

Amtsblatt der Europäischen Union

C 208



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

22. Juni 2020

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 208/01	Euro-Wechselkurs — 19. Juni 2020	1
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 208/02	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9869 — EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	2
2020/C 208/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9828 — Blackstone/NIBC Holding) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 208/04	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	5
2020/C 208/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	10

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2020/C 208/06	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments	13
2020/C 208/07	Veröffentlichung des geänderten Einziges Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012	16
2020/C 208/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	19

Berichtigungen

2020/C 208/09	Berichtigung der Empfehlung des Rates vom 15. Juni 2020 zur Bewertung der Fortschritte der teilnehmenden Mitgliedstaaten im Hinblick auf die Erfüllung ihrer Verpflichtungen im Rahmen der ständigen strukturierten Zusammenarbeit (SSZ) (Abl. C 204 vom 18.6.2020)	24
---------------	---	----

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

19. Juni 2020

(2020/C 208/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1210	CAD	Kanadischer Dollar	1,5209
JPY	Japanischer Yen	119,77	HKD	Hongkong-Dollar	8,6889
DKK	Dänische Krone	7,4554	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7403
GBP	Pfund Sterling	0,90505	SGD	Singapur-Dollar	1,5623
SEK	Schwedische Krone	10,5670	KRW	Südkoreanischer Won	1 353,53
CHF	Schweizer Franken	1,0656	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,4440
ISK	Isländische Krone	154,60	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9332
NOK	Norwegische Krone	10,7135	HRK	Kroatische Kuna	7,5665
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 927,67
CZK	Tschechische Krone	26,683	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7854
HUF	Ungarischer Forint	345,44	PHP	Philippinischer Peso	56,133
PLN	Polnischer Zloty	4,4516	RUB	Russischer Rubel	77,6565
RON	Rumänischer Leu	4,8428	THB	Thailändischer Baht	34,765
TRY	Türkische Lira	7,6887	BRL	Brasilianischer Real	6,0029
AUD	Australischer Dollar	1,6261	MXN	Mexikanischer Peso	25,3126
			INR	Indische Rupie	85,3520

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9869 — EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 208/02)

1. Am 12. Juni 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- EQT Mid Market Credit und EQT Mid Market Credit II („EQT Acquirer Funds“), kontrolliert von EQT Fund Management S.à r.l. („EFMS“, Luxemburg);
- TowerBrook Capital Partners, L.P. („TowerBrook“, USA);
- Hitted Holdings 1 B.V. („ACPS“, Niederlande).

EFMS und Towerbrook übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ACPS.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Mit den EQT-Acquirer-Fonds sollen flexible, langfristige Fremdkapitallösungen für mittlere europäische Unternehmen in einer Vielzahl von Sektoren bereitgestellt werden. Eines der Portfolio-Unternehmen von EQT ist kfzteile 24, ein Online-Einzelhändler für Autoteile und -zubehör im IAM-Kanal, der hauptsächlich in Deutschland tätig ist.
- TowerBrook ist eine Anlagegesellschaft. Sie hat ihren Sitz in Europa und den USA und konzentriert sich auf Investitionen in große und mittlere europäische und nordamerikanische Unternehmen.
- ACPS ist ein weltweit tätiger Hersteller und Lieferant von Automobilausrüstungen und -zubehör. ACPS ist insbesondere auf die Herstellung und den Verkauf von Schleppstangen und Anhängerkupplungen sowie auf Lastenträgersysteme spezialisiert.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ 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.9869 — EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ 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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9828 — Blackstone/NIBC Holding)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 208/03)

1. Am 15. Juni 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- The Blackstone Group Inc. („Blackstone“, USA),
- NIBC Holding N.V. („NIBC“, Niederlande).

Blackstone übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von NIBC. Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots und anschließenden Erwerbs von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Blackstone: weltweit tätiger alternativer Vermögensverwalter,
- NIBC: Bank mittlerer Größe, die vor allem in Nordwesteuropa (insbesondere in den Niederlanden und Deutschland) ausgewählte Produkte und Dienstleistungen für Geschäfts- und Privatkunden anbietet.

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

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ 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.9828 — Blackstone/NIBC Holding

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation 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

(2020/C 208/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung gegen den Änderungsantrag Einspruch einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG NICHT GERINGFÜGIGER ÄNDERUNGEN DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

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

„SUSKA SECHLOŃSKA“

EU-Nr.: PGI-PL-0600-AM01 — 10.10.2019

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

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name der Vereinigung: Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach

Postanschrift:

Sechna 32

34-603 Ujanowice

POLSKA/POLEN

Tel. +48 18334158

E-Mail: biuro@suskasechlonska.pl

Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach ist eine Vereinigung von Erzeugern von „Suska sechlońska“. Diese antragstellende Vereinigung reichte auch den Antrag auf Eintragung von „Suska sechlońska“ als g. g. A. ein.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Polen

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- 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 Änderungen 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 Änderungen der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderungen

Beschreibung des Erzeugnisses

Unter Punkt 3.2 des Einziges Dokuments (Beschreibung des Erzeugnisses) und in Nummer 4 der Produktspezifikation für die g. g. A. „Suska sechlońska“ wird der Satz „Die Größe und das Gewicht der Dörripflaume ‚Suska sechlońska‘ hängen von den Größenmerkmalen der Früchte der verwendeten Pflaumensorte ab; bei einer Größe zwischen 1,5 cm und 4,5 cm umfasst ein Kilogramm Dörripflaumen somit 44 bis 99 Früchte.“ ersetzt durch: „Die Größe der Dörripflaume ‚Suska sechlońska‘ hängt von den Größenmerkmalen der Früchte der verwendeten Pflaumensorte ab; bei einer Größe zwischen 1,5 cm und 4,5 cm umfassen 500 g Dörripflaumen 44 bis 99 Früchte.“

Durch diese Änderung wird ein Schreibfehler korrigiert.

Erzeugungsverfahren (Produktspezifikation) und Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Einziges Dokument)

In Nummer 7 der Produktspezifikation für „Suska sechlońska“ (Erzeugungsverfahren) wird der Satz „Während des gesamten Herstellungsprozesses von ‚Suska sechlońska‘ ist die Verwendung von Konservierungsstoffen verboten, und alle beschriebenen Schritte müssen von Hand ausgeführt werden.“ ersetzt durch: „Während des gesamten Herstellungsprozesses von ‚Suska sechlońska‘ müssen alle beschriebenen Schritte von Hand ausgeführt werden.“ Der folgende Unterabschnitt „Haltbarmachung des Erzeugnisses“ wird nach dem Unterabschnitt „Optionale Entsteinung“ eingefügt: „Um die Haltbarkeit von ‚Suska sechlońska‘ zu verlängern, darf folgender Konservierungsstoff bei der Herstellung verwendet werden: Kaliumsorbat (E202). Dieser darf in der letzten Dörrophase unmittelbar vor dem Verpacken als wässrige Lösung zugegeben werden, indem die Pflaumen darin eingetaucht und gedreht oder damit besprüht werden.“

Diese Änderung, durch die das Verbot von Konservierungsstoffen bei der Herstellung von „Suska sechlońska“ aufgehoben und die Verwendung von Kaliumsorbat (E202) zugelassen wird, ist darauf zurückzuführen, dass die Pflaumen traditionell unverpackt oder in luftdurchlässigen Verpackungen (Leinen- oder Jutesäcke) verkauft wurden und dass das Räuchern und Dörren ausreichend waren, um die Haltbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten. Diese Haltbarkeit ergab sich aus der aseptischen Wirkung des Rauchs und dem Wasserverlust während des Dörrens. Zudem wurde das Erzeugnis nicht lange aufbewahrt, da es hauptsächlich für die Weihnachtszeit und für den Eigenverbrauch bzw. den Verkauf vor Ort hergestellt wurde.

„Suska sechlońska“ wird auch heute noch nach der traditionellen Methode erzeugt. Aufgrund veränderter Verkaufsmuster (Anforderungen des Groß- und Einzelhandels) sowie der Hygiene- und Gesundheitsvorschriften für Lebensmittelverpackungen müssen Dörripflaumen nun jedoch in luftdicht verschlossenen Plastikverpackungen angeboten werden. Dadurch kam es in manchen Fällen zu Schimmelbildung und Qualitätseinbußen. Dies kann die Lebensmittelsicherheit und Verbrauchergesundheit gefährden und wirkt sich negativ auf das Ansehen des Erzeugnisses aus.

Gemäß den EU-Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe dürfen Trockenfrüchten Konservierungsstoffe zugesetzt werden. Der Zusatz eines Konservierungsstoffs verändert die Merkmale des Erzeugnisses nicht und hat keine Auswirkungen auf die in der Produktspezifikation festgelegten besonderen Eigenschaften von „Suska sechlońska“.

In Nummer 7 der Produktspezifikation für „Suska sechlońska“ (Erzeugungsverfahren — Aufschüttung der Früchte) wird der Satz „Die Stärke der Pflaumenschicht auf dem Rost darf in der Regel maximal 20 cm betragen.“ ersetzt durch „Die Pflaumen werden für das Dörren und Räuchern zu einer 20 bis 40 cm starken Schicht aufgeschüttet.“

Eine Ähnliche Änderung wurde in Punkt 5 des Einziges Dokuments vorgenommen. Dort wurde der Satz „Die Pflaumen werden für das Dörren und Räuchern zu einer 30 bis 50 cm starken Schicht aufgeschüttet.“ ersetzt durch „Die Pflaumen werden für das Dörren und Räuchern zu einer 20 bis 40 cm starken Schicht aufgeschüttet.“

Diese Änderung ist erforderlich, um das praktische Vorgehen der Erzeuger festzuschreiben. Denn sie haben festgestellt, dass sich eine dünnere Pflaumenschicht beim Dörren und Räuchern positiv auf die Dauer und Wirksamkeit beider Prozesse auswirkt, ohne die typischen Eigenschaften von „Suska sechlońska“ zu verändern. Darüber hinaus wurden analoge Angaben in der Produktspezifikation (Erzeugungsverfahren) und im Einziges Dokument (Punkt 5 — Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) vereinheitlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„SUSKA SECHLOŃSKA“

EU-Nr.: PGI-PL-0600-AM01 — 10.10.2019

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

1. **Name(n)**

„Suska sechłońska“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Polen

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

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Der Name „Suska sechłońska“ kommt aus dem örtlichen Dialekt. Das Substantiv „Suska“, das in der polnischen Standardsprache „suszka“ lautet, bezeichnet eine im Rauch gedörrte Pflaume. Der adjektivische Zusatz „sechłońska“ ist vom Namen der Ortschaft Sechna in der Gemeinde Laskowa abgeleitet, aus der die Tradition des Dörrrens stammt.

Die „Suska sechłońska“ ist eine im Rauch gedörrte Pflaume mit oder ohne Stein.

Die Größe der Dörrpflaume „Suska sechłońska“ hängt von den Größenmerkmalen der Früchte der verwendeten Pflaumensorte ab; bei einer Größe zwischen 1,5 cm und 4,5 cm umfassen 500 g Dörrpflaumen 44 bis 99 Früchte. Die Dörrpflaume hat je nach der zum Trocknen verwendeten Sorte eine abgeflacht rundliche bis längliche Form. Die „Suska sechłońska“ zeichnet sich durch ihr elastisches, fleischiges Fruchtmark sowie ihre runzlige und klebrige Haut von dunkelblauer bis ins Schwarze übergehender Farbe aus. Sie ist im Geschmack süßlich und besitzt ein Raucharoma und einen rauchigen Beigeschmack. Zum Zeitpunkt des Verkaufs hat das fertige Erzeugnis einen Wassergehalt von 24 % bis 42 %.

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

Zur Herstellung der Dörrpflaume „Suska sechłońska“ werden die Kultursorten der Hauszwetschge (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*), einschließlich ihrer abgeleiteten Sorten, verwendet (Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka und Stanley). Die Früchte dieser Sorten besitzen die für das Dörren und Räuchern erforderlichen Merkmale wie etwa einen hohen Zuckergehalt und einen relativ geringen Wassergehalt.

Die Früchte müssen gesund und frei von Fäulnis, mechanischen Beschädigungen sowie sichtbaren Schäden durch Insekten, Milben und andere Schädlinge sein. Sie müssen außerdem frei von allen sonstigen Schäden, Verunreinigungen oder nicht spezifizierten Organismen sein, die sie für den Verzehr unbrauchbar machen.

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

Die Dörrhäuser, in denen der gesamte Trocknungs- und Räucherprozess stattfindet, müssen sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet befinden. Der Rohstoff und das verwendete Holz zur Erzeugung der Dörrpflaume können aus einem anderen als dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen. Die Verwendung von harzhaltigem Holz ist nicht zulässig. Der gesamte Trocknungs- und Räucherprozess der Pflaumen erfolgt in speziellen Dörrhäusern, wie sie für Sechna typisch sind.

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*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der Dörrpflaume „Suska sechłońska“ umfasst 239,55 km², liegt in der Woiwodschaft Kleinpolen und wird von den Verwaltungsgrenzen der vier Gemeinden Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna und Żegocina begrenzt. Das Ortsadjektiv in der Bezeichnung „Suska sechłońska“ ist vom Namen des Dorfes Sechna in der Gemeinde Laskowa abgeleitet und wird traditionell im gesamten Erzeugungsgebiet dieser Dörrpflaume verwendet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das unter Punkt 4 bezeichnete geografische Gebiet liegt mehr als 300 m ü. d. M. und zeichnet sich durch eine sehr unterschiedliche Geländeneigung von zumeist 5° bis 25° aus.

Die von den Einwohnern dieses Gebiets entwickelten und errichteten typischen Dörrhäuser, deren Konstruktion der Beschaffenheit des hiesigen Geländes angepasst ist, fügen sich gut in die Landschaft des geografischen Gebiets ein. In dem abgegrenzten Gebiet, das vier Gemeinden umfasst, befinden sich 677 Dörrhäuser. Dies zeugt zweifellos von dem engen Zusammenhang zwischen diesem Produkt und seinem Erzeugungsgebiet. Die Zahl der Dörrhäuser ist einer der Faktoren, durch den sich das beschriebene Gebiet von den Nachbargebieten unterscheidet.

Ein Dörrhaus besteht aus einem gemauerten Unterbau mit einer Feuerstelle sowie darüber einer abgeschlossenen Kammer, in der sich ein Rost aus Holzstangen befindet. Eine solche Kammer misst im Durchschnitt ab ca. 2 m in der Breite und ab ca. 3,5 m in der Länge. Die Kammer wird durch eine hölzerne Trennwand in der Mitte in zwei Teile geteilt. Den Boden der Kammer bildet der Rost mit den aneinandergereihten Stangen aus astlosem Holz, die 4 cm in der Breite, 3 cm in der Stärke und ca. 1 m in der Länge messen und alle niveaugleich verlegt sind. Durch die spezielle Anordnung der Stangen in einer Höhe von ca. 180 cm über der Feuerstelle können Rauch und Heißluft frei zirkulieren. Die Kammern des Dörrhauses sind mit Holztüren verschlossen, über die die Pflaumen in die Darre eingebracht werden und die vor Wärmeverlust und widrigen Witterungsbedingungen schützen. Unter jeder Kammer befindet sich eine Feuerstelle. Das Dörrhaus wird durch ein Satteldach geschützt. Die Dörrhäuser besitzen in der Regel zwei oder drei Kammern, es gibt aber auch Dörrhäuser mit nur einer Kammer oder mit bis zu fünf Kammern.

Die Temperatur im Dörrhaus bei der Herstellung der „Suska sechłońska“ beträgt 45 °C bis 60 °C.

Die Pflaumen werden für das Dörren und Räuchern zu einer 20 bis 40 cm starken Schicht aufgeschüttet. Mithilfe einer speziellen Schaufel werden sie von den Erzeugern einmal täglich gewendet. Der Dörr- und Räucherprozess dauert je nach Dicke der Pflaumenschicht vier bis sechs Tage. Diese Art des Dörrens und Räucherns der Pflaumen ist Ausdruck des hohen handwerklichen Könnens der hiesigen Erzeuger und wird ausschließlich bei der Herstellung der „Suska sechłońska“ in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angewandt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Dörrpflaume „Suska sechłońska“ wird gleichzeitig gedörrt und geräuchert. Das Räuchern und Dörren in den Dörrhäusern erfolgt durch heißen Rauch, wodurch sich die „Suska sechłońska“ von den Pflaumen unterscheidet, die mit Heißluft gedörrt werden. Während des Räucherns verliert die Pflaume einen Teil des in ihrem Gewebe enthaltenen Wassers. Gleichzeitig reichert sie sich mit Rauch an, der eine aseptische Wirkung hat. Durch den Entzug des Gewebewassers während des Räucherns und die aseptische Wirkung des Rauchs wird die Entwicklung von Fäulnisbakterien gehemmt und die Haltbarkeit des Produkts erhöht. Der Rauch verleiht den Früchten die einzigartige Farbe sowie den unverwechselbaren Geruch und Geschmack. Durch das Trocknen der Pflaumen in einer 20 bis 40 cm starken Schicht und das tägliche Wenden bleibt der während des Dörrens aus den Pflaumen austretende Saft an den Früchten haften und verleiht ihnen einen süßlichen Geschmack. Die auf diese Weise erzeugte Dörrpflaume „Suska sechłońska“ besitzt einen charakteristischen süßen Geschmack, ein ausgeprägtes Raucharoma und einen rauchigen Beigeschmack sowie ein charakteristisches Äußeres: eine klebrige Haut von dunkelblauer bis ins Schwarze übergehender Farbe.

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

Der Zusammenhang zwischen der Dörrpflaume „Suska sechłońska“ und dem geografischen Gebiet besteht in dem Ansehen, das auf der langjährigen Tradition der Erzeugung dieses Produkts und dem außergewöhnlichen handwerklichen Können der lokalen Erzeuger beruht.

Ausschlaggebend für die Qualität der Dörrpflaume „Suska sechłońska“ sind das einzigartige handwerkliche Können der lokalen Erzeuger und die von ihnen angewandten traditionellen Herstellungsmethoden. Die Konstruktion der Dörrhäuser wie auch das Dörrverfahren selbst basieren auf dem überlieferten fachlichen Wissen der lokalen Erzeuger und unterscheiden sich deutlich von den Herstellungsmethoden in anderen Teilen Polens, einschließlich der benachbarten Regionen. Die spezielle Konstruktion der Dörrhäuser ermöglicht die gleichzeitige Zirkulation von Heißluft und Rauch, sodass die Pflaumen gedörrt und geräuchert werden.

Belegt wird der Zusammenhang zwischen der Dörripflaume „Suska sechłońska“ und dem geografischen Gebiet u. a. durch die Tatsache, dass sich der Name des Dorfes selbst — „Sechna“ — von der Tradition des Räucherns und Dörrens herleitet (In „Sechna“ steckt „sechnie“, das standardsprachlich „suszenie“ lautet und so viel wie „Dörren“ bedeutet.). Dies beweist die Besonderheit des Erzeugnisses sowie seine traditionelle, in dem unter Punkt 4 bezeichneten Erzeugungsgebiet fest verwurzelte Herstellungsweise.

Alten mündlichen Überlieferungen zufolge geht die Geschichte des Dörrens dieser Früchte auf einen örtlichen Pfarrer zurück, der den Brauch des Pflaumenräucherns in seiner Gemeinde verbreitet haben soll. Beweise für die langjährige Tradition der Herstellung der „Suska sechłońska“ finden sich in den Aufzeichnungen von Jan Ligęza mit dem Titel „Ujanowice — wieś powiatu limanowskiego“ (Ujanowice — ein Dorf im Kreis Limanowa) aus dem Jahr 1905 (Arbeiten der Ethnografischen Kommission der Polnischen Akademie der Gelehrsamkeit Nr. 9). Der Brauch besteht bis heute fort, und an der Herstellungsmethode hat sich praktisch nichts geändert. Das älteste Dörrhaus, das allerdings nicht mehr in Gebrauch ist, steht seit über hundert Jahren. Beleg für das Weiterleben der traditionellen Herstellungsweise sind die speziellen Dörrhäuser, die von den lokalen Erzeugern entwickelt wurden. Diese Dörrhäuser fügen sich harmonisch in die Landschaft dieses Gebiets ein.

Der Brauch des Dörrens und Räucherns ist so populär, dass in Anknüpfung an diese Tradition verschiedene Lieder und Gedichte entstanden sind, so auch das alte Lied

„... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko,

gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...“

[... *Oh Sechna, du rauchgeschwärtzes Sechna,*

wären nicht deine Obstdarren — du würdest die Hauptstadt sein...]

Die Bekanntheit des Erzeugnisses zeigt sich auch in Presseartikeln wie: *Suszenie śliwek* (Pflaumendörren), *Gazeta Krakowska*, September 2004; *Suska sechłońska lepsza niż Kalifornijska* (Suska sechłońska besser als kalifornische Trockenpflaumen), *Gazeta Krakowska*, 27. April 2007; *Suska sechłońska puka do Unii* (Suska sechłońska klopft an die Tür der EU), *Dziennik Polski*, 2./3. Mai 2007 — ein Artikel über den Antrag auf Anerkennung als geschützte geografische Angabe.

Beweis für das Ansehen der „Suska sechłońska“ sind ferner die Preise und Auszeichnungen, mit denen diese Dörripflaume in verschiedenen Wettbewerben bedacht wurde: Auszeichnung im Jahr 2000 in dem Wettbewerb *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (Unser kulinarisches Erbe), Preis im Jahr 2004 für das beste polnische regionale Lebensmittelprodukt im Wettbewerb *Perła 2004* sowie im Jahr 2006 der 1. Platz im *Votum Małopolski Smak*.

Beleg für das Ansehen des Produkts, seinen Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet und die Tradition des Pflaumendörrens ist auch das Fest der Dörripflaume (*Święto Suszonej Śliwki*), das seit 2001 in der Ortschaft Dobrociesz veranstaltet wird und bei dem die Dörripflaume in ihren unterschiedlichsten Erscheinungsformen im Mittelpunkt steht. Vom Ansehen der „Suska sechłońska“ zeugt ebenso der „Dörripflaumen-Pfad“, ein von den örtlichen Behörden ausgewiesener Touristenpfad, an dem sich Bauerngehöfte mit Pflaumengärten sowie Dörrhäusern befinden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung
(EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für
Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2020/C 208/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Eintragungsantrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„COLATURA DI ALICI DI CETARA“

EU-Nr.: PDO-IT-02440 — 16.10.2018

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

1. Name

„Colatura di Alici di Cetara“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln, Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Die „Colatura di Alici di Cetara“ ist eine Würzsauce aus eingesalzenen und gereiften Sardellen (*Engraulis encrasicolus* L.), die zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen muss: Aussehen der Flüssigkeit: klar und glänzend; Farbe: bernsteinfarben mit Tendenz zu Mahagonibraun; Geruch: kräftiger und lang anhaltender Geruch, der an frische und an eingesalzene Sardellen und Salzlake erinnert; Geschmack: kräftiger und sehr würziger Umami-Geschmack, der durch die Sardellen und das Salz entsteht, die als Rohstoffe verwendet werden.

Die „Colatura di Alici di Cetara“ ist ein Extrakt mit hohem Eiweißgehalt, der freie Aminosäuren enthält, die der Körper sofort aufnehmen kann. Das enthaltene Fett entsteht durch die Zellersetzung während der Reifung der Sardellen, die in Fässern oder Bottichen aus Holz (den sogenannten „Terzigni“) in Meersalz eingelegt werden. In der folgenden Tabelle sind die Referenzwerte der „Colatura di Alici di Cetara“ nach dem Einlegen in Salz und der anschließenden Reifung angegeben.

Parameter	Referenzwert
SALZ	≥ 20 g pro 100 g des Erzeugnisses
EIWEIß	≥ 8 g pro 100 g des Erzeugnisses
FETT	0,1 g bis 3 g pro 100 g des Erzeugnisses
pH-Wert	5 bis 7

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

Sardellen (*Engraulis encrasicolus*), die in der vor der Provinz Salerno liegenden Meeresbucht gefischt werden; halbgrobes oder grobes Meersalz.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Der Fischfang der Sardellen erfolgt in der vor der Provinz Salerno gelegenen Meeresbucht höchstens zwölf Meilen von der Küste entfernt. Die zur Erzeugung der Würzsauce mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colatura di Alici di Cetara“ notwendigen Schritte wie Verarbeitung, Reifung, Veredelung und das Auffangen der Flüssigkeit müssen in den Verarbeitungsbetrieben innerhalb des unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiets erfolgen. Die Veredelung und das Auffangen der Flüssigkeit dürfen auch in Gastronomiebetrieben erfolgen, die ihren Sitz in der Gemeinde Cetara haben.

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

Die Würzsauce mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colatura di Alici di Cetara“ wird in geeigneten Behältnissen aus klarem Glas mit einem Fassungsvermögen von mindestens 50 ml bis höchstens 1 000 ml in den Handel gebracht.

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

Auf dem Etikett der Glasbehältnisse muss in deutlich lesbaren und unverwischbaren Druckbuchstaben der Schriftzug „Colatura di Alici di Cetara“, gefolgt von der Abkürzung D.O.P. (g. U.) angegeben sein, der sich eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett unterscheiden muss. Das Etikett muss außerdem folgende Angaben enthalten: a) das Logo der g. U.; b) das EU-Logo; c) die Merkmale des Behältnisses: Bottich oder Fass.

Falls die Sardellen der Veredelung unterzogen werden, ist die Angabe „invecchiata“ (gereift) auf dem Etikett zulässig, gefolgt von den Monaten/Jahren der Veredelung.

Das Logo der g. U. „Colatura di Alici di Cetara“ besteht aus vier stilisierten Elementen: ein Holzfass, in dem der Turm von Cetara zu erkennen ist, im Vordergrund eine Sardelle mit einem fallenden Tropfen.



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

Das Fischfanggebiet liegt im Golf von Salerno in der gleichnamigen Provinz in einer der Fangtiefe (Bathymetrie 50 bis 200 m) entsprechenden Entfernung von höchstens zwölf Meilen von der Küste. Alle Phasen der Erzeugung, Verarbeitung, Veredelung sowie das Auffangen der Flüssigkeit dürfen ausschließlich im Gebiet der Provinz Salerno erfolgen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die „Colatura di Alici di Cetara“ wird wegen ihres Aromas und Geschmacks als Würze und natürlicher Geschmacksverstärker für Nudelgerichte, andere einfache Speisen oder raffinierte Rezepte verwendet.

Der lang anhaltende und kräftige Geruch erinnert an eingesalzene Sardellen und salzige Meeresluft. Der Geschmack ist kräftig und besonders würzig.

Die geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften der „Colatura di Alici di Cetara“ sind auf die besonderen Bedingungen im Fischfanggebiet in der vor der Provinz Salerno gelegenen Bucht sowie auf das Geschick bei der Verarbeitung der Sardellen und der Befüllung der traditionellen Behältnisse, in denen die Sardellen reifen, zurückzuführen.

Das Erzeugungsbereich weist sehr besondere physische Merkmale auf. Im Norden wird es von der Gebirgskette der Monti Lattari begrenzt, die das Rückgrat der Amalfiküste und der Sorrentinischen Küste bildet, und weist erhebliche Höhenunterschiede auf (von Meereshöhe bis über 1 400 Meter); im Süden umfasst das Gebiet die Küste des Cilento mit ähnlichen physischen Merkmalen. Außerdem ist die große Vielfalt des Meeresgebiets einer der ausschlaggebenden Faktoren für die besonderen Umweltbedingungen, unter denen sich die Fischarten entwickeln, die hier gefangen

werden: Bereits wenige Meilen von der Küste entfernt trifft man auf sehr tiefe Meeresabschnitte, sodass der Sardellenfang höchstens zwölf Meilen von der Küste entfernt bei einer mittleren Fangtiefe von etwa 200 m erfolgt. Dieser Teil des Meeres weist einen hohen Salzgehalt von ca. 38 ‰ mit einer geringen Entwicklung der pflanzlichen Phytoplankton-Komponente auf, was dazu führt, dass die Sardellen weniger stark und langsamer wachsen und somit einen geringeren Fettgehalt haben. Dadurch verbessert sich der Geschmack der eingesalzenen Sardellen und der Flüssigkeit, die sich nach dem Einsalzen der Fische und der längeren Reifung bildet. Durch den geringen Fettgehalt verringert sich das Risiko von chemischen Reaktionen, aufgrund derer die eingesalzenen Sardellen während der Reifezeit ranzig werden könnten.

Der in zahlreichen Küstenorten der Provinz Salerno traditionell praktizierte Sardellenfang hat zur Entwicklung von besonderen Fertigkeiten und Geschick bei der Verarbeitung und beim Einsalzen der Sardellen geführt, deren Entwicklung bei den Familien der Fischer begann, dann in den entstandenen kleinen Verarbeitungsbetrieben und später in mittelgroßen Unternehmen fortgeführt wurde. Die Erzeugung der „Colatura di Alici di Cetara“ behält auch in den mittelgroßen Betrieben weiterhin eine besonders handwerkliche Ausprägung, die sich auf das Geschick der örtlichen Mitarbeiter stützt.

Zu den wichtigsten Fertigkeiten der Fachkräfte im Erzeugungsgebiet, vor allem der Frauen, gehört das besondere Geschick, die Sardellen tadellos und schnell zu putzen. Diese werden ausschließlich von Hand geköpft und ausgenommen, um den Kopf und die Innereien vollständig zu entfernen, wodurch sich die Qualität und die geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften der „Colatura di Alici di Cetara“ verbessern und ein möglicher bitterer Beigeschmack vermieden wird.

Diese Verarbeitungsschritte erfolgen sofort nach dem Fang, damit die Sardellen nicht über mehrere Stunden gekühlt oder eingefroren werden müssen, was die Qualität des Rohstoffs beeinträchtigen würde.

Entscheidend ist zudem auch das Geschick der Mitarbeiter beim Befüllen der traditionellen Holzbehälter, in denen die Sardellen in Salz eingelegt werden. Die Verarbeitung erfolgt ausschließlich von Hand, wobei die Sardellen in abwechselnden Schichten von Fisch und von Meersalz angeordnet werden. Nach der Schichtung wird der Behälter mit einer Scheibe abgedeckt, die mit Gewichten beschwert wird, um für den nötigen Druck zu sorgen.

Das korrekte Befüllen des Behälters und das Anordnen der in einzelnen Schichten nah beieinanderliegenden und vollständig mit Salz bedeckten Sardellen sind notwendige Verarbeitungsschritte, um das Risiko von unerwünschten Oxidationsvorgängen durch Sauerstoffblasen zu vermeiden. All diese Bedingungen sind ausschlaggebend, da sich die organoleptischen Eigenschaften der „Colatura di Alici di Cetara“ in Bezug auf Geruch und Geschmack während der Reifung der in Salz eingelegten Sardellen im Inneren des Behältnisses entfalten.

Die „Colatura di Alici di Cetara“ war jahrhundertlang ausschließlich im Gebiet der Amalfiküste verbreitet, vor allem im Fischerdorf Cetara, wo die Würzsauce traditionell fester Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten ist, mit der lange Nudelsorten wie Spaghetti und Linguine gewürzt werden.

Die Beachtung in den Medien hat zu einem höheren Bekanntheitsgrad beigetragen.

Der Handel mit dem Erzeugnis begann Mitte der achtziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Die Würzsauce wurde zunächst auf dem lokalen Markt verkauft und später auch in größerem Umfang vertrieben.

Die „Colatura di Alici di Cetara“ ist eine Würzsauce, die von Gastronomen in ganz Italien hoch geschätzt wird und als besondere Zutat der lokalen Küche der Amalfiküste und insbesondere des Fischerortes Cetara auch über die nationalen Grenzen hinaus Bekanntheit erlangt hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Eintragung der g. U. „Colatura di Alici di Cetara“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 181 vom 1. August 2018 veröffentlicht. Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Prodotti DOP IGP“ (g. U.- und g. g. A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments

(2020/C 208/06)

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

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der e-Ambrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„MELA DI VALTELLINA“

EU-Nr.: PGI-IT-0574-AM01 — 17.2.2020

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

1. Name(n)

„Mela di Valtellina“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6.: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Zum Anbau der „Mela di Valtellina“ werden Früchte der folgenden Sorten verwendet: „RED DELICIOUS“ — „GOLDEN DELICIOUS“ — „GALA“. Beim Inverkehrbringen weisen diese die folgenden Eigenschaften auf: RED DELICIOUS: Dickes Epikarp, wachsaarm, von glänzender intensiv-roter Farbe, wobei die Deckfarbe über 80 % der Fruchtoberfläche einnimmt, glatt, frei von Berostung und Fettigkeit, widerstandsfähig bei der Handhabung. Länglich-konische Form mit fünf Höckern und fünfeckigem Profil. Mindestdurchmesser 65 mm. Mindestzuckergehalt über 10 Grad Brix. Fruchtfleisch: weiß mit mittelintensivem Apfelaroma. Ausgeprägte Wahrnehmung des Honig-, Jasmin- und Aprikosengeruchs. Das Fruchtfleisch ist sehr fest und saftig. Überwiegen des süßen Geschmacks mit beträchtlicher Säure und mittelintensivem Aroma. Kein Bittergeschmack vorhanden. Die Festigkeit des Fruchtfleischs beträgt mindestens 5 kg/cm². Die Sorte GOLDEN DELICIOUS zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus: Wachsaarmes Epikarp, bei Reife intensiv-gelbe Färbung, zuweilen mit roter Facettierung auf der der Sonne zugewandten Seite, manchmal berostet, empfindlich bei der Handhabung. Kugelförmige oder länglich-konische Form, im Querschnitt leicht gerippt. Mindestdurchmesser 65 mm. Mindestzuckergehalt über 11,5 Grad Brix. Fruchtfleisch cremeweiß mit intensivem Apfelgeruch. Mittlere Festigkeit, Knackigkeit und Saftigkeit, jedoch fast keine Mehligkeit vorhanden. Die Früchte unterscheiden sich trotz des hohen Säuregehalts, der zu ihrer Frische beiträgt, in der Süße. Das Aroma des Apfels ist mittelintensiv. Kein Bittergeschmack vorhanden. Die Festigkeit des Fruchtfleischs beträgt mindestens 5 kg/cm². Eigenschaften der Sorte GALA: Glänzend-rotes Epikarp, die Deckfarbe nimmt bei der Sorte Gala Standard mindestens 30 % der Fruchtoberfläche ein, und bei den geklonten verbesserten Sorten mindestens 65 %. Kurz-konische Form mit fünf ziemlich ausgeprägten Kelchhöckern. Mindestdurchmesser 65 mm. Mindestzuckergehalt über 11 Grad Brix. Cremeweißes Fruchtfleisch mit mittelintensivem Duft. Mittlere Festigkeit und hohe Saftigkeit. Keine Mehligkeit vorhanden. Der Geschmack ist süß, nicht sehr sauer, von einem angenehmen mittelintensiven Aroma. Kein Bittergeschmack vorhanden. Die Festigkeit des Fruchtfleischs beträgt mindestens 5 kg/cm². Nur Früchte der Güteklassen „Extra“ und „I“ dürfen in den Verkehr gebracht werden.

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

—

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

Die Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Für das Inverkehrbringen sind die „Mela di Valtellina“ in Schaumstoffkisten, Steigen aus Karton, Faltbehältersystemen für Paletten (Tray-Paks), Holzkisten, wieder verwendbaren Kunststoffkisten oder verschlossenen Verpackungen mit mehreren Früchten (Schalen, Kartons und Beutel) zu verpacken.

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

Die Kennzeichnung „Mela di Valtellina“, „Indicazione Geografica Protetta“ oder „IGP“ muss deutlich, gut lesbar und in größerer Schrift als alle anderen Angaben auf der verschlossenen Verpackung oder den einzelnen Früchten angebracht werden. Bei einer Kennzeichnung der einzelnen Früchte sind mindestens 50 % der in einer Verpackung vorhandenen Früchte entsprechend zu kennzeichnen. Falls die Früchte nicht einzeln gekennzeichnet werden, sind geschlossene und versiegelte Verpackungen zu verwenden. Das LOGO besteht in der Angabe „Mela di Valtellina, Indicazione Geografica Protetta“. Es sind folgende Farbwerte zu verwenden: Rot (Pantone Red 032), grün (Pantone 355) und schwarz (100 %). Als Schrift ist Futura Bold zu verwenden.

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

Das Anbauggebiet der „Mela di Valtellina“ umfasst die Gebiete der folgenden Gemeinden der Provinz Sondrio: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Besonderheit des Anbaugebiets der „Mela di Valtellina“ besteht in der äußerst günstigen Lage des Valtellina-Tals. Das Tal erstreckt sich in ost-westlicher Richtung und wird im Norden von den Rhätischen Alpen sowie im Süden von der Orobischen Kette geschützt. In dem Tal herrscht somit ein sehr mildes Klima mit hohem Luftaustausch, der vom Föhn beeinflusst wird. Beim Föhn handelt es sich um einen warmen und trockenen Wind, der einen Anstieg der Temperatur und einen Abfall der Luftfeuchtigkeit verursacht. Das Tal erstreckt sich von 200 bis 900 m ü. d. M. Daher sind die Obstgärten gut belichtet und belüftet. Die Obstgärten befinden sich vor allem auf aus groben Bestandteilen bestehenden wasserdurchlässigen Schwemmkegeln, bei denen praktisch keine Staunässe vorkommt und die Bodenreaktion schwach säuerlich bis sauer ist.

Bei der sensorischen Untersuchung konnten im schnittfesten, kompakten, knackigen und aromatischen Fruchtfleisch aller drei Sorten des Namens „Mela di Valtellina“ folgende Eigenschaften nachgewiesen werden:

- Die Sorte „Gala“ verfügt über ein mittelfestes und sehr saftiges Fruchtfleisch, das keine Mehligkeit aufweist. Der Geschmack ist süß, ein wenig sauer und nicht bitter. Das Aroma ist von mittlerer Intensität.
- Die Sorte „Golden Delicious“ zeichnet sich durch ihre Festigkeit, Knackigkeit und Saftigkeit mittlerer Intensität aus. Es ist keine Mehligkeit vorhanden. Der Geschmack ist süß und das Aroma von mittlerer Intensität.
- Die Sorte „Red Delicious“ verfügt über einen ausgeprägten Duft mit Honig-, Jasmin- und Aprikosennoten. Das Fruchtfleisch weist eine erhöhte Festigkeit, Knackigkeit und Saftigkeit auf. Das Aroma ist von mittlerer Intensität.

Eine andere Besonderheit besteht in der sehr intensiven Färbung der länglichen Früchte, die sehr anziehend ist. Diese Eigenschaft wird durch die in Punkt 4 beschriebene Besonnung, welche auf die Lage des Valtellina-Tals zurückgeht, verstärkt.

Das Ansehen der „Mela di Valtellina“ geht auf die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg zurück und wuchs im Laufe der Jahre infolge des Beitrags verschiedener Obst- und Gemüsegenossenschaften, die in Zusammenarbeit mit auf den Apfelanbau spezialisierten Universitätsinstituten die „Apfelmethode“ im Valtellina-Tal gefestigt haben. Bereits im Jahr 1968 fand in Ponte in Valtellina unter der Schirmherrschaft des italienischen Obst- und Gemüseverbands (Società Orticola Italiana) der „2. landesweite Kongress über den Obstanbau in Berggebieten“ (2o Convegno nazionale di frutticoltura montana) statt, dem im Jahr 1983 der „Kongress über Sortenauslese und Erneuerung des Obstanbaus in Berggebieten“ (Convegno su scelte varietali e rinnovamento della frutticoltura montana) folgte. Der Anbau der Äpfel geschieht nach traditionellen und bewährten Praktiken und konzentriert sich heute auf den gewerblichen Apfelanbau, der im Laufe der Jahre und mit dem Fortschritt in diesem Bereich zu einem wirtschaftlichen Eckpfeiler des Tals wurde. Man muss in diesem Rahmen nur an die mit dem Anbau zusammenhängenden Aktivitäten denken, wie die Mechanisierung, den Bau von Bewässerungsanlagen, die Lieferanten der technischen Geräte, die Vertriebsabteilungen, die Verpackungsbranche, die Beförderungssysteme usw. Das Ansehen des Apfelanbaus im Valtellina-Tal hatte

zahlreiche Investitionen zur Folge, wie beispielsweise die Beregnungsanlage des Sponda-Soliva-Konsortiums, das für die Bewässerung von 2 000 ha zuständig ist. Dieses Konsortium wurde in den 70er-Jahre gegründet und vom EAGFL finanziert. Die im Laufe der Jahrzehnte wachsende Zufriedenheit der Verbraucher mit den Äpfeln hängt mit dem Anbaugebiet zusammen. Tatsächlich gewährt die ost-westliche Ausrichtung des Tals, die unter alpinen Obstanbaugebieten einzigartig ist, eine optimale Belichtung. Dieser Faktor trägt zu den in Punkt 3.2 genannten Eigenschaften des Epikarps der Früchte bei. Diese orografischen Gegebenheiten des Gebiets, die eine höhere Sonneneinstrahlung ermöglichen, verbunden mit einer deutlichen Tag-Nacht-Temperaturschwankungsbreite, lockeren Böden ohne Wasserstauungen und ausgewogenen Niederschlägen mit wechselnder Befeuchtung und Trocknung des Epikarps der Früchte, ermöglicht eine optimale Reifeentwicklung der Äpfel mit festem und knackigem Fruchtfleisch und einer längeren und leicht gerippten Form. Die drei mit der geografischen Angabe versehenen Sorten sind das Beste, was der Apfelanbau im Valtellina-Tal zu bieten hat. In der Tat sind diese drei Sorten — Golden Delicious, Red Delicious und Gala — bei Verbrauchern und Erzeugern nach und nach in den Mittelpunkt des Interesses gerückt. Diese Sorten haben mehr als andere von der Besonderheit des Anbaugebiets und der menschlichen Faktoren profitiert. Die Besonderheit des Gebiets ist die Fähigkeit des Menschen, den Anbau in den Jahren der Modernisierung so zu betreiben, dass die Gegebenheiten des Tals und der Berge respektiert und geschützt werden. Darüber hinaus ist der Wille der Erzeuger zu nennen, die seit Ende der 80er-Jahre die Verbraucher über die Qualität des Apfels informierten, indem sie die dessen Herkunft durch eindeutige Angaben wie „Mele della Valtellina“ auf den Verpackungen hervorhoben. Diese Maßnahmen trugen zu der weiten Verbreitung des Erzeugnisses bei italienischen und ausländischen Verbrauchern bei. Dies hat dazu geführt, dass Äpfel aus dem Valtellina-Tal sowohl in Supermärkten als auch in Fachgeschäften angeboten werden und sich im oberen Marktsegment positionieren. Der Durchschnittspreis je Kilogramm stieg von 85 Lire im Jahr 1968 für die Sorte Golden und 80 Lire für die Sorte Red auf 105 bzw. 110 Lire im Jahr 1974. Nach nur wenigen Jahren, nämlich im Jahr 1979, hatten sich die Preise verdreifacht und lagen bei 330 Lire/kg für die Sorte Golden und 420 Lire/kg für die Sorte Red. Ein Jahrzehnt später, nämlich im Jahr 1987, betrugen die durchschnittlichen Preise je Kilogramm 680 bzw. 830 Lire. Von 1996 bis heute sind die Preise stetig gestiegen und liegen heute bei 0,31 EUR/kg für die Sorte Golden und 0,37 EUR/kg für die Sorten Red und Gala. Die Preise dieser drei Sorten lagen um mindestens 10 % über den landesweiten Durchschnittspreisen für dieselben Sorten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf der Internetseite:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt auf der Homepage des Ministeriums (www.politicheagricole.it) abgerufen werden. Klicken Sie dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm), dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (auf der linken Bildschirmseite) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE“.

**Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

(2020/C 208/07)

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

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der e-Ambrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Aceite Monterrubio“

EU-Nr.: PDO-ES- 0198-AM01 — 15.10.2019

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

1. Name

„Aceite Monterrubio“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.5. Fette

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

Aus den Früchten des Ölbaums (*Olea Europea* L.) gewonnenes natives Olivenöl extra. Dabei handelt es sich bei mindestens 90 % der Oliven um die Sorten „Cornezuelo“ und „Picual“, der Rest entfällt auf die Sorten „Mollar“, „Corniche“, „Pico-Limón“, „Morilla“ und „Cornicabra“.

Das native Olivenöl extra „Aceite Monterrubio“ weist die folgenden physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften auf:

- Säuregrad max. 0,5 °,
- Feuchtigkeit max. 0,1 %,
- Unreinheiten max. 0,1 %,
- K_{270} unter 0,2,
- Peroxidzahl unter 20,
- gelbgrüne Farbe,
- hohe Stabilität,
- Der Geschmack ist fruchtig, aromatisch, mandelartig und leicht bitter und scharf.

Die fruchtigen, aromatischen und mandelartigen Noten gehen auf die Sorte „Cornezuelo“, die Stabilität, Bitterkeit und Schärfe hingegen auf die Sorte „Picual“ zurück.

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

—

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

Sowohl die Erzeugung (Anbau und Ernte der Oliven) als auch die Verarbeitung zu dem Öl mit der g. U. werden im abgegrenzten geografischen Gebiet durchgeführt.

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

Das native Olivenöl extra mit der g. U. darf von der Industrie nur in den Verpackungsarten in den Verkehr gebracht und versandt werden, die gemäß den geltenden nationalen und EU-Vorschriften zulässig sind.

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

Auf den Etiketten, Kontrolletiketten und Banderolen der Ölverpackungen sind obligatorisch und klar erkennbar die Ursprungsbezeichnung „Aceite Monterrubio“ und die nach einschlägigem Recht vorgeschriebenen Angaben anzubringen. Auf dem Etikett ist der Ursprung des Erzeugnisses klar zu vermerken.

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

Das geografische Gebiet der Erzeugung, Verarbeitung und Abfüllung liegt im Osten der Provinz Badajoz in der Autonomen Gemeinschaft Estremadura. Es besteht aus den Gebieten der Gemeinden Benquerencia de la Serena (und ihrer Teilgemeinden), Cabeza del Buey, Capilla, Castuera, Esparragosa de la Serena, Garlitos, Higuera de la Serena, Malpartida de la Serena, Monterrubio de la Serena, Peralada del Zaucejo, Peñalsordo, Quintana de la Serena, Sancti- Espiritu, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena und Zarza.

Das Gebiet, in dem das Öl gewonnen und abgefüllt wird, ist mit dem Olivenanbaugebiet identisch.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

1. *Historischer Zusammenhang*

La Serena ist ein Landkreis im Osten der Provinz Badajoz. Name und Geschichte des Gebiets sind seit Jahrhunderten mit einer der ältesten Institutionen des Landes, der Vereinigung der Wanderherdenbesitzer und Viehzüchter „La Mesta“, verbunden.

Von grundlegender Bedeutung für den Ölbaumanbau in diesem Gebiet war die Aufteilung des Bodens, der sich in der Vergangenheit stets in der Hand der adligen Großgrundbesitzer befand. Der Boden wurde auf die Nachbarn der verschiedenen Weiler verteilt, die die Anpflanzung von unterschiedlich großen Parzellen übernahmen.

Der erste schriftliche Hinweis auf die Olivenhaine im Erzeugungsgebiet findet sich in dem 1791 erschienenen Buch „Viajes de la Serena“ („Reisen in die Serena“) von Antonio Agúndez Fernández, der in Bezug auf das Dorf Monterrubio de la Serena wilde Olivenbäume bemerkte, deren Fülle das Pfropfen von Ölbaumreisern begünstigte.

Heutzutage ist der Ölbaum sowohl hinsichtlich der Anbaufläche als auch des Erzeugungsvolumens die zweitwichtigste Kulturpflanze nach Getreide. Rund 18 000 ha sind mit Ölbäumen bepflanzt, die in einigen Gemeindebezirken dieses Gebiets eine echte Monokultur darstellen.

2. *Natürlicher Zusammenhang*

Das Zusammenwirken von Faktoren wie Bodenbeschaffenheit und Klima, die Harmonie des Olivenbaus mit der Natur, die Besiedlungsform, eine bedeutende soziale und wirtschaftliche Entwicklung und eine im Olivenbau verwurzelte Kultur bewirken, dass das Anbaugebiet des Erzeugnisses mit der g. U. „Aceite Monterrubio“ dieses native Olivenöl extra hervorbringt, das ganz typisch ist und gleichzeitig von Kritikern und Verbrauchern geschätzt wird.

Das Einflussgebiet, für das die g. U. „Aceite Monterrubio“ gilt, bildet im äußersten Südosten der Region Estremadura eine Enklave in den Ausläufern der Sierra Morena. Die raue Landschaft erreicht keine großen Höhen. Die Olivenhaine wechseln sich ab mit Steineichenwäldern und Getreideanbauflächen, wobei in den höheren Lagen der Sierra Buschwerk weitverbreitet ist. Die Landschaft ist somit typisch für ein subtropisches, mediterranes Gebiet mit milden Wintern und heißen, trockenen Sommern, dessen geringe Niederschlagsmengen jegliche andere landwirtschaftliche Nutzung ausschließen.

Nachstehend sind die Besonderheiten dieses Gebiets eingehender beschrieben, die dem Olivenöl „Aceite Monterrubio“ seine typischen Eigenschaften verleihen.

a) *Geländebeschaffenheit*

Die Landschaft weist zwei Höhenstufen auf:

1. Falebene auf einer Höhe von 300 bis 500 m und
2. Mittelgebirge (Sierra) auf 600 bis 800 m.

Die Anbauflächen für Getreide, Ölbäume und Reben liegen in den Talsohlen. An den Bergflanken befinden sich Weiden mit Steineichen sowie große Olivenhaine. Die Bergkuppen und höheren Lagen weisen Buschwerk, Edelsteinfundstätten und Quarzfelsen auf.

Das Gebiet umfasst zwei größere, landschaftlich leicht erkennbare Räume: den Norden ohne Bäume und das südliche Gebiet mit Steineichenwäldern, Olivenhainen, Rebflächen usw.

b) Böden

Die Böden dieses Erzeugungsgebiets sind sehr vielfältig. Die meisten Olivenhaine wurden auf lehmigen Tonböden angelegt, auch wenn in jüngster Zeit Ölbäume auf leichteren Böden aus Lehm oder sandigem Lehm angepflanzt wurden. Der pH-Wert reicht von sauer bis schwach sauer. Auch die Bodentiefe ist sehr unterschiedlich; so gibt es neben Stellen, an denen die Felsen bis an die Oberfläche reichen, andere mit Bodentiefen von mehr als 50 cm und einem guten Wasserrückhaltevermögen.

c) Klima

Bei dem Klima handelt es sich um ein Mittelmeerklima mit kontinentalen Anklängen, die durch die Nähe des Atlantischen Ozeans abgemildert werden. Die Temperaturen sind in den kurzen Wintern meist mild, in den langen Sommern dagegen sehr hoch. Die Niederschlagsmenge liegt im Durchschnitt bei ungefähr 500 mm pro Jahr, wobei sie im Winter am höchsten ist. Im Großteil des Gebiets sind Niederschläge jedoch eher selten. Die raren Niederschläge fallen insbesondere im Herbst und im Frühjahr. Dann kommt es häufiger und regelmäßiger zu starken Regenfällen. Die Höchsttemperaturen fallen zeitlich mit den geringsten Niederschlagsmengen zusammen. Die jährliche Durchschnittstemperatur liegt zwischen 16 und 18 °C, wobei die niedriger gelegenen Gebiete die höchsten Temperaturen aufweisen. Im Sommer kann die Temperatur bei über 40 °C liegen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PropPliegoCondDOPAceiteMonterrubio_ModMen._030220.pdf

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2020/C 208/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung gegen den Antrag Einspruch einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

„Ceylon Cinnamon“

EU-Nr.: PGI-LK-02298 — 5.3.2017

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

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Ceylon Cinnamon“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Sri Lanka

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8 — Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.) und Klasse 2.10 – Ätherische Öle.

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

„Ceylon Cinnamon“ ist eine Bezeichnung für ein pflanzliches Erzeugnis, das hauptsächlich als Gewürz verwendet wird. „Ceylon Cinnamon“-Erzeugnisse werden aus dem in Sri Lanka (Ceylon) heimischen Ceylon-Zimtbaum (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) hergestellt.

„Ceylon Cinnamon“ ist von leicht süßlichem Geschmack, mit Zitrusaroma und einer Honignote. Er ist hellbraun bis leicht rötlich gefärbt, während die Farbe des gemahlene Zimts zwischen hellem Goldgelb und Braun variiert.

Rinde und Blätter des Ceylon-Zimtbaums (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) bilden die Rohstoffe für die Herstellung von „Ceylon Cinnamon“. Die Rinde ist besonders dünn, zart und weich, sodass die Zimtstangen leicht gebrochen werden können und eine weiche Konsistenz aufweisen. Die Rinde ist von hellbrauner Farbe und im Geschmack süß mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Der Cumaringehalt des Baums beträgt weniger als 0,004 % und der Zimtaldehydgehalt liegt zwischen 8 % und 70 % der ätherischen Öle.

„Ceylon Cinnamon“ hat verschiedene Präsentationsformen:

i) Zimtstangen

Abgeschabte Haut der Innenrinde erntereifer Zimtbaumäste, die zunächst in der Sonne (kein direktes Sonnenlicht) getrocknet und anschließend eingerollt und überlappend miteinander verbunden werden, wobei der Hohlraum im Inneren mit kleinen Stücken abgeschälter Zimtrinde gefüllt und Stücke von etwa 1 050 mm ± 50 mm Länge gebildet werden. Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt höchstens 15 %. Der Gehalt an ätherischen Ölen beträgt mindestens 1 % der Trockenmasse. Die Farbe variiert zwischen CC4 und CC9. Der Zimtaldehydgehalt des ätherischen Öls liegt zwischen 50 % und 70 %. Die Haltbarkeitsdauer beträgt zwei bis drei Jahre.

ii) Zimtstangen-Abschnitte

Zimtstangen-Abschnitte werden aus Zimtstangen hergestellt, die auf die erforderliche Länge (20 mm ≤ 525 mm) gekürzt werden. Die Zimtstangen-Abschnitte werden nach Durchmesser, Farbe und Umfang der Braunfleckigkeit sortiert. Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt höchstens 15 %. Der Gehalt an ätherischen Ölen beträgt höchstens 1 % der Trockenmasse. Der Zimtaldehydgehalt des ätherischen Öls liegt zwischen 50 % und 70 %. Die Farbe variiert zwischen CC4 und CC9. Die Haltbarkeitsdauer beträgt zwei bis drei Jahre.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

iii) Pulver

„Ceylon Cinnamon“-Pulver ist von brauner (CC10) bis goldgelber (CC5) Farbe; es wird aus der abgeschälten Haut der Innenrinde gewonnen. Der Gehalt an ätherischem Öl beträgt mindestens 0,5 % der Trockenmasse. Der Zimtaldehydgehalt des ätherischen Öls liegt zwischen 50 % und 70 %. Die Haltbarkeitsdauer beträgt zwei bis drei Jahre.

iv) Blattöl

„Ceylon Cinnamon“-Öl wird mittels Dampfdestillation aus den nach der Ernte zurückbleibenden Blättern und Zweigen des Zimtbaums gewonnen. Die Farbe des Öls kann von hellem, blassem Gelb (CC1) bis bernsteinfarben (CC7) variieren. Der Zimtaldehydgehalt (ausgedrückt als Massenanteil) liegt zwischen 8 % und 40 %. Der Brechungsindex liegt zwischen 1,527 und 1,540 und die relative Dichte zwischen 1,034 und 1,54 bei 28 °C. Die Haltbarkeitsdauer beträgt zwei Jahre.

v) Rindenöl

„Ceylon Cinnamon“-Rindenöl wird mittels Destillation der Zimtrinde gewonnen. Der Zimtaldehydgehalt dieses Erzeugnisses liegt zwischen 30 % und 70 % und seine Farbe reicht von Hellgelb (CC2) bis bernsteinfarben (CC7). Der Zimtaldehydgehalt (ausgedrückt als Massenanteil) beträgt 30 % bis 50 %. Der Brechungsindex liegt zwischen 1,555 und 1,580 und die relative Dichte zwischen 1,01 und 1,03 bei 28 °C. Die Haltbarkeitsdauer beträgt zwei Jahre.

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

—

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

Alle Erzeugungsschritte von „Ceylon Cinnamon“ finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt. Diese sind unter anderem:

- Vermehrung
- Anbau
- Plantagenbewirtschaftung
- Ernte
- Verarbeitung
- Klassifizierung

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

Stangen, Stangenabschnitte und Pulver

- Nach dem Schneiden und Mahlen wird das Erzeugnis in Säcken aus Jute, Papier, Baumwolle oder Polyethylen, lebensmitteltauglichen Verpackungen aus Aluminiumfolie oder anderen Verpackungen in Lebensmittelqualität verpackt. Die Verpackungen sind so zu versiegeln, dass eine Feuchtigkeitsaufnahme vermieden wird.
- Zur Vermeidung jeglicher chemischer und mikrobiologischer Verunreinigung muss die Lagerung bei Raumtemperatur in einer trockenen, belüfteten Umgebung erfolgen.
- Feuchtigkeit: <15 %, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Rindenöl und Blattöl

Um zu vermeiden, dass Raum für Luft vorhanden ist, werden Rinden- und Blattöle in luftdichten Behältern aus Glas oder epoxidbeschichtetem Metall geliefert. Das Behältermaterial darf das Erzeugnis nicht verändern und muss es vor direktem Sonnenlicht schützen. Solange das Öl vor direktem Sonnenlicht geschützt wird, können Käufer und Lieferant auch andere Behälter vereinbaren.

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

Das Erzeugnis wird als „Ceylon Cinnamon“ gekennzeichnet, wenn es zum Vertrieb an den Verbraucher verpackt wird. Auf jeder Packung „Ceylon Cinnamon“ muss die Registriernummer des Erzeugers angegeben sein.

Für die Kennzeichnung von Pulver aus „Ceylon Cinnamon“-Stangen (als für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse) gelten folgende spezifische verbindliche Vorschriften:

- Name, Handelsname oder Markenname und Anschrift des Herstellers oder Verpackers,
- Chargen- oder Code-Nummer,

- Nettogewicht,
- Güteklasse des Erzeugnisses (falls zutreffend).
- Ursprungsort: Sri Lanka.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die gesamte Insel Sri Lanka, d. h. eine Fläche von 65 651 km², die einheitliche klimatische und agronomische Bedingungen aufweist; sie wird gekennzeichnet durch ein charakteristisches Muster aus zwei jährlichen Monsunzeiten mit entsprechenden Niederschlagsmustern, gleichbleibenden Sonneneinstrahlungsmustern, gleichbleibenden Bodenmerkmalen sowie anderen agronomischen Charakteristika. Diese Bedingungen sind auf Höhen zwischen 10 m und 700 m über Normalnull begrenzt. Zimt, der nicht in den abgegrenzten Höhenlagen und gemäß den Spezifikationen hergestellt wird, darf nicht als „Ceylon Cinnamon“ in Verkehr gebracht werden.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung von „Ceylon Cinnamon“ stützt sich auf die Eigenschaften, die Merkmale und das Ansehen der Erzeugnisse.

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Umweltfaktoren

Das geografische Gebiet weist besondere topografische und klimatische Voraussetzungen auf, die für den Anbau von „Ceylon Cinnamon“ geeignet sind. „Ceylon Cinnamon“ wird unter unterschiedlichen Bedingungen angebaut, die von Halbtrocken- bis zu Feuchtgebieten, von Silbersand- über Lehm- und Lateritböden bis hin zu den Kieselböden Sri Lankas reichen.

Die Temperaturen betragen im Allgemeinen 25 °C bis 32 °C und die Niederschläge in der Region liegen zwischen 1 250 mm und 3 500 mm pro Jahr. Neben den Monsunzeiten erfreut sich Sri Lanka zweier Zwischensaisons, sodass sich Sri Lanka durch vier Jahreszeiten im Jahr mit tropischem Klima und deutlich voneinander unterschiedenen Trocken- und Regenzeiten auszeichnet. „Ceylon Cinnamon“ wird auf der gesamten Insel Sri Lanka in Höhenlagen von 10 m bis 700 m über Normalnull angebaut.

Menschliche Faktoren

„Ceylon Cinnamon“ wird seit Menschengedenken angebaut und verarbeitet; folglich stützt sich der gesamte Anbauprozess auf seit vielen Jahren bestehende Traditionen und Praktiken. Fertigkeiten und Techniken werden innerhalb der als Teams arbeitenden Familien weitergereicht.

Der Anbau von „Ceylon Cinnamon“ erfolgt in mehreren Schritten, die zur bestmöglichen Qualität und zum bestmöglichen Ertrag beitragen.

- Die Menschen, die die Zimtstangen vorbereiten, werden als „qualifizierte Schäler“ oder „Zimttechniker“ bezeichnet. Der Schäler bestimmt die perfekte Erntezeit. Wenn die Entwicklung der Pflanze und das feuchte Klima die Voraussetzungen für die Erzielung höchster Qualität der „Ceylon Cinnamon“-Erzeugnisse erfüllen, leiten die Schäler die Ernte ein, indem sie die innere Rinde ablösen, die leicht vom Holzkern zu trennen ist. Dadurch wird sichergestellt, dass der hohe Ölgehalt in der Rinde erhalten bleibt.
- Die Ernter haben Know-how entwickelt, mit dessen Hilfe sie die am besten geeigneten Bäume zum Schneiden und für den Einsatz besonderer Werkzeuge ermitteln. Diese Werkzeuge, insbesondere die *Ketha* und die *Sooruna koketha*, ermöglichen es ihnen, die Zimtbaumäste so zu schneiden, dass sie die für „Ceylon Cinnamon“-Stangen festgelegten Stärken und Längen erzielt werden können.
- Die Schäler schaben die Außenrinde mithilfe eines Stahlschabers ab und setzen dabei eine sanfte handwerkliche Technik ein, um eine Beschädigung der Innenrinde zu vermeiden. Danach wird die Rinde gründlich mit einem Messingstab gerieben, um sie vom Holzigen Stamm zu lösen.
- Die Schäler nehmen die gekrümmten Innenrindenstücke und füllen sie mit anderen Rindenstücken aus, um Stäbe herzustellen, die 42 Zoll lang sein müssen; als Maß dient dabei ein Stab, der *Pethi Kotuwa*.

- Nach einem ersten Trockengang von etwa 24 Stunden werden die Zimtstangen von Hand gepresst und gerollt, um einen einheitlichen Durchmesser zu gewährleisten. Anschließend werden sie sortiert und ein zweites Mal sechs bis zehn Tage lang getrocknet, um einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 15 % zu erreichen. Die Zimtstangen werden auf gespannten Seilen oder besonderen Gestellen luftgetrocknet, die dicht unterhalb der Decke angebracht sind, um die gute Luftzirkulation nutzen zu können.
- „Ceylon Cinnamon“-Stangen und Stangenabschnitte werden nach dem traditionellen sri-lankischen Klassifizierungssystem eingestuft, das sie als „Alba“ (etwa 0,24 Zoll Durchmesser und spröde), „Continental“ (etwa 0,63 Zoll Durchmesser und weniger spröde, aber mit sechs Unterklassen), „Mexican“ mit einem Durchmesser von weniger als 0,75 Zoll (Hauptbestandteil vieler mexikanischer Gerichte mit einem süßen, warmen Geschmack und sanften Zitrusnoten) und „Hamburg“ (weniger als 1,3 Zoll Durchmesser, gilt als dicker und dunkler als die anderen Klassen) klassifiziert.

Diese Techniken ermöglichen den Fluss von Öl und Feuchtigkeit aus dem Baumkern in die Innenrinde und den „Ceylon Cinnamon“. Dies verbessert die Qualität des „Ceylon Cinnamon“, insbesondere seines starken organoleptischen Charakters.

Ansehen

Es gibt Aufzeichnungen über den Handel mit „Ceylon Cinnamon“, die bis in die Antike, die ägyptische, babylonische, arabische, venezianische, griechische und römische Zeit zurückreichen.

Araber kontrollierten den Zimthandel und hielten die Quelle dieses Erzeugnisses geheim, um ihr Monopol zu sichern. Erst im 13. Jahrhundert wurde in einem ersten Bericht, einer arabischen Chronik mit dem Titel „Monument of Places and History of God's Bondmen“ [Die Denkmäler der Länder und die Nachrichten über die Menschen], der Erzeugungsort des wertvollen Gewürzes benannt. Damals galt Zimt als wertvoller als Gold.

„Es besteht kein Zweifel daran, dass ‚Ceylon Cinnamon‘ der feinste der Welt ist, laut authentischen Aufzeichnungen seit Mitte des vierzehnten Jahrhunderts gefeiert und eines der wenigen wichtigen Erzeugnisse, die auf der Insel heimisch sind. Zimt war den Römern durch arabische Karawanen bekannt geworden und in Rom wurde der Gegenwert von 8 Pfund Sterling für ein Pfund dieses duftenden Gewürzes gezahlt. Ceylon (von De Barras als ‚Mutter des Zimts‘ bezeichnet) hat daher den Namen Zimtinsel zu Recht verdient.“ (Ferguson, 1887)

In der Ausgabe der Encyclopaedia Britannica von 1911 wurde festgestellt, dass der aus dieser Pflanzenart an anderen Orten hergestellte Zimt nicht an „den in Ceylon angebauten“ Zimt herankäme und dass vielmehr „Ceylon Cinnamon“ feiner Qualität eine sehr dünne, glatte Rinde mit leicht gelblicher, brauner Farbe mit intensivem Duft und einem besonders süßen, warmen und angenehmem, aromatischen Geschmack“ sei.

Im Jahr 2019 veröffentlichte das New Food Magazin einen Artikel von Priyashantha zum Thema „Ceylon Cinnamon“, in dem die hohe Qualität und die guten Eigenschaften hervorgehoben werden, wobei „besonderes Augenmerk auf den Vergleich mit Cassia-Zimt“ gelegt wird.

In einem Dokumentarfilm über ätherische Öle in Sri Lanka, „Essential Oil Industry in Sri Lanka“ [Die Industrie ätherischer Öle in Sri Lanka], werden die Geschichte und der Ruhm des „Ceylon Cinnamon“ ergründet und die Vorzüge dieses Öls beschrieben. Der Film wurde 2014 vom Department of Chemical and Process Engineering, University of Moratuwa, Sri Lanka, konzipiert und produziert. Er besteht aus drei Teilen und ist auf bekannten Websites für den Austausch von Videodateien verfügbar.

Heute bieten Spitzenrestaurants, beispielsweise in den malaysischen Petronas Twin Towers oder in Hongkong, „Ceylon Cinnamon“ in ihren High-Tea-Menüs oder Frühstücks-Churros mit „Ceylon Cinnamon“ an. Hotels in Washington D. C. bieten auf der Room-Service-Karte einen entkoffeinierten „Ceylon Cinnamon“-Gewürztee an. Die Website „Penzeys Spices“ von 2020 enthält zahlreiche Rezepte mit „Ceylon Cinnamon“-Stangen und Pulver.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Ceylon Cinnamon“ wird aus dem Ceylon-Zimtbaum (*Cinnamomum zeylanicum* Blume), einer Zuchtform des in Sri Lanka heimischen Zimtbaums, gewonnen.

Alle Formate des „Ceylon Cinnamon“ zeichnen sich durch ihre aromatische Intensität, einen zarten, leicht süßen Geschmack und ein Zitrusaroma mit einer subtilen Honignote sowie ihren Ölgehalt (Stangen, Rinde und Pulver) aus.

Die Rinde des Ceylon-Zimtbaums (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) ist besonders dünn, zart und weich, sodass die Stangen leicht zerbrechlich und von weicher Konsistenz sind. Sie ist von hellbrauner Farbe und schmeckt süß mit einer Zitrusnote. Cassia-Zimtrinde ist im Vergleich dazu von dunklerem Braun, dick und hart und hat einen schalen Geschmack.

Alle Formen des „Ceylon Cinnamon“ weisen einen mittleren bis niedrigen Zimtaldehydgehalt und einen vernachlässigbaren Cumaringehalt auf, anders als Cassia-Zimt, der einen sehr hohen Gehalt beider Stoffe hat.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses*

„Ceylon Cinnamon“ besitzt Eigenschaften und Merkmale, die auf die für Sri Lanka traditionellen ökologischen und menschlichen Faktoren zurückzuführen sind; ergänzt wird dies durch sein jahrhundertealtes Ansehen, das er der ungebrochenen Tradition bei den Erzeugungsmethoden verdankt.

Die außergewöhnlich starke aromatische Intensität und das mild-süße Aroma des „Ceylon Cinnamon“ hängen mit den besonderen topografischen und klimatischen Bedingungen (Kombination aus Niederschlagsmengen, Höhe und Temperatur) des geografischen Gebiets und den lokalen Herstellungsmethoden zusammen.

Zwischen den besonderen chemischen und organoleptischen Eigenschaften des „Ceylon Cinnamon“ und den Erntezeiten, die ihrerseits vom Südwest-Monsun von Mai bis September und dem Nordost-Monsun von Dezember bis Februar abhängen, sowie dem althergebrachten Wissen über das Ernten, Schälen und Trocknen sowie die Herstellung von Zimtstangen besteht eine enge Beziehung.

Zimtstangen werden nach Durchmesser, Farbe und Umfang der Braunfleckigkeit sortiert. Die Güteklassen heißen Alba, Continental, Mexican und Hamburg. Innerhalb jeder dieser Kategorien bestehen Unterklassen. Die Einstufung beruht nicht auf der Farbe. Dank des traditionellen Know-hows der Erzeuger bei der Sortierung zeichnen sich die Zimtstangen durch ein besonderes physisches Erscheinungsbild aus, denn sie werden nach Durchmesser und Umfang der Braunfleckigkeit eingestuft.

Aufgrund der klimatischen, agronomischen und botanischen Bedingungen in Sri Lanka unterscheidet sich „Ceylon Cinnamon“ von Cassia-Zimt durch stärkere aromatische Merkmale und mehr Süße. Die Rinde ist weich, eher papierähnlich und dünn. „Ceylon Cinnamon“ wird in einem besseren Herstellungsverfahren verarbeitet und zu Zimtstangen geformt, die seine organoleptischen Eigenschaften umfassender zur Geltung bringen. Dank dieser Unterschiede ist gewährleistet, dass „Ceylon Cinnamon“ aufgrund seines höheren Feuchtigkeitsgehalts besser in der Lage ist, diese Eigenschaften nach dem Verpacken zu bewahren, wobei die Haltbarkeitsdauer zwei bis drei Jahre beträgt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link des SLEDB [Sri Lanka Export Development Board] abgerufen werden: <http://pureceyloncinnamon.srilankabusiness.com/index.html>

BERICHTIGUNGEN**Berichtigung der Empfehlung des Rates vom 15. Juni 2020 zur Bewertung der Fortschritte der teilnehmenden Mitgliedstaaten im Hinblick auf die Erfüllung ihrer Verpflichtungen im Rahmen der ständigen strukturierten Zusammenarbeit (SSZ)**

(Amtsblatt der Europäischen Union C 204 vom 18. Juni 2020)

(2020/C 208/09)

Auf der Titelseite und auf Seite 1:

Anstatt: „15. Juni 2020“

muss es heißen: „17. Juni 2020“.

Auf Seite 7:

Anstatt: „Geschehen zu Brüssel am 15. Juni 2020.“

muss es heißen: „Geschehen zu Brüssel am 17. Juni 2020.“

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE