

Amtsblatt der Europäischen Union

C 18



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

21. Januar 2015

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2015/C 18/01 Schlussfolgerungen des Rates zur Förderung des Zugangs junger Menschen zu ihren Rechten, um ihre Autonomie und ihre Teilhabe an der Zivilgesellschaft zu begünstigen 1

Europäische Kommission

2015/C 18/02 Euro-Wechselkurs 5

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 18/03 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 6

2015/C 18/04 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 12

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

**Schlussfolgerungen des Rates zur Förderung des Zugangs junger Menschen zu ihren Rechten, um
ihre Autonomie und ihre Teilhabe an der Zivilgesellschaft zu begünstigen**

(2015/C 18/01)

DER RAT —

IN DER ERKENNTNIS, DASS

1. der Rat im Rahmen des Arbeitsplans der Europäischen Union für die Jugend für die Jahre 2014-2015 ⁽¹⁾ das Thema Befähigung der Jugend mit Schwerpunkt auf dem Zugang zu Rechten, Autonomie, politischer Teilhabe und aktiver Bürgerschaft als allgemeine Priorität des Dreivorsitzes (IT, LV, LU) festgelegt hat;
2. junge Menschen nach wie vor durch die Wirtschafts- und Sozialkrise, die kennzeichnend für die letzten Jahre war, beeinträchtigt sind. Demografische Veränderungen, Jugendarbeitslosigkeit und prekäre Beschäftigungsverhältnisse haben es ihnen infolgedessen noch mehr erschwert, autonom zu werden und ihre Rechte wirksam auszuüben;
3. ein hohes Niveau der Jugendarbeitslosigkeit zur Verbreitung von Armut, Marginalisierung, sozialer Ausgrenzung und gesundheitlichen Problemen sowie zum Verlust des Vertrauens in die Zukunft beigetragen hat. Aus Forschungsergebnissen geht ferner hervor, dass in einigen Mitgliedstaaten immer mehr junge Menschen weder Arbeit haben noch eine schulische oder berufliche Ausbildung absolvieren (im Folgenden „NEET-Jugendliche“ für „NEETs — young people not in employment, education or training“) ⁽²⁾ und ein starker Zusammenhang zwischen dem sozio-ökonomischen Status und der politischen Teilhabe besteht: Im Vergleich zum Rest der jungen Bevölkerung beteiligen sich NEET-Jugendliche weniger häufig an Wahlen ⁽³⁾, sie haben weniger Vertrauen in politische Organisationen und zeigen weniger bürgerschaftliches Engagement;
4. junge Menschen jedoch eine wertvolle Ressource für die Gesellschaft darstellen. Ihre Fähigkeiten und Kompetenzen sowie ihre Kreativität und Innovationsfähigkeit sollten bei der Umsetzung von jugendpolitischen Strategien auf europäischer, nationaler, regionaler und lokaler Ebene stets berücksichtigt werden;

UNTER HINWEIS

5. darauf, dass es Anzeichen dafür gibt, dass junge Menschen heute später autonom ⁽⁴⁾ werden als früher;
6. darauf, dass der Wirtschaftsabschwung die Ungleichgewichte zwischen den Generationen verschärft hat und lang andauernde Auswirkungen auf den sozialen Zusammenhalt und die Solidarität unserer Gesellschaften haben könnte;

⁽¹⁾ Entschließung des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zu einem Arbeitsplan der Europäischen Union für die Jugend (2014/C 183/02).

⁽²⁾ Studie von EUROFOUND — „NEETs — Young people not in employment, education or training: Characteristics, costs and policy responses in Europe“ <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1254.htm>

⁽³⁾ „Aus beschreibenden Statistiken über Personen im Alter von 15-29 Jahren geht hervor, dass sich NEET-Jugendliche erheblich weniger an der Politik beteiligen als der Rest der jungen Bevölkerung“ (Studie von EUROFOUND „NEETS — Young people not in employment, education or training: Characteristics, costs and policy responses in Europe“, S. 95 <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1254.htm>

⁽⁴⁾ Junge Menschen können nur dann autonom werden, wenn sie die notwendige Unterstützung und die erforderlichen Ressourcen und Möglichkeiten haben, um sich für ein unabhängiges Leben zu entscheiden, ihr eigenes Leben zu leben, sich umfassend in allen Bereichen des Alltagslebens sozial und politisch zu engagieren und unabhängige Entscheidungen treffen zu können. Die Fähigkeit junger Menschen, autonom zu werden, findet ihren konkreten Ausdruck nicht nur im Arbeitsumfeld, sondern sie umfasst auch ihre Fähigkeit, ihr Potenzial zu entfalten, ihre eigenen Entscheidungen zu treffen und unabhängig zu leben und dabei über die Instrumente zu verfügen, um sich kritisch und aktiv am sozialen, politischen und wirtschaftlichen Leben ihrer Gemeinschaften zu beteiligen.

7. darauf, dass der zunehmenden Jugendmobilität in Europa, die auch auf die Arbeitssuche in anderen Ländern zurückzuführen ist, entsprechende Aufmerksamkeit gewidmet werden muss, damit sie zu einer echten Chance im Hinblick auf die persönliche und berufliche Entwicklung der jungen Menschen wird. In diesem Zusammenhang kann das Programm Erasmus+ eine wichtige Rolle übernehmen, wenn es darum geht, sowohl größere Autonomie und stärkere Teilhabe am gesellschaftlichen Leben für junge Menschen im Wege der Mobilität als auch die Verbesserung der Fähigkeiten und Kompetenzen, die für die Beschäftigungsfähigkeit und das bürgerliche Engagement von Bedeutung sind, zu fördern;
8. auf die gemeinsamen Schlussfolgerungen ⁽¹⁾ der EU-Jugendkonferenz vom 13.-15. Oktober 2014 in Rom ⁽²⁾;

IN ANERKENNUNG FOLGENDER ZENTRALER HERAUSFORDERUNGEN:

9. Es ist für junge Menschen schwieriger geworden, autonom zu werden, weil infolge der Wirtschafts- und Sozialkrise verschiedene Faktoren zusammenwirken, wie etwa Einkommensverluste, Mangel an Arbeitsplätzen und größere Unsicherheit der Arbeitsplätze ⁽³⁾.
10. Daher ist es nun erforderlich, geeignete Maßnahmen und Strategien zu entwickeln, um die Autonomie junger Menschen und ihren Übergang ins Erwachsenenleben zu fördern. Dies erfordert nicht nur Maßnahmen, mit denen der Übergang von der Ausbildung ins Berufsleben für junge Menschen erleichtert wird, sondern auch Maßnahmen in damit zusammenhängenden Bereichen wie etwa Zugang zu finanziellen Mitteln, Gesundheit und Wohlbefinden, politisches Engagement und Bürgerbeteiligung, damit die notwendigen Instrumente bereitgestellt werden, um jungen Menschen dabei zu helfen, autonom zu werden und am gesellschaftlichen Leben teilzuhaben.
11. Um zu gewährleisten, dass junge Menschen Zugang zu ihren Rechten haben, muss sich die EU unter anderem auf die Bekämpfung der Jugendarbeitslosigkeit, die Förderung aktiver Bürgerschaft sowie die Verringerung des Missverhältnisses zwischen den Fähigkeiten und Kompetenzen, die junge Menschen erwerben, und den Qualifikationsanforderungen auf dem Arbeitsmarkt konzentrieren und sie muss es den jungen Menschen gleichzeitig ermöglichen, zur nachhaltigen Schaffung von neuen Arbeitsplätzen beizutragen, indem hochwertige Bildung gefördert wird und die Arbeitgeber über Fähigkeiten und Kompetenzen der Hochschulabsolventen besser informiert werden;

IST IN DIESEM ZUSAMMENHANG DER ANSICHT, DASS

12. die EU und die Mitgliedstaaten im Rahmen der bereichsübergreifenden jugendpolitischen Zusammenarbeit und ihrer jeweiligen Zuständigkeitsbereiche sowie unter gebührender Beachtung des Subsidiaritätsprinzips, ggf. Maßnahmen zu folgenden Themen fördern könnten:
 - Unterstützung der Autonomie und des Wohlbefindens junger Menschen und Bekämpfung und Prävention aller Formen von Diskriminierung, denen viele junge Menschen ausgesetzt sind;
 - Investitionen in die Sensibilisierung von jungen Menschen für ihre Rechte und die Möglichkeiten diese Rechte wahrzunehmen;
 - Förderung der Einbeziehung junger Menschen in die Entscheidungsprozesse auf allen Ebenen durch die Anerkennung von Jugendorganisationen als wichtiger Kanal für die Teilhabe und die Entwicklung einer aktiven Bürgerschaft;
 - Fortsetzung des eingeschlagenen Wegs in Richtung Anerkennung der Jugendarbeit als Instrument zur Förderung der Teilhabe und des Erwerbs von Fähigkeiten und Kompetenzen, die eine wichtige Voraussetzung für Autonomie sind;
 - Steigerung der Teilhabemöglichkeiten und des Beitrags zum Gemeinschaftsleben, auch mit Hilfe der Medien und der Informationstechnologie, insbesondere in Bezug auf Entscheidungen, die junge Menschen direkt betreffen;
 - Unterstützung der Bildung im Bereich der digitalen Kompetenz und der Medienkompetenz als Mittel, um den kritischen Geist der jungen Menschen und ihre aktive Bürgerschaft zu fördern;
 - Förderung der Anerkennung und Validierung der durch informelles und nicht formales Lernen, wie etwa Freiwilligentätigkeiten, erworbenen Fähigkeiten und Kompetenzen und die Förderung der Teilhabe junger Menschen am staatsbürgerlichen, gesellschaftlichen und politischen Leben;

⁽¹⁾ Dok. 14429/14.

⁽²⁾ Diese gemeinsamen Schlussfolgerungen wurden auf der EU-Jugendkonferenz in Rom angenommen; die EU-Jugendkonferenz findet regelmäßig statt und wird als informelle Veranstaltung vom Team der Länder des Ratsvorsitzes mit Unterstützung der Europäischen Kommission als ein integraler Bestandteil des strukturierten Dialogs ausgerichtet, entsprechend der Entschließung des Rates über einen erneuerten Rahmen für die jugendpolitische Zusammenarbeit in Europa (2009/C 311/01) und der Entschließung des Rates zum Überblick über den strukturierten Dialog einschließlich der sozialen Inklusion junger Menschen (2014/C 183/01).

⁽³⁾ <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1404.htm>

ERSUCHT DIE MITGLIEDSTAATEN, UNTER GEBÜHRENDER ACHTUNG DES SUBSIDIARITÄTSPRINZIPS

13. auf Fortschritte bei der Ermittlung von Hindernissen für die Teilhabe junger Menschen am gesellschaftlichen und politischen Leben hinzuwirken und dabei die mögliche Einführung von Maßnahmen zum Abbau dieser Hindernisse zu prüfen;
14. sich darum zu bemühen, dass junge Menschen Zugang zu hochwertiger Beschäftigung mit gerechter Entlohnung und sozialem Schutz haben, so dass ihnen ermöglicht wird, autonom zu sein und ein sicheres und menschenwürdiges Leben zu führen;
15. Chancengleichheit von jungen Menschen und die Gleichstellung von jungen Frauen und Männern zu fördern, einschließlich in den Bereichen des gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und politischen Lebens. Es sollten Maßnahmen in Erwägung gezogen werden, die gewährleisten, dass die jungen Menschen Arbeit und Privatleben in Einklang bringen können;
16. in Präventions- und Interventionsmaßnahmen zur Senkung der Schulabbrecherquote zu investieren, insbesondere durch die Konzipierung von Maßnahmen, die darauf gerichtet sind, einen gleichberechtigten Zugang zu hochwertiger Bildung sicherzustellen und gezielte Unterstützung zur Verbesserung des schulischen Umfelds zu leisten. Außerdem sollte darauf geachtet werden, die Hindernisse zu beseitigen, die jungen Menschen bei der vollen Entfaltung ihres Potenzials im Bereich der allgemeinen Bildung entgegenstehen;
17. Jugendarbeit — unter Berücksichtigung der Ergebnisse der Studie über den Wert von Jugendarbeit ⁽¹⁾ — als wesentliches Instrument zu fördern, um jungen Menschen Gelegenheit zu geben, ihre eigenen Initiativen zu entwickeln, und um sie beim Übergang ins Erwachsenenleben zu unterstützen;
18. die Förderung der Entwicklung von Programmen des sozialen Wohnungsbaus ⁽²⁾, die sich insbesondere an junge Menschen mit geringem Einkommen, wie Studierende, Praktikanten und arbeitslose Jugendliche richten, in Erwägung zu ziehen;
19. zu prüfen, wie die Einführung von Programmen zur Unterstützung unternehmerischer Vorhaben von jungen Menschen gefördert werden kann;
20. die Entwicklung von jugendfreundlichen Informationsdiensten zu unterstützen, die zur Aufklärung junger Menschen über ihren Zugang zu Rechten beitragen können;
21. den Zugang junger Menschen zum kulturellen Leben zu fördern, um sie dabei zu unterstützen, zum Aufbau einer von stärkerem Zusammenhalt geprägten Gesellschaft beizutragen;

ERSUCHT DIE MITGLIEDSTAATEN UND DIE KOMMISSION, IM RAHMEN IHRER JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITEN SOWIE UNTER GEBÜHRENDER ACHTUNG DES SUBSIDIARITÄTSPRINZIPS UND UNTER WAHRUNG DER VERANTWORTUNG DER MITGLIEDSTAATEN FÜR DIE JUGENDPOLITIK

22. weiterhin durch die Entwicklung und Förderung der Jugendpolitik und der Jugendarbeit und ggf. durch angemessene Unterstützung und Finanzierung von unabhängigen jugendgeführten Organisationen bzw. Jugendorganisationen in die Förderung der Autonomie junger Menschen zu investieren;
23. das Prinzip zu unterstützen, dass Autonomie und Teilhabe junger Menschen als wichtige Aspekte betrachtet werden, die bei der Entwicklung sozial- und wirtschaftspolitischer Strategien in der EU berücksichtigt werden müssen;
24. Kampagnen und Bildungsprogramme zur Sensibilisierung für die Menschenrechte (einschließlich der staatsbürgerlichen und politischen, wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Rechte) und dafür, wie junge Menschen diese Rechte in vollem Umfang wahrnehmen können, auch unter Nutzung bestehender Netze, zu unterstützen. Jungen Menschen mit geringeren Chancen sollte besondere Aufmerksamkeit gelten;
25. die Nutzung der vorhandenen Möglichkeiten im Rahmen des Programms Erasmus+, einschließlich der Schulungen für Lehrkräfte und Jugendbetreuer zum Thema Menschenrechte (einschließlich der staatsbürgerlichen und politischen, wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Rechte) zu fördern, so dass diese als Multiplikatoren in den jeweiligen Bildungs- und Ausbildungseinrichtungen dienen können;
26. sicherzustellen, dass der EU-Arbeitsplan für die Jugend umgehend durch eine echte bereichsübergreifende Zusammenarbeit umgesetzt wird;

⁽¹⁾ „Working with young people: the value of youth work in the EU“ (Europäische Kommission, 2014, http://ec.europa.eu/youth/library/study/youth-work-report_en.pdf).

⁽²⁾ Von der lokalen Gebietskörperschaft zur Verfügung gestellte Wohnmöglichkeiten, die für einen geringen Geldbetrag gemietet werden können.

27. die Jugendgarantie als ein Instrument zur Förderung der Strukturreform in den Mitgliedstaaten und des Austauschs bewährter Verfahren zwischen den Mitgliedstaaten zu nutzen, insbesondere hinsichtlich der Überwachung ihrer Umsetzung im Hinblick auf den Übergang junger Menschen von der Ausbildung ins Berufsleben;
28. einen Austausch der bewährten Verfahren im Rahmen der vorhandenen Strukturen zu schaffen, um die Lage junger Menschen in Bezug auf ihre Autonomie, ihre Teilhabe an der Zivilgesellschaft und ihr Wohlergehen zu analysieren und zu erörtern sowie die notwendigen Verbesserungen auf allen Ebenen zu entwickeln;

FORDERT DIE JUGENDORGANISATIONEN UND INTERESSENTRÄGER AUF,

29. die Möglichkeiten im Rahmen des Programms Erasmus+ umfassend zu nutzen und dieses Programm zu fördern, um jungen Menschen die entsprechenden Fähigkeiten und Kompetenzen zu vermitteln, die ihre Autonomie unterstützen und sie ermutigen, sich aktiv an der Gesellschaft zu beteiligen;
30. junge Menschen über ihren Zugang zu Rechten im Allgemeinen und insbesondere im Rahmen ihrer Tätigkeiten aufzuklären und konkrete Initiativen, wie beispielsweise Informationsdienste, einzuführen, um sie für Fragen im Zusammenhang mit ihrer Autonomie und ihrem Zugang zu Rechten zu sensibilisieren;

ERSUCHT DIE KOMMISSION,

31. die Situation und die Hindernisse für junge Menschen beim Zugang zu ihren Rechten im Rahmen der Instrumente des erneuerten Rahmens zu analysieren, gestützt auf freiwillige Beiträge der Mitgliedstaaten und auch unter Einbeziehung von Experten, politischen Entscheidungsträgern, Vertretern von Jugendorganisationen und anderen Organisationen der Zivilgesellschaft. Zudem sollte diese Analyse regelmäßig überprüft werden, so dass sie auch den Austausch von Erfahrungen und bewährten Verfahren zwischen den Mitgliedstaaten fördern würde;
 32. den sektorenübergreifenden Ansatz für die Jugendpolitik zu stärken und dafür zu sorgen, dass die Kommission den Zugang junger Menschen zu ihren Rechten gegebenenfalls bei der Entwicklung von Maßnahmen und Programmen berücksichtigt;
 33. über das Europäische Jugendportal das Bewusstsein für Fragen im Zusammenhang mit der Teilhabe junger Menschen, einschließlich ihrer Autonomie und ihres Zugangs zu Rechten, zu schärfen;
 34. geeignete Maßnahmen zur Förderung der Teilhabe junger Menschen am demokratischen Leben in Europa vorzuschlagen. In diesem Zusammenhang sollten die vom Europarat und im Rahmen der Partnerschaft zwischen der Europäischen Kommission und dem Europarat im Bereich der Jugendpolitik realisierten Arbeiten berücksichtigt werden;
 35. den laufenden Arbeiten über die soziale Inklusion — mit Schwerpunkt auf Öffentlichkeitsarbeit, Zugang zu sozialen Rechten und Bekämpfung neuer Formen der Fremdenfeindlichkeit und Diskriminierung — im vereinbarten Rahmen für die Partnerschaft zwischen der Europäischen Kommission und dem Europarat im Bereich der Jugendpolitik Rechnung zu tragen.
-

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

20. Januar 2015

(2015/C 18/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1579	CAD	Kanadischer Dollar	1,3910
JPY	Japanischer Yen	137,37	HKD	Hongkong-Dollar	8,9772
DKK	Dänische Krone	7,4351	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5014
GBP	Pfund Sterling	0,76370	SGD	Singapur-Dollar	1,5502
SEK	Schwedische Krone	9,4297	KRW	Südkoreanischer Won	1259,61
CHF	Schweizer Franken	1,0087	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,4621
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,1948
NOK	Norwegische Krone	8,8015	HRK	Kroatische Kuna	7,7015
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14535,84
CZK	Tschechische Krone	27,849	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1771
HUF	Ungarischer Forint	317,53	PHP	Philippinischer Peso	51,632
PLN	Polnischer Zloty	4,3275	RUB	Russischer Rubel	75,3825
RON	Rumänischer Leu	4,5093	THB	Thailändischer Baht	37,845
TRY	Türkische Lira	2,7010	BRL	Brasilianischer Real	3,0378
AUD	Australischer Dollar	1,4123	MXN	Mexikanischer Peso	16,9308
			INR	Indische Rupie	71,4500

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

V

(Bekanntmachungen)

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

(2015/C 18/03)

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.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9****„UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ“****EG-Nr.: ES-PDO-0117-01032-22.8.2012****g.g.A. () g.U. (X)****1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [zu präzisieren]

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung.
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde.

⁽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.

- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einziges 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. Änderungen

1. Die erste Änderung besteht in der Einführung neuer Rebsorten: Doña María, Dominga und Victoria für weiße Trauben sowie Red Globe für blaue Trauben.

Begründung: Seit der Einführung der Ursprungsbezeichnung „Uva Embolsada del Vinalopó“ im Jahr 1989 hat das Gebiet aufgrund der Entwicklung der Anbautechniken sowie der Änderungen und Anpassungen der Verbraucher an die Märkte zahlreiche Veränderungen erlebt.

Ursprünglich wurden die Sorten Aledo, Italia bzw. Ideal und Rossetti angebaut. Der Anbau dieser Sorten wurde zwar nicht aufgegeben, es wurden jedoch neue Flächen mit anderen Sorten bepflanzt.

Auf die neuen Sorten wurden die gleichen Anbautechniken sowie die Eintütungstechnik angewandt. Die mit den neuen Sorten bebauten Flächen des Gebiets sind so umfangreich, dass auf eine zufriedenstellende Anpassung dieser Sorten geschlossen werden kann.

Die Früchte verfügen über einen nahezu vollständigen Duftfilm, eine intensivere Färbung und eine makellose Haut.

In Bezug auf die organoleptischen Eigenschaften ist bei den Sorten „Victoria“, „Red Globe“, „Doña María“ und „Dominga“ zum Zeitpunkt der Ernte ein beachtlicher Zuckergehalt festzustellen, der dem der ursprünglich geschützten Sorten („Aledo“, „Italia/Ideal“ und „Rossetti“) entspricht. Alle weisen zum Zeitpunkt der Ernte mindestens 12,5 Grad Brix auf.

Alle diese Umstände (Zuckergehalt, Erhalt des Duftfilms, intensive Färbung, makellose Haut sowie Anpassung an das Umfeld und an die Methode des Eintütens) rechtfertigen den Antrag auf Aufnahme der neuen Sorten in die g.U. „Uva de mesa embolsada del Vinalopó“.

Beschreibung der Sorten:

Victoria: Die Traube dieser Sorte ist groß, pyramidenförmig und verjüngt sich im unteren Bereich. Die Beeren sind wachsgelb, groß und ovoid. Das knackige Fruchtfleisch ist neutral süß im Geschmack. Die Früchte sind sehr transportbeständig. Die Reberziehung erfolgt auf Pergolen und Hochspalieren. Die Ernte findet Ende Juli, bei Treibhauskultur bereits im Juni statt. Bei dieser Sorte erweist es sich von großem Vorteil, wenn sie zum Schutz vor Vögeln und Insekten sowie zur Erzielung hoch qualitativer Früchte eingetütet wird. Die Sorte lässt dies zu und es werden gute Ergebnisse erzielt.

Dominga: Diese Sorte kann ab Oktober und bis Ende November geerntet werden. Sie wird immer eingetütet, wobei sehr gleichmäßige, hoch qualitative, schilfrohgelbe Trauben erzielt werden, die bei den Verbrauchern sehr begehrt sind.

Doña María: Die Trauben dieser Sorte sind groß, kegelförmig und sehr locker besetzt. Ihre Beeren sind blassgelb, sehr groß und kugel- bis eiförmig. Der Geschmack ist sehr süß. Die Reifezeit ist Anfang September bis Ende Oktober. Die Reberziehung erfolgt auf hohen Pergolen und Hochspalieren mit doppeltem Kordon. Die Sorte lässt sich sehr gut eintüten.

Red Globe: Die Trauben dieser Sorte sind sehr groß, zylindrisch bis kegelförmig, geflügelt mit mittellangen bis langen Flügeln und eher lockerbeerig. Die Beeren verfügen über ein knackiges Fruchtfleisch und eine dicke Haut, sie sind kugelförmig, sehr groß, fest, neutral im Geschmack, leicht vom Stiel zu lösen und können rot, weinrot, rosa oder veilchenblau sein. Die Reberziehung erfolgt auf hohen Pergolen und Hochspalieren mit doppeltem Kordon. Die Sorte hat sich perfekt an die Umgebungsbedingungen und an das Eintüten angepasst.

2. Die zweite Änderung bezieht sich auf die Streichung der Beschreibung von Anbauverfahren in Bezug auf den Rebschnitt.

Folgende Angaben sind zu streichen:

„Bei der Spaliererziehung werden die Rebstöcke nach der Guyot-Methode auf zwei Fruchtruten mit insgesamt 12 bis 14 Augen pro Weinstock beschnitten. Die Pergolen verfügen über 4 Fruchtruten, auf denen 4 bis 6 Fruchtzapfen pro Fruchtrute und 2 bis 4 Augen pro Fruchtzapfen belassen werden.“

Begründung: Diese Angaben zum Rebschnitt, den Fruchtzapfen pro Fruchtrute und den Augen pro Fruchtzapfen sind für die Produktion und die Unterscheidungsmerkmale der eingetüteten Tafeltrauben von Vinalopó nicht relevant. Darüber hinaus wird es angesichts der Erfahrungen, die seit der Antragstellung im Jahr 1996 bis zur Gegenwart im Anbau des Erzeugnisses gesammelt wurden, nicht für zielführend erachtet, den Rebschnitt auf die in der ursprünglichen Spezifikation beschriebene Methode zu beschränken. Da es sich um eine sehr konkrete Anbaupraxis handelt, die wie erwähnt für die Erzielung der Unterscheidungsmerkmale des Erzeugnisses nicht relevant ist, wird beantragt, diese Angaben in den neuen Spezifikationen zu streichen.

3. Die dritte Änderung besteht in der Streichung der Beschreibung der Qualitätsklassen „Extra“ und „Qualitätsklasse I“.

Folgende Angaben sind zu streichen:

„Qualitätsklasse ‚Extra‘ und ‚Qualitätsklasse I‘ gemäß Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) 1730/87 und in der Ministerverordnung vom 24. November 1982 (span. Amtsblatt vom 27. November 1982)

Qualitätsklasse ‚Extra‘:

Zu dieser gehören die Trauben der höchsten Qualität. Die Trauben haben die sortentypische Form und Entwicklung aufzuweisen und müssen absolut mängelfrei sein.

Die Färbung muss gleichmäßig und insgesamt wachsfarben bzw. hellgelb sein.

Die Beeren müssen prall, fest mit dem Rappen verbunden und gleichmäßig über diesen verteilt sein sowie nahezu vollständig über ihren Duftfilm verfügen. Mindestgewicht der Traube: 200 g ± 5 % Gewichtsanteil, außerhalb dieser Qualitätsklasse jedoch entsprechend der Qualitätsklasse I.

In der Qualitätsklasse ‚Extra‘ darf ein Gewichtsanteil von 10 % der Trauben einer Verpackungseinheit vom geforderten Kaliber abweichen, sofern die Bedingungen der ‚Qualitätsklasse I‘ erfüllt werden.

‚Qualitätsklasse I‘

Zu dieser gehören hoch qualitative Trauben. Diese haben die sortentypische Form und Entwicklung aufzuweisen. Die Färbung muss gleichmäßig und insgesamt wachsgelb sein.

Die Beeren müssen prall, fest mit dem Rappen verbunden und weitgehend vom Duftfilm bedeckt sein. Sie können jedoch ungleichmäßiger über den Rappen verteilt sein als im Fall der Qualitätsklasse ‚Extra‘. Ebenso sind leichte Form- und einzelne Farbabweichungen zulässig.

Mindestgewicht der Traube: 150 g“

Begründung: Die Definition der „Qualitätsklasse Extra“ und der „Qualitätsklasse I“ sowie deren Toleranzen im Antrag auf Eintragung der g.U. „Uva de mesa embolsada del Vinalopó“ stammt aus der Verordnung (EWG) 1730/87 vom 22. Juni 1987 der Kommission zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Tafeltrauben⁽³⁾, die bereits außer Kraft gesetzt ist. Darüber hinaus gilt diese Art von Vorschriften allgemein, also für alle Weintrauben, und nicht nur spezifisch für Weintrauben der g.U. „Uva de mesa embolsada del Vinalopó“. Ferner ist zu berücksichtigen, dass diese Art von Vorschriften im Lauf der Zeit geändert werden kann, weshalb es nicht sinnvoll ist, eine genaue Beschreibung der Qualitätsklassen aufzunehmen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽⁴⁾

„UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ“

EG-Nr.: ES-PDO-0117-01032-22.8.2012

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

1. Name

„Uva de mesa embolsada del Vinalopó“

⁽³⁾ ABl. L 163 vom 23.6.1987, S. 25.

⁽⁴⁾ Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

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 angegebene Name gilt

Nur folgende Sorten können unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallen:

— weiße Sorten:

Aledo: Die Trauben dieser Sorte sind groß und locker besetzt. Sie verfügen über ovoide, wachsgelbe Beeren mit einer dicken, knackigen Haut. Die Reifezeit ist spät, von November bis Dezember.

Italia oder Ideal: Die Trauben dieser Sorte sind mittelgroß und verfügen über große, goldgelbe, ovoide Beeren mit knackigem Fruchtfleisch und leichtem Muskateller-Geschmack. Die Ernte erfolgt von September bis Oktober.

Rosetti: Die Trauben dieser Sorte sind groß, zylindrisch bis kegelförmig oder pyramidenförmig. Die Farbe der Beeren reicht von wachsgelb bis goldgelb. Die Beeren sind groß und verfügen über einen neutralen, jedoch sehr süßen Geschmack und ein knackiges Fruchtfleisch. Die Haut ist dünn und mit einem Duftfilm überzogen. Die Ernte findet zwischen Anfang September und Ende Oktober statt.

Victoria: Die Trauben dieser Sorte sind groß, pyramidenförmig und verzweigen sich im unteren Bereich. Die Beeren sind wachsgelb, groß und ovoid. Das knackige Fruchtfleisch ist neutral süß im Geschmack. Die Sorte ist sehr widerstandsfähig und die Reberziehung kann sowohl auf Pergolen als auch auf Hochspalieren erfolgen. Die Ernte findet Ende Juli, bei Treibhauskultur bereits im Juni statt.

Dominga: Diese Sorte kann ab Oktober und bis Ende November geerntet werden. Die Beeren sind sehr gleichmäßig schilfrohr gelb, von hoher Qualität und bei den Verbrauchern sehr begehrt.

Doña María: Die Trauben dieser Sorte sind groß, kegelstumpfförmig und sehr locker besetzt. Ihre Beeren sind blassgelb, sehr groß und kugel- bis eiförmig. Der Geschmack ist sehr süß. Die Reifezeit liegt zwischen Anfang September und Ende Oktober. Die Reberziehung erfolgt auf hohen Pergolen und Hochspalieren mit doppeltem Kordon;

— blaue Sorten:

Red-Globe: Die Trauben dieser Sorte sind sehr groß, zylindrisch bis kegelförmig, geflügelt mit mittellangen bis langen Flügeln und eher lockerbeerig. Die Beeren verfügen über ein knackiges Fruchtfleisch und eine dicke Haut, sie sind kugelförmig, sehr groß, fest, neutral im Geschmack, leicht vom Stiel zu lösen und können rot, weinrot, rosa oder veilchenblau sein. Die Reberziehung erfolgt auf hohen Pergolen und Hochspalieren mit doppeltem Kordon.

Diese Sorten zeichnen sich durch einen hohen Zuckergehalt aus, der mindestens 12,5 Grad Brix betragen muss.

Ihre Früchte, die zu den Qualitätsklassen „Extra“ und „I“ gehören, müssen die nachstehenden Merkmale aufweisen. Sie müssen

- gesund,
- sauber,
- ohne Fremdkörper,
- ohne Anzeichen von Insekten- oder Krankheitsbefall,
- ohne sichtbaren Schimmel,
- ohne ungewöhnliche äußere Feuchtigkeit,
- ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack sein.

Die Beeren müssen folgende Merkmale aufweisen:

- regelmäßige Form,

- normale Entwicklung,
- feste Verbindung mit dem Rappen.

Die eingetüteten Tafeltrauben mit der g.U. „Uva de mesa embolsada del Vinalopó“ sind durch einen nahezu vollständig erhaltenen Duftfilm, eine intensivere Färbung und eine makellose Haut gekennzeichnet.

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

Erzeugung und Ernte

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

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Aufschriften, Beschriftungen bzw. Etiketten zur Kennzeichnung der eingetüteten Tafeltrauben von Vinalopó müssen das amtliche europäische Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen aufweisen, gemeinsam mit den Angaben „Denominación de origen protegida“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und „Uva de mesa embolsada del Vinalopó“.

Ebenso muss vom kontrollierten Verpackungsunternehmen eine mit einem alphanumerischen Code ausgestattete Konformitätskennzeichnung als Kontrolletikett so aufgebracht werden, dass eine Wiederverwendung desselben unmöglich und die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist. Diese Kontrolletiketten sind mit der Angabe „Denominación de Origen protegida uva de mesa embolsada del Vinalopó“ und dem Logo der Ursprungsbezeichnung zu versehen.

4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Uva de mesa embolsada del Vinalopó“ fallenden Trauben umfasst die Grundstücke, die in das Grundstückverzeichnis der Verwaltungseinheit der g.U. eingetragen sind und die sich in folgenden Gemeinden der Provinz Alicante befinden: Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda und La Romana.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Einflussfaktoren

In dem Gebiet Vinalopó Medio stoßen die drei innerhalb des mediterranen Klimas der Provinz Alicante vorhandenen Klimaprofile aufeinander (Meeresklima, gemäßigtes Klima und subtropisches Klima).

Dies führt dazu, dass in dem Gebiet selten Temperaturen von unter 0 °C auftreten, wobei die höchste Frostgefahr in den nach Norden und Nordosten ausgerichteten tiefen Lagen besteht.

Die Niederschläge sind sehr kontrastreich: Trockenperioden und schwere Hochwässer wechseln einander ab, dazu kommen starke Schwankungen in den Jahresmengen und Trockenperioden.

Die Böden sind kalkhaltig. Ihr geologischer Ursprung sind Schotterterrassen aus kontinentalen Sedimenten, Meeresedimenten, Molassesedimenten sowie Kalkgestein und Mergel mit Sandstein. Alle Böden des Tales verfügen über einen hohen Anteil an kohlensaurem Kalk und einen geringen Anteil an organischer Materie.

Die Topographie der Region wird vom Tal des Vinalopó und seinen Nebentälern bestimmt, die einen breiten NO/SO-Korridor bilden, der das präbetische Relief unterbricht und vom Fluss Vinalopó durchzogen wird.

Menschliche Einflussfaktoren

Das Eintüten der Tafeltrauben ist eine besondere Technik, die „ausschließlich“ in den oben genannten Gemeinden des Gebiets Vinalopó Medio genutzt wird. Sie wurde zum ersten Mal um 1920 in der Gemeinde Novelda verwendet, um die Trauben mittels „Papiertüten“ vor dem Befall durch den Traubenwickler zu schützen.

Die Methode besteht darin, jede Traube in einen Schutzbeutel aus Papier zu stecken, in dem sie bis zum Zeitpunkt der Verpackung verbleibt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Trauben der g.U. „Uva embolsada del Vinalopó“ zeichnen sich durch einen praktisch vollständig erhaltenen Duftfilm aus. Die Beeren unterscheiden sich durch eine intensivere Färbung und eine makellose Haut.

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

Die eingetüteten Tafeltrauben von Vinalopó weisen besondere Merkmale auf, die auf die Kombination natürlicher und menschlicher Einflussfaktoren zurückzuführen sind:

Im Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung herrscht ein mediterranes Klima, dessen milde Temperaturen den Beeren im Lauf des Jahres eine intensivere Färbung verleihen.

Die durch einen Korridor aus verbundenen Tälern gekennzeichnete Topographie des Gebiets Vinalopó schützt vor Frost und trägt damit ebenfalls zu einer intensiveren Farbe der Früchte bei.

Darüber hinaus werden die Trauben durch das Eintüten geschützt, weshalb der Duftfilm der Beeren praktisch vollständig erhalten und die Haut makellos bleibt.

Das Eintüten ist ein besonderes Verfahren, wobei sich im Laufe der Zeit herausgestellt hat, dass die Auswahl des verwendeten Papiers ebenfalls von Bedeutung ist: Das verwendete Papier ist aus langfaseriger Zellulose mit Melanin gegen die Feuchtigkeit hergestellt, satiniert und schilfrohrfarben und ebenfalls für die stärkere Färbung der Trauben verantwortlich.

Dieses Papier ist langlebig und wasserabweisend und schützt die Beeren dadurch vor Hautschäden. Allerdings können einige Beeren an den Traubenschultern Verbrennungen erleiden, wenn beim Anbringen der Tüten hohe Temperaturen herrschen. Die Kenntnis des lokalen Klimas ist für die sachgerechte Durchführung des Eintütens von wesentlicher Bedeutung.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

http://www.agricultura.gva.es/pc_uvavinalopo

⁽⁵⁾ Siehe Fußnote 4.

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

(2015/C 18/04)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

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

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„PECORINO TOSCANO“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014

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

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [zu präzisieren]

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einziges 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 Einziges 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)

Art des Erzeugnisses

Beschreibung des Erzeugnisses

Für den Käse mit weichem Teig wurde die Bezeichnung *Pecorino Toscano tenero* und für den Käse mit hartem Teig *Pecorino Toscano stagionato* festgelegt.

⁽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.

Es wurde der folgende Passus angefügt: „Zur Begrenzung von Abfällen wird für *Pecorino Toscano*, der ausschließlich in vorabgepackter Form (aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben) für den Handel bestimmt ist, die Herstellung auch in anderen Formen als der zylindrischen gestattet. Dies gilt unbeschadet der Angaben zu Höhe und Gewicht.“

Diese Änderung der Form von *Pecorino Toscano* gilt ausschließlich für das Erzeugnis, das vorabgepackt (aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben) vermarktet werden soll.

Die internen Eigenschaften des Erzeugnisses werden dadurch nicht beeinträchtigt, da das Verhältnis Gewicht/Höhe gleich bleibt und sich nur das Verhältnis zwischen dem Durchmesser des Zylinders und der Seite des Parallellflachs ändert. So lässt sich bei unveränderten natürlichen Reifungsprozessen die Menge der beim Zuschneiden anfallenden Abfälle reduzieren.

Herstellungsverfahren

Es wurde die Möglichkeit eingeführt, pflanzliches Lab zu verwenden, ein bereits in dem 1985 auf nationaler Ebene gestellten Eintragungsantrag erwähntes traditionelles toskanisches Verfahren zur Herstellung von *Pecorino*, das seit einigen Jahren als für die Region typische Methode wieder verstärkt angewandt wird und auch die Erzeugung von Käse für den „koscheren“ Markt möglich macht.

Die Möglichkeit der Trockensalzung, die mit der Formulierung „direkte Zugabe von Salz“ auch schon in der bisher geltenden Spezifikation vorgesehen war, wird jetzt präziser beschrieben.

Bei den Angaben zum Reifungsprozess wird der in der alten Spezifikation verwendete Terminus *celle* durch *ambiente idoneo*, „geeignete Räumlichkeit“ ersetzt; des Weiteren wird die Höchsttemperatur von 12 °C auf 15 °C und die Höchstgrenze für die relative Luftfeuchtigkeit von 90 % auf 95 % angehoben.

Mit dieser Änderung wird das Temperatur- und Feuchteintervall in den für die Reifung von *Pecorino Toscano* genutzten Räumen etwas vergrößert, damit die Reifung auch in Räumlichkeiten wie Kellern und natürlichen oder künstlichen Gewölben erfolgen kann, die nicht über ein externes System zur Überwachung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit verfügen. Messungen haben ergeben, dass einige der zahlreichen Gewölbe und Keller, die zur Reifung von *Pecorino Toscano* geeignet sind, weil die Eigenschaften des hier erzeugten Käses den Produktnormen voll entsprechen, im Verlauf des Jahres etwas höhere Werte für Temperatur (max. 15 °C) und Luftfeuchtigkeit (max. 95 %) aufweisen als in der bisherigen Spezifikation angegeben. Die Nutzung von Kellern und Gewölben zur Käsereifung ist im Übrigen nicht auf *Pecorino Toscano* beschränkt, sondern typisch für den Käseerektor insgesamt, und die Einbeziehung solcher Räumlichkeiten ist nicht nur mit energetischen Vorteilen verbunden, sondern bietet auch die Möglichkeit zur Aufwertung des Erzeugnisses.

Etikettierung

Das auf den Etiketten anzubringende farbige Logo wurde geändert; es beinhaltet jetzt auch deutlich sichtbar den Namen *Pecorino Toscano*.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ^(¹)

„PECORINO TOSCANO“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014

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

1. **Name**

„Pecorino Toscano“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

⁽¹⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

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

„Pecorino Toscano“ ist ein im Erzeugungsgebiet aus Schafsvollmilch hergestellter Halbhart- oder Weichkäse mit einer charakteristischen Konsistenz (geschmeidig). Bei kurzer Reifungszeit eignet er sich als Tafelkäse, bei langer als Reibekäse. Der Käselaub ist zylindrisch mit planen Oberflächen, leicht nach außen gewölbten Seiten und den folgenden Maßen: Durchmesser 15-22 cm, Randhöhe 7-11 cm, Gewicht 0,75-3,50 kg. Das Erzeugnis, das ausschließlich vorabgepackt (aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben) für den Handel bestimmt ist, kann auch in einer anderen als der zylindrischen Form hergestellt werden. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt beim halbfesten Typ mindestens 40 %, beim weichen mindestens 45 %. Die Rinde ist gelb mit unterschiedlichen Schattierungen bis zu intensiv gelb; die Farbe der Rinde kann auch von den erfolgten Behandlungen abhängen; die Farbe des Teigs ist beim weichen Typ weiß bis leicht strohgelb und beim halbfesten mehr oder weniger intensiv strohgelb. Der Teig des halbfesten Käses ist kompakt und schnittfest und kann kleine, unregelmäßig verteilte Löcher aufweisen. Der markante, aromatische Geschmack ist bezeichnend für die besonderen Herstellungsverfahren. Die Reifungszeit beträgt beim weichen Pecorino mindestens 20 Tage, beim halbfesten Typ mindestens vier Monate.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Pecorino Toscano“ wird mit Vollmilch von Schafen aus dem in der Produktspezifikation genannten Erzeugungsgebiet hergestellt. Die Milch kann roh oder wärmebehandelt sein, bis hin zur Pasteurisierung. Es dürfen nur autochthone Fermente aus der Stammsammlung verwendet werden.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Grundnahrung der Tiere besteht aus Grünfutter oder Heu von den lokalen Naturweiden, das durch einfaches Kraftfutter ergänzt werden kann.

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

Die Produktion der Milch und die Herstellung von „Pecorino Toscano“ müssen bis zur Marktreife, die beim weichen Typ nach 20 Tagen und beim halbfesten nach 4 Monaten erreicht ist, im Erzeugungsgebiet erfolgen.

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

„Pecorino Toscano“ kann als ganzer Laib, in Teilstücken oder gerieben in den Handel gelangen.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Auf dem ganzen Laib muss das Logo zur Kennzeichnung der g.U. angebracht werden, beim weichen Typ mit einem Tintenstempel, beim halbfesten durch Brandmarkung. Das Logo umfasst den Schriftzug „Pecorino Toscano DOP“, die stilisierten Buchstaben P und T sowie die Kennnummer der Käserei, des Reifungsbetriebs oder des im Erzeugungsgebiet tätigen zugelassenen Abpackbetriebs. Wenn der Abpackbetrieb nicht im Erzeugungsgebiet aktiv ist, steht die Nummer für die Käserei oder den Reifungsbetrieb.



Jedes Etikett, das auf einem ganzen Laib, einem Teilstück oder auf einer Packung mit aufgeschnittenem oder geriebenem Käse angebracht ist, muss mit dem durch Größe, Schrift und Position deutlich hervorgehobenen Schriftzug „Pecorino Toscano D.O.P.“ beziehungsweise „Pecorino Toscano D.O.P. stagionato“ (gereift) versehen sein. Das in Artikel 5 der Produktspezifikation dargestellte dreifarbige Logo mit einem Durchmesser von mindestens 15 mm muss mindestens einmal angebracht werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Pecorino Toscano“ g.U. umfasst die gesamte Region Toskana und das Territorium der Gemeinden Alleronia und Castiglione del Lago in der Region Umbrien sowie das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena und Capodimonte in der Region Latium.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Im Hinblick auf die natürlichen Faktoren sind die spezifischen Gegebenheiten der zur Schafzucht genutzten Areale zu nennen; die fast ausschließlich frei in der Natur gehaltenen Schafe ernähren sich von den natürlichen Weiden mit ihren vielen wild wachsenden Kräutern, wodurch die zur Verarbeitung zu Käse bestimmte Milch eine besondere Qualität erhält.

Bei den menschlichen Faktoren ist neben der historisch belegbaren wirtschaftlichen Bedeutung anzuführen, dass die betreffenden Weidebetriebe soziologische Merkmale aufweisen, die mit der Nutzung schwer bewirtschaftbarer Gebiete zusammenhängen, in denen es ansonsten zur Abwanderung der Menschen und zu einem Rückgang der natürlichen Ressourcen käme.

Die spezifische Haltung der Schafe und die wild wachsenden Kräuter, von denen sich die Tiere vorwiegend ernähren, verleihen der Milch und dem Enderzeugnis die spezifischen Merkmale, durch die „Pecorino Toscano“ seit jeher als „milder Käse“ gilt. Ein wichtiger Faktor ist dabei die Herstellungsmethode, bei der alle Eigenschaften der Schafsmilch bewahrt bleiben, von der Temperatur der Verarbeitung bis hin zur Art der Reifung.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Gelbe Rinde.

Milder, nie würziger oder scharfer Geschmack.

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 Käse uralten Ursprungs ist seit der Etruskerzeit in zahlreichen historischen Zeugnissen nachgewiesen und hat sich im Laufe der Jahrhunderte in dem als „Maremma“ bezeichneten Gebiet verbreitet, das hauptsächlich in der Region Toskana liegt. Früher wurde das Erzeugnis mit der Angabe der Herkunft oder mit dem allgemeineren Begriff „Toscano“ bezeichnet. Im Laufe der Zeit bildete sich aufgrund der im Wesentlichen gemeinsamen Merkmale ein einheitlicher Produktionsstandard heraus, und das Erzeugnis erhielt den Namen des Gebiets, aus dem es historisch und geografisch stammt.

Die besonderen Eigenschaften von „Pecorino Toscano“ sind der Schafsmilch und dem Herstellungsverfahren zu verdanken. Die nahezu ganzjährig weidenden Tiere nehmen von den wild wachsenden und kultivierten Kräutern die für das Klima des Herkunftsgebiets typischen milden und zugleich markanten Düfte und Aromen auf. Das Klima und die Weiden wirken sich positiv auf das Leben der Schafe und ihre Milchproduktion aus und mildern den eher kräftigen Geschmack der Schafsmilch ab. Diese besonderen Merkmale bleiben beim Herstellungsverfahren erhalten, weil die zur Käseherstellung verwendete Milch die gleiche Temperatur aufweist wie die Milch im Euter, weil traditionellerweise Kalbslab als Gerinnungsmittel hinzugefügt und nur sehr wenig Salz zugegeben wird und weil die Reifungstemperaturen die natürlichen Aktivitäten der Fermente unterstützen. Entsprechend der traditionellen toskanischen Käseeritradition bewahrt „Pecorino Toscano“ auch bei langer Reifungsdauer seinen markanten, aber nicht dominierenden, und milden, aber nie scharfen Geschmack, der den Gaumen jedes Käseliehabers erfreut.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pecorino Toscano“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 74 vom 29. März 2014 veröffentlicht.

^(*) Siehe Fußnote 2.

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 „Prodotti DOP IGP“ (g.U./g.g.A./g.t.S.-Produkte), dann links auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g.U./g.g.A./g.t.S.-Produkte) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

