

Amtsblatt der Europäischen Union

C 316



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 16. September 2014

57. Jahrgang

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 316/01	Euro-Wechselkurs	1
2014/C 316/02	Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union	2

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 316/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7370 — INEOS/Styrolution) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	3
2014/C 316/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7366 — Whirlpool/Indesit) ⁽¹⁾	4
2014/C 316/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7364 — Blackstone/Lombard) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 316/06

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

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**15. September 2014**

(2014/C 316/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2911	CAD	Kanadischer Dollar	1,4313
JPY	Japanischer Yen	138,48	HKD	Hongkong-Dollar	10,0071
DKK	Dänische Krone	7,4442	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5812
GBP	Pfund Sterling	0,79495	SGD	Singapur-Dollar	1,6336
SEK	Schwedische Krone	9,2329	KRW	Südkoreanischer Won	1 341,07
CHF	Schweizer Franken	1,2099	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,2340
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9317
NOK	Norwegische Krone	8,2750	HRK	Kroatische Kuna	7,6200
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 438,38
CZK	Tschechische Krone	27,579	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1706
HUF	Ungarischer Forint	314,53	PHP	Philippinischer Peso	57,253
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	49,3255
PLN	Polnischer Zloty	4,1980	THB	Thailändischer Baht	41,683
RON	Rumänischer Leu	4,4139	BRL	Brasilianischer Real	3,0186
TRY	Türkische Lira	2,8584	MXN	Mexikanischer Peso	17,0879
AUD	Australischer Dollar	1,4311	INR	Indische Rupie	78,9211

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

Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(2014/C 316/02)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif ⁽¹⁾ werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union ⁽²⁾ wie folgt geändert:

Auf Seite 100 erhält Nummer 4 der Erläuterungen zu Unterposition „2401 30 00 Tabakabfälle“ folgende Fassung:

„4. Tabakstaub (beim Sieben der vorgenannten Abfälle anfallendes Nebenprodukt).“

Auf Seite 102 erhält Nummer 2 der Erläuterungen zu Unterposition „2403 99 90 andere“ folgende Fassung:

„2. Tabakpuder (im Allgemeinen durch ein Verfahren, z. B. Mahlen, gewonnen, mit dem eine bestimmte Partikelgrößenverteilung erreicht wird). Die Partikel sollten kleiner als 0,4 mm sein und keine Verunreinigungen enthalten.“

Auf Seite 102 erhält Nummer 4 der Erläuterungen zu Unterposition „2403 99 90 andere“ folgende Fassung:

„4. Expandierter Tabak, der nicht geschnitten oder anders zerkleinert wurde.“

⁽¹⁾ ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1.

⁽²⁾ ABl. C 137 vom 6.5.2011, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7370 — INEOS/Styrolution)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 316/03)

1. Am 9. September 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die INEOS AG („Ineos“, Schweiz) erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit der Styrolution Holding GmbH („Styrolution“, Deutschland). Styrolution steht zurzeit unter der gemeinsamen Kontrolle von Ineos und BASF.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Ineos: Herstellung von petrochemischen Erzeugnissen, Spezialchemikalien und Erdölprodukten,
 - Styrolution: Herstellung von Styrolmonomer, Polystyrol und Acrylnitril-Butadien-Styrol sowie von einigen styrolbasierten Nebenprodukten.
3. Die 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 Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens zehn Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7370 — INEOS/Styrolution 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.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7366 — Whirlpool/Indesit)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 316/04)

1. Am 8. September 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: Das Unternehmen Whirlpool Corporation („Whirlpool“, USA) erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über das Unternehmen Indesit Company S.p.A. („Indesit“, Italien).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Whirlpool: Herstellung und Vertrieb eines Vollsortiments von Elektro-Großgeräten und verbundenen Produkten, in erster Linie für den Hausgebrauch. Der Schwerpunkt des Sortiments liegt auf Haushaltsgroßgeräten: Kochgeräte (d. h. Kochfelder, Herde und Backöfen), Dunstabzugshauben, Geschirrspüler, Kühlschränke, Gefriergeräte, Mikrowellengeräte, Waschmaschinen und Wäschetrockner.
 - Indesit: Herstellung und Verkauf von Haushaltsgroßgeräten: Kochgeräte (d. h. Kochfelder, Herde und Backöfen), Dunstabzugshauben, Geschirrspüler, Kühlschränke, Gefriergeräte, Mikrowellengeräte, Waschmaschinen und Wäschetrockner.
3. Die 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.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7366 — Whirlpool/Indesit 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“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7364 — Blackstone/Lombard)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2014/C 316/05)

1. Am 3. September 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: Das Unternehmen The Blackstone Group L.P. („Blackstone“, USA) erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Lombard International Assurance S.A. („Lombard“, Luxemburg) und der Insurance Development Holdings AG („Insurance Development“, Schweiz) — zusammen als „Lombard“ bezeichnet.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Blackstone: Verwaltung alternativer Vermögensanlagen und Finanzberatung, jeweils weltweit.
 - Lombard: Lebensversicherungen, insbesondere fondsgebundene Versicherungen, hauptsächlich im EWR.
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⁾ infrage.
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.7364 — Blackstone/Lombard 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 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 316/06)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„BROCCIU CORSE“/„BROCCIU“

EG-Nr.: FR-PDO-0217-01164 — 18.10.2013

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

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Angaben zur Erzeugergemeinschaft, Kontrolle, Aufmachung)

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)

⁽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. **Änderung(en)**

Beschreibung des Erzeugnisses

Die folgenden Beschreibungsmerkmale werden aufgenommen, um das Erzeugnis genauer zu charakterisieren:

- es wird präzisiert, dass der „Brocciu corse“/„Brocciu“ „ausschließlich“ aus frischer Molke und frischer Vollmilch von Ziegen und/oder Schafen gewonnen wird, „die roh verwendet wird“;
- es wird präzisiert, dass der gereifte Käse dem Typ „passu“ entspricht;
- es wird präzisiert, dass sich der Fettgehalt von 40 g je 100 g „Käse“ nach dessen vollständiger Trocknung auf den „Brocciu corse“/„Brocciu“ vom Typ „frais“ (Frischkäse) bezieht.

Ursprungsnachweis

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften insbesondere um Vorschriften betreffend die Pflichtangaben und das Führen von Registern für die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Überwachung der Herstellungsbedingungen ergänzt.

Insbesondere benötigen die Hersteller eine Bescheinigung dahin gehend, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, einzuhalten.

Herstellungsverfahren

Um einige Bestimmungen in Bezug auf das Herstellungsverfahren zu präzisieren, werden folgende Klarstellungen vorgenommen:

- Es werden Bestimmungen über Futtermittel und Ergänzungsfutter aufgenommen, insbesondere mit Blick auf den geografischen Ursprung, um den Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis sicherzustellen:
 - Die Fütterung erfolgt überwiegend durch Weidegang;
 - Ergänzungsfuttermittel und Kraftfutter auf Basis von in dem Gebiet angebautem Getreide sind zulässig; bis zu 20 % der zugeführten Ergänzungsfuttermittel dürfen allerdings auch aus Futtermitteln und Kraftfutter bestehen, die nicht aus dem geografischen Herstellungsgebiet stammen;
 - die Verwendung von fermentiertem Futter jeder Art ist untersagt.
- Zur näheren Erläuterung der für die Herstellung des „Brocciu corse“/„Brocciu“ eingesetzten Rohstoffe werden Bestimmungen über die Milch, die für die Herstellung des Käsebruchs verwendet wird, die Molke sowie die später hinzugefügte Milch aufgenommen:
 - Die Vollmilch zur Herstellung des Bruchs darf nicht später als 40 Stunden nach dem ältesten Gemelk verarbeitet werden;
 - bei der Milchgerinnung kommt traditionelles oder handelsübliches Lab zum Einsatz, andere koagulierende Enzyme und insbesondere aus Pilzen gewonnene Labaustauschstoffe oder mikrobielles Lab sind nicht zulässig;
 - die Lactoseentfernung ist untersagt;
 - der pH-Wert der Molke muss mindestens 6,20 betragen;
 - das Gemelk, aus dem die später hinzugefügte Milch stammt, darf nicht älter als 24 Stunden sein.
- Es werden Bestimmungen präzisiert bzw. hinzugefügt, um die einzelnen Herstellungsschritte genauer zu beschreiben und das Fachwissen zu erhalten:
 - Im Zusammenhang mit der Erhitzung der Molke wird der Wortlaut „direktes Verfahren“ gestrichen, und es wird präzisiert, dass die Ausflockung der Eiweiße aus der Molke „ausschließlich über die Erhitzung des Behälters oder Kessels mit der Molke durch eine direkte Flamme (offene Flamme) erfolgt und dabei keine Wärmeübertragungsflüssigkeiten zum Einsatz kommen“;

- es wird präzisiert, dass die Molke „langsam erhitzt und dabei vorsichtig durchgerührt“ wird, um die Ausflockung der Eiweiße zu unterstützen;
- um den Herstellungsgewohnheiten besser Rechnung zu tragen, wird für die Temperatur der Molke ein Temperaturbereich (40-50 °C) anstelle eines Einzelwerts (etwa 40 °C) festgelegt;
- es wird präzisiert, dass die Zugabe von Salz zeitgleich mit der Zugabe von Milch erfolgt, und es wird die entsprechende Salzmenge (0,5 bis 1 % des anfänglichen Flüssigkeitsvolumens) angegeben;
- es wird präzisiert, dass anschließend „langsam“ durchgerührt wird;
- es wird darauf hingewiesen, dass während des Temperaturanstiegs und bis zur einsetzenden Ausflockung in regelmäßigen Abständen Verunreinigungen abzuschöpfen sind.
- Es werden Größenkriterien für die Käseformen festgelegt, um die einzelnen Formate besser zu definieren:
 - 3-kg-Käse: bei einer Höhe von 180 mm hat der Käse oben einen Durchmesser von 200 mm und unten einen Durchmesser von 145 mm;
 - 1-kg-Käse: bei einer Höhe von 85-120 mm hat der Käse oben einen Durchmesser von 155-160 mm und unten einen Durchmesser von 90-120 mm;
 - 500-g-Käse: bei einer Höhe von 80-82 mm hat der Käse oben einen Durchmesser von 110-115 mm und unten einen Durchmesser von 90-92 mm;
 - 250-g-Käse: bei einer Höhe von 65 mm hat der Käse oben einen Durchmesser von 90-110 mm und unten einen Durchmesser von 75-85 mm.
- Die Bedingungen für das Salzen des „Brocciu corse“/„Brocciu“ vom Typ „passu“ werden präzisiert, um das Verfahren näher zu erläutern: Das Salzen kann „einmal oder mehrmals“ erfolgen, und das erste Salzen muss spätestens 24 Stunden nach dem Einformen stattfinden.

Etikettierung

Zur besseren Identifizierung des Erzeugnisses wird diese Rubrik ebenfalls aktualisiert:

- Es wird präzisiert, dass Molkenkäse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Brocciu corse“/„Brocciu“ zur Vermarktung mit einem Einzeletikett versehen werden muss;
- die Angabe „Appellation d'origine contrôlée“ und das Zeichen „AOC“ werden durch das EU-Logo „AOP“ ersetzt;
- es wird darauf hingewiesen, dass sich die einzelnen Bestimmungen auch auf die Becher und alle sonstigen Verpackungen des „Brocciu corse“/„Brocciu“ beziehen.

Einzelstaatliche Vorschriften

Die Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“ wird in Anbetracht der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten, den Referenzwerten und der Bewertungsmethode vorgelegt.

Sonstiges

- Angaben zur Erzeugergemeinschaft:
Die Angaben zur Erzeugergemeinschaft wurden aktualisiert.
- Kontrollen:
Die Angaben zur Kontrolleinrichtung wurden aktualisiert.

Bezüglich der Kontrolle der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung „Brocciu corse“/„Brocciu“ wird präzisiert, dass diese nach einem von einer Kontrollstelle ausgearbeiteten Kontrollplan erfolgt.

— Aufmachung:

Im Zusammenhang mit der Aufmachung werden Modalitäten für die Verpackung und Haltbarmachung aufgenommen, um die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten: „Das Verpackungsverfahren für den ‚Brocciu corse‘/‚Brocciu‘ muss gewährleisten, dass die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Käses von der Vermarktung bis zu dem vom Verpacker auf dem Etikett angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum erhalten bleiben. Das Hinzufügen von Stoffen, die nicht mit der Herstellung des ‚Brocciu corse‘/‚Brocciu‘ in Verbindung stehen, ist mit Ausnahme von Packgasen, die gemäß der Rechtsvorschrift über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden können, erlaubt sind, unzulässig“.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾****„BROCCIU CORSE“/„BROCCIU“****EG-Nr.: FR-PDO-0217-01164 — 18.10.2013****g. g. A. () g. U. (X)****1. Bezeichnung**

„Brocciu Corse“/„Brocciu“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Klasse 1.3 Käse

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

Der „Brocciu corse“/„Brocciu“ ist ein kegelstumpfförmiger Molkenkäse.

Sein Gewicht liegt — je nach vorgegebener Form (3 kg, 1 kg, 500 g und 250 g) — zwischen 250 g und bis 3 kg.

Er wird ausschließlich aus frischer Molke aus der Milch von Ziegen und/oder Schafen gewonnen, der frische rohe Vollmilch von Ziegen und/oder Schafen sowie Salz zugegeben werden.

Er wird entweder in frischem (Typ „frais“) oder gereiftem Zustand (Typ „passu“) vermarktet.

Der Käse enthält nach dessen vollständiger Trocknung mindestens 40 g Fett je 100 g Käse, und der Gehalt an Trockenmasse muss beim Käse vom Typ „frais“ mindestens 20 g je 100 g Käse betragen.

Der Typ „passu“ enthält mindestens 35 g Trockenmasse pro 100 g Käse.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Es sind nur Schafe und Ziegen der korsischen Rasse zulässig.

Die verwendete Molke muss bei der Herstellung von frischem Bruch aus der Labgerinnung der Schaf- und/oder Ziegenmilch gewonnen werden.

Die Vollmilch für die Herstellung des Bruchs muss spätestens 40 Stunden nach dem ältesten Gemelk verwendet werden.

Bei der Milchgerinnung kommt traditionelles oder handelsübliches Lab zum Einsatz, andere koagulierende Enzyme und insbesondere aus Pilzen gewonnene Labaustauschstoffe oder mikrobielles Lab sind nicht zulässig.

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Die Lactoseentfernung ist untersagt.

Die frische und unbehandelte Molke ist spätestens zwei Stunden nach der Käseherstellung zu verwenden.

Der pH-Wert der Molke muss mindestens 6,20 betragen.

Die später hinzugefügte Milch besteht aus Frischvollmilch von Schafen oder Ziegen, die roh verwendet wird und aus einem Gemelk stammt, das nicht älter als 24 Stunden ist.

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

Die Fütterung erfolgt überwiegend durch Weidegang.

Ergänzungsfuttermittel und Kraftfutter auf Basis von in dem Gebiet angebautem Getreide sind zulässig.

Bis zu 20 % der zugeführten Ergänzungsfuttermittel dürfen allerdings auch aus Futtermitteln und Kraftfutter bestehen, die nicht aus dem geografischen Herstellungsgebiet stammen.

Die Verwendung von fermentiertem Futter ist untersagt.

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

Die Produktion der Milch und der Molke sowie die Herstellung und Reifung des Molkenkäses müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

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

Mit den Verpackungsverfahren für den „Brocciu corse“/„Brocciu“ ist zu gewährleisten, dass die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Käses von der Vermarktung bis zum durch den Verpacker auf dem Etikett angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum erhalten bleiben.

Das Hinzufügen von Stoffen, die nicht mit der Herstellung des „Brocciu corse“/„Brocciu“ in Verbindung stehen, ist mit Ausnahme von Packgasen, die gemäß der Rechtsvorschrift über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden können, erlaubt sind, unzulässig.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Molkenkäse, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Brocciu corse“/„Brocciu“ vermarktet wird, muss mit einem Einzeletikett versehen werden, auf dem, unabhängig von den für jeden Molkenkäse und fertig abgepackte Lebensmittel geltenden Kennzeichnungsvorschriften, der Name der Ursprungsbezeichnung und das EU-Logo „AOP“ in einer Größe von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett angegeben sind. Die Bezeichnungen „frais“ oder „passu“ sind zwingend auf dem Etikett anzugeben. Die Angabe des Herstellungsdatums auf dem Etikett der mit der Bezeichnung „frais“ vermarkteten Käse ist ebenfalls obligatorisch.

Diese Angaben sind auch auf den Bechern und sonstigen Verpackungen für diesen Molkenkäse anzubringen.

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

Das geografische Gebiet besteht aus den Départements Haute-Corse und Corse-du-Sud.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Faktoren

Die Insel Korsika weist besondere natürliche Gegebenheiten auf. Sie gleicht einem Gebirge im Meer, wobei die vom Meer kommenden Niederschläge durch das Inselrelief abgehalten werden. Darüber hinaus herrscht das typische Mittelmeerklima nur bis zu einer bestimmten Höhenlage.

Korsika weist milde Temperaturen und ergiebige, aber unregelmäßige Niederschläge auf. Die durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmengen sind quantitativ und relativ betrachtet hoch. Dieses auf der gesamten Insel vorherrschende, saisonal bestimmte und unregelmäßige Niederschlagsregime, das typisch für den Mittelmeerraum ist, ist durch eine ausgeprägte Trockenheit in den Sommermonaten geprägt.

Die lokalen Schaf- und Ziegenrassen haben sich hervorragend an die Besonderheiten der Insel, die klimatischen Verhältnisse, das bergige und schwer zugängliche Gelände sowie die Vegetation aus Macchia mit dichtem Bewuchs und zahlreichen duftenden Pflanzen angepasst.

Die Schafe und Ziegen der korsischen Rasse geben in Anbetracht ihres Gewichts und ihrer Haltungsbedingungen viel Milch.

Menschliche Faktoren

Eine der Grundlagen der traditionellen Käseherstellung auf Korsika bildet ohne Zweifel das besondere Verfahren der Milchproduktion. Durch die kleinen Wiederkäuer werden die natürlichen Futterquellen der Insel optimal verwertet.

Die Schäfer arbeiten auch heute noch traditionell: Die Tiere werden in freiem Weidegang gehalten und im Sommer ins Hochgebirge, im Winter ins Tal getrieben.

Bei der Herstellung des „Brocciu corse“/„Brocciu“ folgen die korsischen Schäfer dem traditionellen Handwerk und verwenden Molke aus der Herstellung von je nach Mikroregion der Insel unterschiedlichen Käsesorten (Weich- oder Hartkäse aus Schafs- und/oder Ziegenmilch). Entsprechend ist der „Brocciu corse“/„Brocciu“ ein Folgeprodukt der traditionellen Käseherstellung, bei der Frischmilch ohne Vorreifung und leicht gesäuerter Käsebruch aus der Labgerinnung verwendet werden. Die dabei entstehende Süßmolke kommt bei der Herstellung des „Brocciu corse“/„Brocciu“ zum Einsatz.

Die frische Molke wird in einem großen Kessel erhitzt. Ein Erfolgsgeheimnis liegt in der Wärmezufuhr, die langsam zunehmen muss, um eine wärmebedingte Gerinnung der löslichen Molkeneiweiße aus der frischen Molke sowie der später hinzugefügten Ziegen- und/oder Schafsmilch zu ermöglichen. Dieser Prozess wird durch die Zugabe von Salz beschleunigt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Brocciu corse“/„Brocciu“, der eine schnee- bis cremeweiße Färbung aufweist, zeichnet sich durch eine feste Textur, eine cremige Konsistenz und ein mildes und angenehmes Aroma mit leicht salziger Note aus. Je frischer der Käse, desto weicher und cremiger seine Konsistenz.

Das Herstellungsverfahren für den „Brocciu corse“/„Brocciu“ weist einige Besonderheiten auf, die dem Käse seine spezifischen Merkmale in Bezug auf Feinheit, Textur und Aroma verleihen und insbesondere in der Zugabe von Salz und roher Vollmilch bestehen.

Neben dem unmittelbaren Verzehr in frischer oder gereifter Form wird der Käse auch in regionalen Spezialitäten der korsischen Küche wie Omelette mit wilder Minze, Imbrucciata (Tarte) und Ciaccia (Krapfen) verarbeitet.

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. A.)

Auf Korsika werden aufgrund der klimatischen und geografischen Bedingungen schon von alters her Schafe und Ziegen gehalten.

Die korsischen Schaf- und Ziegenrassen haben sich hervorragend an die geografischen Gegebenheiten angepasst und geben eine ausgesprochen nährstoffreiche Milch, die eine umfangreiche Käseproduktion ermöglicht. Die physikalisch-chemische Qualität der Milch kann zwar jahreszeitlich bedingt, d. h. je nach Hüte- oder Wanderperiode, in der die Tiere lange Strecken zurücklegen, schwanken, der Fett- und Proteingehalt der Milch ist jedoch gleichbleibend hoch.

Darüber hinaus können dank der Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen und einer extensiven Viehhaltung im Verlauf der Laktationsperiode relativ konstante Laktationskurven erzielt werden.

Die Herstellung des „Brocciu corse“/„Brocciu“ ist der regen Milchproduktion der korsischen Schafe und Ziegen zu verdanken. Dabei werden im Anschluss an die traditionelle Herstellung von korsischem Käse die in der Molke enthaltenen Serumproteine und Fette weiterverwertet.

Diese nachgeordnete Produktion lässt sich mit der Qualität der Milch, aber auch mit den traditionellen Herstellungsverfahren für Käse begründen. Die Gerinnung unter Zuhilfenahme von Lab erfolgt rasch, und der dabei entstehende Bruch enthält viel Calcium und lässt sich sehr fein schneiden, wodurch in der Molke große Mengen an löslichen Proteinen und Fetten freigesetzt werden, die anschließend bei der Herstellung des „Brocciu corse“/„Brocciu“ Verwendung finden.

Es ist die reichhaltige korsische Milch, die den „Brocciu corse“/„Brocciu“ zu einem derart einzigartigen Käse macht, denn sie wird im Verlauf der Herstellung pur und als Rohmilch zugegeben, wodurch das Erzeugnis seine sämige Textur und seinen besonderen Geschmack erhält, der mit keinem anderen Molkenkäse vergleichbar ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf

(*) Siehe Fußnote 3.

