

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 187



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

61. Jahrgang

1. Juni 2018

Inhalt

### II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### **Europäische Kommission**

2018/C 187/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8833 — Alps/Alpine) <sup>(1)</sup> .....	1
2018/C 187/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) <sup>(1)</sup> .....	1

### IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### **Europäische Kommission**

2018/C 187/03	Euro-Wechselkurs .....	2
---------------	------------------------	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2018/C 187/04	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

# DE

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

## V Bekanntmachungen

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2018/C 187/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8901 — HSBC/Global Payments) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	4
2018/C 187/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8889 — Teva/PGT OTC Assets) <sup>(1)</sup> .....	6

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2018/C 187/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	7
2018/C 187/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Änderung 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
2018/C 187/09	Mitteilung der Kommission — Bekanntmachung einer öffentlichen Konsultation — Geografische Angaben aus Kolumbien, die in der Europäischen Union als geografische Angaben geschützt werden sollen .....	18

<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.8833 — Alps/Alpine)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 187/01)

Am 24. Mai 2018 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 32018M8833 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

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

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 187/02)

Am 25. Mai 2018 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 32018M8895 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>

31. Mai 2018

(2018/C 187/03)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1699	CAD	Kanadischer Dollar	1,5038
JPY	Japanischer Yen	127,33	HKD	Hongkong-Dollar	9,1818
DKK	Dänische Krone	7,4436	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6681
GBP	Pfund Sterling	0,87680	SGD	Singapur-Dollar	1,5656
SEK	Schwedische Krone	10,2683	KRW	Südkoreanischer Won	1 261,25
CHF	Schweizer Franken	1,1526	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,7031
ISK	Isländische Krone	122,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,4951
NOK	Norwegische Krone	9,5375	HRK	Kroatische Kuna	7,3870
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 269,80
CZK	Tschechische Krone	25,797	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6562
HUF	Ungarischer Forint	318,89	PHP	Philippinischer Peso	61,507
PLN	Polnischer Zloty	4,3058	RUB	Russischer Rubel	72,5759
RON	Rumänischer Leu	4,6508	THB	Thailändischer Baht	37,472
TRY	Türkische Lira	5,2628	BRL	Brasilianischer Real	4,3626
AUD	Australischer Dollar	1,5414	MXN	Mexikanischer Peso	23,2461
			INR	Indische Rupie	78,8020

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

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft****Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2018/C 187/04)

Mitgliedstaat	Schweden
Flugstrecken	Arvidsjaur — Arlanda (Stockholm) Gällivare — Arlanda (Stockholm)
Laufzeit des Vertrags	September 2018 — Oktober 2019
Frist für die Angebotsabgabe	Zwei Monate nach dem Datum der Veröffentlichung dieser Ausschreibung
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der öffentlichen Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Weitere Auskünfte erteilt: Schwedische Verkehrsverwaltung SE-781 87 Borlänge SCHWEDEN <a href="http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/">http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/</a> Nummer der Ausschreibung: CTM: 184689 Tel. +46 771921921  Kontakt: Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.8901 — HSBC/Global Payments)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 187/05)

1. Am 28. Mai 2018 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:

- HSBC Holdings plc. („HSBC“, Vereinigtes Königreich),
- Global Payments Inc. („GP“, Vereinigt Staaten),
- Joint Venture („JV“, Mexiko).

HSBC und GP übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das JV.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- HSBC: Bankdienstleistungen für Privat- und Firmenkunden, Versicherungen, Vermögensverwaltung und globale Liquiditätssteuerung (Global Liquidity and Cash Management),
- GP: Dienstleistungen im Zusammenhang mit der Verarbeitung von Kartenzahlungen und
- JV: Acquiring-Dienstleistungen in Mexiko.

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.8901 — HSBC/Global Payments

<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.8889 — Teva/PGT OTC Assets)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 187/06)

1. Am 25. Mai 2018 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:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd („Teva“, Israel);
- einen Teil des Unternehmensbereichs „nicht verschreibungspflichtige Arzneimittel“ (over-the-counter — „OTC“), den Teva zuvor in ein von The Procter & Gamble Company („P&G“, Vereinigte Staaten) kontrolliertes Gemeinschaftsunternehmen („PGT“) eingebracht hatte („Übernahmeziel“).

Teva übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über das Übernahmeziel.

Der Zusammenschluss erfolgt durch einen Vertrag oder in sonstiger Weise.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Teva: weltweit tätiges Pharmaunternehmen, das in Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Generika, Markenarzneimitteln, Biopharmazeutika und pharmazeutischen Wirkstoffen tätig ist;
- Übernahmeziel: eine Reihe nicht verschreibungspflichtiger OTC-Produkte, die Teva zuvor in PGT eingebracht hatte, u. a. auch — in geringem Umfang — den Vertrieb von Kosmetika, medizinischen Geräten, Nahrungsergänzungsmitteln und allgemeinen Artikeln.

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

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

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

M.8889 — Teva/PGT OTC Assets

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“).

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2018/C 187/07)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> genehmigt.

## ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

**Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>**

„COMTÉ“

EU-Nr.: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

g.U. ( X ) g.g.A. ( ) g.t.S. ( )

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)  
Anschrift: Avenue de la résistance  
BP 20026  
39801 Poligny Cedex  
FRANKREICH

Tel. +33 384372351  
E-Mail: cigc@comte.com

Die Vereinigung setzt sich zusammen aus Milcherzeugern und -verarbeitern sowie aus Affineuren, die in der Produktionskette für den Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Comté“ tätig sind, und hat somit ein berechtigtes Interesse an der Stellung des Antrags.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: [Formale Änderungen; geografisches Gebiet, Angaben zur Kontrollstelle]

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

<sup>(2)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

## 5. Änderung(en)

Kapitel 5 „Erzeugungsverfahren“

Teilkapitel 5.1.18 „Melken“:

Der Wortlaut der geltenden Spezifikation: „Gemolken wird zweimal täglich, morgens und abends, zu regelmäßigen Uhrzeiten; das Melken im freien Kuhverkehr ist daher nicht möglich“ erhält die Fassung „Gemolken wird zweimal täglich, morgens und abends, zu regelmäßigen Uhrzeiten; das Melken im freien Kuhverkehr ist daher nicht möglich. Melkroboter sind verboten.“

Die Bestimmung „das Melken im freien Kuhverkehr ist daher nicht möglich“ in der geltenden Spezifikation zielt darauf, dass Fachwissen und das Image der g.U. „Comté“ zu erhalten. Als die Bestimmung der geltenden Spezifikation formuliert wurde, wurden die allerersten Prototypen von Melkrobotern gerade entwickelt. Die Bestimmung konnte daher nicht genauer formuliert werden. Heute scheint ein ausdrückliches Verbot des Melkroboters angemessener.

Auf jeder Stufe der Herstellung des Käses „Comté“ ist Fachwissen für einen speziellen Vorgang erforderlich:

- Melken durch den Landwirt,
- Bruchbereitung im Kessel durch den Käser,
- Sortieren der Käse durch den Affineur.

Das Melken im Hinblick auf die Erzeugung eines Rohmilchkäses setzt beim Landwirt ein besonderes Fachwissen voraus, denn bei diesem kritischen Schritt im Herstellungsverfahren geht es darum, die Rohmilchflora zu erhalten. Nur der Landwirt kann im Einzelfall entscheiden, wie er die Zitzen reinigt, um eine Milch zu erhalten, die ihr volles Potenzial bewahrt und somit dem Käse seine typischen Eigenschaften verleiht. Außerdem ist das Melken ein günstiger Zeitpunkt, zu dem der Mensch an Ort und Stelle den Gesundheitszustand seiner Herde überwachen, schwache Verhaltenssignale der Tiere erkennen und somit Maßnahmen ergreifen kann, bevor Probleme entstehen.

Der Grundsatz, den Käse „Comté“ auf Basis traditionellen Fachwissens zu erzeugen und damit den typischen Charakter des Käses zu garantieren, würde durch den Einsatz eines Melkroboters zum Teil infrage gestellt.

Darüber kann ermöglicht dieser Wortlaut dem Landwirt, die Erzeugungsbedingung besser zu verstehen, und ihre Einhaltung kann einfacher kontrolliert werden.

Andere Änderungen: Aktualisierung von Formulierungen

Unter der Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ wird die Liste der Gemeinden, die das geografische Gebiet bilden, auf den neuesten Stand gebracht, nachdem Gemeinden ohne Änderung der Gebietsgrenzen zusammengelegt wurden.

Die Rubrik „Angaben zur Kontrollstelle“ wird auf den neuesten Stand gebracht:

- Der Name und die Anschrift der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats werden aufgenommen.
- Der Name und die Anschrift der Zertifizierungsstelle werden durch Folgendes ersetzt: „Gemäß Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfolgt die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation vor der Vermarktung durch eine Produktzertifizierungsstelle, deren Name und Anschrift auf dem Internet-Portal des IAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission zugänglich sind.“

Einziges Dokument:

Im veröffentlichten Einziges Dokument wird der Wortlaut der Beschreibung des geografischen Gebiets ohne Änderung dessen Grenzen an die Gebietsänderung einiger Kantone angepasst.

## 6. Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

## EINZIGES DOKUMENT

## „COMTÉ“

EU-Nr.: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

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

1. **Name(n)**

„Comté“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

Klasse 1.3. Käse

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

„Comté“ ist ein Käse, der aus Kuhrohmilch hergestellt wird. Der erhitzte und gepresste Käseteig wird an der Oberfläche gesalzen oder in Salzlake eingelegt. Bei seiner Vermarktung nach einer Reifezeit von mindestens 120 Tagen ist der Käseteig elfenbeinfarben bis gelb und weist im Allgemeinen eine „Lochung“ auf, die die Größe von kleinen Kirschen erreichen kann.

Der Käse „Comté“ hat einen Fettgehalt von mindestens 45 g und höchstens 54 g je 100 g Käse nach seiner vollständigen Trocknung und einen Trockenmassegehalt von mindestens 62 g je 100 g Käse. Der Salzgehalt beträgt mindestens 0,6 g Kochsalz je 100 g Käse. Der Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses darf 54 % nicht überschreiten.

Der „Comté“ präsentiert sich dem Verbraucher als Rad mit einem Gewicht von 32 kg bis 45 kg und einem Durchmesser von 55 cm bis 75 cm mit einem geraden oder leicht vorgewölbten Laibrand und einer Höhe von 8 cm bis 13 cm und hat eine gebürstete, feste und körnige Rinde von goldgelber bis brauner Farbe. Die Dicke in der Mitte des Laibs entspricht maximal der Höhe des Laibrands, multipliziert mit 1,4.

„Comté“ kann dem Verbraucher auch in abgepackten Portionen oder gerieben angeboten werden.

Der Geschmack des „Comté“ ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaibe gleich, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe „Comté“ hundertprozentig identisch sind. Im „Comté“ wurden sechs Aromafamilien ausgemacht (fruchtig, milchig, geröstet, pflanzlich, tierisch, würzig), die wiederum mehr als 90 Aromanuancen aufweisen.

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

Die Milch stammt ausschließlich von Kühen der Rassen Montbéliarde (Rassentyp 46) oder Simmental française (Rassentyp 35) oder von Kreuzungen der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung.

Die Milch wird in einem Umkreis von höchstens 25 km gesammelt. Durch diese Vorschrift wird die Transportdauer begrenzt und die Milch so vor einer transportbedingten Verschlechterung ihrer Struktur geschützt. So wird gewährleistet, dass die Milch unter den in der Spezifikation vorgesehenen Bedingungen (Rohmilch) verarbeitet wird, die die Entwicklung der endogenen Milchflora fördern sollen.

Zur Bewahrung der Qualität und der Besonderheit des Erzeugnisses wird die Milchleistung je Hektar potenzieller Futterfläche begrenzt.

Bezüglich der Verarbeitung der Milch wird zur Gewährleistung der Qualität des Erzeugnisses das maximale Fassungsvermögen der Kessel auf das Abziehen von maximal zwölf Käselai ben pro Kessel beschränkt. Innerhalb von 24 Stunden dürfen nicht mehr als drei Herstellungsgänge in demselben Kessel erfolgen.

Um durch speziell aus dem Erzeugungsgebiet stammendes Futter den engen Zusammenhang zwischen Ursprungsgebiet und Erzeugnis zu garantieren, werden die Ergänzungsfuttermittel auf 1 800 kg je Milchkuh und Jahr begrenzt. Die effektiv genutzte Weidefläche in den Betrieben beträgt mindestens einen Hektar je Milchkuh. Die Kühe müssen so lange auf der Weide stehen, wie es die Witterungsverhältnisse, die Tragfähigkeit der Böden und der Graswuchs zulassen. Mit all diesen Bestimmungen wird bewirkt, dass mindestens 70 % des Futters der Herde aus dem geografischen Gebiet stammen. Die Grundration der Milchkuhe stammt vollständig aus dem geografischen Gebiet.

Um den traditionellen Weidegang zu erhalten, sind Betriebssysteme verboten, bei denen während der Wachstumsperiode das gesamte Futter über den Futtertrog gereicht wird, d. h., der Weidegang muss überwiegen.

Wegen der technischen Risiken, die für die Herstellung und Reifung des Käses damit verbunden sind, darf die Milchkuhherde zu keiner Zeit des Jahres mit fermentiertem Futter in Form von Silage- oder anderen Produkten gefüttert werden.

Für das Futter der Milchkuhherde dürfen ausschließlich Rohstoffe und Ergänzungsfuttermittel aus nicht gentechnisch veränderten Erzeugnissen verwendet werden, um die traditionellen Eigenschaften des Futters zu wahren.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

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

Der Vorgang des Schneidens und Verpackens der Portionen des „Comté“ erfolgt im Anschluss an die Reifung. Er erfordert besondere Kenntnisse und hat einen unmittelbaren und maßgeblichen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses. Daher müssen die Laibe sortiert und die für eine Fertigverpackung ungeeigneten Laibe ausgesondert werden. Auf diese Weise können die optimalen Bedingungen für den Schutz des nicht als Laib aufgemachten Käses am besten eingehalten und die physikalische und organoleptische Unversehrtheit des „Comté“ gegenüber dem Verbraucher gewährleistet werden.

Aus diesen Gründen muss der abgepackte Käse im geografischen Gebiet geschnitten und/oder gerieben werden.

Bei abgepacktem Käse

- dürfen die Laibe innerhalb von höchstens vollen 14 Tagen nach dem Verlassen des Reifekellers zerteilt werden. In dieser Zeit werden sie bei einer Temperatur von 4 °C bis 8 °C und einer Luftfeuchtigkeit von mindestens 85 % aufbewahrt;
- dürfen die Portionen mit einem Stückgewicht von weniger als 40 g bzw. die zum Reiben bestimmten Portionen entrindet werden. Bei übermäßig feuchter oder schadhafter Rinde erfolgt die Entrindung unmittelbar nach dem Zerteilen. Bei einwandfreier Rinde erfolgt sie innerhalb von acht Stunden nach dem Anschnitt. Die entrindeten Stücke dürfen nicht länger als 72 Stunden an der Luft gelagert werden; danach werden sie luftdicht aufbewahrt. Bei luftdichter Aufbewahrung verlängert sich die zulässige Aufbewahrungsfrist um höchstens 15 Tage;
- wird kein anderes Erzeugnis gleichzeitig mit Käse mit der Bezeichnung „Comté“ auf der Schneide- und Verpackungslinie bearbeitet.

Der Käse darf außerhalb des geografischen Gebiets geschnitten und gerieben werden, sofern dies vor den Augen des Verbrauchers geschieht.

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

Auf dem Etikett von Käse, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Comté“ angeboten werden darf, steht der Name der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht.

Das Etikett enthält das Bildzeichen der Europäischen Union für eine g. U. Es kann auch die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) enthalten.

Der Name des Herstellers, des Reifungsbetriebs („Affineur“) oder des Verpackers sowie deren Adresse sind unverlüsselt angegeben, und die betreffenden Betriebe müssen sich im geografischen Gebiet befinden.

Die Verwendung jeder anderen Bezeichnung oder Angabe zusammen mit der besagten Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett, in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftspapieren mit Ausnahme spezieller Handelsmarken oder Warenzeichen ist verboten.

Käse, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Comté“ verkauft wird, trägt die vorgesehenen Identifikationsmarken. Jeder Laib wird vor Verlassen des Reifekellers insbesondere mit einer grünen oder terracottabraunen Banderole auf der Außenkante versehen. Jede abgepackte Portion trägt das Logo „Comté clochettes vertes“. Auf der Vorderseite portionierter Verbraucherpackungen müssen in Grün (Pantone 349C) das Logo „Comté clochettes vertes“ und die Bezeichnung „Comté“ erscheinen, wobei die Schriftgröße mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht.

Wird der Laib im Stück verkauft, trägt er unter der Banderole auf der Außenkante eine grüne, ovale Kaseinmarke mit folgenden schwarz gedruckten Angaben: France, „Comté“, Nummer des Herstellungsbetriebs und Monat der Herstellung. Der Tag der Herstellung ist auf einer Kaseinmarke vermerkt, die in der Nähe der grünen Kaseinmarke angebracht wird.

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

*Im Département Ain:*

Die Kantone Bellegarde-sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Die Kantone Ambérieu-en-Bugey ohne die Gemeinden Château-Gaillard und Saint-Maurice de Remen, Gex ohne die Gemeinden Sauvigny und Versonnex, Hauteville-Lompnes ohne die Gemeinde Armix, Saint-Etienne-du-Bois ohne die Gemeinden Marboz, Cormoz und Beaupont.

Die Gemeinden Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (nur Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénez, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois.

*Im Département Doubs:*

Die Kantone Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit und Valdahon.

Die Kantone Baume-les-Dames ohne die Gemeinden Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey, Maiche ohne Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers, Valentigney ohne die Gemeinden Bourguignon, Écot, Mandeuve, Mathay.

Die Gemeinden Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armon, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Verneuil-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir.

*Im Département Jura:*

Das ganze Département außer den Gemeinden Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

*Im Département Saône-et-Loire:*

Die Gemeinden Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

*Im Département Haute-Savoie:*

Die Gemeinde Challonges mit lediglich zwei Parzellen.

#### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das geografische Gebiet umfasst den Jurabogen, ein aus Kalkplateaus bestehender Höhenzug, und seine Verlängerung in einen kleinen Teil der angrenzenden Ebene.

Kennzeichnend für die betreffenden landwirtschaftlichen Regionen sind die Kargheit der Böden und das sehr bergige Gelände sowie die Kalk- und Molasseböden.

Das gesamte Gebiet ist von Kontinentalklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen den Jahreszeiten und ganzjährigen, vor allem im Sommer sehr hohen Niederschlägen sowie nördlichen Klimaeinflüssen mit einer niedrigen Jahresdurchschnittstemperatur und zahlreichen Frosttagen geprägt.

In dem regenreichen montanen oder submontanen Gebiet werden jährliche Niederschlagsmengen von stets mehr als 900 mm und regelmäßig mehr als 1 000 mm gemessen. Schon in geringer Höhe regnet es viel, und zum Gebirgsmassiv hin nehmen die Niederschläge zu. Die Niederschläge sind so übers Jahr verteilt, dass es keine Trockenperiode gibt.

Das Gebiet unterteilt sich in Wald und Weideland. Die besonderen geoklimatischen Bedingungen des Gebiets (starke Niederschläge, keine Trockenheit im Sommer usw.) sind besonders günstig für die Erzeugung hochwertiger Grünlandpflanzen. Sie ermöglichen die Entstehung von Naturwiesen mit einer großen Pflanzenvielfalt (vor allem zweikeimblättrige Pflanzen) und einer besonderen, sehr kalkliebenden Flora.

In diesem für die Weidewirtschaft günstigen Gebiet werden Milchkühe bevorzugt so lange auf der Weide gehalten, wie die Witterungsbedingungen, die Tragfähigkeit der Böden und der Graswuchs es zulassen. Die Züchter haben sich für die Rasse Montbéliarde entschieden, die an die Umweltbedingungen angepasst ist und nahezu den gesamten Milchviehbestand des geografischen Gebiets ausmacht. Die extensive Nutzung der Weideflächen bleibt bewahrt (Begrenzung von Viehbesatz, Stickstoffeintrag, Kraftfutter usw.). Das geografische Gebiet verfügt zudem über eine besondere „Käsekultur“. Diese gründet sich auf die gemeinschaftliche Nutzung der Milch zur Herstellung großer Käseräder und hat eine starke Solidarität sowie besondere Regeln für das Zusammenleben hervorgebracht

Bereits im 11. Jahrhundert haben sich die Bauern dieser Region zusammengeschlossen und täglich die Milch ihrer einzelnen Herden vermischt, um ein großes Käserad herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und vermengen ihre Milch in einer Käserei („fruitière“).

Die traditionellen Methoden bei der Herstellung dieses Käses haben sich bis heute bei der Haltung der Tiere (Weidewirtschaft und Trocknung des gemähnten Grases) und bei der Herstellung (genaue Erkennung des Zeitpunkts für das Schneiden, Rühren und Erhitzen des Käsebruchs sowie für das Abziehen, das Pressen und Salzen, die Vorreifung und schließlich die Reifung des Käses) erhalten.

„Comté“ ist ein Käse aus roher Kuhmilch mit gepresstem und gebranntem Teig in Form eines großen Rads mit einem Durchmesser von 55 cm bis 75 cm, der aufgrund seiner langen Reifezeit sehr haltbar ist.

„Comté“ hat einen begrenzten Fettgehalt, der ihn von anderen Käsesorten mit gebranntem und gepresstem Teig unterscheidet.

Der Geschmack des „Comté“ ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaipe gleich, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe „Comté“ hundertprozentig identisch sind. Im „Comté“ wurden sechs Aromafamilien ausgemacht (fruchtig, milchig, geröstet, pflanzlich, tierisch, würzig), die wiederum mehr als 90 Aromanuancen aufweisen.

In dieser schwierigen Umgebung, die sich in Wälder und Wiesen gliedert und wo es unmöglich war, sonstige Ressourcen aufzutun, haben sich die großformatigen Hartkäse durchgesetzt. Für die in diesem Gebiet lebenden Menschen bot die Herstellung eines haltbaren Käses die einzige Möglichkeit, aus der im Sommer überreichlich vorhandenen Milch ein Lebensmittel herzustellen, das den langen Winter über haltbar ist. Die Tierhalter der Region wählten also eine Rinderrasse aus, die ganz besonders an die Umweltbedingungen und die Herstellung eines besonderen Käses angepasst war. Die Milch wurde gemeinschaftlich in Käsereien gesammelt und daraus wurde ein großformatiger, sehr haltbarer Käse hergestellt, mit dem die Reichtümer dieser Gegend auch außerhalb des Gebiets zur Geltung gebracht werden konnten. Aufgrund des in der Umgebung reichlich vorhandenen Brennholzes entschied man sich für einen gebrannten Käseteig.

Durch das besondere Fachwissen zu jeder Phase der Herstellung dieses Erzeugnisses spiegeln sich die Merkmale der Wiesen im Geschmack des Käses wider.

Die natürliche Umwelt des geografischen Gebiets begünstigt mit ihrer großen Pflanzenvielfalt die Entstehung aromatischer Verbindungen im Käse. Diese Vielfalt wird durch die extensive Bewirtschaftung der Wiesen durch die Viehhalter bewahrt. Der enge Zusammenhang zwischen Pflanzenvielfalt und Aromareichtum des „Comté“ wurde im Übrigen durch zwei wissenschaftliche Studien im Jahr 1994 bestätigt. Durch die Begrenzung des Fettgehalts bei der Herstellung können der durch die Fettspaltung entstehende Geschmack vermieden und die besonderen Aromen des „Comté“ gefördert werden. Die Mindesttrockenmasse und der maximale Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses verhindern einen überhohen Wasseranteil im Käse und begünstigen die Ausprägung der Aromen. Der Mindestsalzgehalt trägt ebenfalls zur besseren Entfaltung der Aromen bei. Durch die vorgeschriebenen offenen Kessel kann das Fachwissen der Käser zum Tragen kommen, wie das Erkennen des richtigen Zeitpunkts für das Schneiden des Käsebruchs oder für das Abziehen der Molke. Der Affineur stellt schließlich sein Know-how unter Beweis, indem er die Reifungsbedingungen jeder Charge genau anpasst. Das Aroma des Käses, das durch natürliche Faktoren wie das Gras und das mikrobielle Ökosystem geprägt wird, entfaltet sich erst nach einer langen Reifephase, deren Verlauf durch die Lagerung auf Fichtenbrettern, die sich für die Reifung von „Comté“ besonders eignen, begünstigt wird. Die Herstellung des „Comté“ ermöglicht es, traditionelle landwirtschaftliche Tätigkeiten zu erhalten, und trägt in hohem Maße zum Gleichgewicht der örtlichen Wirtschaft bei.

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

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Änderung 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**

(2018/C 187/08)

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 den Änderungsantrag 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**

**„MAHÓN-MENORCA“**

EU-Nr.: PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca. Ctra. Des Grau, km. 0,5  
07700-Mahón (Menorca)  
Balearn  
SPANIEN  
Tel. +34 971362295  
E-Mail: quesomahon@infotelecom.es

Verband des Produktions- und Verarbeitungssektors zum Zwecke der Vertretung, Verteidigung, Garantie und Förderung der geschützten Ursprungsbezeichnung.

**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 (bitte angeben)

**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.

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

## 5. Änderung(en)

### 5.1. Änderung

Geändert wird Absatz B — Beschreibung des Erzeugnisses — der Produktspezifikation in folgendem Punkt:

— Änderung des Gewichtsbereichs von „1 bis 4 kg“ in „0,6 bis 4 kg“.

Bei dieser Gewichtsänderung wird das Höchstgewicht von 4 kg beibehalten und das Mindestgewicht von 1 kg auf 0,6 kg reduziert.

Bisheriger Text: „Gewicht 1 bis 4 kg“

Neuer Text: „Gewicht: 0,6 bis 4 kg“

Begründung:

Das Gewicht des Erzeugnisses wird geändert, weil in den letzten Jahren beobachtet wurde, dass ein beträchtliches Marktsegment eher kleinere Käseformate nachfragt.

Die Käse mit einem Gewicht von weniger 1 kg und mindestens 0,6 kg müssen alle anderen in der Produktspezifikation der g.U. Mahón-Menorca festgelegten Kriterien erfüllen.

Für den Nachweis, dass die sensorischen Merkmale (Aroma, Textur und Geschmack) unverändert sind, hat daher der Fachbereich Chemie der Universität de les Illes Balears Proben von Käselaiiben mit einem Gewicht von mehr als 0,6 kg bis weniger als 1 kg untersucht, die von Unternehmen hergestellt wurden, die der g.U. Mahón-Menorca angehören und die Produktspezifikationen in Bezug auf den Rohstoff sowie die Herstellungs- und Reifungsbedingungen erfüllen.

Dabei sollte einerseits untersucht werden, ob die von Unternehmen der g.U. Mahón-Menorca hergestellten Käse mit einem Gewicht von weniger als 1 kg andere sensorische Merkmale aufweisen als die unter die g.U. fallenden Käse, andererseits sollte der Reifegrad der Käse auf Basis des mittleren Feuchtigkeitsgehalts, der Feuchtigkeitsverteilung (Feuchtigkeitsprofile) und der Textur erfasst werden. Geprüft wurde auch, wie lange es dauert, bis Käselaiibe mit einem Gewicht von weniger als 1 kg denselben Reifegrad erreichen wie Käselaiibe, die für die g.U. Mahón-Menorca repräsentativ sind.

Die Untersuchung ergab, dass sich die sensorischen Merkmale von Käse mit einem Gewicht zwischen 0,6 und 1 kg nicht von denen von unter die g.U. fallenden Käse unterscheiden und dass bei gleichem mittlerem Feuchtigkeitsgehalt der Reifegrad von Käse mit einem Gewicht zwischen 0,6 und 1 kg dem von Käse mit der g.U. Mahón-Menorca entspricht.

Damit wird bestätigt, dass die Senkung des Mindestgewichts der Käselaiibe auf 0,6 kg die Einhaltung der in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale nicht beeinträchtigt.

### 5.2. Änderung

Geändert wird Absatz H — Kennzeichnung — der Produktspezifikation in folgendem Punkt:

— Änderung des Logos der g.U. Queso Mahón-Menorca und der Art der Kennzeichnung

Bisheriger Wortlaut: „Der für den Verbrauch bestimmte Käse wird mit einem nummerierten, von der Aufsichtsbehörde (Consejo Regulador) ausgestellten Kontrolletikett versehen, wobei für den Käse ‚Mahón‘ und den Käse ‚Mahón Artesano‘ zwei unterschiedliche Kontrolletiketten festgelegt worden sind.“

Neuer Wortlaut: „Das Etikett des für den Verbrauch bestimmten Käses muss das Logo der Ursprungsbezeichnung und eine Kontrollnummer enthalten:



**Begründung:**

Das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung wird überarbeitet, um durch ein übersichtlicheres Design, das die Wahrnehmung durch den Verbraucher verbessert, die Identifizierung des Produkts zu erleichtern.

Darüber hinaus wird die Verpflichtung, das Logo auf einem von der Aufsichtsbehörde ausgestellten Kontrolletikett darzustellen, durch die Möglichkeit ersetzt, es auf dem Etikett des Erzeugnisses selbst abzudrucken.

## EINZIGES DOKUMENT

**„MAHÓN-MENORCA“**

EU-Nr. PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017

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

**1. Name**

„MAHÓN-MENORCA“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**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**

Käse aus gepresstem Teig aus Kuhvollmilch von Rindern der Rasse Holstein-Friesian, der als „Mahonesa“ oder „Menorquina“ bezeichneten Rasse und/oder der Rasse „Parda Alpina“ (Braunvieh) unter möglicher Beimischung von bis zu 5 % Schafmilch von Schafen der Rasse „Menorquina“.

Es werden zwei Käsesorten geschützt: der in handwerklichen Käsereien aus Rohmilch hergestellte „Mahón-Menorca Artesano“ und der „Mahón-Menorca“, der in industriellen Käsereien aus zuvor mit bestimmten Verfahren und/oder Methoden konservierter Milch produziert wird.

Für beide Sorten gelten die Bezeichnungen „semicurado“ (mittelalter Käse), wenn die Reifung weniger als 150 Tage lang erfolgt, und „curado“ (ausgereifter Käse), wenn die Reifung länger als den genannten Zeitraum andauert. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Mindestreifzeit beim „Mahón-Menorca Artesano“ 60 Tage beträgt.

Am Ende der Reifung hat der Käse die folgenden durchschnittlichen Merkmale:

Form: Parallelepiped mit quadratischer Grundfläche und abgerundeten Ecken und Kanten

Höhe: 5 bis 9 cm

Gewicht: 0,6 kg bis 4 kg

Die Rinde ist kompakt, fettig und mit einer Farbskala von gelb bis gelblich-braun und weist bei handwerklich hergestelltem Käse auf der Oberseite Abdrücke der Falten des Käsetuchs („Fogasser“) auf.

Der Käseteig hat eine feste Textur, einen glatten Anschnitt und eine elfenbeingelbe Farbe.

Der Geschmack weist feine Säurenuancen und einen Hauch von Milcharoma auf, bei den ausgereiften Käsen tritt die Schärfe in den Vordergrund, die mit zunehmender Reifung immer stärker wird. Die Löcher sind mehr oder weniger rund, unregelmäßig verteilt und wenig zahlreich, von unterschiedlicher Größe, jedoch nicht größer als eine Erbse.

Fettgehalt nicht weniger als 38 % bezogen auf die Trockenmasse; Gesamttrockenmasse nicht weniger als 50 %.

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

Die Milchkühe werden in traditioneller Weidehaltung unter Nutzung der besten Weiden des Gebiets gehalten.

Die natürlichen Weiden befinden sich im Allgemeinen auf ehemaligen Ackerflächen, auf denen die Viehhaltung den Ackerbau abgelöst hat. Es handelt sich um spontanen Bewuchs mit dichten, hohen krautigen Pflanzen, in denen Gräser und Leguminosen mit hohem Weidewert vorherrschen.

Die wichtigsten angebauten Futterpflanzen sind Kronen-Süßklee, Gerste, Hafer, Mais, Klee und Raygras.

Die Weidehaltung dauert von November bis Mai. Der Überschuss an Futterpflanzen wird im Frühjahr (April/Mai) zu Silage und Heu verarbeitet, um das Vieh in den Monaten mit geringen Weidemöglichkeiten damit zu füttern. Diese Futtermittel werden mit Kraftfutter und Nebenprodukten ergänzt.

Wegen der unterschiedlichen Niederschlagsmenge und vor allem deren Verteilung übers Jahr sowie wegen des „Tramuntana“ genannten starken Winds kann nicht in jeder Agrarsaison das gesamte benötigte Futter auf der Insel erzeugt werden. 70 % der Futtermittel aber werden auf jeden Fall auf Menorca angebaut.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und Reifung des Käses müssen in dem die gesamte Insel Menorca umfassenden geografischen Gebiet erfolgen.

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

—

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

Die Etiketten müssen auf jeden Fall die Angabe „Queso Mahón-Menorca“ tragen.

Das Etikett des für den Verbrauch bestimmten Käses muss das Logo der Ursprungsbezeichnung und eine Kontrollnummer enthalten:



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

Das Gebiet, in dem die Milch erzeugt sowie der Käse hergestellt und gereift wird, entspricht der Insel Menorca. Die Insel ist 18 Seemeilen von Mallorca und 130 Seemeilen von Barcelona entfernt und hat die folgenden Koordinaten: zwischen 39° 48' und 40° 05' nördlicher Breite sowie 3° 47' und 4° 20' östlicher Länge.

#### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

##### 5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Aufgrund der Boden- und Klimabedingungen, insbesondere des Windes, hat die Viehzucht in Menorca immer eine wichtigere Rolle gespielt als der Ackerbau.

Die Insel Menorca hat eine Fläche von rund 689 Quadratkilometern und wird von zwei Regionen geprägt: der stärker zerklüfteten Tramuntana im Norden und dem „Migjorn“ im Süden mit einem sanfteren, homogeneren Relief, das aber auch tiefere Schluchten aufweist. Der höchste Punkt der Insel ist der Monte Toro mit einer Höhe von 358 m.

Das Klima ist mild, und die Temperaturen bewegen sich zwischen 34 °C im Sommer und 5 °C im Winter. Die Durchschnittstemperatur beträgt 23 °C im Sommer und 10 °C im Winter.

Die durchschnittlichen jährlichen Niederschläge liegen etwas über 600 mm und ermöglichen zusammen mit der erheblichen Taubildung infolge der durch die Meeresnähe bedingten hohen relativen Luftfeuchtigkeit auf der Insel ein hinreichendes Weideangebot für einen Rinderbestand von nahezu 20 000 Stück, davon etwa 15 000 Milchkühe.

Die Weidehaltung dauert von November bis Mai. Der Überschuss an Futterpflanzen wird im Frühjahr (April/Mai) zu Silage und Heu verarbeitet, um das Vieh in den Monaten mit geringen Weidemöglichkeiten damit zu füttern.

Die Flora besteht im Wesentlichen aus Kronen-Süßklee, Weidelgras, Quecke, Gerste, Hafer, Mais, Klee und Raygras.

Das Landeigentum ist unterteilt in „llocs“, landwirtschaftliche Betriebe, die normalerweise von einer Familie geführt werden, die auf dem Hof wohnt und nach traditionellen Verfahrensweisen das Land bestellt und sich um das Vieh kümmert.

Das charakteristische Bild der menorquinischen Landschaft ist während eines Großteils des Jahres eine Kombination von je nach Acker, Wiese oder Waldfläche unterschiedlichen Grüntönen; es wird von einem dichten Netz von Steinmauern durchzogen, das mit der Spezialisierung der Insel auf die Viehwirtschaft in Zusammenhang steht und eine Folge der geringen Tiefe ihrer Böden und des bis zur Oberfläche reichenden Gesteins ist. Man geht davon aus, dass es mehr als 15 000 km Steinmauern gibt, die als Einfriedungen („tanques“) dienen und das rationelle Weiden sowie die Einsparung von Arbeitskräften in der Viehhaltung ermöglichen.

#### 5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der Käse Mahón-Menorca hat die Form eines Parallelepipeds mit quadratischer Grundfläche und abgerundeten Ecken und Kanten; die Farbskala der Rinde reicht von gelb bis gelblich-braun. Der Geschmack weist feine Säurenancen und einen Hauch von Milcharoma auf, bei den ausgereiften Käsen tritt die Schärfe in den Vordergrund, die mit zunehmender Reifung stärker wird.

#### 5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.)*

Die physische Umwelt, die im Wesentlichen durch das mediterrane Klima mit durchschnittlichen jährlichen Niederschlägen von etwas über 600 mm gebildet wird, erlaubt es zusammen mit der erheblichen Taubildung infolge der durch die Meeresnähe bedingten hohen relativen Luftfeuchtigkeit, hochwertige Futterpflanzen zu erzeugen, die der Milch der hauptsächlich mit diesem Futter ernährten Tieren und dem Käse die typischen besonderen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften verleihen.

Die besondere Form des Käses ist auf die traditionelle Art des Formens des Käsebruchs zurückzuführen, der in ein als „Fogasser“ bezeichnetes quadratisches Baumwolltuch eingefüllt wird, das an seinen vier Ecken aufgehängt wird.

Eine weitere charakteristische Bearbeitung des Käses „Mahón-Menorca Artesano“ ist die Oberflächenbehandlung der Rinde während des Reifens durch Bestreichen mit Rinderfett, Olivenöl oder einer Mischung aus Olivenöl und Paprikapulver. Dieser Vorgang, der während des Reifeprozesses wiederholt durchgeführt wird, verhindert das abrupte Austrocknen der Käserinde und dem Käse die charakteristische Farbe und äußere Erscheinung.

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

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---

**MITTEILUNG DER KOMMISSION — BEKANNTMACHUNG EINER ÖFFENTLICHEN KONSULTATION****Geografische Angaben aus Kolumbien, die in der Europäischen Union als geografische Angaben geschützt werden sollen**

(2018/C 187/09)

Im Rahmen des Handelsübereinkommens zwischen der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten einerseits sowie Kolumbien, Peru <sup>(1)</sup> und Ecuador <sup>(2)</sup> andererseits haben die kolumbianischen Behörden die nachstehende Liste geografischer Angaben, die in Kolumbien als geografische Angaben geschützt sind, im Hinblick auf deren Schutz im Rahmen des Abkommens übermittelt. Die Europäische Kommission prüft derzeit, ob diese geografischen Angaben auch in der EU geschützt werden sollen.

Die Kommission räumt daher allen Mitgliedstaaten und Drittländern sowie allen in einem Mitgliedstaat oder Drittland ansässigen oder niedergelassenen natürlichen oder juristischen Personen, die ein berechtigtes Interesse haben, die Möglichkeit ein, gegebenenfalls mittels einer hinreichend begründeten Erklärung Einspruch gegen einen solchen Schutz einzulegen.

Der Einspruch muss innerhalb von zwei Monaten nach dem Datum dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen. Die Einspruchserklärungen sind an folgende E-Mail-Anschrift zu richten: [AGRI-A3@ec.europa.eu](mailto:AGRI-A3@ec.europa.eu)

Eine Einspruchserklärung ist nur dann zulässig, wenn sie fristgerecht eingeht und darin hinsichtlich des durch Eintragung zu schützenden Namens Folgendes nachgewiesen wird:

- a) Der vorgeschlagene Name kollidiert mit dem Namen einer Pflanzensorte oder einer Tierrasse und ist deshalb geeignet, den Verbraucher in Bezug auf den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses irreführen;
- b) der vorgeschlagene Name ist ganz oder teilweise gleichlautend mit einem Namen, der in der Union nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(3)</sup> bereits geschützt ist, oder aber der vorgeschlagene Name ist in den Abkommen aufgeführt, die die Europäische Union mit einem der nachstehenden Länder geschlossen hat:

— SADC-WPA-Staaten (also Botsuana, Lesotho, Mosambik, Namibia, Südafrika und Swasiland) <sup>(4)</sup>

— Schweiz <sup>(5)</sup>

— Republik Korea <sup>(6)</sup>

— Zentralamerika <sup>(7)</sup>

— Kolumbien, Peru und Ecuador <sup>(8)</sup>

<sup>(1)</sup> ABl. L 354 vom 21.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 356 vom 24.12.2016, S. 1.

<sup>(3)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(4)</sup> Beschluss (EU) 2016/1623 des Rates vom 1. Juni 2016 über die Unterzeichnung — im Namen der Europäischen Union — und die vorläufige Anwendung des Wirtschaftspartnerschaftsabkommens zwischen der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten einerseits und den SADC-WPA-Staaten andererseits (ABl. L 250 vom 16.9.2016, S. 1).

<sup>(5)</sup> Beschluss 2002/309/EG, Euratom des Rates und — bezüglich des Abkommens über die wissenschaftliche und technische Zusammenarbeit — der Kommission vom 4. April 2002 über den Abschluss von sieben Abkommen mit der Schweizerischen Eidgenossenschaft (ABl. L 114 vom 30.4.2002, S. 1) und insbesondere das Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen — Anhang 7.

<sup>(6)</sup> Beschluss 2011/265/EU des Rates vom 16. September 2010 über die Unterzeichnung — im Namen der Europäischen Union — und vorläufige Anwendung des Freihandelsabkommens zwischen der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten einerseits und der Republik Korea andererseits (ABl. L 127 vom 14.5.2011, S. 1).

<sup>(7)</sup> Beschluss 2012/734/EU des Rates vom 25. Juni 2012 über die Unterzeichnung — im Namen der Union — des Abkommens zur Gründung einer Assoziation zwischen der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten einerseits und Zentralamerika andererseits und die vorläufige Anwendung des Handelsteils (Teil IV) (ABl. L 346 vom 15.12.2012, S. 1).

<sup>(8)</sup> Beschluss 2012/735/EU des Rates vom 31. Mai 2012 zur Unterzeichnung — im Namen der Union — des Handelsübereinkommens zwischen der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten einerseits sowie Kolumbien und Peru andererseits (ABl. L 354 vom 21.12.2012, S. 1) und Beschluss (EU) 2016/2369 des Rates vom 11. November 2016 über die Unterzeichnung — im Namen der Union — und die vorläufige Anwendung des Beitrittsprotokolls zum Handelsübereinkommen zwischen der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten einerseits sowie Kolumbien und Peru andererseits betreffend den Beitritt Ecuadors (ABl. L 356 vom 24.12.2016, S. 1).

- Kanada <sup>(1)</sup>
  - Georgien <sup>(2)</sup>
- c) die Eintragung des vorgeschlagenen Namens ist aufgrund des Ansehens, das eine Marke genießt, ihres Bekanntheitsgrads und der Dauer ihrer Verwendung geeignet, den Verbraucher in Bezug auf die tatsächliche Identität des Erzeugnisses irrezuführen;
- d) die Eintragung des vorgeschlagenen Namens würde sich nachteilig auf das Bestehen eines ganz oder teilweise gleichlautenden Namens oder einer Marke oder auf das Bestehen von Erzeugnissen auswirken, die sich zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung bereits seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig im Verkehr befinden;
- e) oder es werden Angaben übermittelt, die den Schluss zulassen, dass der zu schützende Name zu einer Gattungsbezeichnung geworden ist.

Die vorstehenden Kriterien sind in Bezug auf das EU-Gebiet zu bewerten, das hinsichtlich der Rechte des geistigen Eigentums nur das Gebiet bzw. die Gebiete umfasst, in dem bzw. in denen die genannten Rechte geschützt sind. Der Schutz der betreffenden Namen in der Europäischen Union setzt den erfolgreichen Abschluss dieses Verfahrens und den anschließenden Erlass eines entsprechenden Rechtsaktes, mit dem diese Angaben in die eingangs genannten Abkommen aufgenommen werden, voraus.

**Liste der geografischen Angaben aus Kolumbien, die in der Europäischen Union als geografische Angaben für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel geschützt werden sollen <sup>(3)</sup>**

Bezeichnung	Kurzbeschreibung
„CAFÉ DE SANTANDER“	Kaffee
„ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ“	Reis

<sup>(1)</sup> Beschluss (EU) 2017/37 des Rates über die Unterzeichnung — im Namen der Europäischen Union — des umfassenden Wirtschafts- und Handelsabkommens (CETA) zwischen Kanada einerseits und der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten andererseits (ABl. L 11 vom 14.1.2017, S. 1).

<sup>(2)</sup> Beschluss 2014/494/EU des Rates vom 16. Juni 2014 über die Unterzeichnung des Assoziierungsabkommens zwischen der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft und ihren Mitgliedstaaten einerseits und Georgien andererseits im Namen der Europäischen Union und über die vorläufige Anwendung dieses Abkommens (ABl. L 261 vom 30.8.2014, S. 1).

<sup>(3)</sup> Von den kolumbianischen Behörden übermittelte Liste.





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



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**