

Amtsblatt der Europäischen Union

C 29



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

29. Januar 2015

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 29/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7375 — UTC/CIAT) ⁽¹⁾ 1

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 29/02 Euro-Wechselkurs 2

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2015/C 29/03 Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien 3

2015/C 29/04 Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien 3

2015/C 29/05 Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien 4

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 29/06	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	5
2015/C 29/07	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	13

II

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

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7375 — UTC/CIAT)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 29/01)

Am 5. Dezember 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/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7375 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⁾

28. Januar 2015

(2015/C 29/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1344	CAD	Kanadischer Dollar	1,4090
JPY	Japanischer Yen	133,70	HKD	Hongkong-Dollar	8,7939
DKK	Dänische Krone	7,4440	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5157
GBP	Pfund Sterling	0,74660	SGD	Singapur-Dollar	1,5345
SEK	Schwedische Krone	9,2895	KRW	Südkoreanischer Won	1231,76
CHF	Schweizer Franken	1,0242	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,1212
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,0869
NOK	Norwegische Krone	8,7950	HRK	Kroatische Kuna	7,6918
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14188,57
CZK	Tschechische Krone	27,846	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1048
HUF	Ungarischer Forint	312,18	PHP	Philippinischer Peso	50,046
PLN	Polnischer Zloty	4,2365	RUB	Russischer Rubel	76,9120
RON	Rumänischer Leu	4,4552	THB	Thailändischer Baht	36,925
TRY	Türkische Lira	2,6959	BRL	Brasilianischer Real	2,9322
AUD	Australischer Dollar	1,4234	MXN	Mexikanischer Peso	16,5951
			INR	Indische Rupie	69,6578

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 29/03)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	20.12.2014
Dauer	20.12.2014 - 31.12.2014
Mitgliedstaat	Deutschland
Bestand oder Bestandsgruppe	RED/N1G14P
Art	Rotbarsch (<i>Sebastes spp.</i>)
Gebiet	Grönländische Gewässer von NAFO 1F und grönländische Gewässer von V und XIV
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 29/04)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	22.12.2014
Dauer	22.12.2014 - 31.12.2014
Mitgliedstaat	Dänemark
Bestand oder Bestandsgruppe	HER/2A47DX
Art	Hering (<i>Clupea harengus</i>)
Gebiet	IV, VII d und Unionsgewässer von II a
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	89/TQ43

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 29/05)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	26.12.2014
Dauer	26.12.2014 - 31.12.2014
Mitgliedstaat	Portugal
Bestand oder Bestandsgruppe	LEZ/8C3411
Art	Butte (<i>Lepidorhombus</i> spp.)
Gebiet	VIIIc, IX und X; CECAF 34.1.1 (Unionsgewässer)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	90/TQ43

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

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 29/06)

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.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

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

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„SAINT-NECTAIRE“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-01091-3.12.2012

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: Kontrolle

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. Änderungen

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Angaben, die zu den Eigenmerkmalen des Produkts gehören (Milch mit Labzusatz, nicht gebrannter, fermentierter und gesalzener Bruch), wurden hinzugefügt, um seine Beschreibung zu präzisieren und dadurch die Kontrollen zu erleichtern.

Der Mindestanteil der Trockenmasse des ausgereiften Käses wird von 52 % auf 50 % gesenkt, denn aus verschiedenen Texten aus dem 20. Jahrhundert geht hervor, dass der Trockenmasseanteil im Laufe der Zeit zwischen 50 % und 56 % variierte. Die beantragte Änderung soll die Weichheit und Cremigkeit des Teigs gewährleisten, ohne die wesentlichen organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses zu beeinträchtigen. Unabdingbar ist die Änderung für die handwerkliche Herstellung, bei der rohe Vollmilch mit nicht standardisiertem Fettgehalt einer einzigen Herde nach jedem Melkgang verkäst wird, so dass die Zusammensetzung der Milch erheblichen Schwankungen unterliegt.

Der auf mindestens 48 % festgelegte prozentuale Trockenmasseanteil des ungerieft zur anschließenden Reifung verkauften Käses wird gestrichen, da festgestellt wurde, dass die Bedingungen beim Abtrocknen des ungerieft Käses vor dem Einlagern in den Reifekeller für diesen Anteil maßgeblich ist. Aus diesem Grund wurde eine genaue Regelung dieser Bedingungen, die für eine gute Reifung erforderlich sind, in die Rubrik „Herstellungsverfahren“ aufgenommen (Abtrocknen während 24 Stunden bei einer Temperatur von 6 bis 10 °C).

Die ungefähren Angaben zu Durchmesser, Höhe und Gewicht werden durch Mindest- bzw. Höchstwerte ersetzt, die eine präzisere Definition des Erzeugnisses ermöglichen und die Kontrolle erleichtern. So wird der großlaibige „Saint-Nectaire“ nun beschrieben als „Form eines leicht konvexen Zylinders mit einem Durchmesser von 20 bis 24 cm, einer Höhe von 3,5 bis 5,5 cm und einem Gewicht von höchstens 1,850 kg“ anstelle von „Form eines flachen Zylinders mit etwa 21 cm Durchmesser und 5 cm Höhe und einem Gewicht von etwa 1,7 kg“. Für den kleinlaibigen „Saint-Nectaire“ wird die Angabe „etwa 13 cm Durchmesser bei 3,5 cm Höhe“ durch „12 bis 14 cm Durchmesser und 3,5 bis 4,5 cm Höhe“ und die Angabe „etwa 600 g Gewicht“ durch „Gewicht von höchstens 650 g“ ersetzt. Die Mindestreifungsdauer des großlaibigen Käses nach dem Einlagern in den Reifekeller wird von 3 Wochen in 28 Tage abgeändert. Diese Verlängerung um eine Woche trägt zur Intensivierung der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses bei. Die Mindestreifungsdauer des kleinlaibigen Käses nach dem Einlagern in den Reifekeller bleibt unverändert.

Die Beschreibung der Rinde wird infolge der Erfahrung, die die Verkostergremien gesammelt haben, genauer gefasst. So wird der Satz „Die Rinde ist je nach Reifungsstadium mit weißen, gelben oder roten blütenförmigen Flecken bedeckt“ durch die folgenden Sätze ersetzt: „Der Käse weist eine auf beiden Seiten ähnliche Rinde mit Schimmelbelag auf. Der Schimmel ist je nach Reifungsgrad weiß, braun oder grau auf bisweilen creme- bis orangefarben durchscheinendem Untergrund und kann gelbe und/oder rötliche Blüten aufweisen. Einheitlich weiße, orangefarbene oder schwarze Käse sind ausgeschlossen.“ Diese Beschreibung gibt den vielfältigen Ausbildungen des Schimmels Raum und verhindert Abweichungen.

Die organoleptische Beschreibung des Erzeugnisses wird durch mehr Deskriptoren präzisiert, um die Vielschichtigkeit des Geschmacks des „Saint-Nectaire“ besser darzustellen: „Der Geschmack ist herzhaft, leicht salzig, mit verschiedensten Milcharomen (Frischmilch, Sahne, Butter) und Aromen der Reifungsatmosphäre (Keller, Reifungsstroh, Erde, Unterholz) und häufig einer feinen Haselnussnote.“

Schließlich werden die zulässigen Portionierungsarten für den „Saint-Nectaire“ präzisiert (mögliche Aufmachung in Portionen, die unbedingt einen Teil mit Rinde aufweisen müssen). Da die Art, wie Käse verzehrt wird, in ständigem Wandel begriffen ist, wird so ein Rahmen vorgegeben, um Abweichungen bei der Portionierung zu verhindern.

Rubrik „Ursprungsnachweis“

Die Änderungen sind durch die Reform des Kontrollsystems für Ursprungsbezeichnungen bedingt, die nach einer Neuregelung auf nationaler Ebene eingeführt wurde. Danach müssen die Unternehmer insbesondere eine Identitätsanmeldung vorlegen, bevor ihnen die Zulassung für die Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, erteilt wird. Dadurch wird bescheinigt, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation einzuhalten. Die Einhaltung der Spezifikation wird anhand eines Kontrollplans geprüft, der von der Kontrolleinrichtung ausgearbeitet wird. Inhalt und Modalitäten für die Übermittlung der erforderlichen Erklärungen zur Kenntnis und Überwachung der Erzeugnisse werden in der Spezifikation genau geregelt.

Die für die Überwachung der Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Herstellungsbedingungen erforderlichen Dokumente und Eintragungen sind genau angegeben; das Gleiche gilt für das Verfahren zur Kontrolle der Produkteigenschaften.

Die Eigenschaften der Kennzeichnungsplättchen des „Saint-Nectaire“ wurden geändert.

- Die Abmessungen wurden geringfügig abgeändert. So wurde die Länge der Hauptachse des ovalen Plättchens, das an handwerklich hergestellten Käsen angebracht wird, von 72 mm auf 45 mm und die der Nebenachse von 38 mm auf 30 mm verringert. Die Seitenlänge des quadratischen Plättchens, das an den in Käsereien hergestellten Käsen angebracht wird, wurde von 45 mm auf 35 mm verringert.
- Die Angaben sind nun räumlich anders auf dem Plättchen angeordnet.
- Die Nummer des Käses wurde hinzugefügt. Jedes Plättchen trägt eine einmalige Kennnummer, die jedes Jahr wieder bei null beginnt, um eine bessere Rückverfolgbarkeit der Käse zu ermöglichen.

Es wird präzisiert, dass die Kennzeichnungsplättchen von der Erzeugervereinigung an die zugelassenen Erzeuger ausgegeben werden und bei Aussetzung oder Entzug der Zulassung von der Erzeugervereinigung eingezogen werden. Die Kennzeichnungsplättchen werden an alle Erzeuger ausgegeben, die sich an die Produktspezifikation halten.

Die Rückverfolgbarkeit der „Saint-Nectaire“-Käse anhand der nummerierten Plättchen wird erläutert (Führen von Verzeichnissen).

Rubrik „Herstellungsverfahren“

Definitionen für Herde, Milchkühe und Färse im Sinne der Produktspezifikation werden hinzugefügt, damit eindeutig bestimmt werden kann, für welche Tiere die in der Spezifikation vorgegebenen Erzeugungsbedingungen gelten, um so die Kontrollvorgänge zu erleichtern. Die neu aufgenommene Verpflichtung, dass Milchkühe, deren Milch zu Saint-Nectaire verarbeitet wird, vom 1. Januar 2015 an in dem unter Punkt 4 des Einzigigen Dokuments definierten Gebiet geboren und aufgezogen worden sein müssen, ermöglicht eine bessere Anpassung der Tiere an den spezifischen Lebensraum des Mittelgebirges und die dort herrschenden Fütterungsbedingungen, zumal keine Anforderungen an die Viehrasse gestellt werden. Darüber hinaus ermöglicht sie es, besonders auf die Auswahl von Tieren zu achten, die keine pathogenen Keime tragen, was bei diesem Käse, der zum Teil aus Rohmilch hergestellt wird, wichtig ist. Allerdings wird vorgesehen, dass die zuständige nationale Behörde aus gesundheitspolizeilichen Gründen oder bei den Rassen Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française und Brune, die in dem Gebiet in geringen Beständen vorkommen und bei denen die Nachfrage nach Rindern das Angebot übersteigt, in begründeten Fällen eine befristete Ausnahme von der Anforderung in Bezug auf Geburt und Aufzucht im geografischen Gebiet gewähren kann, denn diese Rassen gelten als an Gebirgsregionen besser angepasst und erfüllen damit die Anforderung an die Anpasstheit an das geografische Gebiet. Im Übrigen gelten für sie die gleichen Erzeugungsbedingungen wie für Kühe anderer Rassen, wenn sie in einem Betrieb gehalten werden, der die g.U. „Saint-Nectaire“ verwendet, insbesondere die Mindestweidezeit.

Die Bedingungen der Milcherzeugung werden ausführlich beschrieben. Präzisiert wird insbesondere, dass Dauerweiden mindestens 90 % der Grünlandfläche des Betriebs ausmachen müssen, dass die Grundration der Milchkühe ausschließlich aus Gras aus dem unter Punkt 4 des Einzigigen Dokuments definierten Gebiet besteht, dass das Vieh mindestens 140 Tage pro Jahr auf der Weide stehen muss und dass die Zufütterung auf 30 % der Gesamtration beschränkt ist. Die überwiegende Verfütterung von frischem oder konserviertem Gras an das Vieh wird somit gesichert, wodurch der Zusammenhang zwischen dem Gebiet der g.U. und der Besonderheit des Käses gestärkt werden kann. Der Viehbesatz der Futterflächen der Betriebe wird auf 1,4 GVE je Hektar beschränkt und die Ausbringung von Düngemitteln genau geregelt (insbesondere Begrenzung der jährlichen Stickstoffdüngung auf 130 Einheiten je Hektar und feste Vorgaben für die organische Düngung), um die Fütterung der Kühe auf Dauerweiden mit artenreicher Flora zu begünstigen. Vom 1. Mai 2017 an darf kein Gärfutter mehr an die Milchkühe verfüttert werden. Die zulässigen Roh- und Zusatzstoffe im Ergänzungsfutter werden in einer Positivliste aufgeführt. Durch die Aufnahme des Verbots von OGM bleibt der traditionelle Charakter der Fütterung erhalten.

Die Unterhaltung und Reinigung der Melk- und Kühlgeräte und die Mindestausstattung der Käserei werden genauer gefasst. Die Aufbewahrungsdauer der Milch auf dem Hof wird auf 48 Stunden (höchstens 4 Melkgänge) begrenzt und im Fall der Rohmilchverarbeitung auf 24 Stunden (höchstens 2 Melkgänge) verkürzt. Diese Bestimmungen ermöglichen es, den Qualitätsverlust der Milch zu begrenzen und die typischen Merkmale des Käses zu bewahren. Durch die Trennung der Gemelke soll zudem die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation erleichtert und die Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden.

Die Modalitäten der Wärmebehandlung und Standardisierung der Milch werden präzisiert, um die Vorgänge im Vorfeld der Verkäsung der Milch genauer zu regeln.

Mehrere Bestimmungen zur Regelung der Behandlungen und Zusatzstoffe für die Käse wurden hinzugefügt: Verbot der Konzentration der Milch durch teilweise Abscheidung der wässrigen Phase vor der Gerinnung, Positivliste der zulässigen Inhalts-, Hilfs- oder Zusatzstoffe, Verbot der Konservierung durch Lagerung der Milchrrohstoffe, der unfertigen Erzeugnisse oder des Bruchs bei Minustemperaturen, Verbot der Konservierung der jungen Käse und der

reifenden Käse unter Schutzgas. Es wurde festgestellt, dass technische Neuerungen, die unter anderem Behandlungsarten und Zusatzstoffe wie beispielsweise Mikrofiltration, Teilkonzentration der Milch oder Reifungsenzyme betreffen, Auswirkungen auf die Eigenschaften des „Saint-Nectaire“ haben könnten. Insbesondere bestimmte enzymhaltige Zusatzstoffe scheinen mit unverfälschten wesentlichen Merkmalen des „Saint-Nectaire“ unvereinbar zu sein. Deshalb mussten in der Spezifikation die gegenwärtigen Praktiken im Bereich der Behandlung und der Zusatzstoffe in der Milch und im Bereich der Käseherstellung präzisiert werden, um zu verhindern, dass sich neue, bislang nicht geregelte Verfahren nachteilig auf die Eigenschaften des „Saint-Nectaire“ auswirken.

Der Satz „Die warme Milch wird mit Lab versetzt und in Behältern zum Gerinnen gebracht, die ‚baste‘ oder ‚gerle‘ genannt werden“, wird gestrichen. Die Modalitäten der Konservierung der Milch und der Labzugabe werden an anderer Stelle beschrieben. Der „Saint-Nectaire“ wird von handwerklichen Erzeugern hergestellt, aber auch in Käseereien, wobei die Milch kühl gelagert und gesammelt wird. Vor der Labzugabe wird die Milch dann wieder erwärmt. Der Bruch wird kaum noch in den als „baste“ oder „gerle“ bezeichneten Holzbehältern, sondern stattdessen in Edelstahlkesseln bereitet.

Die einzelnen Herstellungsschritte des „Saint-Nectaire“ werden genauer beschrieben. Eingefügt wurden insbesondere Werte für Labzugabetemperatur, Gerinnungsdauer, Größe der Formen, Dauer des Pressens, Dauer und Temperatur des Abtrocknens sowie den Zeitraum von der Labzugabe bis zur Einlagerung im Reifekeller, um die Herstellungsschritte genau zu regeln. Aufgrund der Unterschiede bei der verarbeiteten Milch (Gemisch aus Milch mehrerer Herden und Kühlung bei der Herstellung in Käseereien, Milch einer einzigen Herde, die unmittelbar nach dem Melken verarbeitet wird, bei der handwerklichen Herstellung) und der verwendeten Geräte wird zwischen handwerklicher Herstellung und der Herstellung in Käseereien unterschieden. Die genaue Regelung dieser Abläufe ermöglicht es, die Qualität des Käses und das Know-how der Käser zu sichern.

Die Pflege des Käses während der Reifung wird genauer beschrieben: Sie müssen jede Woche mindestens zweimal gewaschen und mindestens einmal abgerieben und gewendet werden. Die Verwendung von Rindenfarbstoffen, die ursprünglich aus eisenoxidreicher Erde bestanden, die dazu verwendet wurde, die Käse abzureiben und die Entwicklung unerwünschter Schimmelkulturen zu verhindern, wurde in Verbindung mit der Weiterentwicklung der Gerätschaften, die eine bessere Kontrolle der Reifung ermöglichen, verboten. Es wird präzisiert, dass die Temperatur im Reifekeller zwischen 6 und 12 °C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von mindestens 90 % liegt. Die traditionellen Reifungsvorschriften wurden damit genau geregelt. Sie müssen insbesondere die Herstellung eines Erzeugnisses ermöglichen, dessen Rinde der Beschreibung in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ entspricht. Genauer gefasst werden insbesondere die Ausstattung der Reifekeller, die Unterhaltung und Reinigung der Reifungsunterlagen und -gerätschaften und die Käsepflegemittel, die gemeinsam zur Aufrechterhaltung günstiger Reifungsbedingungen für den „Saint-Nectaire“ beitragen.

Eine Definition von ungerEIFtem Käse wird hinzugefügt, um die Kontrollen zu erleichtern. Die Bedingungen für das Gefrieren von ungerEIFtem Käse werden ebenfalls präzisiert. Dabei werden die maximale Gefrierdauer (10 Monate), die Verpackung der Käse während des Gefrierens, die Etikettierung von gefrorenem ungerEIFtem Käse und die Ausstattung der Lagerräume für die gefrorenen Käse festgelegt. Die Zeiträume des Einfrierens und Auftauens werden präzisiert: Einfrieren zwischen dem 1. April und 31. Juli, Entnehmen aus der Tiefkühlung bis zum 31. März des darauf folgenden Jahres. Das Gefrieren ist somit ein Mittel zur Lagerung der Käse, die zum Zeitpunkt des Weideauftriebs der Milchkühe hergestellt wurden, wenn diese frisches Gras fressen, um anschließend das Einlagern des Käses in den Reifekeller über das Jahr zu strecken und in die Zeit zu verlagern, in denen er vermehrt verzehrt wird (insbesondere im Dezember). Dieses Vorgehen wirkt sich nicht auf die Merkmale des „Saint-Nectaire“ aus.

Rubrik „Etikettierung“

Die Verpflichtung zur Anbringung des Logos des INAO wird infolge der geänderten nationalen Rechtsvorschriften gestrichen. Sie wird durch die Verpflichtung ersetzt, das g.U.-Bildzeichen der Europäischen Union anzubringen.

Die Angaben außer den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben, die neben der Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett stehen dürfen, werden in einer Positivliste aufgeführt, um die Lesbarkeit für den Verbraucher zu verbessern und die Kontrollen zu erleichtern.

Vorgesehen ist die Nennung der Herstellungsart auf dem Etikett in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ betragen muss, um so den Verbraucher durch eine deutlichere Kennzeichnung der Erzeugnisse besser zu informieren und die Kontrollen zu erleichtern.

Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“

Im Zuge der französischen Reform des Systems zur Kontrolle von Ursprungsbezeichnungen wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten der Produktspezifikation und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

Sonstiges

— Kontrolle:

Die Daten der Kontrolleinrichtungen wurden aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾****„SAINT-NECTAIRE“****EG-Nr.: FR-PDO-0117-01091-3.12.2012****g.g.A. () g.U. (X)****1. Bezeichnung**

„Saint-Nectaire“

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 „Saint-Nectaire“ wird ausschließlich aus Kuhmilch gewonnen, der Lab zugesetzt wird, und ist ein halbfester Käse aus gepresstem, nicht gebranntem, fermentiertem und gesalzenem Bruch. Er enthält nach vollständiger Trocknung mindestens 45 g Fett je 100 g Käse. Der Anteil der Trockenmasse darf nicht weniger als 50 g je 100 g gereifter Käse betragen.

Er hat die Form eines leicht konvexen Zylinders mit einem Durchmesser von 20 bis 24 cm, einer Höhe von 3,5 bis 5,5 cm und einem Gewicht von höchstens 1,850 kg. Die Reifungsdauer nach dem Einlagern in den Reifekeller beträgt mindestens 28 Tage.

Der „Saint-Nectaire“ kann auch als kleiner Laib mit 12 bis 14 cm Durchmesser, 3,5 bis 4,5 cm Höhe und einem Gewicht von höchstens 0,650 kg hergestellt werden. In diesem Fall verkürzt sich die Reifung auf 21 Tage nach dem Einlagern in den Reifekeller.

Der weiche und geschmeidige Teig gibt auf Fingerdruck nach. Der Käse weist eine auf beiden Seiten ähnliche Rinde mit Schimmelbelag auf. Der Schimmel ist je nach Reifungsgrad weiß, braun oder grau auf bisweilen creme- bis orangefarben durchscheinendem Untergrund und kann gelbe und/oder rötliche Blüten aufweisen. Einheitlich weiße, orangefarbene oder schwarze Käse sind ausgeschlossen.

Der Geschmack ist herzhaft, leicht salzig, mit verschiedensten Milcharomen (Frischmilch, Sahne, Butter) und Aromen der Reifungsatmosphäre (Erde, Keller, Reifungsstroh oder Unterholz) und häufig einer feinen Haselnussnote.

Käse mit der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ kann auch portionsweise angeboten werden, muss jedoch unbedingt einen Teil der für ihn typischen Rinde aufweisen.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Vom 1. Januar 2015 an müssen die Kühe jeder Herde, deren Milch zu „Saint-Nectaire“ verarbeitet wird, in dem unter Punkt 4 definierten Gebiet geboren und aufgezogen worden sein.

Aus gesundheitspolizeilichen Gründen oder bei den Rassen Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française und Brune, die in dem unter Punkt 4 definierten Gebiet in geringen Beständen vorkommen und bei denen die Nachfrage nach Rindern das Angebot übersteigt, was vom Direktor des Institut national de l'origine et de la qualité (französisches Institut für Ursprungsbezeichnungen und Qualität) anerkannt wurde, kann der Direktor des Institut national de l'origine et de la qualité jedoch eine Ausnahme gewähren.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Grundration der Milchkühe besteht ausschließlich aus Gras aus dem unter Punkt 4 definierten Gebiet.

Die Milchkühe müssen mindestens 140 Tage pro Jahr auf der Weide stehen. Während dieses Zeitraums ist jede Zufütterung mit Grünfutter verboten.

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

Außerhalb der Weideperiode machen Grasgaben in Form von Trockenfutter mit einem Trockenmassegehalt von mehr als 80 % täglich mindestens 50 % der Grundration der Milchkühe (Trockenmasse) aus.

Vom 1. Mai 2017 an ist die Fütterung der Milchkühe mit Gärfutter verboten. Das einzige zulässige konservierte Futtermittel sind Grasgaben in getrockneter Form mit einem Trockenmassegehalt von mehr als 80 %.

Die Zufütterung darf auf keinen Fall 30 % der Trockenmasse der Gesamtration auf Jahresbasis für alle Milchkühe übersteigen.

Die Grundration der Färsen besteht ausschließlich aus Gras, das zu mindestens 40 % aus dem unter Punkt 4 definierten Gebiet kommt.

Färsen zur Erneuerung des Milchkuhbestands eines Betriebs, der „Saint-Nectaire“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung herstellt, müssen spätestens drei Monate vor der ersten Laktation den gleichen Fütterungsbedingungen wie die Milchkühe unterliegen.

An die Tiere dürfen nur Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfutter aus genetisch nicht veränderten Produkten verfüttert werden. Der Anbau von transgenen Sorten ist auf allen Flächen eines Betriebs, der Milch zur Verarbeitung zu „Saint-Nectaire“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung erzeugt, verboten. Dieses Verbot erstreckt sich auf alle Pflanzenarten, die an die Tiere des Betriebs verfüttert werden könnten, und alle Sorten, mit denen das Futter verunreinigt sein könnte.

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

Die Milcherzeugung, die Käseherstellung und die Reifung erfolgen im geografischen Gebiet.

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

—

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett der Käse muss der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ in einer Schriftgröße stehen, die mindestens zwei Dritteln der größten Zeichen auf dem Etikett entspricht.

Das Etikett muss das g.U.-Bildzeichen der Europäischen Union tragen.

Abgesehen von den für alle Käsesorten geltenden gesetzlich vorgeschriebenen Angaben dürfen auf Etiketten, Werbematerial, Rechnungen und Geschäftspapieren neben der geschützten Ursprungsbezeichnung keine weiteren Zusätze stehen. Ausgenommen sind folgende Angaben:

— Warenzeichen oder spezielle Käsemarken;

— der Hinweis „zu 100 % aus Milch der Rasse Salers“, „im Naturkeller gereift“, eine besondere Reifungsdauer über die Mindestreifungsdauer von 28 Tagen hinaus, „auf Stroh gereift“, „auf dem Hof gereift“, „auf Tannenholz gereift“ und „auf Fichtenholz gereift“, wobei die Schriftgröße nicht mehr als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ betragen darf;

— der Hinweis „in der Käserei hergestellt“ oder ein anderer Hinweis auf die Herkunft des Käses.

Auf dem Etikett des Käses wird angegeben, ob er handwerklich (fermier) oder in der Käserei (laitier) hergestellt wurde.

Die Schriftgröße der Angaben zur Herstellungsweise muss mindestens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ betragen.

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

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ erstreckt sich auf das Gebiet der Gemeinden der beiden französischen Departements Cantal und Puy-de-Dôme.

Die Milcherzeugung und die Herstellung des Käses müssen in einem Gebiet erfolgen, das den unter Punkt 5.1 genannten natürlichen und menschlichen Faktoren entspricht.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet des „Saint-Nectaire“ liegt in Zentralfrankreich im Massif Central.

Die oberhalb von 700 m herrschenden besonderen Bedingungen beeinflussen die Milcherzeugung und Käseherstellung positiv.

Die vorherrschenden Westwinde sorgen für große Niederschlagsmengen an den Westhängen des Vulkangebirges, während die Osthänge niederschlagsärmer sind. Aufgrund des sehr fruchtbaren vulkanischen Bodens wächst überall Gras, gemeinsam mit einer üppigen und vielfältigen Flora, die beispielsweise Sand-Thymian, Gelben Enzian, Bärrwurze, Schafgarbe, Westalpen-Klee usw. umfasst. Die Futtermittelerzeugung beruht im Wesentlichen auf der Nutzung der Dauerweiden, die reich an Blütenpflanzen sind und mindestens 90 % der Grünlandfläche der Betriebe ausmachen.

Menschliche Faktoren

Der „Saint-Nectaire“ wird seit mehreren Jahrhunderten in der Gegend des Bergmassivs Monts Dore hergestellt. Im 17. Jahrhundert erscheint sein Name in der Gastronomie. Er wird in zahlreichen Veröffentlichungen (insbesondere 1786 und 1787) erwähnt; seine Erzeugung hat sich im 19. Jahrhundert weiterentwickelt und dann im 20. Jahrhundert auf den kleinen Berghöfen mit kleinem Viehbestand Fuß gefasst, wo er zur Domäne der Bäuerinnen wurde und wo das Know-how des Käsemachens überliefert wurde. Nur selten übernahmen die Erzeuger die Reifung ihrer Käse selbst; gewöhnlich verkauften sie ihn ungerieft auf den Märkten der Region. Die professionellen Affineure der Departements Puy-de-Dôme und Cantal, die über geeignete Anlagen und einschlägiges Know-how verfügten, kauften ihnen ihre Produktion ab, um sie in der Nähe der Konsumzentren zur Reife zu bringen. Diese Tradition hat sich bis heute gehalten, wobei die ungerieften Käse allerdings heute organisiert bei den Erzeugern abgeholt werden.

Die Anerkennung von „Saint-Nectaire“ als Ursprungsbezeichnung geht auf ein Urteil des Gerichts von Issoire aus dem Jahr 1955 zurück.

Die Milchkühe, die die Milch zur Herstellung des „Saint-Nectaire“ geben, werden mit den in der Rubrik „Natürliche Faktoren“ genannten Futtermitteln gefüttert. Dabei besteht die Basisration ausschließlich aus Gras, und die Tiere müssen unbedingt einen Teil des Jahres auf der Weide stehen. Die Zufütterung ist beschränkt.

Ein weiterer wichtiger Schritt bei der Herstellung des „Saint-Nectaire“ ist die Reifungsphase. So besitzen die Affineure ein Know-how, das bei der Pflege der Käse wesentlich ist. Die Käse werden mehrmals gewaschen und anschließend abgerieben und regelmäßig gewendet, damit sich ihre Rinde entwickelt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Saint-Nectaire“ ist ein Kuhmilchkäse aus gepresstem, nicht gebranntem Bruch. Er hat die Form eines leicht konvexen Zylinders mit höchstens 24 cm Durchmesser und höchstens 5,5 cm Höhe und ist damit im Vergleich zu anderen Bergkäsen relativ klein. Er hat eine Rinde mit weißem, braunem oder grauem Schimmel auf bisweilen creme- bis orangefarben durchscheinendem Untergrund und kann gelbe und/oder rötliche Blüten aufweisen. Der Geschmack ist herzhaft, leicht salzig, mit verschiedensten Milcharomen (Frischmilch, Sahne, Butter) und Aromen der Reifungsatmosphäre (erdig, nach Keller, Reifungsstroh und Unterholz) und häufig einer feinen Haselnussnote.

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

Das geografische Gebiet entspricht einem Gebiet, in dem seit jeher die einzelnen Herstellungsphasen des „Saint-Nectaire“ erfolgen. Bestimmte natürliche Faktoren wie die Höhe der Weiden und die Flora sowie menschliche Faktoren müssen gegeben sein, um die Milch zu erzeugen und den „Saint-Nectaire“ herzustellen.

Der vulkanische Boden des Gebiets eignet sich für Dauerweiden mit üppiger, duftender Flora. Die häufigen Niederschläge infolge der in dieser Höhe vorherrschenden Westwinde halten die Weiden dauerhaft feucht und erhöhen dadurch deren Artenvielfalt. Aufgrund dieser botanischen Vielfalt enthalten die Blüten zahlreiche aromatische Verbindungen (beispielsweise Terpene), die von den Kühen beim Grasens auf diesen Weiden aufgenommen werden.

Diese Faktoren in Kombination mit dem Wissen um die Herstellung und der Pflege des „Saint-Nectaire“ während der Reifung verleihen ihm einen Geschmack mit verschiedensten Milcharomen (Frischmilch, Sahne, Butter) und Aromen der Reifungsatmosphäre (Erde, Keller, Reifungsstroh oder Unterholz), der oft eine feine Haselnussnote besitzt.

Die Pflegemaßnahmen, die die Affineure dem „Saint-Nectaire“ zuteilwerden lassen, sorgen im Übrigen dafür, dass er seine von Weißgrau bis hin zu Orangebraun schimmernde gefleckte Rinde erhält.

Die Größe des „Saint-Nectaire“ ist dagegen geschichtlich bedingt, denn sie eignete sich sowohl für Höfe mit kleinen Herden (einige wenige Kühe) als auch für größere Betriebe, die bestrebt waren, die im Winter relativ geringe Milch-erzeugung zu verwerten, während die im Sommer größeren Milchmengen zu „Fourme de Cantal“ verkäst wurden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

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

(*) Siehe Fußnote 3.

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

(2015/C 29/07)

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

„WELSH BEEF“

EG-Nr.: UK-PGI-0205-01136-30.7.2013

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

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Angaben zur Kontrollstelle)

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en)

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) ist der für die Förderung, Bewerbung und Vermarktung von rotem Fleisch aus Wales zuständige Branchenverband. HCC ist rechtlich für die Betreuung der g.g.A. „Welsh Beef“ verantwortlich.

Ziel der vorgeschlagenen Änderungen ist es, das Schlachalter der Rinder so zu ändern, dass auch jüngere Tiere berücksichtigt werden können.

⁽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 wird vorgeschlagen, die Spezifikation zu verändern, damit das Alter, in dem die Rinder geschlachtet werden dürfen, um für die g.g.A. „Welsh Beef“ in Betracht zu kommen, neu definiert werden kann. Die in der aktuell geltenden Spezifikation angegebene Altersspanne gilt als zu restriktiv, so dass jüngere Rinder (die der Spezifikation in jeder anderen Hinsicht entsprechen) für die g.g.A. nicht mehr in Betracht kommen. Ziel der vorgeschlagenen Änderung ist es, die untere Altersgrenze der Rinder, die für die g.g.A. „Welsh Beef“ in Betracht kommen, zu ändern; alle sonstigen Anforderungen im Rahmen der Spezifikation blieben unverändert. Um eine kontinuierliche Versorgung mit hochwertigem „Welsh Beef“ zu sichern, der Veränderung der Markteinflüsse Rechnung zu tragen und positive Auswirkungen auf die Umwelt herbeizuführen, wird vorgeschlagen, die untere Altersgrenze von 24 auf zwölf Monate zu senken, damit jüngere Tiere einbezogen werden können und gleichzeitig Überschneidungen mit Erzeugnissen vermieden werden können, die als Kalbfleisch vermarktet werden.

Mit der vorgeschlagenen Änderung sollen die Abschnitte Beschreibung des Erzeugnisses und Erzeugungsverfahren der eingetragenen Spezifikation um folgenden Wortlaut ergänzt werden:

„Die Rinder werden im Alter von 12 bis 48 Monaten geschlachtet. Es kommen nur Tiere in Betracht, die sich noch nicht fortgepflanzt haben.“

Diese Änderung hätte eine Spezifikation zur Folge, die

- sich positiv auf die Verzehrrqualität von „Welsh Beef“ auswirkt;

im Rahmen von umfangreichen Studien wurde der Zusammenhang zwischen Schlachalter und Verzehrrqualität untersucht; die allgemeine Feststellung lautete, dass das Fleisch jüngerer Tiere aufgrund der Eigenschaften des im Fleisch enthaltenen Kollagens zarter ist als das von älteren Tieren.

Eine Änderung der Spezifikation für „Welsh Beef“ im Hinblick auf das Schlachalter, durch die jüngere Tiere einbezogen werden können, würde sich daher positiv auf die Verzehrrqualität von „Welsh Beef“ auswirken;

- sich positiv auf den ökologischen Fußabdruck von „Welsh Beef“ auswirkt;

die frühere Ausmästung (und Schlachtung) von Rindern leistet einen wichtigen Beitrag zur Senkung der durch Rinder verursachten Treibhausgasemissionen. Eine Verkürzung des Zeitraums der Ausmästung eines Tiers zu Schlachtzwecken hat zur Folge, dass das Tier bei seinen normalen Verdauungsprozessen weniger Methan erzeugt und damit weniger Treibhausgasemissionen verursacht.

Eine Änderung der Spezifikation für „Welsh Beef“ im Hinblick auf das Schlachalter, durch die jüngere Tiere einbezogen werden können, würde sich daher positiv auf den ökologischen Fußabdruck von „Welsh Beef“ auswirken;

- der wachsenden Nachfrage der Verbraucher, des Einzelhandels und des Exportmarktes nach hochwertigem „Welsh Beef“ Rechnung trägt;

aus Untersuchungen geht eindeutig hervor, dass bei Rindfleisch von weniger als 24 Monate alten Rindern ein positiver Zusammenhang zwischen der Zartheit des Fleisches und dem Esserlebnis der Verbraucher besteht. Als Reaktion auf die Anforderungen des Marktes werden daher in Wales Rinder früher geschlachtet und Rindfleisch effizienter erzeugt, um sicherzustellen, dass „Welsh Beef“ ein Qualitätserzeugnis darstellt, das gut schmeckt und zartes Fleisch aufweist.

Eine Änderung der Spezifikation für „Welsh Beef“ im Hinblick auf das Schlachalter, durch die jüngere Tiere einbezogen werden können, würde daher der wachsenden Nachfrage der Verbraucher nach hochwertigem „Welsh Beef“ Rechnung tragen.

Beim Einkaufsverhalten der Einzelhandelsfilialunternehmen (auf die 2011 annähernd 90 % des Verkaufs von rotem Fleisch in Großbritannien entfielen) zeichnet sich eine Tendenz zum Bezug von Fleisch von jüngeren Tieren ab. Nach den aktuellen Strategien der sieben größten Einzelhandelsunternehmen im Vereinigten Königreich zum Bezug von Premiererzeugnissen aus Rindfleisch müssen Rinder vor Erreichen des 30. Lebensmonats geschlachtet werden, und das größte Einzelhandelsunternehmen besteht bei seinen Premiererzeugnissen auf einem Schlachalter von unter 24 Monaten. Es wird erwartet, dass sich die Tendenz zur Beschaffung von Rindfleisch von jüngeren Tieren im Einzelhandel fortsetzt, da dieser zunehmend bestrebt ist, die Nachfrage der Verbraucher nach Rindfleisch mit hoher Verzehrrqualität und aus umweltfreundlicher Erzeugung zu befriedigen.

Sonstige Änderungen

Änderungen im Hinblick auf die Angaben zur Kontrollstelle: Diese Angaben sind für die Aktualisierung der Informationen über die ernannte Kontrollstelle für die g.g.A. „Welsh Beef“ erforderlich.

Die Angaben zur entsprechenden Kontrollstelle wurden eingefügt und ersetzen die Angaben zur vorherigen ernannten Kontrollstelle.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„WELSH BEEF“

EG-Nr.: UK-PGI-0205-01136-30.7.2013

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

1. Name

„Welsh Beef“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

„Welsh Beef“ bezeichnet Schlachtkörper oder Teilstücke von Premium-Rindern (Rindern, die sich noch nicht fortgepflanzt haben), die in dem betreffenden Gebiet geboren und aufgezogen wurden. Erzeuger von „Welsh Beef“ streben eine EUROP-Klassifizierung von R oder höher für die Fleischigkeitsklasse und von 4L oder magerer für die Fettklasse an. Vgl. Tabelle unten.

Angestrebte EUROP-Klassifizierung für „Welsh Beef“-Schlachtkörper

		Fettklasse						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Fleischigkeits- klasse	E	X	X	X	X			
	U+	X	X	X	X			
	-O	X	X	X	X			
	R	X	X	X	X			
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Die angestrebten Klassifizierungen für „Welsh Beef“ sind durch ein „x“ gekennzeichnet.

Seit jeher werden in Wales vorwiegend die traditionellen Rinderrassen Welsh Black und Hereford gehalten. Diese Rassen bilden auch heute noch die Grundlage der walisischen Rindfleischerzeugung. „Welsh Beef“ stammt von den traditionellen walisischen Rinderrassen und von Kreuzungen dieser Rassen untereinander oder mit anderen anerkannten Rassen.

Die Rinder werden im Alter von 12 bis 48 Monaten geschlachtet. Es kommen nur Tiere in Betracht, die sich noch nicht fortgepflanzt haben. Die Rinder werden im Rahmen des Prüfprogramms von HCC (Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales) zugelassenen Schlachthöfen/Zerlegebetrieben geschlachtet und verarbeitet, damit sichergestellt ist, dass die Marke und Integrität der g.g.A. „Welsh Beef“ geschützt sind. Durch das HCC-Prüfprogramm ist sichergestellt, dass als „Welsh Beef“ bezeichnetes Rindfleisch die Spezifikationen erfüllt. Alle Schlachthöfe und Zerlegebetriebe, die diese Produktbezeichnung verwenden wollen, müssen der von HCC eingesetzten Kontrollstelle jährlich nachweisen, dass das Rindfleisch der g.g.A. entspricht und der Betrieb vorbildliche Verfahren anwendet. HCC führt stichprobenartige Kontrollen vor Ort durch, um die Zulassung der Schlachthöfe und Zerlegebetriebe und die Lizenzverwendung der g.g.A. „Welsh Beef“ zu überprüfen.

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

Nach dem Schlachten und Vorbereiten kann das Fleisch als ganzer Schlachtkörper, als ganze Seite, als halbe Seite (Hinterviertel/Vorderviertel) oder in Form von Teilstücken (auch Hackfleisch) angeboten werden.

Der Schlachtkörper ist weitgehend konvex geformt mit sehr guter Muskelentwicklung und einem breiten, dicken Rücken bis zur gut gerundeten Schulter. Die gut entwickelten Muskeln fühlen sich fest an und weisen eine lockere, gleichmäßige Textur auf; sie sind generell dunkelrot gefärbt mit gelblich-weißem Fett. Im Allgemeinen ist das Fleisch jüngerer Tiere aufgrund der Eigenschaften des im Fleisch enthaltenen Kollagens zarter als das von älteren Tieren. Das Fleisch ist üblicherweise gut marmoriert.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Rinder werden im geografischen Gebiet in extensiver Grünlandhaltung aufgezogen. Dabei werden traditionelle walisische Methoden der Rinderzucht und -haltung angewendet.

Muss neben der Weidehaltung auf Zusatzfutter zurückgegriffen werden, wird dieses Futter nach Möglichkeit aus dem geografischen Gebiet bezogen.

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

Jeder Erzeuger ist für seine Rinderherde verantwortlich. Die Rinder grasen ausgiebig auf den ausgedehnten Grasweiden des landwirtschaftlichen Betriebs. Der Verkauf der Tiere erfolgt entweder nach Totgewicht an Schlachthöfe oder auf Viehmärkten. Das Fleisch muss von Rindern stammen, die in Wales geboren und aufgezogen und in im Rahmen des HCC-Prüfprogramms zugelassenen Schlachthöfen/Zerlegebetrieben geschlachtet und verarbeitet wurden. Bei der Schlachtung und Verarbeitung der Tiere im Schlachthof wird nach anerkannten Branchenspezifikationen vorgegangen bzw. es werden gesetzliche Vorschriften oder Kundenanforderungen erfüllt.

Im Rahmen des HCC-Prüfprogramms zulassungsfähige Schlachthöfe und Zerlegebetriebe müssen sich nicht notwendigerweise im angegebenen geografischen Gebiet — d. h. in Wales — befinden.

Zur Gewährleistung der Herkunftssicherung ist über alle Phasen des Produktionsprozesses Buch zu führen. In den Schlachthöfen werden die Schlachtnummer, das Schlachtdatum, die Klassifikationsdaten und das Kaltgewicht des Schlachtkörpers registriert. Diese Angaben werden auf einem Etikett auf dem Schlachtkörper angebracht und stehen für Kontrollen durch HCC zur Verfügung.

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

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die geografische Angabe „Welsh Beef“ muss zusammen mit dem von HCC eingetragenen Warenzeichen für „Welsh Beef“ und dem g.g.A.-Symbol auf allen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen oder Teilstücken erscheinen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Ganz Wales.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Eine umfassende Dokumentation belegt den keltischen, römischen und normannischen Ursprung der walisischen Rinderwirtschaft und ihre Existenz bis zum heutigen Tag. In den Werken „The Drovers' Roads of Wales“ und „Medieval Wales“ von Hewitt finden sich zahlreiche historische Hinweise auf eine Rinderproduktion in Wales.

Die Einzigartigkeit des Erzeugnisses ist das Ergebnis der Tierhaltung auf den durch das feucht-milde Klima und die Topographie begünstigten üppigen walisischen Naturweiden.

Wales ist von einer 1 200 km langen Küstenlinie umgeben, während die weitläufige und abwechslungsreiche Landschaft im Landesinneren von Bergen, Hügeln, Tälern und Seen geprägt ist. Aufgrund der für diese Gegend typischen hohen Niederschlagsmenge ist Wales für die landwirtschaftliche Nutzung von Naturweiden besonders geeignet. Die ausgedehnten, smaragdgrünen Weiden aus üppigem, grünem Gras in Kombination mit Heidekraut und duftenden einheimischen Wildkräutern tragen zum besonderen Geschmack des „Welsh Beef“ bei.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Als „Welsh Beef“ bezeichnet werden darf nur Fleisch von Rindern, die in Wales geboren und aufgezogen wurden. Das Erzeugnis ist somit unmittelbar mit dem geografischen Gebiet, in dem es hergestellt wird, verknüpft.

Zur Gewährleistung einer gleichbleibenden Qualität für die Verbraucher werden Premium-Rinder (Rinder, die sich noch nicht fortgepflanzt haben) im Alter zwischen 12 und 48 Monaten geschlachtet. Erzeuger von „Welsh Beef“ streben eine EUROP-Klassifizierung von R oder höher für die Fleischigkeitsklasse und von 4L oder magerer für die Fettklasse an.

Die Einzigartigkeit von „Welsh Beef“ ist das Ergebnis der Züchtung traditioneller walisischer Rinderrassen, die auch heute noch die Grundlage der walisischen Rindfleischherzeugung bilden.

Das Fleisch muss von Rindern stammen, die in zugelassenen Schlachthöfen/Zerlegebetrieben geschlachtet/verarbeitet wurden. Bei der Schlachtung und Verarbeitung der Tiere im Schlachthof wird nach anerkannten Branchenspezifikationen vorgegangen bzw. es werden gesetzliche Vorschriften oder Kundenanforderungen erfüllt.

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

Mit der Erzeugung von „Welsh Beef“ sind verschiedene Wettbewerbsvorteile verbunden. Alte Rassen werden in einer idealen Umgebung unter Anwendung traditioneller und bewährter landwirtschaftlicher Methoden, ergänzt durch moderne Zuchtverfahren, aufgezogen. Dies macht den besonderen Charakter und die Einzigartigkeit von „Welsh Beef“ aus.

Jahr für Jahr und Generation für Generation gelangen die speziellen Fähigkeiten der walisischen Rinderzüchter in Bezug auf die Aufzucht von Tieren und die Grünlandbewirtschaftung in Wales vor allem in landwirtschaftlichen Familienbetrieben zur Anwendung. So können die Vorzüge der Naturlandschaft zur Erzeugung von Rindfleisch allerhöchster Qualität genutzt werden. Im Laufe der Jahrhunderte haben das Engagement und die harte Arbeit der Landwirte bei effizienter und umweltverträglicher Bewirtschaftung zu gleichbleibend hohen Qualitätsstandards geführt und außerdem die Landschaft, Kultur und Identität von Wales entscheidend mitgeprägt.

Die landwirtschaftlichen Betriebe der Region sind üblicherweise Familienbetriebe mit gemischter Schaf- und Rinderhaltung. Die Betriebe in Wales sind im Durchschnitt kleiner als im Vereinigten Königreich insgesamt. Die geringere durchschnittliche Größe der Betriebe spiegelt sich in kleineren Rinderherden wie auch in der Struktur der Arbeitskräfte wider. Die speziellen Fähigkeiten der Landwirte im Umgang mit walisischen Rindern wurden von einer Generation an die nächste weitergegeben. Jeder Erzeuger ist für seine Rinderherde verantwortlich. Die Rinder grasen ausgiebig auf den ausgedehnten Grasweiden des landwirtschaftlichen Betriebs. Der Verkauf der Tiere erfolgt entweder nach Totgewicht an Schlachthöfe oder auf Viehmärkten. Zur Gewährleistung der Herkunftssicherung ist über alle Phasen des Produktionsprozesses Buch zu führen.

Die effiziente Herstellung und Nutzung von Gras ist für die Erzeugung von „Welsh Beef“ von zentraler Bedeutung. In vielen Regionen von Wales ist das Grasland mit Heidekraut und duftenden einheimischen Wildkräutern durchsetzt, was zur Einzigartigkeit von „Welsh Beef“ beiträgt. Die Fähigkeiten der walisischen Landwirte in Bezug auf die Grünlandbewirtschaftung finden weltweit Anerkennung; so gewinnen walisische Landwirte regelmäßig Preise für ihre Grünlandbewirtschaftung.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

Die aktuelle Produktspezifikation für die g.g.A. „Welsh Beef“ ist zu finden unter:

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf

⁽⁴⁾ Siehe Fußnote 3.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE