

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 368



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

60. Jahrgang

28. Oktober 2017

Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2017/C 368/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2017/C 368/02	Euro-Wechselkurs .....	2
2017/C 368/03	Veröffentlichung der Beträge in der jeweiligen Landeswährung der Wertgruppen in Euro gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 116/2009 des Rates .....	3

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2017/C 368/04	Angaben gemäß Artikel 5 Absatz 2 — Gründung eines Europäischen Verbunds für territoriale Zusammenarbeit (EVTZ) (Verordnung (EG) Nr. 1082/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006 (ABl. L 210 vom 31.7.2006, S. 19)) .....	4
---------------	---	---

# DE

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

## V Bekanntmachungen

### VERWALTUNGSVERFAHREN

#### **Europäische Kommission**

2017/C 368/05	Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und verbundene Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsprogramms 2018-2020 des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) und im Rahmen des Arbeitsprogramms 2018 des Forschungs- und Ausbildungsprogramms der Europäischen Atomgemeinschaft (2014-2018) in Ergänzung des Programms „Horizont 2020“ .....	6
---------------	---	---

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2017/C 368/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8670 — CDPQ/GE/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	7
2017/C 368/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	9

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2017/C 368/08	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 .....	10
2017/C 368/09	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	16

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

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss  
(Sache M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2017/C 368/01)

Am 12. Oktober 2017 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten 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 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 32017M8607 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>****27. Oktober 2017**

(2017/C 368/02)

**1 Euro =**

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1605	CAD	Kanadischer Dollar	1,4961
JPY	Japanischer Yen	132,52	HKD	Hongkong-Dollar	9,0561
DKK	Dänische Krone	7,4407	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6975
GBP	Pfund Sterling	0,88633	SGD	Singapur-Dollar	1,5899
SEK	Schwedische Krone	9,7390	KRW	Südkoreanischer Won	1 309,39
CHF	Schweizer Franken	1,1632	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,4855
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7225
NOK	Norwegische Krone	9,5348	HRK	Kroatische Kuna	7,5123
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 818,76
CZK	Tschechische Krone	25,673	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9228
HUF	Ungarischer Forint	311,23	PHP	Philippinischer Peso	60,174
PLN	Polnischer Zloty	4,2462	RUB	Russischer Rubel	67,8368
RON	Rumänischer Leu	4,6010	THB	Thailändischer Baht	38,645
TRY	Türkische Lira	4,4361	BRL	Brasilianischer Real	3,8292
AUD	Australischer Dollar	1,5196	MXN	Mexikanischer Peso	22,3514
			INR	Indische Rupie	75,5020

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

**Veröffentlichung der Beträge in der jeweiligen Landeswährung der Wertgruppen in Euro gemäß  
Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 116/2009 des Rates**

(2017/C 368/03)

Entsprechend der Verpflichtung in Anhang I Teil B der Verordnung (EG) Nr. 116/2009 des Rates <sup>(1)</sup> werden die Wertgruppen, die bestimmten Kategorien von Kulturgütern entsprechen, in die Landeswährung derjenigen Mitgliedstaaten umgerechnet, die den Euro nicht als Währung haben, und im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Die Berechnung der Wertgruppen stützt sich auf das Mittel der Tageswerte der betroffenen Währungen, ausgedrückt in Euro, während der 24 Monate, die am letzten Tag des Monats August 2017 enden. Diese überarbeiteten Wertgruppen sind ab dem 31. Dezember 2017 anzuwenden.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgarischer Lew	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Tschechische Krone	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Dänische Krone	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Pfund Sterling	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Kroatische Kuna	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Ungarischer Forint	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Polnischer Zloty	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Rumänischer Leu	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Schwedische Krone	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

<sup>(1)</sup> ABl. L 39 vom 10.2.2009, S. 1.

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Angaben gemäß Artikel 5 Absatz 2****Gründung eines Europäischen Verbunds für territoriale Zusammenarbeit (EVTZ)**

(Verordnung (EG) Nr. 1082/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006 (ABl. L 210 vom 31.7.2006, S. 19))

(2017/C 368/04)

**I.1) Bezeichnung, Anschrift und Kontaktangaben**

Eingetragene Bezeichnung: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Sitz: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Ungarn

Ansprechpartner: Veronika Huszár

Tel. +36 694553074

E-Mail: palyazat3@szentgotthard.hu

Internetadresse des Verbunds:

**I.2) Dauer des Verbunds**

Dauer des Verbunds: unbefristet

Tag der Registrierung: 15. August 2017

Tag der Veröffentlichung:

**II. Ziele**

- 1.1. Förderung der grenzübergreifenden wirtschaftlichen und sozialen Zusammenarbeit und Stärkung des territorialen Zusammenhalts im Tätigkeitsgebiet, in dem eine gemischte Bevölkerung aus ungarischen und slowenischen nationalen Gemeinschaften lebt;
- 1.2. Steigerung des Wohlergehens und der Lebensqualität im Gebiet des EVTZ;
- 1.3. Unterstützung bei der Umsetzung der gesetzlich verankerten Rechte ungarischer und slowenischer nationaler Minderheiten im Gebiet des EVTZ, Wahrung der nationalen Identität der Minderheitsangehörigen und Aufrechterhaltung ihrer Beziehungen zum Vaterland, insbesondere im Bereich des Schutzes und des Erhalts von Sprache und Kultur; Stellungnahme und Meinungsäußerung in diesen Bereichen; Ausarbeitung und Unterbreitung von Empfehlungen für die zuständigen Stellen;
- 1.4. Einsatz und Nutzung lokaler und sonstiger zugänglicher personeller und materieller Ressourcen zur Umsetzung der vorgenannten Ziffern 1.1 bis 1.3.

**III. ZUSÄTZLICHE ANGABEN ZUR BEZEICHNUNG DES VERBUNDS**

**Englische Bezeichnung:** MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

**Französische Bezeichnung:** Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

**IV. Mitglieder**

**IV.1) Gesamtzahl der Verbundmitglieder:** 4

**IV.2) Staatsangehörigkeit der Verbundmitglieder:** slowenisch und ungarisch

**IV.3) Angaben zu den Mitgliedern**

Amtliche Bezeichnung: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Anschrift: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Ungarn

Internetadresse:

Art des Mitglieds: Lokale Gebietskörperschaft

Amtliche Bezeichnung: Országos Szlovén Önkormányzat

Anschrift: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Ungarn

Internetadresse:

Art des Mitglieds: Selbstverwaltung einer nationalen Minderheit

Amtliche Bezeichnung: Občina Lendava

Anschrift: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Slowenien

Internetadresse:

Art des Mitglieds: Lokale Gebietskörperschaft

Amtliche Bezeichnung: Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost

Anschrift: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Slowenien

Internetadresse:

Art des Mitglieds: Selbstverwaltung einer nationalen Minderheit

---

## V

(Bekanntmachungen)

## VERWALTUNGSVERFAHREN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und verbundene Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsprogramms 2018-2020 des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) und im Rahmen des Arbeitsprogramms 2018 des Forschungs- und Ausbildungsprogramms der Europäischen Atomgemeinschaft (2014-2018) in Ergänzung des Programms „Horizont 2020“**

(2017/C 368/05)

Hiermit wird die Veröffentlichung von Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und von verbundenen Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsprogramms 2018-2020 des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) und im Rahmen des Arbeitsprogramms 2018 des Forschungs- und Ausbildungsprogramms der Europäischen Atomgemeinschaft (2014-2018) in Ergänzung des Programms „Horizont 2020“ bekannt gegeben.

Mit den Beschlüssen C(2017) 7123 und C(2017) 7124 vom 27. Oktober 2017 hat die Kommission zwei Arbeitsprogramme verabschiedet, die Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und verbundene Tätigkeiten vorsehen.

Diese setzen die Verfügbarkeit der im Entwurf des Haushaltsplans für die entsprechenden Jahre durch die Haushaltsbehörde zugewiesenen Mittel bzw. — wenn der Haushaltsplan für ein bestimmtes Jahr nicht festgestellt wird — die Verfügbarkeit von Mitteln im Rahmen der Regelung der vorläufigen Zwölfstel voraus.

Die Arbeitsprogramme mit Fristen und Budgets für die Tätigkeiten, die praktischen Einzelheiten zu den Aufforderungen und den damit verbundenen Tätigkeiten sowie der Leitfaden für Antragsteller sind über das Teilnehmerportal abrufbar (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>). Diese Informationen werden bei Bedarf auf dem Teilnehmerportal aktualisiert.

Vorschläge können derzeit nur für Themenbereiche eingereicht werden, die in den auf der Website angezeigten Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen mit der Jahreszahl „2018“ versehen sind. Informationen darüber, ab wann Vorschläge für mit der Jahreszahl „2019“ und „2020“ gekennzeichnete Themenbereiche eingereicht werden können, werden zu einem späteren Zeitpunkt über das Teilnehmerportal mitgeteilt.

---



## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### EUROPÄISCHE KOMMISSION

#### **Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.8670 — CDPQ/GE/JV)**

#### **Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2017/C 368/06)

1. Am 20. Oktober 2017 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Caisse de dépôt et placement du Québec („CDPQ“, Kanada),
- GE Capital Aviation Services Limited („GECAS“, Irland/USA), das letztlich von General Electric Company („GE“, USA) kontrolliert wird,
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd („EVAL“, Irland).

CDPQ und GE übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über EVAL.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CDPQ: institutioneller Anleger, der Fonds hauptsächlich für öffentliche und halböffentliche Pensionspläne und Versicherungen verwaltet;
- GE: breit gestreute Aktivitäten und Geschäftsbereiche, darunter GECAS, das im weltweiten Flugzeug-Leasing- und -Finanzierungsgeschäft tätig ist;
- EVAL: Erwerb und Leasing von Flugzeugen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8670 — CDPQ/GE/JV

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

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

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax: +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2017/C 368/07)

1. Am 19. Oktober 2017 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Cargill Incorporated („Cargill“, Vereinigte Staaten von Amerika),
- Faccenda Investments Ltd („Faccenda“, Vereinigtes Königreich).

Cargill und Faccenda übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Vollfunktionsgemeinschaftsunternehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Cargill: internationale Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln, darunter Handel mit Getreide und Grundstoffen, Verarbeitung und Raffination von Ölsaaten und Getreide, Mehlmüllerei und Fleischverarbeitung (einschließlich von Hühnern);
- Faccenda: Zucht, Mast, Verarbeitung und Vertrieb von aus Hühnern, Puten und Enten hergestellten Erzeugnissen.

In dem in Rede stehenden Gemeinschaftsunternehmen werden die Tätigkeiten von Cargill und Faccenda auf dem britischen Markt im Bereich des frischen und zubereiteten rohen Geflügelfleischs (Hühner, Puten und Enten), einschließlich ihrer integrierten Tätigkeiten in den Bereichen Futter, Zucht, Haltung, Mast und Weiterverarbeitung, zusammengeführt.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

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

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

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

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines 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**

(2017/C 368/08)

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

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012****„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“****EU-Nr.: PGI-ES-02158 — 4.7.2016**

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consejo regulador de la IGP Llonganissa de Vic  
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6  
08010 Barcelona  
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat  
www.llonganissadevic.cat

Die Kontrolleinrichtung der geschützten geografischen Angabe „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ besteht aus allen Erzeugern der Wurst mit der geschützten geografischen Angabe „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ und hat ein berechtigtes Interesse an der Vorlage des Änderungsantrags.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (Kontrolleinrichtung und Rechtsvorschriften)

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

(1) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

## 5. Änderung(en)

### Beschreibung des Erzeugnisses

- Der erste Absatz der Beschreibung des Erzeugnisses in der Spezifikation wird völlig neu formuliert und ergänzt, um die verschiedenen Abschnitte der Spezifikation und des Einziges Dokuments in Einklang zu bringen. In dem betreffenden Abschnitt wurden weder Speck, der eine Grundzutat des Erzeugnisses ist, noch die Zucker erwähnt, obwohl deren Zugabe stets gängige Praxis war. Außerdem werden in den verschiedenen Abschnitten abwechselnd die Ausdrücke „*pierna y espalda*“ (Keule und Schulter) oder „*jamón y paleta*“ (Schinken und Schulter) verwendet. Auch wenn dies Synonyme sind, ist es zum besseren Verständnis der Unterlage sinnvoller, die Begriffe zu vereinheitlichen. Der Abschnitt erhält folgenden Wortlaut:

„Bei dem Erzeugnis mit dem Namen ‚Salchichón de Vic‘/‚Llonganissa de Vic‘ handelt es sich um eine traditionelle Wurst aus Katalonien, die aus magerem Schweinefleisch (Schinken, Keule und hochwertiges Magerfleisch) und Speck sowie Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer als einzigen Gewürzen durch Kuttersn, Mazieren, Abfüllen in Därme und Trocknen hergestellt wird.“

- Die Arten der für die Herstellung der Wurst ‚Salchichón de Vic‘/‚Llonganissa de Vic‘ zulässigen Naturdärme werden erweitert, indem die Verwendung von genähten und rekonstituierten Därmen zugelassen wird, die ebenfalls Naturdärme nach der bisherigen Definition sind. Diese Änderung dient der Anpassung an die Entwicklung des Marktes für natürliche Wursthüllen. Die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses werden von den neuen Aufmachungen nicht berührt.

Der Abschnitt erhält folgenden Wortlaut: „Fettende, Krausedarm, genähter oder rekonstituierter Naturdarm.“

- Der Titel des Unterabschnitts „Chemische Zusammensetzung“ der Spezifikation wird in „Physikalisch-chemische Parameter“ geändert, was seinen Inhalt besser wiedergibt.
- Die physikalisch-chemischen Parameter werden teilweise geändert, um die Beschreibung des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ zu verbessern. Dabei wird präzisiert, dass es sich bei der Angabe des Höchstgehalts an „Zucker“ um den „Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt in Glucose“ handelt. Außerdem wird der Parameter „Feuchtigkeit (in %)“ durch „Wasseraktivität ( $A_w$ ) bei 20 °C“ ersetzt. Darüber hinaus wird zusätzlich der pH-Wert angegeben. Diese beiden neuen Parameter liefern genauere Angaben zu den physikalisch-chemischen Eigenschaften und zur Qualität des Erzeugnisses.

Die festgelegten, nachstehend aufgeführten Werte tragen der Variabilität infolge des Trocknungsprozesses Rechnung:  $A_w$  (bei 20 °C)  $< 0,92$  und  $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$ .

Der Abschnitt erhält folgenden Wortlaut:

- „— Fett höchstens: 48 % (\*)
- Eiweiß mindestens: 38 % (\*)
- Verhältnis Collagen/Eiweiß  $\times 100$  höchstens: 12
- Gehalt an löslichem Gesamtzucker, ausgedrückt in Glucose, höchstens: 3 % (\*)
- Zugefügtes Eiweiß: keines
- Wasseraktivität bei 20 °C:  $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(\*) Gehalt in Trockenmasse.“

- Es wird klargestellt, dass Zucker nur in Form von Mono- und Disacchariden zugefügt werden darf.
- Die bei der Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. zulässigen Zusatzstoffe werden spezifiziert. Diese Angaben waren in der früheren Fassung der Spezifikation nicht enthalten. Dabei handelt es sich ausschließlich um Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz, Kalium- und Natriumnitrat sowie Kalium- und Natriumnitrit.

— Abmessungen und Aufmachungen:

Um sich der Marktentwicklung anzupassen und auf neue Wünsche der Verbraucher einzugehen, wird die Bandbreite der Abmessungen und Aufmachungen des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ erweitert. Konkret werden kleinere Würste (mit einem Gewicht von weniger als 300 g) und verpackte Wurstscheiben aufgenommen. Das bedeutet auch, dass der Durchmesser der kleineren Würste verkleinert und ihre Trocknungszeit verkürzt wird, um die Merkmale des Erzeugnisses zu bewahren. Gleichzeitig werden auch die Längenangaben gestrichen, da die Größe des Erzeugnisses mit dem geschützten Namen durch den Durchmesser und das Gewicht hinreichend abgegrenzt wird.

Nun gilt folgende Größenskala mit der entsprechenden Trocknungsdauer:

Gewicht (in g)	Durchmesser der getrockneten Wurst (mm)		Mindesttrocknungszeit (in Tagen)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 Tage
≥ 300	> 40	≤ 90	45 Tage

- Der Verweis auf die Qualitätsnorm für roh getrocknete Wurstwaren aus dem Jahr 1980 wird gestrichen, da diese aufgehoben wurde. Da die Erzeugnisse mit der g.g.A. jederzeit den einschlägigen geltenden Rechtsvorschriften genügen müssen, erübrigt es sich, die neue Norm anzugeben.

*Erzeugungsverfahren:*

Zusätzlich zu den nachstehend beschriebenen Änderungen wurden einige rein formale Änderungen am Text vorgenommen.

- Der Abschnitt „Herstellung des Erzeugnisses“ in der Spezifikation wurde neu und besser formuliert und auf die notwendigen Angaben beschränkt. Dabei wurden die Bedingungen für das Mazerieren gestrichen, weil eine Untersuchung der Auswirkungen von Mazerierungsdauer und -temperatur der Mischung von frischem Fleisch und Wurstzutaten vom Vermengen bis zum Abfüllen in Därme zu dem Schluss geführt hat, dass sich die Intensität und Wirkungsdauer sowie deren Wechselwirkungen bei diesem Erzeugungsschritt kaum auf den Herstellungsprozess, die organoleptische Qualität und die Genussstauglichkeit des Enderzeugnisses oder die Haltbarkeit (*shelf-life*) des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ auswirken.
- Die Trocknungsdauer wird an die neue Gewichtsbandbreite angepasst.
- Gleichzeitig wird stärker hervorgehoben, dass Farbe und Duft der Wurst mit der g.g.A. „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ Ergebnis der Fermentierung und des enzymatischen Aufschlusses sind, die von der für die Ebene *Plana de Vic* typischen mikrobiologischen Flora verursacht werden.

Der Abschnitt „Herstellung des Erzeugnisses“ der Spezifikation erhält folgenden Wortlaut:

„Das frische Fleisch wird durch Spezialtechniken ausgelöst und anschließend gekuttert und mit dem gewürfelten Speck sowie den übrigen Zutaten vermengt, die auch Starterkulturen mit der speziellen Bakterienflora des Herstellers umfassen können. Sobald die Zutaten der Fleischmasse vollständig vermengt sind, wird diese zu festen Blöcken ohne Lufteinschlüsse geformt, die der Hersteller mazerieren lässt, um mithilfe des überlieferten Know-hows den korrekten Beginn der Fermentierung kontrollieren zu können, der sich in der Entwicklung eines typischen Aromas und einer typischen Farbe zeigt.

Die gereifte Fleischmasse wird in Naturdärme gefüllt, die zuvor gründlich gereinigt und vorbereitet wurden. Beim Abfüllen der Fleischmasse in die Därme ist größte Sorgfalt erforderlich, damit keine (luftgefüllten) Löcher oder Hohlräume entstehen, da diese die Haltbarkeit beeinträchtigen und eine anomale Fermentierung verursachen können.

Nach dem Abfüllen werden die Würste in Trockenkammern verbracht, wo sie ausreifen und trocknen. Dieser Prozess dauert bei den kleinsten Stücken mit einem Gewicht von weniger als 300 g mindestens 30 Tage, bei Stücken mit einem Gewicht von 300 g oder mehr mindestens 45 Tage. Die Umgebungsbedingungen in den Trockenkammern (Temperatur, relative Feuchtigkeit und Geschwindigkeit der Luftzirkulation) können je nach der herrschenden Witterung reguliert werden.

Der Anschnitt der Wurst ist homogen und glatt mit guter Bindung ohne anomale Verfärbung. Fleisch und Speckwürfel sind deutlich voneinander abgegrenzt. Die Wurst muss den charakteristischen Duft und Geschmack aufweisen, die auf die Fermentierung und den enzymatischen Aufschluss durch die typische Bakterien- und Pilzflora der Ebene *Plana de Vic* zurückgehen.“

*Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

- Im Unterabschnitt „Natürliche Faktoren“ der Spezifikation werden einige Verweise auf die Art der Mikroflora berichtigt und präzisiert. Konkret werden folgende Änderungen vorgenommen:
  - „[...] Entwicklung und Anpassung einer typischen Schimmelflora [...]“ wird berichtigt zu „[...] Entwicklung und Anpassung einer typischen Mikroflora [...]“.
  - „[...] die Entwicklung der Milchsäure- und Schimmelflora ermöglicht die Säuerung der Fleischmasse, damit sich keine ungewünschte Flora entwickeln kann, die zur Gärung und Zersetzung führt“ wird berichtigt zu „[...] die Entwicklung der Milchsäurebakterien ermöglicht die Säuerung der Fleischmasse, damit sich keine ungewünschte Flora entwickeln kann, die zu Abweichungen bei der Fermentierung führt“.
- Im selben Abschnitt wird folgender Absatz gestrichen, der als überflüssig erachtet wird:

„Es wurden Versuche unternommen, Starterkulturen zu entwickeln, um die Mikroflora an andere Erzeugungsgelände weiterzugeben. Der Trocknungsprozess konnte sich jedoch nicht entwickeln und etablieren, und die erzeugte Wurst war nicht mit der in der Ebene ‚Plana de Vic‘ erzeugten vergleichbar. Dies hat deutlich gemacht, dass die Erzeugung der Wurst mit der g.g.A. ‚Salchichón de Vic‘/‚Llonganissa de Vic‘ nur im abgegrenzten Erzeugungsgelände der geschützten geografischen Angabe möglich ist.“

Die in diesem Abschnitt erkennbaren Unterschiede zwischen dem Einzigsten Dokument und der Zusammenfassung gehen darauf zurück, dass die Spezifikation in der Zusammenfassung übermäßig gekürzt worden war. Deswegen wurde ein neues, vollständigeres Einziges Dokument übermittelt.

*Kennzeichnung:*

- Die Angaben zur Kennzeichnung werden auf den neuesten Stand gebracht. Konkret wird die Verpflichtung eingeführt, das EU-Zeichen für eine geschützte geografische Angabe zu verwenden, und das Bildzeichen der g.g.A. ‚Salchichón de Vic‘/‚Llonganissa de Vic‘ wird aufgenommen.

*Sonstiges:*

- Kontrolleinrichtung: Die Angaben zur Kontrolleinrichtung werden auf den neuesten Stand gebracht.
- Einzelstaatliche Anforderungen: Der diesbezügliche Absatz wird gestrichen, da er in der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht vorgesehen ist.

## EINZIGES DOKUMENT

**„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“**

EU-Nr.: PGI-ES-2158 — 4.7.2016

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

**1. Name**

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels****3.1. Art des Erzeugnisses**

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

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

Bei dem Erzeugnis mit der g.g.A. ‚Salchichón de Vic‘/‚Llonganissa de Vic‘ handelt es sich um eine traditionelle Wurst aus Katalonien, die aus magerem Schweinefleisch und Speck sowie Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer als einzigen Gewürzen durch Kuttern, Mazerieren, Abfüllen in Därme und Trocknen hergestellt wird.

Die Wurst im Naturdarm hat außen eine raue Oberfläche, der Naturdarm ist fest mit der Masse verbunden. Sie weist eine mehr oder weniger regelmäßige Zylinderform auf; die Außenfläche ist wegen des Schimmelbelags weißlich und nimmt im Laufe der Zeit braun-violette Töne an. Im Inneren sind die Speckwürfel und Pfefferkörner erkennbar.

Das Trocknen und die Gewürze verleihen der Wurst ihren charakteristischen, angenehmen Duft und Geschmack.

Durchmesser und Größe der Wurst mit der g.g.A. „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ hängen vom verwendeten Naturdarm ab. Die Bandbreite der Größen zum Zeitpunkt des Versands und die Reifungsdauer sind nachstehend aufgeführt:

Gewicht (in g)	Durchmesser der getrockneten Wurst (mm)		Mindesttrocknungszeit (in Tagen)
	≥ 35	≤ 75	
200-300	≥ 35	≤ 75	30 Tage
≥ 300	> 40	≤ 90	45 Tage

Physikalisch-chemische Parameter:

- Fett höchstens: 48 % (\*)
- Eiweiß mindestens: 38 % (\*)
- Verhältnis Collagen/Eiweiß × 100 höchstens: 12
- Gehalt an löslichem Gesamtzucker, ausgedrückt in Glucose, höchstens: 3 % (\*)
- Zugefügtes Eiweiß: keines
- Wasseraktivität bei 20 °C:  $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Verwendet werden mageres Schweinefleisch (Schinken, Schulter und hochwertiges Magerfleisch), Speck, Salz, Pfeffer und Naturdarm (Fettende, Krausedarm, genähter oder rekonstituierter Naturdarm).

Andere Zutaten: Zulässig sind ausschließlich Zucker (Mono- und Disaccharide), die Starterkulturen des Herstellers, Kalium- und Natriumnitrit, Kalium- und Natriumnitrat, Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz.

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

Das Erzeugnis muss in dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet hergestellt werden (Vorbereitung des frischen Fleisches, Auslösen und Kuttern, Vermengen, Kneten, Mazerieren, in Därme Füllen und Trocknen),

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Rohwurst „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ darf in Scheiben geschnitten und verpackt vermarktet werden, wobei diese Vorgänge in dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet oder außerhalb davon stattfinden können.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf den Verpackungen sind deutlich sichtbar der Name der geschützten geografischen Bezeichnung „Salchichón de Vic“ (Spanisch) bzw. „Llonganissa de Vic“ (Katalanisch), das Bildzeichen der g.g.A. und das EU-Zeichen für die g.g.A., das von der Kontrolleinrichtung genehmigte, nummerierte Etikett und die Angaben anzubringen, die allgemein nach geltendem Recht verlangt werden.

Wiedergabe des Bildzeichens der g.g.A.:



## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte Gebiet dieser g.g.A entspricht dem Gebiet folgender Gemeinden der Comarca Osona (Provinz Barcelona) in der *Plana de Vic*:

(\*) Gehalt in Trockenmasse.



Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles, Vic, Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló und Sant Pere de Torelló.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Besonderheit der g.g.A. „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ beruht auf der Bekanntheit und dem Ansehen, die das Erzeugnis im Laufe der Jahrhunderte, besonders seit dem 19. Jahrhundert, sowohl in Katalonien und als auch im übrigen Spanien erworben hat, und auf den Umwelt- und Klimabedingungen des geografischen Gebiets, die seine Herstellung ermöglichen.

Beim geografischen Gebiet der g.g.A. (*Plana de Vic*) handelt es sich um eine Ebene mit bemerkenswerten Bedingungen für die Landwirtschaft und einer Vielzahl von Gehöften (*masías*) und Weilern. Es befindet sich auf einer Höhe von 400 m bis 600 m und ist von den Bergketten Guillerries, Montseny, Collsacabra und Lluçanés umgeben, sodass es relativ abgeschieden ist. In dem Gebiet herrscht mediterranes Kontinentalklima, doch aufgrund seiner Lage stauen sich dort unter Hochdruckeinfluss gewöhnlich die Luftmassen. Dann tritt eine Inversionswetterlage ein, bei der die Temperatur in der Ebene um bis zu 20 °C niedriger sein kann als in den umliegenden Gebieten. Außerdem hält sich in dem Gebiet hartnäckiger Nebel (225 Nebeltage im Jahresdurchschnitt). Deswegen liegen auf der *Plana de Vic* ganz besondere Umweltbedingungen vor, die kaum reproduziert werden können und die Entwicklung einer typischen Mikroflora begünstigen. Diese ist für die Fermentierung und den enzymatischen Aufschluss verantwortlich, die der Wurst „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ ihren charakteristischen Duft und Geschmack verleihen.

Die Wurst „Salchichón de Vic“ wird bereits im Jahr 1456 urkundlich erwähnt, auch wenn ihr Ursprung möglicherweise bis ins 4. Jahrhundert zurückreicht. Früher wurde dieses Erzeugnis bei den Bauern des Gebiets zur Konservierung von hochwertigem Fleisch hergestellt. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts liegen zahlreiche Unterlagen vor, in denen die Qualität der Wurst „Salchichón de Vic“ gepriesen wird und die ihr hohes Ansehen belegen. Als Beispiel sei hier ein Artikel aus der Zeitung „El Porvenir“ vom 29. Mai 1867 angeführt, in dem „[...] die bereits sehr bekannten Würste [salchichones] aus Vic“ erwähnt werden. Bekannt ist auch, dass sogar König Alfons XIII. gerne „Salchichón de Vic“ verzehrte. Der Name „Vic“ und die Wurst gehören daher seit vielen Jahren zusammen wie der Vorname und der Name bei Adelsfamilien, und mit der Zeit hat sich dies zu einer wahren Kostbarkeit entwickelt.

Auch wenn sich das Wort „Salchichón“ traditionell auf eine grobe, getrocknete Wurst bezieht, sei darauf verwiesen, dass diese Wurst in Katalanisch als „llonganissa“ bezeichnet wird. Dieser heimische, ursprüngliche Name wird im Spanischen zu „Salchichón“. Deswegen werden unterschiedslos die Namen „Salchichón de Vic“ und „Llonganissa de Vic“ verwendet.

Die Wurst „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ ist somit ein Erzeugnis, das ein hohes Ansehen genießt. Sie ist das Ergebnis der über Generationen gesammelten Erfahrungen der Hersteller und der besonderen Umweltbedingungen in dem geografischen Gebiet ihrer Herstellung.

#### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

---

**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**

(2017/C 368/09)

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

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER  
GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

**„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“**

EU-Nr.: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Associazione Squacquerone di Romagna DOP  
c/o CNA Forlì-Cesena  
Via Pelacano 29  
47122 Forlì  
ITALIEN

E-Mail: caseificiocomellini@pec.it

Die Vereinigung von Erzeugern von „Squacquerone di Romagna“ (Associazione Squacquerone di Romagna) ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Anpassung der Verweise auf Rechtsvorschriften. Berichtigung einiger redaktioneller Fehler. Aktualisierung des Namens der Kontrollstelle.

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

**5. Änderung(en)**

*Beschreibung des Erzeugnisses*

Im italienischen Text wird der das Gewicht betreffende Satz ohne Änderung der Werte berichtigt: Anstatt „dal hg a 2 Kg“ heißt es nun „da 1 hg a 2 Kg“ (zwischen 0,1 kg und 2 kg). (Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf den deutschen Text.)

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Physikalisch-chemische Eigenschaften: Die Spannen für den Fettgehalt in der Trockenmasse, den Feuchtigkeitsgehalt und den pH-Wert werden wie folgt um einige Prozentpunkte erweitert:

Fett i.Tr.: Die Spanne wird von „46-55 %“ in „46-59 %“ geändert.

Aus der ordnungsgemäßen alltäglichen Anwendung der seit mehreren Jahren geltenden Produktspezifikation hat sich ergeben, dass diese aktualisiert werden muss. Der Parameter „Fettgehalt in der Trockenmasse“ wird von den Eigenschaften des Rohstoffs beeinflusst, der im Winter natürlicherweise einen höheren Fettgehalt aufweist, sodass der Höchstwert unter Umständen überschritten wird. Dies gilt insbesondere für Käsereien, die Milch von nur einem oder einigen wenigen Betrieben verarbeiten. In diesen Fällen ergibt sich nämlich kein Durchschnittswert aus den Werten mehrerer Milcherzeugungen.

Feuchtigkeitsgehalt: Die Spanne wird von „58-65 %“ in „58-69 %“ geändert.

pH-Wert: Die Spanne wird von „4,95-5,30“ in „4,75-5,35“ geändert.

Auch der Feuchtigkeitsgehalt und der pH-Wert des Enderzeugnisses können jahreszeitlichen Schwankungen unterliegen, die nicht vollständig kontrollbar sind. Die jährliche Verteilung der Werte für den pH-Wert und den Feuchtigkeitsgehalt in den Kontrolljahren zeigt, dass die während der Ausarbeitung der Produktspezifikation ermittelte Spanne gegenüber den verzeichneten Schwankungen zu eng ist.

Außerdem wurde die falsche Untergliederung „mikrobiologische Eigenschaften“ vor dem pH-Wert gestrichen.

#### Herstellungsverfahren

##### Rohstoffe

Der folgende Satz wurde gestrichen:

„Die zur Herstellung des Käses ‚Squacquerone‘ verwendete Milch stammt von Tieren der in dem betreffenden Gebiet gehaltenen Rassen Frisona italiana, Bruna Alpina und Romagnola.“

Zum Zeitpunkt der Beantragung der Eintragung der g.U. wurde die Vielfalt der Betriebe wahrscheinlich unterschätzt. Es steht jedoch fest, dass die organoleptischen Eigenschaften des Käses in erster Linie vom Futter der Rinder und den physiologischen und biochemischen Merkmalen der Starterkulturen beeinflusst werden, weshalb es sich empfiehlt, die Bezugnahme auf obligatorisch zu verwendende Rassen zu streichen.

Ein redaktioneller Fehler wurde berichtigt, und anstatt „disidratati insilati“ heißt es nun „disidratati e insilati“ (getrocknet und siliert).

Der Satz „Rückstände aus der Verarbeitung von Kohl und Futterrüben dürfen nicht als Futter für Milchkühe verwendet werden, deren Milch für die Herstellung des Käses ‚Squacquerone di Romagna‘ (g.U.) bestimmt ist.“ wurde um zwei Zeilen nach oben verschoben und in den das Futter betreffenden Teil eingefügt, um die Produktspezifikation kohärenter und flüssiger zu gestalten.

##### Verarbeitungsschritte

##### Säuerung

Es wurde präzisiert, dass die in der Produktspezifikation genannte Bakterienart zur Einleitung der Fermentierung verwendet wird.

Anstatt

„die verwendete Bakterienart ist *Streptococcus thermophilus*“

heißt es daher nun

„die zur Einleitung der Fermentierung verwendete Bakterienart ist *Streptococcus thermophilus*.“

Diese Änderung ist notwendig, da das Vorhandensein anderer Stämme (auch in geringsten Mengen) bei Kontrollen verschiedentlich zu Kontroversen geführt hat.

##### Dicklegen

Ein redaktioneller Fehler wurde berichtigt, und anstatt „1:10 000; 1:40 000“ heißt es nun „1:10 000 und 1:40 000“.

Die Spanne für die Labmenge wird von

„in einer Menge zwischen 30 und 50 ml pro Hl Milch“ in

„in einer Menge zwischen 15 und 50 ml pro Hl Milch“ geändert.

Mit dieser Änderung wird ein Fehler in der bisherigen Produktspezifikation geändert, da bei einem Labgehalt von 1:40 000 eine Labmenge ab 15 ml pro Hl ausreichend ist.

## Salzen

Der Text wurde dahingehend ergänzt, dass beide in der Produktspezifikation genannten Salzverfahren (auch in Kombination) verwendet werden können. Zwischen den beiden Salzverfahren werden daher die verbindenden Wörter

„... neben oder anstelle der“ eingefügt.

Wird die Technik der Salzlake nicht nur zum Salzen verwendet, sondern auch, um die Temperatur des Erzeugnisses herabzusetzen und die Fermentierung zu verlangsamen, so kann durch die Zugabe einer bestimmten Menge Salz in den Kessel die Verweilzeit in der Salzlake verkürzt werden, wodurch sich die Struktur des Enderzeugnisses verbessert.

## Sonstiges

In Artikel 1 (Bezeichnung der Produktspezifikation)

wurde der Verweis auf die „Verordnung (EG) Nr. 510/2006“ durch einen Verweis auf die „Verordnung (EU) Nr. 1151/2012“ ersetzt.

In Artikel 7 (Kontrollen der Produktspezifikation)

wurde der Verweis auf die „Verordnung (EG) Nr. 510/2006“ durch einen Verweis auf die „Verordnung (EU) Nr. 1151/2012“ ersetzt. Der Name der Kontrollstelle wurde wie folgt aktualisiert: „Die für die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation zuständige Kontrollstelle ist die Einpersonengesellschaft Kiwa Cermet Italia, SpA, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIEN, Tel. +39 514593303, Fax +39 51763382.“

## EINZIGES DOKUMENT

### „SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

EU-Nr.: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

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

#### 1. Name

„Squacquerone di Romagna“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

##### 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3: Käse

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

„Squacquerone di Romagna“ DOP (g.U.) ist ein Frischkäse mit kurzer Reifezeit, der in dem unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet aus Kuhmilch hergestellt wird. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss er die folgenden Eigenschaften aufweisen:

Morphologische Eigenschaften:

Gewicht: „Squacquerone di Romagna“ DOP wiegt zwischen 0,1 kg und 2 kg.

Aussehen: „Squacquerone di Romagna“ DOP hat einen perlmuttfarbenen Käseteig; er darf weder eine Rinde noch eine Haut besitzen.

Form: Aufgrund der sehr cremigen Konsistenz von Squacquerone variiert seine Form je nach Behältnis.

Physikalisch-chemische Eigenschaften: Fett i.Tr.: 46-59 %; Feuchtigkeitsgehalt: 58-69 %; pH-Wert: 4,75-5,35.

Organoleptische Eigenschaften:

Geschmack: angenehm, süß, mit einer leicht säuerlichen Nuance, der Salzgehalt ist wahrnehmbar, aber nicht dominierend.

Aroma: typisches zartes Milcharoma, mit würziger Note.

Konsistenz des Käseteigs: weich, cremig, klebrig, schmelzbar, gut streichfähig.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Das Futter der Rinder besteht zu mindestens 60 % des Trockenanteils der Gesamtration aus Grünfutter und Silage, ergänzt durch Futtermittel.

Grünfutter und Silage bestehen aus Leguminosen und Gräsern, die in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet angebaut werden.

Ein wichtiger Bestandteil des Futters ist die Luzerne, von der vor allem die Sorten *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* und *Prosementi* verwendet werden.

Die Futtermittel sollen einen hohen Nährstoffgehalt und Energiewert aufweisen, z. B.:

1. Eiweißfuttermittel: Leguminosen in Körnern wie Soja, Dicke Bohnen, Sonnenblumenkerne und Erbsen sowie Soja- und Sonnenblumenauszugsmehl;
2. Futter mit hohem Faseranteil wie getrocknete Pulpe, Kleie und Sojabohnenschalen;
3. Energiefutter: Mais-, Gersten-, Sorghum-, Weizen- und Haferkörner, Pflanzenöle, Sojaöl, aufgeschlossene Vollkorn-Leinsamen.

„Squacquerone di Romagna“ DOP ist ein aus Kuhvollmilch hergestellter Käse mit weichem Teig. Die dazu verwendete Milch stammt von Tieren der Rassen, die in dem unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden.

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

Erzeugung und Verarbeitung der Milch müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Da „Squacquerone di Romagna“ keine Rinde besitzt und vollständig verzehrt werden kann, ist er in besonderem Maße der Gefahr einer nachträglichen Kontamination ausgesetzt, d. h. einer Beeinträchtigung durch das verstärkte Auftreten von Keimen in der Umgebung, die bei der Herstellung in Kontakt mit der Oberfläche des Käses kommen können. Aus diesem Grund müssen alle Verpackungsschritte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Außerdem muss bei diesem Frischerzeugnis auch während der Vermarktung jedes mikrobielle Wachstum vermieden werden. Um die Gefahr einer Beeinträchtigung des Erzeugnisses auszuschließen, muss die Verpackung innerhalb des zertifizierten Betriebs erfolgen. Die Primärverpackung von „Squacquerone di Romagna“ DOP besteht aus Lebensmittelpapier oder aus Behältnissen, die für die Aufbewahrung dieses Erzeugnisses mit seiner besonders weichen und cremigen Konsistenz geeignet sind.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Der gemäß der vorliegenden Produktspezifikation erzeugte Käse trägt auf der Verpackung den Schriftzug „Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta“ oder „Squacquerone di Romagna — DOP“ sowie das EU-Logo. Darüber hinaus muss das Etikett den Namen, die Firma und die Anschrift des Herstellungs-/Verpackungsbetriebs aufweisen. Das Erzeugnis muss zwischen 0 °C und + 6 °C aufbewahrt werden. Die maximale Aufbewahrungstemperatur ist auf dem Etikett anzugeben. Auf der äußeren Schutzhülle muss das Markenzeichen „Squacquerone di Romagna“ erscheinen, in der Schriftart *Sari Extra Bold Italic* mit den Farben Blau Pantone 2747 und Weiß und einer der Verpackung angemessenen Größe. Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale auf der Schutzhülle sind unzulässig.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Squacquerone di Romagna“ DOP umfasst die folgenden Provinzen der Region Emilia-Romagna: die Provinzen Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini und Bologna sowie den im Westen durch die Staatsstraße Nr. 64 (Porrettana) und im Norden durch den Fluss Po begrenzten Teil der Provinz Ferrara.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet von „Squacquerone di Romagna“ DOP ist durch seine Böden in geomorphologisch aus der Schwemmlandebene herausgehobenem Gelände gekennzeichnet. Ihre Nutzung erfolgt durch den Anbau von Getreide und Futtermitteln sowie durch den intensiven Anbau von Sonderkulturen. Im Erzeugungsgebiet von „Squacquerone di Romagna“ DOP herrschen gemäßigt subkontinentale Temperaturen. Die landwirtschaftlichen Betriebe konzentrieren sich hier seit jeher vor allem auf die pflanzliche Erzeugung und halten daneben nur wenige Rinder, die der Milcherzeugung und als Arbeitstiere dienen. Die für den menschlichen Verzehr verwendete Milch wurde zum Teil zu „Squacquerone di Romagna“ verarbeitet, und der Handel mit dem erzeugten Käse bot den Landwirten eine zusätzliche Einkommensquelle.

Untersuchungen zu „Squacquerone di Romagna“ DOP belegen die Eigenschaften der verwendeten natürlichen Starterkulturen, die stets dieselben Bakterienarten aufwiesen, nämlich lokale Biotypen von *Streptococcus thermophilus*. Diese natürlichen Starterkulturen werden in Fermentern in dem unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen, wobei stets Milch verwendet wird, die ebenfalls aus diesem Gebiet stammt.

Die Produktionstechniken haben sich gegenüber früheren Zeiten kaum geändert und sehen eine flexible Dauer des Erzeugungsprozesses je nach Jahreszeit vor (im Winter länger, im Sommer kürzer). Die Fertigkeiten und die Erfahrung der Hersteller tragen entscheidend dazu bei, dass der Käse die richtige Konsistenz erhält.

Die wesentlichen Merkmale von „Squacquerone di Romagna“, durch die sich dieser Käse von allen anderen Weichkäsen mit kurzer Reifezeit unterscheidet, sind der perlmuttfarbene Teig und das typische delikate Milcharoma mit einer würzigen Note.

Die zentrale Eigenschaft, die am stärksten zum Ansehen von „Squacquerone di Romagna“ beigetragen hat, ist seine gelatineartige cremige Konsistenz und die ausgezeichnete Schmierfähigkeit, die auf den geringen Eiweiß- und Fettgehalt der verwendeten Milch zurückzuführen ist.

Die Eigenschaften dieses Frischkäses, insbesondere seine cremige, glatte Konsistenz und ausgezeichnete Schmierfähigkeit, sind auf den sehr eiweiß- und fettarmen Milchtyp zurückzuführen. Die Besonderheit dieser Milch hängt direkt mit der Ernährung der Kühe zusammen, die wiederum entscheidend von den geografischen Bedingungen geprägt ist.

Denn die besonderen Eigenschaften des ausschließlich in dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet angebauten Futters, das reich an Zucker und an leicht verdaulichen Fasern ist, tragen zu einer spezifischen Ernährung der Rinder bei, deren Energiegehalt nur zu einem geringen Teil aus Fetten und Stärken stammt, sondern vor allem aus dem typischen regionalen Grünfutter. Dadurch entsteht eine fett- und eiweißarme Milch, die für die typische Eigenschaft von Squacquerone sorgt, nämlich die glatte Konsistenz. Daraus ergeben sich die unter Punkt 3.2 beschriebenen organoleptischen Eigenschaften wie die Weichheit und Cremigkeit des Käseteigs sowie der süße Geschmack mit einer leicht säuerlichen Nuance und das delikate Aroma mit einer würzigen Note. Dank der Erfahrung der Käser, die den Erzeugungsprozess je nach Jahreszeit flexibel gestalten, lässt sich eine unerwünschte Verfestigung und somit ein zu hoher Kompaktheitsgrad des Käseteigs vermeiden.

Ein weiterer wichtiger Zusammenhang zwischen dem abgegrenzten geografischen Gebiet und „Squacquerone di Romagna“ ist der Verwendung autochthoner Starterkulturen zu verdanken. Taxonomisch gesehen enthalten alle untersuchten natürlichen Starterkulturen die Bakterienart *Streptococcus thermophilus*, die für die typische autochthone Mikroflora dieses Frischkäses sorgt. Die verschiedenen isolierten Biotypen weisen spezifische physiologische und biochemische Merkmale auf, die durch keinen der selektierten Bakterienstämme aus internationalen Stammsammlungen substituierbar sind — ein weiteres Indiz für die Einzigartigkeit der zur Herstellung von „Squacquerone di Romagna“ verwendeten Bakterienstämme mit ihren typischen Merkmalen. Die lokalen Biotypen von *Streptococcus thermophilus* wurden aus einigen Rohmilchproben isoliert, die in zahlreichen Viehbeständen im Erzeugungsgebiet gewonnen wurden, und sind somit ein typischer Bestand autochthoner Mikroorganismen, der sich infolge natürlicher und vom Menschen betriebener Selektion in der ökologischen Nische des Erzeugungsgebiets herausgebildet hat.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen werden: <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 ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).



