sich durch Folgendes aus:

- ein Frischgewicht zwischen 8 und 12 kg;
- eine Fettdicke von weniger als 25 mm;
- weißes, festes Fett und rosafarbenes Fleisch;
- einen pH-Wert zwischen 5,5 und 6,2;
- eine Kerntemperatur des Schinkens zwischen 0 °C und + 5 °C.

Die übrigen Rohstoffe, die bei der Herstellung von „Jambon de Vendée“ verwendet werden, sind:

- grobkörniges trockenes Meersalz;
- Branntwein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 40°;
- Gewürze und Aromen, darunter mindestens 60 % Zimt, Pfeffer, Thymian und Lorbeer;
- zulässige Zusatzstoffe: Zucker (Dextrose, Saccharose, Lactose, Glucose), Kaliumnitrat (E 252), Natriumnitrat (E 251), Nitritpökelsalz, Kaliumnitrit, Fermente.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Die Erzeugungsschritte des „Jambon de Vendée“ von der Abnahme der frischen Schinken bis zum Versand der fertigen Erzeugnisse vor Schneiden und Verpacken finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

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

Der „Jambon de Vendée“ kann im Ganzen, als Hälfte oder als Viertel vermarktet werden oder in Scheiben unterschiedlicher Dicke, in Würfeln oder in Streifen angeboten werden.

Er kann vakuumverpackt oder unter Schutzgas verpackt werden.

Die Temperatur des Schneide- und/oder Verpackungsraums beträgt höchstens 12 °C.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Unabhängig von den für Fleischwaren geltenden Kennzeichnungsvorschriften enthält das Etikett der Erzeugnisse folgende Angaben:

- den Namen der geschützten geografischen Angabe: „Jambon de Vendée“;
- die Kontaktangaben des Verarbeiters.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet des „Jambon de Vendée“ bildet einen geografisch zusammengehörigen Raum, der den Kriterien hinsichtlich der natürlichen Umwelt, des Sachwissens über die Herstellung, der Bräuche bei Erzeugung und Konsum sowie der Bekanntheit der geografischen Bezeichnung gerecht wird.

Das geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Jambon de Vendée“ umfasst:

- das gesamte Departement Vendée;
- im Departement Loire-Atlantique die folgenden Kantone: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. und 11. Kanton), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- im Departement Maine-et-Loire die folgenden Kantone: Cholet (1. und 3. Kanton, 2. Kanton zum Teil), Montfaucon-Montigné.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Aufgrund seiner Lage am Rande des Atlantischen Ozeans steht das geografische Gebiet des „Jambon de Vendée“ unter dem Einfluss des ozeanischen Klimas. Herbst und Winter sind in der Regel mild und feucht mit durchschnittlich nur 40 Frosttagen pro Jahr und häufigen, aber wenig intensiven Niederschlägen.

Die Böden des geografischen Gebiets, die sich auf dem harten und sauren Gestein des Massif Armoricaïn entwickelt haben, sind ursächlich für eine Agrar- und Knicklandschaft, die durch ein hügeliges Relief, allgegenwärtige Hecken, eine auf Viehzucht in all ihren Formen ausgerichtete Landwirtschaft und eine Vielzahl kleiner entlegener Bauernhöfe, die sich teilweise selbst versorgen müssen, geprägt ist.

Menschliche Faktoren

Das geografische Gebiet des „Jambon de Vendée“ unterscheidet sich von den umliegenden Gebieten durch die Anzahl und Vielfalt der vorhandenen Pökeltbetriebe, die im gesamten Gebiet und insbesondere im ländlichen Raum angesiedelt sind und mit der traditionellen Landwirtschaft, in der man noch mit bäuerlichem Wissen vertraut ist, verbunden sind. Aufgrund der gut etablierten Schweinezucht und der vorhandenen Salzmarschen in der Region nehmen Pökelfleisch und Schinken seit langem einen wichtigen Stellenwert in der Ernährung der Einwohner der Vendée ein.

Besonderes Sachwissen

Der erste spezifische Arbeitsschritt des Herstellungsverfahrens von „Jambon de Vendée“, der ein besonderes Sachwissen erfordert, ist das Entbeinen, das im Bereich der rohen Schinken wenig verbreitet ist. Für den „Jambon de Vendée“ wird das Entbeinen nach der sogenannten „Os coulé“-Methode, bei der der Oberschenkelknochen ohne Öffnen des Schinkens ausgelöst wird, von Hand durchgeführt. Nach dem Zurichten werden die Schinken von Hand mit trockenem Salz eingerieben. Darauf folgt das Einreiben mit Branntwein und einer Mischung aus Gewürzen und Aromen. Anschließend werden die Schinken in ein Handtuch gewickelt, damit der Alkohol und die Gewürze während der gesamten Reifung mit dem Fleisch in Kontakt bleiben. Die Reifungsphase des „Jambon de Vendée“ ist ebenfalls spezifisch, da der Schinken zunächst entwässert und danach zwischen zwei Brettern mechanisch gepresst wird, wobei die Gesamtdauer dieser beiden Schritte mindestens 28 Tage beträgt. Anschließend folgt eine Trocknung, die mindestens fünf Tage dauert. Diese Trocknung ist relativ kurz, und die gesamte Herstellungsdauer ist auf höchstens 80 Tage begrenzt. Der Schinken wird nicht geräuchert.

Dieses Sachwissen ist trotz der Aufnahme in den Code des Usages de la Charcuterie (französische Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) gegen Ende der 80er-Jahre im Département Vendée und in der Umgebung der Städte Nantes und Cholet konzentriert geblieben. Das geografische Gebiet umfasst in der Tat alle bekannten Verarbeiter, die stetig „Jambon de Vendée“ nach den etablierten Herstellungsvorschriften erzeugen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die quaderförmige Form mit eiförmigen Konturen des „Jambon de Vendée“ sowie seine einheitliche braune Färbung aufgrund der Gewürze unterscheiden ihn von den übrigen getrockneten Schinken. Wenn er aufgeschnitten ist, hat er innen eine hellrote Farbe, während eine dunkle Umrandung an das Einreiben mit den Gewürzen erinnert.

Organoleptisch betrachtet, entwickelt der „Jambon de Vendée“ einen fruchtigen Duft, der auf den Branntwein zurückzuführen ist, sowie eine große aromatische Vielschichtigkeit aufgrund der Gewürzmischung, mit der er eingerieben wurde.

Im Mund hebt er sich durch seine weiche und zarte Textur hervor. Sein Geschmack ist deutlich weniger von den Aromen der Proteolyse und der Oxidation von Fetten als die meisten rohen Schinken geprägt. Anders als die meisten rohen Schinken mit kurzer Trocknung wird er nicht geräuchert. Sein salziger Geschmack ist nur schwach ausgeprägt.

Traditionell wurde „Jambon de Vendée“ wegen der geringen Festigkeit seiner Textur, die für das Aufschneiden in dünne Scheiben nicht geeignet ist, vor allem in dicken gegrillten Scheiben verzehrt. Diese Art des Verzehrs ist im Großteil des geografischen Gebiets trotz der zunehmenden Vermarktung in dünnen Scheiben heute noch weit verbreitet.

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 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht beim „Jambon de Vendée“ sowohl auf den spezifischen Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf das Sachwissen der Einsalzer des geografischen Gebiets zurückgehen, als auch auf einem hohen Ansehen.

Spezifische Eigenschaften, die auf überliefertes Sachwissen über eine kontextbedingte Herstellung zurückgehen

Das Sachwissen der Einsalzer hat sich in einem Rahmen entwickelt, in dem die mit dem geografischen Gebiet einhergehenden Zwänge tiefgreifende Auswirkungen auf die Herstellung dieses Schinkens hatten, die durch einen kurzen Zyklus gekennzeichnet ist, um Trocknungs- und Haltbarmachungsprobleme zu vermeiden. Die Milde des Winters und die Häufigkeit der Niederschläge zwangen die Verarbeiter dazu, alternative Strategien für die Haltbarmachung zu ersinnen.

So wandten die Viehzüchter des geografischen Gebiets das Verfahren des Entbeinens, da der Knochen eine potenzielle Infektionsquelle für den Schinken durch Mikroorganismen darstellte, und des generellen Einreibens der Schinken mit einer Gewürzmischung und Branntwein an. Mit dem gleichen Ziel ermöglicht das Entbeinen des Schinkens, dass das Salz bis zum Kern des Schinkens eindringt.

Die Notwendigkeit, den Schinken innerhalb kurzer Dauer herzustellen, hat zudem dazu geführt, dass die Schinkenhersteller das Verfahren des Pressens des Schinkens zwischen zwei Holzbrettern entwickelt haben, um das Austreten des Saftes zu beschleunigen und dadurch die Trocknungsdauer zu verkürzen.

Auch heutzutage zeichnet sich der „Jambon de Vendée“ aufgrund der aus dem traditionellen Herstellungsverfahren herrührenden kurzen Trocknung noch durch einen zarten und weichen Charakter und eine hellrote Farbe aus. Sein charakteristischer Geschmack, der durch das Einreiben mit Branntwein und Gewürzen erzielt wird, stellt ein Unterscheidungsmerkmal zu anderen rohen Schinken dar.

Der salzige Geschmack des „Jambon de Vendée“ ist dank des sorgfältigen und genau dosierten Salzens von Hand, dem er unterzogen wird, nur schwach ausgeprägt.

Die Nachfrage der Verbraucher ist seit den 60er- bis 70er-Jahren gestiegen. Traditionsbewusst, aber anspruchsvoller, hat diese Nachfrage eine starke Entwicklung der auf Lebensmittel und vor allem in der Fleischwarenherstellung spezialisierten Handwerksbetriebe ausgelöst und dazu beigetragen, die Eigenschaften des gegenwärtigen Erzeugnisses zu definieren, insbesondere seine aromatische Finesse und seinen geringen Salzgehalt.

Mit dem Namen „Jambon de Vendée“ verbundenes Ansehen

Der Name „Jambon de Vendée“ erschien Mitte der 70er-Jahre als Bezeichnung für das Erzeugnis und hat in den darauf folgenden Jahrzehnten verstärkt an Bedeutung gewonnen.

Früher handelte es sich um ein Erzeugnis vom Land, das für den Eigenbedarf der Familie oder einen lokalen Markt vorgesehen war. Daher gibt es die ersten schriftlichen Aufzeichnungen, in denen der „Jambon de Vendée“ charakterisiert wird, erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. In mehreren Werken wird der rohe Schinken aus der Vendée erwähnt, der mit Meersalz gesalzen, mit Kräutern und Branntwein aromatisiert und kurz getrocknet wird.

In den 70er- bis 80er-Jahren hat sich die breite Vermarktung des Erzeugnisses unter dem Verkehrsamen „Jambon de Vendée“ entwickelt. Neben verschiedenen der Gastronomie der Vendée gewidmeten Werken erschien 1982 eine Definition des Erzeugnisses in der von Soussana herausgegebenen ersten Ausgabe der „Encyclopédie de la Charcuterie“ unter Federführung von Jean-Claude Frenzt.

Über die Veranstaltung des ersten Wettbewerbs, bei dem der wahre „Jambon de Vendée“ prämiert wurde, 1989 in Pouzauges, wurde in den Medien umfangreich Bericht erstattet. Seitdem ging der Ruf des „Jambon de Vendée“ schnell über die regionalen Grenzen hinaus und wurde national bekannt.

In Studien des Panels AC Nielsen von 2003 rangiert er bei den trockenen Schinken im Selbstbedienungsverkauf in Frankreich sowohl wertmäßig als auch volumenmäßig auf dem dritten Rang.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

Mitteilung an die Hersteller und Einführer von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen und an neue Unternehmen, die beabsichtigen, 2015 teilfluorierte Kohlenwasserstoffe als Massengut in der Europäischen Union in Verkehr zu bringen

(2014/C 153/07)

1. Diese Mitteilung richtet sich an von der Verordnung (EU) Nr. 517/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. April 2014 über fluorierte Treibhausgase und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 842/2006⁽¹⁾ (nachstehend „die Verordnung“ genannt) betroffene Unternehmen:

- a) **Hersteller** und **Einführer**, die beabsichtigen, 2015 und in den folgenden Jahren mindestens 100 Tonnen CO₂-Äquivalent teilfluorierte Kohlenwasserstoffe in der Union in Verkehr zu bringen, und die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 842/2006 über das Inverkehrbringen in der Union von mehr als 1 Tonne teilfluorierter Kohlenwasserstoffe im Zeitraum 2009-2012 berichtet haben;
- b) **Unternehmen**, die **beabsichtigen**, 2015 mindestens 100 Tonnen CO₂-Äquivalent teilfluorierte Kohlenwasserstoffe in der Union in Verkehr zu bringen, und die nicht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 842/2006 über das Inverkehrbringen in der Union von mehr als 1 Tonne teilfluorierter Kohlenwasserstoffe im Zeitraum 2009-2012 berichtet haben.

2. Teilfluorierte Kohlenwasserstoffe sind die in Anhang I Abschnitt 1 der Verordnung genannten Stoffe oder Gemische, die einen dieser Stoffe enthalten:

HFKW-23, HFKW-32, HFKW-41, HFKW-125, HFKW-134, HFKW-134a, HFKW-143, HFKW-143a, HFKW-152, HFKW-152a, HFKW-161, HFKW-227ea, HFKW-236cb, HFKW-236ea, HFKW-236fa, HFKW-245ca, HFKW-245fa, HFKW-365mfc, HFKW-43-10mee.

3. Außer für die in Artikel 15 Absatz 2 Buchstaben a bis e der Verordnung genannten Verwendungen muss jedes Inverkehrbringen dieser Stoffe im Rahmen des Quotensystems gemäß den Artikeln 15 und 16 der Verordnung angerechnet werden.

4. Außerdem gilt für das Inverkehrbringen von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen durch jedes Unternehmen eine Mengenbeschränkung.

Die Kommission teilt den in Ziffer 1 Buchstaben a und b dieser Mitteilung genannten Unternehmen eine Quote zu. Die Quotenzuteilung wird auf folgender Grundlage vorgenommen:

- gemäß Artikel 16 Absätze 1, 4 und 5 sowie Anhänge V und VI der Verordnung für die in Ziffer 1 Buchstabe a dieser Mitteilung genannten Hersteller und Einführer;
- gemäß Artikel 16 Absätze 2 und 5 sowie Anhänge V und VI der Verordnung für die in Ziffer 1 Buchstabe b dieser Mitteilung genannten Unternehmen.

Nur für die Hersteller und Einführer, die gemäß Ziffer 1 Buchstabe a dieser Mitteilung über das Inverkehrbringen von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen im Zeitraum 2009-2012 berichtet haben

5. Jedes dieser Unternehmen, das beabsichtigt, 2015 teilfluorierte Kohlenwasserstoffe in der Union in Verkehr zu bringen, muss das in den Ziffern 6 bis 11 dieser Mitteilung beschriebene Verfahren anwenden.

6. Das Unternehmen muss sich bis spätestens **1. Juli 2014** im Register registrieren. Die Europäische Kommission wird den Unternehmen die Kontaktdaten aus dem Geschäftsdatenspeicher (Business Data Repository — BDR) der Europäischen Umweltagentur übermitteln, an den die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 842/2006 obligatorische jährliche Mitteilung der Unternehmen über fluorierte Gase gerichtet wurde. Die Unternehmen werden gebeten, ihre Kontaktdaten erforderlichenfalls zu aktualisieren und die ordnungsgemäß ausgefüllten „Registrierformulare“ an die E-Mail-Adresse (CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu) zu übermitteln. Die Blanko-Vordrucke können außerdem von der Website der Europäischen Kommission abgerufen werden unter: http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm. Die rechtzeitige Registrierung innerhalb der genannten Frist ist eine Voraussetzung für die Zuteilung einer Quote.

7. Damit die Referenzwerte auf der Grundlage der verfügbaren Daten berechnet werden können, wobei die Mengen teilfluorierter Kohlenwasserstoffe für die in Artikel 15 Absatz 2 genannten Verwendungen auszuschließen sind, werden die Unternehmen gebeten, der Europäischen Kommission die teilfluorierten Kohlenwasserstoffe — aufgeschlüsselt nach Verwendung und Stoff sowie für jedes Jahr von 2009 bis 2012 — mitzuteilen, die sie im Zeitraum 2009-2012 für die in Artikel 15 Absatz 2 Buchstaben a bis e genannten Verwendungen in Verkehr gebracht haben.

Die Mitteilung enthält mindestens die Angaben, die für „ausgenommene Verwendungen“ in dem Vordruck auf der Website http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm vorgesehen sind. Sie ist der Europäischen Kommission unter der Adresse (CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu) per E-Mail bis **1. Juli 2014** zu übermitteln.

⁽¹⁾ ABl. L 150 vom 20.5.2014, S. 319.

8. Beabsichtigt das Unternehmen, gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung zusätzliche Mengen teilfluorierter Kohlenwasserstoffe in Verkehr zu bringen, so muss es die „Erklärung über den Quotenbedarf für 2015“ ausfüllen und einreichen, die online von der Website der Europäischen Kommission abgerufen werden kann unter: http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm. Das ordnungsgemäß ausgefüllte Formular ist an folgende E-Mail-Adresse zu richten: (CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu).

9. Nur fehlerfreie, vorschriftsmäßig ausgefüllte „Erklärungen über den Quotenbedarf für 2015“, die bis zum **1. Juli 2014** eingehen, werden von der Kommission berücksichtigt.

10. Den Unternehmen wird nahegelegt, ihre „Registrierformulare“, die Mitteilung über das Inverkehrbringen für „ausgenommene Verwendungen“ und die „Erklärung“ zusammen möglichst früh zu übermitteln, um sie vor Fristablauf gegebenenfalls berichtigen und erneut einreichen zu können.

11. Die Vorlage der „Registrierformulare“ oder einer „Erklärung über den Quotenbedarf für 2015“ allein begründet noch nicht das Recht, ab 2015 teilfluorierte Kohlenwasserstoffe in Verkehr zu bringen.

Nur für die Unternehmen, die gemäß Ziffer 1 Buchstabe b dieser Mitteilung nicht über das Inverkehrbringen von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen im Zeitraum 2009-2012 berichtet haben

12. Jedes Unternehmen, das beabsichtigt, 2015 teilfluorierte Kohlenwasserstoffe in Verkehr zu bringen, muss das in den Ziffern 13 bis 17 dieser Mitteilung beschriebene Verfahren anwenden.

13. Das Unternehmen muss sich bis **1. Juli 2014** im Register registrieren. Zur Registrierung sind die ordnungsgemäß ausgefüllten Registrierformulare an folgende E-Mail-Adresse zu richten: (CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu). Die Vordrucke können von der Website der Europäischen Kommission abgerufen werden unter: http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm. Nur fehlerfreie, vorschriftsmäßig ausgefüllte Registrierformulare, die bis zum **1. Juli 2014** eingehen, werden von der Kommission berücksichtigt.

14. Darüber hinaus muss das Unternehmen die „Absichtserklärung zum Inverkehrbringen von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen“ ausfüllen, die von der Website der Europäischen Kommission abgerufen werden kann unter: (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), und sie an folgende E-Mail-Adresse richten: (CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu).

15. Nur fehlerfreie, vorschriftsmäßig ausgefüllte „Absichtserklärungen zum Inverkehrbringen von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen“, die bis zum **1. Juli 2014** eingehen, werden von der Kommission berücksichtigt.

16. Den Unternehmen wird nahegelegt, ihre „Registrierformulare“ und die „Absichtserklärung zum Inverkehrbringen von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen“ zusammen möglichst früh zu übermitteln, um sie vor Fristablauf gegebenenfalls berichtigen und erneut einreichen zu können.

17. Die Vorlage der „Registrierformulare“ oder einer „Absichtserklärung zum Inverkehrbringen von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen“ allein begründet noch nicht das Recht, 2015 teilfluorierte Kohlenwasserstoffe in Verkehr zu bringen.

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung der Mitteilung der Kommission im Rahmen der Durchführung der Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung)

(Amtsblatt der Europäischen Union C 110 vom 11. April 2014)

(2014/C 153/08)

Seite 63:

anstatt:

„CEN	EN 16252:2012 Maschinen zum Verdichten von Abfällen oder recyclebaren Materialien — Horizontal arbeitende Ballenpressen — Sicherheitsanforderungen	5.4.2013“		
------	--	-----------	--	--

muss es heißen:

„CEN	EN 16252:2012 Maschinen zum Verdichten von Abfällen oder recyclebaren Materialien — Horizontal arbeitende Ballenpressen — Sicherheitsanforderungen	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Sicherheit von Flurförderzeugen — Sicherheitsanforderungen und Verifizierung — Teil 1: Zusätzliche Anforderungen für Motorkraftbetriebene Flurförderzeuge mit Ausnahme von fahrerlosen Flurförderzeugen, Staplern mit veränderlicher Reichweite und Lasten- und Personentransportfahrzeugen	5.4.2013“		

