

Amtsblatt der Europäischen Union

C 82



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

11. März 2021

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 82/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9857 — Volvo/Daimler/JV) ⁽¹⁾ ...	1
2021/C 82/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10152 — Temasek/Gategrup) ⁽¹⁾	2
2021/C 82/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10082 — CPPIB/TPG/The Torstein Hagen Interest in Possession Settlement/Viking) ⁽¹⁾	3
2021/C 82/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8920 — Mitsubishi Corporation/Arjun Infrastructure Partners/South Staffordshire) ⁽¹⁾	4
2021/C 82/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9187 — Autolaunch/Beijing Electric Vehicle Co/JVs) ⁽¹⁾	5

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 82/06	Euro-Wechselkurs — 10. März 2021	6
2021/C 82/07	Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind (Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006) ⁽¹⁾	7

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-Überwachungsbehörde

2021/C 82/08	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	8
2021/C 82/09	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	10

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäisches Amt für Personalauswahl

2021/C 82/10	BEKANNTMACHUNG EINES ALLGEMEINEN AUSWAHLVERFAHRENS	11
--------------	--	----

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 82/11	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9938 — Kingspan Group/Trimo) ⁽¹⁾	12
--------------	--	----

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 82/12	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der 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	14
2021/C 82/13	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	28

⁽¹⁾ 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.9857 — Volvo/Daimler/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 82/01)

Am 5. Februar 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32021M9857 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10152 — Temasek/Gategrup)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 82/02)

Am 2. März 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32021M10152 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10082 — CPIOB/TPG/The Torstein Hagen Interest in Possession Settlement/Viking)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 82/03)

Am 5. Februar 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32021M10082 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

—————

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.8920 — Mitsubishi Corporation/Arjun Infrastructure Partners/South Staffordshire)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 82/04)

Am 19. Juni 2018 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32018M8920 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9187 — Autolaunch/Beijing Electric Vehicle Co/JVs)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 82/05)

Am 21. Dezember 2018 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32018M9187 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

10. März 2021

(2021/C 82/06)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1892	CAD	Kanadischer Dollar	1,5041
JPY	Japanischer Yen	129,12	HKD	Hongkong-Dollar	9,2307
DKK	Dänische Krone	7,4366	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6590
GBP	Pfund Sterling	0,85655	SGD	Singapur-Dollar	1,6019
SEK	Schwedische Krone	10,1305	KRW	Südkoreanischer Won	1 357,05
CHF	Schweizer Franken	1,1069	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,1740
ISK	Isländische Krone	152,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7433
NOK	Norwegische Krone	10,0813	HRK	Kroatische Kuna	7,5865
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 130,43
CZK	Tschechische Krone	26,226	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9072
HUF	Ungarischer Forint	367,48	PHP	Philippinischer Peso	57,780
PLN	Polnischer Zloty	4,5752	RUB	Russischer Rubel	87,9744
RON	Rumänischer Leu	4,8865	THB	Thailändischer Baht	36,592
TRY	Türkische Lira	9,0269	BRL	Brasilianischer Real	6,8807
AUD	Australischer Dollar	1,5430	MXN	Mexikanischer Peso	25,2221
			INR	Indische Rupie	86,8100

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

Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 82/07)

Beschlüsse zur Erteilung einer Zulassung

Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾	Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
C(2021) 1385	4. März 2021	Trichlorethylen (TCE) EG-Nr. 201-167-4, CAS-Nr. 79-01-6	SPOLANA s.r.o., ul. Práce 657, 277 11 Neratovice, Tschechien	REACH/21/2/0/R1	Extraktionsmittel bei der Produktion von Caprolactam	21. April 2032	Gemäß Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen der Verwendung des Stoffs die Risiken, die sich aus dieser Verwendung für die menschliche Gesundheit ergeben, und es sind keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien verfügbar.

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_de.

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2021/C 82/08)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	3. Dezember 2020
Nummer der Beihilfesache	85815
Nummer der Entscheidung	143/20/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfe-empfängers)	Änderungen und Verlängerung der COVID-19-Zuschussregelung zur Deckung des Liquiditätsbedarfs von Unternehmen der Tourismusbranche
Rechts-grundlage	Die nationale Rechtsgrundlage ist ein Parlamentsbeschluss, mit dem die Änderungen und die Verlängerung genehmigt werden, sowie ein Schreiben des Ministeriums für Handel, Industrie und Fischerei über die zusätzliche Zuweisung an <i>Innovation Norway</i> , in dem die Leitlinien für die Zuschüsse und die Verwaltung der Regelung festgelegt sind
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Gewährleistung des Zugangs zu Liquidität für Unternehmen, die durch die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie auf die Wirtschaft mit plötzlichen Liquiditätsengpässen konfrontiert sind. Grundlage für die Finanzhilfe sind die mit den geplanten Aktivitäten verbundenen Kosten
Form der Beihilfe	Zuschüsse
Mittel-ausstattung	550 Mio. NOK
Beihilfeintensität	Bei kleinen und mittleren Unternehmen können bis zu 80 % der beihilfefähigen Kosten gedeckt werden. Bei großen Unternehmen können bis zu 70 % der beihilfefähigen Kosten gedeckt werden. Die Kosten der für die Projektdurchführung erforderlichen materiellen und immateriellen Vermögenswerte können lediglich bis zu einem Höchstsatz von 20 % gedeckt werden
Laufzeit	3.12.2020 – 30.6.2021
Wirtschafts-zweige	NACE 49, 50, 51, 55, 56, 74.903, 77, 79, 82.3, 90, 91 und 93

Name und Anschrift der Bewilligungs-behörde	Innovation Norwegen Akersgata 13 N-0104 Oslo NORWEGEN Pb. 448 Sentrum
---	---

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung ist auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde abrufbar: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2021/C 82/09)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	3. Dezember 2020
Nummer der Beihilfe	85929
Nummer der Entscheidung	142/20/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	COVID-19 – Änderung der Zuschussregelung für Pauschalreisen
Rechtsgrundlage	Rechtsgrundlage der Maßnahme ist der parlamentarische Beschluss zur Genehmigung der Maßnahme gemäß dem Vorschlag des Ministeriums für Handel, Industrie und Fischerei
Art der Maßnahme	Zuschussregelung
Ziel	Die Maßnahme soll i) sicherstellen, dass Unternehmern auf dem Pauschalreisemarkt weiterhin ausreichende Liquidität zur Verfügung steht, um dem Schaden entgegenzuwirken, der den betroffenen Unternehmen entstanden ist, ii) die schnellstmögliche Begleichung von Erstattungen oder Rückzahlungen an Pauschalreisende sicherstellen und iii) für die Fortführung der Wirtschaftstätigkeit während und nach der COVID-19-Pandemie sorgen
Mittelausstattung	195 Mio. NOK
Laufzeit	26.6.2020 bis 31.12.2020
Wirtschaftszweig	Pauschalreisen
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Innovation Norwegen Akersgata 13 N-0104 Oslo NORWEGEN

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung ist auf der Website der EFTA-Überwachungsbehörde abrufbar: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHES AMT FÜR PERSONALAUSWAHL

BEKANNTMACHUNG EINES ALLGEMEINEN AUSWAHLVERFAHRENS

(2021/C 82/10)

Das Europäische Amt für Personalauswahl (EPSO) führt das folgende allgemeine Auswahlverfahren durch:

EPSO/AD/390/21 – BEAMTE (m/w) DER FUNKTIONSGRUPPE ADMINISTRATION (AD 6) IM BEREICH DER CHEMIKALIENPOLITIK

Die Bekanntmachung des Auswahlverfahrens wird in 24 Sprachen im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 82 A vom 11. März 2021 veröffentlicht.

Weitere Informationen finden Sie auf der EPSO-Website: <https://epso.europa.eu/>

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9938 — Kingspan Group/Trimo)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 82/11)

1. Am 3. März 2021 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Kingspan Holding Netherlands B.V. (Niederlande), kontrolliert von Kingspan Group plc,
- Trimo, arhitekturne rešitve, d.o.o. (Slowenien), kontrolliert von European Architectural Systems S.à r.l.

Kingspan Holding Netherlands B.V. übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Trimo, arhitekturne rešitve, d.o.o.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Kingspan Holding Netherlands B.V.: Herstellung von Sandwichpaneelen, Lösungen in den Bereichen Isolierung, Licht & Lüftung sowie Wasser & Energie, Lösungen für Rechenzentren, Systemböden,
- Trimo, arhitekturne rešitve, d.o.o.: hauptsächlich Herstellung von Mineralfaser-Sandwichpaneelen.

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.9938 — Kingspan Group/Trimo

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

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

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der 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

(2021/C 82/12)

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 Einspruch gegen den Antrag 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

„Garbanzo de Fuentesauco“

EU-Nr.: PGI-ES-0264-AM02 — 7.2.2020

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name der Vereinigung: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco (Regulierungsausschuss für die g. g. A. „Garbanzo de Fuentesauco“)

Anschrift: Plaza Mayor 29, 49400 Fuentesauco (Zamora, Spanien)

Telefon: +34 923228345

E-Mail: gf@legumbresdecalidad.com

Die antragstellende Vereinigung vertritt die kollektiven Interessen der Erzeuger und Verpackungsbetriebe der Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“ und hat ein berechtigtes Interesse an dem vorliegenden Antrag auf Änderung der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Garbanzo de Fuentesauco“. Diese Vereinigung war es auch, die ursprünglich den Schutzstatus für das Erzeugnis beantragt hat.

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

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [Kontrolleinrichtung]

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

Änderung 1:

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ — *physikalisch-chemische Eigenschaften*

Gründe für die Änderung:

Die Gewichtsspanne von 100 getrockneten Kichererbsen wurde geringfügig ausgeweitet, wobei der untere Grenzwert von 40 g auf 35 g herabgesetzt wurde. Diese Änderung ist auf zunehmend unstete Wetterbedingungen zurückzuführen. Es gibt Jahre, in denen die Kichererbsenpflanzen aufgrund von geringen Niederschlägen und hohen Temperaturen unter Stress leiden. In der Folge fallen die Kichererbsen kleiner aus, weshalb 100 von ihnen nicht mehr als 35 g wiegen.

Es wurde jedoch nachgewiesen, dass sich die Größe nicht auf die organoleptischen Eigenschaften auswirkt, die charakteristisch für die Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“ sind. Die infolge der extremen Witterungsbedingungen geringer ausfallende Größe geht nämlich mit einer größeren Rehydrierungskapazität einher, wodurch sich die organoleptischen Eigenschaften sogar verbessern.

Diese Änderung betrifft Punkt 4.2 des ursprünglichen Einziges Dokuments oder einer vergleichbaren Unterlage.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

Nach der Aufbereitung muss das Gewicht von 100 getrockneten Kichererbsen zwischen 40 g und 50 g liegen.

Geänderter Wortlaut:

Nach der Aufbereitung muss das Gewicht von 100 getrockneten Kichererbsen zwischen 35 g und 50 g liegen.

Änderung 2:

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Der Verweis auf die Verordnung vom 16. November 1983 zur Genehmigung der Qualitätsnorm für verpackte, getrocknete (und geschälte) für den Inlandsmarkt bestimmte Hülsenfrüchte wurde gestrichen, da das Einziges Dokument keine Verweise auf andere Dokumente enthalten darf. Eine Erläuterung der betreffenden Handelsklassen wurde aufgenommen:

Diese Änderung betrifft Punkt 4.2 des ursprünglichen Einziges Dokuments oder einer vergleichbaren Unterlage.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

Im Übrigen müssen die Kichererbsen den Handelsklassen „Extra“ oder „I“ gemäß der Verordnung vom 16. November 1983 zur Genehmigung der Qualitätsnorm für verpackte, getrocknete (und geschälte) für den Inlandsmarkt bestimmte Hülsenfrüchte oder einer anderen sie ersetzenden Norm entsprechen.

Geänderter Wortlaut:

Im Übrigen müssen die Kichererbsen den Handelsklassen „Extra“ oder „I“ entsprechen.

Getrocknete Kichererbsen der Klasse „Extra“ müssen von höchster Qualität sein und dürfen keine Fehler aufweisen, außer sehr leichter oberflächlicher Mängel, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität oder die Aufmachung des Erzeugnisses im Packstück nicht beeinträchtigen.

Getrocknete Kichererbsen der Klasse „I“ müssen von guter Qualität sein. Leichte Mängel sind gegebenenfalls zulässig, sofern sie das allgemeine Aussehen, die Qualität oder die Haltbarkeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

Änderung 3:

Rubrik „Ursprungsnachweis“

Gründe für die Änderung:

Alle Verweise auf Zulassungen oder Kontrollen durch den Regulierungsausschuss wurden gestrichen, da die Zulassungen durch Selbstdeklarationen ersetzt wurden und amtliche Kontrollen nun von der zuständigen Behörde durchgeführt werden.

Der Text wurde um die Bestimmungen des Artikels 4 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ergänzt.

Diese Änderung betrifft Punkt 4.4 des ursprünglichen Einzigsten Dokuments oder einer vergleichbaren Unterlage.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

Die Prüf- und Zertifizierungsverfahren gewährleisten, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten Gebiet stammt.

Die Überwachung und Kontrolle, ob Erzeugung, Lagerung, Verpackung und Qualität der Kichererbsen der vorliegenden Produktspezifikation entsprechen, obliegt dem Zertifizierungskomitee innerhalb des Regulierungsausschusses, bei dem es sich um die zuständige Stelle nach der neuesten Fassung der Norm UNE-EN-45011 handelt.

Dabei sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Die Kichererbsen dürfen ausschließlich auf eingetragenen Parzellen im Anbaugebiet erzeugt werden, wobei die in Abschnitt E beschriebenen Anbauverfahren eingesetzt werden.
- Die Kichererbsen müssen in Räumen gelagert und verpackt werden, die zuvor in die Register des Regulierungsausschusses eingetragen wurden.
- Beim Versand von Kichererbsen zwischen den einzelnen Betrieben muss stets ein vorab vom Regulierungsausschuss ausgestellter Begleitschein verwendet werden.
- Der Regulierungsausschuss muss regelmäßig Kontrollen und Bewertungen vornehmen. Dabei inspiziert er Anbauparzellen, Lager und Verpackungsbetriebe, um die Konformität mit dem Erzeugungsverfahren zu prüfen, und er entnimmt und testet Stichproben und prüft die Unterlagen der Marktteilnehmer.
- Nur Kichererbsen aus Verpackungsbetrieben, die alle verfahrensbezogenen Kontrollen erfolgreich durchlaufen haben, dürfen von den Verpackungsbetrieben mit der Ursprungsgarantie in Form des Etiketts des Regulierungsausschusses auf den Markt gebracht werden.
- Die Kontrollbehörde gibt an die Verpackungsbetriebe Etiketten und Kontrolletiketten in einer Menge aus, die den von den Landwirten oder von den Lagerhaltern gelieferten Erzeugnismengen und dem Fassungsvermögen der Verpackungen, in denen die Kichererbsen vermarktet werden, entspricht.

Geänderter Wortlaut:

Die Prüf- und Zertifizierungsverfahren gewährleisten, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten Gebiet stammt.

Dabei sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Die Kichererbsen dürfen ausschließlich auf eingetragenen Parzellen im Anbaugebiet erzeugt werden, wobei die in Abschnitt E beschriebenen Anbauverfahren angewandt werden.
- Die Lager und Verpackungsbetriebe, in denen die Kichererbsen gelagert und verpackt werden, müssen vorab zugelassen werden.
- Beim Versand von Kichererbsen zwischen den einzelnen Betrieben muss stets ein Begleitschein verwendet werden.
- Kontrollen und Bewertungen sind regelmäßig vorzunehmen. Dabei werden Anbauparzellen, Lager und Verpackungsbetriebe inspiziert, um die Konformität mit dem Erzeugungsverfahren zu prüfen, Stichproben entnommen und getestet und die Unterlagen der Marktteilnehmer geprüft.
- Nur Kichererbsen aus Verpackungsbetrieben, die alle verfahrensbezogenen Kontrollen erfolgreich durchlaufen haben, dürfen von den Verpackungsbetrieben mit der Ursprungsgarantie in Form des Etiketts der g. g. A. auf den Markt gebracht werden.

- Den Verpackungsbetrieben werden Etiketten und Kontrolletiketten in einer Menge ausgegeben, die den von den Landwirten oder von den Lagerhaltern gelieferten Erzeugnismengen und dem Fassungsvermögen der Verpackungen, in denen die Kichererbsen vermarktet werden, entspricht.
- Alle Marktteilnehmer müssen in der Lage sein, folgende Angaben zu ermitteln:
 - a) Lieferant, Menge und Ursprung aller erhaltenen Kichererbsenpartien,
 - b) Empfänger, Menge und Bestimmung aller gekennzeichneten Kichererbsen,
 - c) Zusammenhang zwischen den einzelnen eingetroffenen Kichererbsenpartien gemäß Buchstabe a und den einzelnen gekennzeichneten Kichererbsenpartien gemäß Buchstabe b.

Änderung 4:

Rubrik „Erzeugungsverfahren“ — Auf den Anbauparzellen

Gründe für die Änderung:

Als Böden werden nunmehr auch „sandige“ feinkrumige Böden berücksichtigt, die in der ersten unterstützenden Studie zwar bereits erwähnt, dann aber irrtümlich ausgelassen wurden. Doch wie in der Rubrik über den natürlichen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet bereits dargelegt wurde, werden die Anbauflächen für Kichererbsen auf Quartärablagerungen angelegt, für die u. a. sandige Böden charakteristisch sind.

Der Verweis auf das niedrige Kohlenstoff-Stickstoff-Verhältnis wurde hingegen gestrichen, da es für diesen Bodentyp nicht als relevant angesehen wird und keinen Einfluss auf die Qualität der Ernte hat.

Die angegebene Bepflanzungsdichte wurde auf 70 kg/ha verringert, da es mithilfe der derzeit auf dem Markt erhältlichen Maschinen möglich ist, die Bepflanzungsdichte zu verringern ohne den Kichererbsenertrag nachteilig zu beeinflussen.

Der Verweis auf die normale Ertragsspanne zwischen von 600 und 800 kg/ha wurde gestrichen. Die Ertragsmengen können je nach den während der Vegetationsperiode herrschenden Witterungsbedingungen höher oder niedriger ausfallen und von Jahr zu Jahr erheblich schwanken.

Diese Änderung betrifft Punkt 4.5 des ursprünglichen Einzigen Dokuments oder einer vergleichbaren Unterlage.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

Auf den Anbauparzellen

Die Kichererbsen müssen auf Parzellen innerhalb des abgegrenzten landwirtschaftlichen Erzeugungsgebiets angebaut werden.

Kennzeichnend für diese Parzellen sind tiefgründige, gut drainierte Böden von lehmiger oder lehmig-sandiger Konsistenz mit einem sauren, neutralen oder leicht alkalischen pH-Wert, einem niedrigen bis mittleren Gehalt an assimilierbarem Kalk, einem niedrigen Kohlenstoff-Stickstoff-Verhältnis und keinem oder einem minimalen Salzgehalt.

Zur Aussaat müssen Kichererbsen des Ökotyps „Fuentesaúco“ oder künftig auf der Grundlage dieses Ökotyps gezüchtete Handelssorten verwendet werden, wobei je nach Saatgröße, Bodentyp und Keimbedingungen 100 bis 150 kg breitwürfig eingesät werden.

Die Kichererbsen müssen im Fruchtwechsel mit anderen Kulturen angebaut werden und in zwei aufeinanderfolgenden Wirtschaftsjahren dürfen Kichererbsen nie auf derselben Fläche angebaut werden.

Werden organische Düngemittel in den Boden eingearbeitet, so müssen sie während des Anbaus der vorhergehenden Kulturen aufgebracht werden, damit sie vollständig mineralisiert sind, bevor die Kichererbsen angepflanzt werden.

Werden organische Düngemittel eingesetzt, so müssen sie vor der Aussaat in den Boden eingearbeitet werden. Da es sich bei der Kichererbse um eine Leguminose handelt, die Luftstickstoff effizient nutzen kann, werden stickstoffhaltige Düngemittel in der Regel nicht ausgebracht. Phosphor und Kalium dürfen nur sparsam aufgebracht werden, da die Abbaurate der Pflanze niedrig ist.

Die Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln darf nur in Ausnahmefällen erfolgen, da die Anbaumethoden darauf abzielen, die Ausbreitung von Schädlingen oder Krankheiten zu verhindern, die der Kichererbsenpflanze Schaden zufügen könnten.

Die Ernte muss erfolgen, sobald die Kulturpflanzen und etwaig vorhandenes Unkraut völlig eingetrocknet sind, da die Kichererbsen ansonsten einfärben könnten. Die Erträge schwanken üblicherweise zwischen 600 und 800 kg/ha.

Geänderter Wortlaut:

Auf den Anbauparzellen

Die Kichererbsen müssen auf Parzellen innerhalb des abgegrenzten landwirtschaftlichen Erzeugungsgebiets angebaut werden.

Kennzeichnend für diese Parzellen sind tiefgründige, gut dränierte Böden von sandiger, lehmiger oder lehmig-sandiger Konsistenz mit einem sauren, neutralen oder schwach alkalischen pH-Wert, einem niedrigen bis mittleren Gehalt an assimilierbarem Kalk und keinem oder einem minimalen Salzgehalt.

Zur Aussaat müssen Kichererbsen des Ökotyps „Fuentesaúco“ oder künftig auf der Grundlage dieses Ökotyps gezüchtete Handelssorten verwendet werden, wobei je nach Saatgröße, Bodentyp und Keimbedingungen 70 bis 150 kg breitwürfig eingesät werden.

Die Kichererbsen müssen im Fruchtwechsel mit anderen Kulturen angebaut werden und in zwei aufeinanderfolgenden Wirtschaftsjahren dürfen Kichererbsen nie auf derselben Fläche angebaut werden.

Werden organische Düngemittel in den Boden eingearbeitet, so müssen sie während des Anbaus der vorhergehenden Kulturen aufgebracht werden, damit sie vollständig mineralisiert sind, bevor die Kichererbsen angepflanzt werden.

Werden organische Düngemittel eingesetzt, so müssen sie vor der Aussaat in den Boden eingearbeitet werden. Da es sich bei der Kichererbse um eine Leguminose handelt, die Luftstickstoff effizient nutzen kann, werden stickstoffhaltige Düngemittel in der Regel nicht ausgebracht. Phosphor und Kalium dürfen nur sparsam aufgebracht werden, da die Abbaurate der Pflanze niedrig ist.

Die Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln darf nur in Ausnahmefällen erfolgen, da die Anbaumethoden darauf abzielen, die Ausbreitung von Schädlingen oder Krankheiten zu verhindern, die der Kichererbsenpflanze Schaden zufügen könnten.

Die Ernte muss erfolgen, sobald die Kulturpflanzen und etwaig vorhandenes Unkraut völlig eingetrocknet sind, da die Kichererbsen ansonsten einfärben könnten.

Änderung 5:

Rubrik „Erzeugungsverfahren“ — In den Verpackungsbetrieben

Die Möglichkeit der manuellen Abfüllung der Kichererbsen wurde aufgenommen. In der Produktspezifikation heißt es, dass die Kichererbsen mithilfe mechanisierter oder halbmechanisierter Messvorrichtungen abgefüllt werden; die Abfüllung per Hand wird somit ausgeschlossen. Um kleinen Unternehmen, die eine manuelle Abfüllung vorziehen oder gezwungenermaßen darauf zurückgreifen, keine Beschränkungen aufzuerlegen, wurde diese Abfüllmethode nun ebenfalls aufgenommen.

Verweise auf Zulassungen oder Kontrollen durch den Regulierungsausschuss wurden gestrichen, da die Zulassungen durch Selbstdeklarationen ersetzt wurden und amtliche Kontrollen nun von der zuständigen Behörde durchgeführt werden.

Diese Änderung betrifft Punkt 4.5 des ursprünglichen Einzigsten Dokuments oder einer vergleichbaren Unterlage.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

In den Verpackungsbetrieben

In den eingetragenen Verpackungsbetrieben unterlaufen die Kichererbsen den folgenden Prozessen in der folgenden Reihenfolge:

- Qualitätskontrolle des Grundstoffs, um sicherzustellen, dass die in Rubrik B „Beschreibung des Erzeugnisses“ aufgeführten Eigenschaften zutreffen und um die verschiedenen Partien zu vereinheitlichen.
- Reinigung der Kichererbsen und Entfernung von Fremdkörpern durch Sieben und Einsatz von Druckluft.
- Auslese, wobei alle Kichererbsen, die Mängel oder Verfärbungen aufweisen oder zu klein gewachsen sind, aussortiert werden.
- Sortierung und Einstufung nach Größe.
- Verpackung. Abfüllung der getrockneten Kichererbsen mithilfe mechanisierter oder halbmechanisierter Messvorrichtungen.
- Abschließende Qualitätskontrolle, um sicherzustellen, dass die verpackte Ware keine Mängel aufweist und die geltenden Toleranzwerte eingehalten werden.
- Etikettierung. Mit vom Regulierungsausschuss ausgegebenen Kennzeichnungsetiketten oder Kontrolletiketten.

Die getrockneten Kichererbsen müssen spätestens zum September des zweiten Jahres nach dem Erntedatum in Verkehr gebracht werden.

Geänderter Wortlaut:

In den Verpackungsbetrieben

In den eingetragenen Verpackungsbetrieben unterlaufen die Kichererbsen den folgenden Prozessen in der folgenden Reihenfolge:

- Qualitätskontrolle des Grundstoffs, um sicherzustellen, dass die in Rubrik B „Beschreibung des Erzeugnisses“ aufgeführten Eigenschaften zutreffen und um die verschiedenen Partien zu vereinheitlichen.
- Reinigung der Kichererbsen und Entfernung von Fremdkörpern durch Sieben und Einsatz von Druckluft.
- Auslese, wobei alle Kichererbsen, die Mängel oder Verfärbungen aufweisen oder zu klein gewachsen sind, aussortiert werden.
- Sortierung und Einstufung nach Größe.
- Verpackung. Abfüllung der getrockneten Kichererbsen mithilfe mechanisierter oder halbmechanisierter Messvorrichtungen.
- Abschließende Qualitätskontrolle, um sicherzustellen, dass die verpackte Ware keine Mängel aufweist und die geltenden Toleranzwerte eingehalten werden.
- Etikettierung. Anbringen von Kennzeichnungsetiketten oder Kontrolletiketten.

Die getrockneten Kichererbsen müssen spätestens zum September des zweiten Jahres nach dem Erntedatum in Verkehr gebracht werden.

Änderung 6:

Rubrik „Kontrolleinrichtung“

Grund für die Änderung:

Als Kontrolleinrichtung fungiert das Institut für Agrartechnologie von Kastilien und León (Institut für Agrartechnologie von León) als zuständige Behörde.

Diese Änderung betrifft Punkt 4.7 des ursprünglichen Einzigsten Dokuments oder einer vergleichbaren Unterlage.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

Name: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco (Regulierungsausschuss für die g. g. A. „Garbanzo de Fuentesauco“)

Anschrift: Paseo del Cementerio s/n. Convento Monjas E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: + 34 923228345

Telefax: + 34 923228345

E-Mail: info@legumbresdecalidad.com

Der Regulierungsausschuss für die geschützte geografische Angabe „Garbanzo de Fuentesauco“ erfüllt die Anforderungen der Norm EN 45011 aus dem Jahr 1998.

Geänderter Wortlaut:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Institut für Agrartechnologie von Kastilien und León)

Ctra. de Burgos km 119. Finca Zamadueñas

47071 Valladolid (Spanien)

Telefon: +34 983412034

Fax: +34 983412040

E-Mail: controloficial@itacyl.es

Gemäß Artikel 139 des Gesetzes 1/2014 vom 19. März 2014 (Landwirtschaftsgesetz von Kastilien und León) obliegt die Überprüfung, dass die in der Produktspezifikation für die geschützte geografische Angabe „Garbanzo de Fuentesauco“ festgelegten Anforderungen eingehalten werden, dem Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, genauer gesagt der Unterdirektion für die Qualität und Absatzförderung von Lebensmitteln.

Änderung 7:

Rubrik „Kennzeichnung“

Es wurde präzisiert, welche Angaben auf dem Etikett zu finden sein müssen und das in der geltenden Produktspezifikation nicht berücksichtigte Bildzeichen der geschützten geografischen Angabe wurde aufgenommen.

Alle Verweise auf Zulassungen oder Kontrollen durch den Regulierungsausschuss wurden gestrichen, da die Zulassungen durch Selbstdeklarationen ersetzt wurden und die amtlichen Kontrollen nun von der zuständigen Behörde durchgeführt werden.

Sämtliche Bezugnahmen auf die Kennzeichnung von Erzeugnissen, zu deren Herstellung g. g. A.-Erzeugnisse als Zutaten verwendet wurden, wurden gestrichen, da hierzu Leitlinien der Kommission (ABl. C 341 vom 16.12.2010, S. 3) vorliegen und somit keine Notwendigkeit besteht, diesbezügliche Vorgaben in die Rubrik zur Kennzeichnung innerhalb der Produktspezifikation aufzunehmen.

Der Text wurde umformuliert und ist nun eindeutiger gefasst.

Diese Änderung betrifft Punkt 4.8 des ursprünglichen Einzigsten Dokuments oder einer vergleichbaren Unterlage.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

Das auf den Verpackungen der Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“ angebrachte Etikett muss neben dem Bildzeichen des Regulierungsausschusses die Angabe „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco“ tragen.

Neben diesem Etikett des Verpackungsbetriebs ist ein vom Regulierungsausschuss ausgestelltes Kontrolletikett anzubringen.

Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit müssen diese Kontrolletiketten einen alphanumerischen Code ausweisen. Sie sind den Vorgaben des Qualitätshandbuchs des Regulierungsausschusses entsprechend auf der Verpackung anzubringen und so, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Der Regulierungsausschuss muss in seinem Qualitätshandbuch zusätzliche Vorgaben hinsichtlich der Größe des g. g. A.-Bildzeichens und seiner Positionierung auf der Verpackung machen.

Auch nach Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren dürfen Erzeugnisse, bei deren Herstellung die Kichererbse g. g. A. „Garbanzo de Fuentesauco“ als Grundstoff verwendet wird, in Verpackungen auf den Markt gebracht werden, die einen Verweis auf die g. g. A. und das Bildzeichen der g. g. A. tragen. Das gemeinschaftliche Bildzeichen darf hingegen nicht verwendet werden. Dies gilt nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Neben der genannten Kichererbse der g. g. A. „Garbanzo de Fuentesauco“ wird kein anderes vergleichbares Erzeugnis verwendet.
- Die betreffenden Herstellungs- oder Verarbeitungsbetriebe wurden vom Regulierungsausschuss zugelassen, der sie zu Kontrollzwecken in das entsprechende Register eintragen und darüber wachen muss, dass die geschützte Angabe sachgerecht verwendet wird.

Werden nicht ausschließlich Kichererbsen der g. g. A. „Garbanzo de Fuentesauco“ verwendet, so darf die geschützte Angabe lediglich in der Zutatenliste des Erzeugnisses genannt werden, in denen sie enthalten sind oder die aus der Verarbeitung hervorgehen.

Geänderter Wortlaut:

„Sämtliche Packstücke, die zur Inverkehrbringung der Kichererbsen genutzt werden, müssen ein nummeriertes Kontrolletikett mit dem g. g. A.-Zeichen der EU, dem Namen „Garbanzo de Fuentesauco“ sowie dem eigenen Bildzeichen der g. g. A. tragen.

Die Etiketten sind vom Verpackungsbetrieb so anzubringen, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Das Bildzeichen der geschützten geografischen Angabe entspricht der folgenden Abbildung:



Änderung 8:

Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“

Die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wurde umformuliert und erläutert den kausalen Zusammenhang nun eindeutiger und ausführlicher. Die Herleitung des Zusammenhangs wurde jedoch nicht wesentlich geändert. In der neuen Fassung findet sich eine präzise Darstellung der natürlichen Faktoren, der edaphischen und klimatischen Besonderheiten, der menschlichen Einflüsse und des vor Ort vorhandene Know-hows, die das geografische Gebiet gemeinsam kennzeichnen und dem Erzeugnis seine spezifischen Eigenheiten verleihen.

Gestrichen wurden zwei Absätze, die keine Informationen zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet enthielten (Absatz 1 sowie der letzte Satz im Absatz über den Fuentesauco-Ökotyp).

Ein neu eingefügter Absatz zu Beginn skizziert nun die grundlegenden Voraussetzungen des Zusammenhangs.

Drei weitere zusätzlich eingefügte Absätze dienen der Aktualisierung und Verbesserung des Textes und bieten Informationen zu Auszeichnungen, mit denen die Qualität der Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“ anerkannt wurde, sowie zu Bezugnahmen aus den Medien, Büchern, Rezepten usw.

Diese Änderung betrifft Punkt 4.6 des ursprünglichen Einziges Dokuments oder einer vergleichbaren Unterlage.

Aus der Produktspezifikation gestrichener Text

Der erste Absatz über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Kichererbsen wurden seit der Antike in den Gebieten rund um das östliche Mittelmeer sowie in Mesopotamien angebaut. Vermutlich wurden sie von römischen Besiedlern in Spanien und insbesondere in Kastilien-León eingeführt. Ihr Anbau überdauerte die westgotische Epoche und breitete sich unter maurischer Herrschaft weiter aus.“

Sowie der letzte Satz unter der Überschrift „Der Fuentesauco-Ökotyp“

„Das Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Institut für Agrartechnologie von Kastilien und León) hat bereits zwei Stämme dieses Ökotyps ausgewählt, die demnächst eingetragen und an Landwirte verkauft werden.“

Die Rubrik über den Zusammenhang mit dem Gebiet lautet damit wie folgt:

Grundlegend für den Zusammenhang zwischen den Kichererbsen und dem geografischen Gebiet ist das Ansehen und der Bekanntheitsgrad des Erzeugnisses. Dieser Umstand lässt sich auf die hohe Qualität des örtlichen Ökotyps und die lange Tradition des Anbaus von Kichererbsen zurückführen, dank der die Landwirte vor Ort ganz genau wissen, welche Techniken und Anbauflächen am besten geeignet sind.

Die frühesten schriftlichen Verweise auf den Anbau von Kichererbsen im Gebiet Fuentesauco stammen aus dem 16. Jahrhundert. So wurde in Erlassen der Stadt Fuentesauco aus dem Jahr 1569 verfügt, dass Kichererbsen aus keinem anderen Ort als Fuentesauco in die Stadt gebracht werden durften: „da Kichererbsen das Vermögen und die Geschäftsgrundlage dieser Stadt bilden, verfügen wir, dass niemand aus der Stadt oder aus einem anderen Ort auf eigene oder fremde Rechnung Kichererbsen aus dieser Stadt ausführen darf. Zuwiderhandlungen werden mit ihrer Einziehung bestraft, es sei denn, sie sind für die Aussaat erforderlich und die Ausfuhr wurde durch den Rat genehmigt.“ Diese protektionistische Maßnahme wurde am 22. November 1571 von König Felipe II. unterzeichnet.

Am 18. November 1612 schuf König Felipe III. den Titel des Graf von Fuente de Saúco, den er an Pedro de Deza verlieh. Wissend um die einzigartige Qualität der Kichererbsen von Fuentesauco übersandte dieser Francisco de Quevedo y Villegas Kichererbsen zum Geschenk. Der berühmte Schriftsteller wiederum erwähnte das erhaltene Geschenk in einem Schreiben an Sancho Sandoval vom 16. Januar 1639: „Der Graf von Fuente del Saúco hat mir soeben Kichererbsen als Geschenk aus seiner Domäne zukommen lassen, denn er wusste, dass sie meine Lieblingsdelikatessen sind. Ich schicke Ihnen einige zu. Man schätzt sie überall auf der Welt, weil sie beim Kochen aufquellen, äußerst zart sind und da sie weit und breit ihresgleichen suchen. Ginge es nach meinem Magen, so tauschte ich sie gegen keine Menge ebenso großer Perlen ein [...]“

Die Kichererbsen erlangten breitere Bekanntheit, als Landwirte begannen, sie zusammen mit anderen Erzeugnissen zur Feria de los Santos sowie zu dem von König Carlos III. (1716-1788) begründeten regelmäßigen Dienstagsmarkt zu bringen. In dieser Zeit kam auch die Redensart auf: „el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuentesauco son“ (gute Kichererbsen und gute Diebe stammen aus Fuentesauco). Zweifellos stammten die in der Stadt verkauften und allseits geschätzten Kichererbsen auch aus anderen Dörfern in der Umgebung.

Im 1752 erstellten Grundbuch der Marquis de la Ensenada, wird der Anbau von Kichererbsen in Fuentesauco erwähnt und die Menge des verwendeten Saatguts, die erzielten Erträge und ihr Verkaufspreis genannt.

Im spanischsprachigen Amerika erlangten die Kichererbsen aus Fuentesauco eine gewisse Bekanntheit. Insbesondere in Caracas (Venezuela) waren in einigen Lebensmittelgeschäften Säcke mit dem Zeichen „Garbanzos de Fuentesauco“ zu finden. Angesichts der zahlreichen Auswanderer, die aus diesem Gebiet nach Venezuela gingen, verwundert ihre Bekanntheit in dem Land keinesfalls.

Madoz erwähnt Fuentesauco in seinem statistischen Wörterbuch aus dem Jahr 1845 folgendermaßen: „sie erzeugt die allseits wohl bekannten Kichererbsen, obwohl in einigen der anderen Dörfer ebenso gute zu finden sind“; auf diese Weise verweist er darauf, dass mit der Zeit alle Kichererbsen der Umgebung als „Kichererbsen aus Fuentesauco“ bezeichnet wurden.

Auch Benito Pérez Galdós erwähnt in den „Episodios Nacionales“ die genannten Kichererbsen.

Für ihre herausragenden Eigenschaften und ihre hohe Qualität wurde die Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“ mehrfach ausgezeichnet. Beispielhaft sei die auf der Landwirtschaftsausstellung von Madrid im Jahr 1857 verliehene Medaille erwähnt sowie die Ehrenurkunde, die ihr auf der zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Sevilla abgehaltenen Universalausstellung zuteilwurde.

Ihre Vorzüge werden durch weitere in der jüngeren Zeit verliehene Auszeichnungen bezeugt, z. B. „Bestes handwerklich eingemachtes Erzeugnis aus Kastilien und León“ 2014 für Kichererbsen aus Fuentesauco mit Kabeljau; „Kastilien und León-Preis für ökologischen Landbau“ 2015 für ökologisch erzeugte Kichererbsen aus Fuentesauco; „Rural World Award“ 2016 der Caja Rural de Zamora für die g. g. A. „Garbanzo de Fuentesauco“; sowie als in Kastilien und León erzeugte Hülsenfrucht den „Preis für das beste Lebensmittel: Hülsenfrüchte aus Kastilien und León“ 2017, verliehen von der Zeitung El Norte de Castilla.

In der Literatur des 20. Jahrhunderts finden sich etliche Verweise auf die Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“. So schrieb der Literaturnobelpreisträger Camilo José Cela in seinem Roman *Judíos, Moros y Cristianos* (Juden, Mauren und Christen):

„Bei dem in Segovia gelegenen Fuentesauco de Fuentidueña handelt es sich nicht um das für seine Kichererbsen bekannte Fuentesauco, obwohl sie dort gleichfalls angebaut werden. Das für seine Kichererbsen bekannte Fuentesauco ist die gleichnamige Stadt in Zamora.“

Die „Garbanzo de Fuentesauco“ genießt im ganzen Land einen ausgezeichneten Ruf. Sie findet in den Medien häufig Erwähnung, selbst dann, wenn andere Themen als Essen diskutiert werden. So heißt es beispielsweise in der vom Instituto Social de la Marina (Sozialanstalt der Marine) herausgegebenen Zeitschrift *La Hoja del Mar* in der Ausgabe des ersten Quartals 1979:

„In der Nähe von Cartagena gab es ein Dorf, das man bis ins letzte Jahrhundert hinein Garbanzal nannte [...]. Interessant daran ist, dass die besten Kichererbsen nicht aus Murcia, sondern aus Kastilien stammen, und am bekanntesten sind die Kichererbsen aus Fuentesauco.“

In den Medien finden sich zahlreiche Verweise auf das Erzeugnis, darunter in lokalen und regionalen Zeitungen und der Fachpresse (z. B. *Origen*, *Viajar*, *España Gastronómica*, *Verema*); in Nachrichtensendungen lokaler und nationaler Fernseh- und Rundfunksender; sowie auf zahlreichen Websites (*robinfoodtv*, *canal cocina*, *Planeta en conserva*, *te ayudo a cocinar* u. a.). Darüber hinaus werden die Kichererbsen in Kochbüchern und Lebensmittelzeitschriften vorgestellt, so z. B. in „Las legumbres de Castilla y León en la gastronomía del siglo XXI“ und in der von der spanischen Regierung herausgegebenen Reihe „Legumbres españolas con garantía de calidad y origen reconocida por la UE“, herausgegeben.

In kulinarischen Kreisen wird die Bezeichnung „Garbanzo de Fuentesauco“ stets mit einer gegenüber anderen Kichererbsen überlegenen Qualität gleichgesetzt. In der Wochenbeilage der Tageszeitung *El País* aus der ersten Februarwoche 1989 erschien ein Artikel des Journalisten Carlos Delgado mit dem Titel „Al amor de la Lumbre“, der sich mit der Geschichte des *Cocido* (eines traditionellen spanischen Eintopfgerichts) befasste und eine Reihe von Rezepten vorstellte. Hier schrieb er: „und wenn die Kichererbsen aus Fuentesauco stammen, so ist es noch viel besser [...]“.

Die traditionelle Verwendung von Kichererbsen in einer Vielzahl von Gerichten spiegelt sich in den Rezepten renommierter Köche wieder, wie etwa bei Antonio González aus dem *El Rincón de Antonio* und bei Pedro und Oscar aus dem *El Ermitaño*. Selbst Patisserie-Meister Justo Almendrote ist bekannt dafür, Kichererbsen in seinen Konditorei-Kreationen einzusetzen, und schöpft so alle Möglichkeiten aus, die dieses vielseitige Erzeugnis bietet.

Natürlicher Zusammenhang:

Die besonderen Merkmale der Kichererbsen aus Fuentesauco werden von den edaphischen und klimatischen Besonderheiten des Anbaugebiets sowie vom angebauten Ökotyp bestimmt.

Klima:

Die Winter sind lang und kalt und von häufigem Frost gekennzeichnet. Parasiten und Krankheitserreger, die die Kichererbsen befallen könnten, werden so auf natürliche Weise eingedämmt.

Im Mai und Juni, wenn die Vegetationsphase der Pflanze ihren Höhepunkt erreicht, beträgt die durchschnittliche Höchsttemperatur etwa 26 °C, während die Tiefsttemperaturen im Durchschnitt bei etwa 11 °C liegen.

Bei diesen Temperaturen produzieren die Pflanzen Kohlenhydrate und Proteine und transportieren sie langsam zu den Samen. Hinzu kommt, dass sich die Atmungstätigkeit der Pflanze nachts infolge des Temperaturabfalls verlangsamt. Diese Faktoren wirken sich unmittelbar auf die organoleptischen Eigenschaften des Endosperms aus.

Die Niederschlagsmengen im Winter sind reichlich, sodass sich im Boden Wasserreserven bilden können. In den Monaten April, Mai und Juni, wenn die Pflanze wächst, fallen die durchschnittlichen Niederschläge mit rund 45 l/m² pro Monat schwach aus.

Wenn im Juli die Samen reifen, liegt die Niederschlagsmenge im Durchschnitt bei rund 17 l/m². Wenn die Pflanze unter diesen Niederschlagsbedingungen wächst und die Erbsen reifen, schöpft sie aus den Wasserreserven im Boden. All dies wirkt sich unmittelbar auf die organoleptischen Eigenschaften der Kichererbsen aus.

Geologische Bedingungen:

Die Anbauflächen werden auf Quartärablagerungen angelegt. Diese aus sandigem Material bestehenden Ablagerungen entwässern gut, sind tiefgründig und weisen einen geringen Gehalt an organischen Substanzen auf. Dies sind die Hauptmerkmale, die das untersuchte Gebiet auszeichnen.

Bewegt man sich innerhalb des untersuchten Gebiets in Ostrichtung, so trifft man auf ein Gebiet mit Tonmaterialien, in dem die lithologischen Merkmale deutlich vom übrigen Gebiet abweichen. Im Nordosten sind Lehm, Ton und Schluff anzutreffen, während gen Westen nach und nach Granitmaterialien zum Vorschein kommen.

Aus der geomorphologischen Untersuchung geht somit hervor, dass das Gebiet besondere geologische Merkmale aufweist, die es in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen von den umliegenden Gebieten unterscheiden.

Bodenbeschaffenheit:

Im abgegrenzten Gebiet finden sich ausgedehnte Flächen mit tiefgründigen, gut dränierten Böden aus lehmigen Sand oder sandigem Lehm, die einen sauren oder schwach alkalischen pH-Wert, einen niedrigen bis mittleren Gehalt an assimilierbarem Kalk und keinen oder einem minimalen Salzgehalt aufweisen. Diese Bodenbedingungen verleihen den Kichererbsen ihre besonderen Eigenschaften und insbesondere ihre feine Haut, die hohe Wasseraufnahmekapazität und ihre pastöse Konsistenz.

Der Ökotyp „Fuentesaúco“:

Der über zahllose Generationen zurückreichende Anbau der Makrocarpum-Sorte der *Cicer arietinum* L im abgegrenzten Gebiet hat den örtlichen Ökotyp „Fuentesaúco“ hervorgebracht. Als genügsamer, wenn auch wenig ertragreicher Ökotyp ist dieser am besten an das Erzeugungsgebiet angepasst. Dieses Saatgut verfügt über Gene, die Schutz gegen die am häufigsten auftretenden Schädlinge und Pflanzenkrankheiten des Gebiets bieten, und ist als genetisches Erbe somit von erheblicher Bedeutung.

Menschliche Einflüsse:

Die Landwirte richten ihre Anbaumethoden an der Erzeugung hochwertiger Kichererbsen aus, wobei Ertragsziele untergeordnet werden. Dank der über mehrere Generationen erworbenen Erfahrung gelingt es ihnen, die hierzu am besten geeigneten Flächen auszuwählen. Darüber hinaus vermeiden sie es, unterschiedliche Partien zu vermischen und sorgen so für ein einheitliches Produkt, wie es von den meisten Verbrauchern geschätzt wird.

EINZIGES DOKUMENT

„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“

EU-Nr.: PGI-ES-0264-AM02 – 07.02.2020

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

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

„Garbanzo de Fuentesaúco“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

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

Bei dem Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe handelt es sich um das für den menschlichen Verzehr bestimmte Saatgut der Art *Cicer arietinum* L, Sorte Macrocarpum, Ökotyp „Fuentesauco“. Es wird abgepackt als getrocknete Hülsenfrucht zum Verkauf angeboten.

Der Ökotyp „Fuentesauco“ umfasst eine Gruppe von Pflanzen, die identische genetische Merkmale wie andere Pflanzen ihrer Sorte aufweisen; bedingt durch ihre Umgebung haben sie jedoch abweichende morphologische und physiologische Merkmale ausgebildet, dank derer sie an die Gegebenheiten ihres Anbauortes angepasst sind. Aus diesem Grund sind sie nach dem Namen des geografischen Gebiets benannt, in dem sie angebaut werden.

Sie weisen den höchsten Anpassungsgrad an das Gebiet auf, in dem sie angebaut werden und sind genügsam aber nicht übermäßig ertragreich.

Um die geschützte geografische Angabe tragen zu dürfen, müssen die Kichererbsen die folgenden Eigenschaften aufweisen:

Morphologische Eigenschaften:

Runzelige Innenhaut, frei von Verfärbungen, ausgeprägte, gekrümmte Spitze.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Nach der Aufbereitung muss das Gewicht von 100 Kichererbsen zwischen 35 g und 50 g betragen.

Absorption von destilliertem Wasser bei 25 °C innerhalb von zehn Stunden: mehr als 100 %.

Organoleptische Eigenschaften:

Nachdem sie ausreichend und so lange gegart wurden, bis sie ideal zum Verzehr sind, sollte ihr Endosperm glatt und pastös sein, die Haut weich und bei mindestens 85 % der Kichererbsen müssen die Kerne und die anhaftende Schale zusammenhalten. Der Geschmack ist stets angenehm. In ihrer Farbe mischen sich Gelb, Weiß und Braun, die den Kichererbsen cremefarbene oder gedeckte Töne verleihen.

Im Übrigen müssen die Kichererbsen den Handelsklassen „Extra“ oder „I“ entsprechen.

Getrocknete Kichererbsen der Klasse „Extra“ müssen von höchster Qualität sein und sie dürfen keine Fehler aufweisen, außer sehr leichter oberflächlicher Mängel, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität oder die Aufmachung des Erzeugnisses im Packstück nicht beeinträchtigen.

Getrocknete Kichererbsen der Klasse „I“ müssen von guter Qualität sein. Leichte Mängel sind gegebenenfalls zulässig, sofern sie das allgemeine Aussehen des Erzeugnisses, seine Qualität oder die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

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

Die Kichererbsen werden im abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut.

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

Kichererbsen der geschützten geografischen Angabe dürfen nicht lose in Verkehr gebracht werden.

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

Sämtliche Packstücke, die zur Inverkehrbringung der Kichererbsen genutzt werden, müssen ein nummeriertes Kontrolletikett mit dem g. g. A.-Zeichen der EU, dem Namen „Garbanzo de Fuentesauco“ sowie dem eigenen Bildzeichen der g. g. A. tragen.

Die Etiketten sind vom Verpackungsbetrieb so anzubringen, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Das Bildzeichen der geschützten geografischen Angabe entspricht der folgenden Abbildung:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem die Kichererbsen angebaut werden, erstreckt sich über 687 km² und umfasst die im äußersten Südosten der Provinz Zamora gelegene Comarca La Guareña. Im Norden grenzt es an das Gebiet von Duero Bajo und im Westen an die Comarca von Tierra del Vino, die beide in der Provinz Zamora liegen. Im Süden grenzt es an die Comarca La Armuña in der Provinz Salamanca.

Das Gebiet umfasst die folgenden in der Provinz Zamora gelegenen Gemeinden:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa und Villamor de los Escuderos.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Grundlegend für den Zusammenhang zwischen den Kichererbsen und dem geografischen Gebiet ist das Ansehen und der Bekanntheitsgrad des Erzeugnisses. Dieser Umstand lässt sich auf die hohe Qualität des örtlichen Ökotyps und die lange Tradition des Anbaus von Kichererbsen zurückführen, dank der die Landwirte vor Ort ganz genau wissen, welche Techniken und Anbauflächen am besten geeignet sind.

Die frühesten schriftlichen Verweise auf den Anbau von Kichererbsen im Gebiet Fuentesauco stammen aus dem 16. Jahrhundert. So wurde in Erlassen der Stadt Fuentesauco aus dem Jahr 1569 verfügt, dass Kichererbsen aus keinem anderen Ort als Fuentesauco in die Stadt gebracht werden durften: „Da Kichererbsen das Vermögen und die Geschäftsgrundlage dieser Stadt bilden, verfügen wir, dass niemand aus der Stadt oder aus einem anderen Ort auf eigene oder fremde Rechnung Kichererbsen aus dieser Stadt ausführen darf. Zuwiderhandlungen werden mit ihrer Einziehung bestraft, es sei denn, sie sind für die Aussaat erforderlich und die Ausfuhr wurde durch den Rat genehmigt.“ Diese protektionistische Maßnahme wurde am 22. November 1571 von König Felipe II. unterzeichnet.

Am 18. November 1612 schuf König Felipe III. den Titel des Graf von Fuente de Saúco, den er an Pedro de Deza verlieh. Wissend um die einzigartige Qualität der Kichererbsen von Fuentesauco übersandte dieser Francisco de Quevedo y Villegas Kichererbsen zum Geschenk. Der berühmte Schriftsteller wiederum erwähnte das erhaltene Geschenk in einem Schreiben an Sancho Sandoval vom 16. Januar 1639: „Der Graf von Fuente del Saúco hat mir soeben Kichererbsen als Geschenk aus seiner Domäne zukommen lassen, denn er wusste, dass sie meine Lieblingsdelikatesse sind. Ich werde Ihnen einige schicken. Man schätzt sie überall auf der Welt, weil sie beim Kochen aufquellen, äußerst zart sind und da sie weit und breit ihresgleichen suchen. Ginge es nach meinem Magen, so tauschte ich sie gegen keine Menge ebenso großer Perlen ein.“

Die Kichererbsen erlangten breitere Bekanntheit, als Landwirte begannen, sie zusammen mit anderen Erzeugnissen zur Feria de los Santos sowie zu dem von König Carlos III- (1716-1788) begründeten regelmäßigen Dienstagsmarkt zu bringen. In dieser Zeit kam auch die Redensart auf: „el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuentesauco son“ (gute Kichererbsen und gute Diebe stammen aus Fuentesauco). Zweifellos stammten die in der Stadt verkauften und allseits geschätzten Kichererbsen auch aus anderen Dörfern in der Umgebung.

Im 1752 erstellten Grundbuch der Marquis de la Ensenada, wird der Anbau von Kichererbsen in Fuentesauco erwähnt und die Menge des verwendeten Saatguts, die erzielten Erträge und ihr Verkaufspreis genannt.

Im spanischsprachigen Amerika erlangten die Kichererbsen aus Fuentesauco eine gewisse Bekanntheit. Insbesondere in Caracas (Venezuela) waren in einigen Lebensmittelgeschäften Säcke mit dem Zeichen „Garbanzos de Fuentesauco“ zu finden. Angesichts der zahlreichen Auswanderer, die aus diesem Gebiet nach Venezuela gingen, verwundert ihre Bekanntheit in dem Land keinesfalls.

Madoz erwähnt Fuentesauco in seinem statistischen Wörterbuch aus dem Jahr 1845 folgendermaßen: „Sie erzeugt die allseits wohl bekannten Kichererbsen, obwohl in einigen der anderen Dörfer ebenso gute zu finden sind“; auf diese Weise verweist er darauf, dass mit der Zeit alle Kichererbsen der Umgebung als „Kichererbsen aus Fuentesauco“ bezeichnet wurden.

Benito Pérez Galdós erwähnt diese Kichererbsen in den Episodios Nacionales ebenfalls.

Für ihre herausragenden Eigenschaften und ihre hohe Qualität wurde die Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“ mehrfach ausgezeichnet. Beispielhaft sei die auf der Landwirtschaftsausstellung von Madrid im Jahr 1857 verliehene Medaille erwähnt sowie die Ehrenurkunde, die ihr auf der zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Sevilla abgehaltenen Universalausstellung zuteilwurde.

Ihre Vorzüge werden durch weitere in der jüngeren Zeit verliehene Auszeichnungen bezeugt, z. B. „Bestes handwerklich eingemachtes Erzeugnis aus Kastilien und León“ 2014 für Kichererbsen aus Fuentesauco mit Kabeljau; „Kastilien und León-Preis für ökologischen Landbau“ 2015 für ökologisch erzeugte Kichererbsen aus Fuentesauco; „Rural World Award“ 2016 der Caja Rural de Zamora für die g. g. A. „Garbanzo de Fuentesauco“; sowie als in Kastilien und León erzeugte Hülsenfrucht den „Preis für das beste Lebensmittel: Hülsenfrüchte aus Kastilien und León“ 2017, verliehen von der Zeitung El Norte de Castilla.

In der Literatur des 20. Jahrhunderts finden sich etliche Verweise auf die Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“. So schrieb der Literaturnobelpreisträger Camilo José Cela in seinem Roman Judíos, Moros y Cristianos (Juden, Mauren und Christen):

„Bei dem in Segovia gelegenen Fuentesauco de Fuentidueña handelt es sich nicht um das für seine Kichererbsen bekannte Fuentesauco, obwohl sie dort gleichfalls angebaut werden. Das für seine Kichererbsen bekannte Fuentesauco ist die gleichnamige Stadt in Zamora.“

Die „Garbanzo de Fuentesauco“ genießt im ganzen Land einen ausgezeichneten Ruf. Sie findet in den Medien häufig Erwähnung, selbst dann, wenn andere Themen als Essen diskutiert werden. So heißt es beispielsweise in der vom Instituto Social de la Marina herausgegebenen Zeitschrift La Hoja del Mar in der Ausgabe des ersten Quartals 1979:

„In der Nähe von Cartagena gab es ein Dorf, das man bis ins letzte Jahrhundert hinein Garbanzal nannte [...]. Interessant daran ist, dass die besten Kichererbsen nicht aus Murcia, sondern aus Kastilien stammen, und am bekanntesten sind die Kichererbsen aus Fuentesauco.“

In den Medien finden sich zahlreiche Verweise auf das Erzeugnis: in lokalen und regionalen Zeitungen und der Fachpresse (z. B. Origen, Viajar, España Gastronómica, Verema); Nachrichtensendungen von lokalen und nationalen Fernseh- und Rundfunksendern; sowie auf zahlreichen Websites (robinfoodtv, canal cocina, Planeta en conserva, te ayudo a cocinar u. a.). Darüber hinaus werden die Kichererbsen in Kochbüchern und Lebensmittelzeitschriften vorgestellt, so z. B. in „Las legumbres de Castilla y León en la gastronomía del siglo XXI“ und in der von der spanischen Regierung herausgegebenen Reihe „Legumbres españolas con garantía de calidad y origen reconocida por la UE“, herausgegeben.

In kulinarischen Kreisen wird die Bezeichnung „Garbanzo de Fuentesauco“ stets mit einer gegenüber anderen Kichererbsen überlegenen Qualität gleichgesetzt. In der Wochenbeilage der Tageszeitung El País aus der ersten Februarwoche 1989 erschien ein Artikel des Journalisten Carlos Delgado mit dem Titel „Al amor de la Lumbre“, der sich mit der Geschichte des Cocido (eines traditionellen spanischen Eintopfgerichts) befasste und eine Reihe von Rezepten vorstellte. Hier schrieb er: „Und wenn die Kichererbsen aus Fuentesauco stammen, so ist es noch viel besser.“

Die traditionelle Verwendung von Kichererbsen in einer Vielzahl von Gerichten spiegelt sich in den Rezepten renommierter Köche wieder, wie etwa bei Antonio González aus dem El Rincón de Antonio und bei Pedro und Oscar aus dem El Ermitaño. Selbst Patisserie-Meister Justo Almendrote ist bekannt dafür, Kichererbsen in seinen Konditorei-Kreationen einzusetzen, und schöpft so alle Möglichkeiten aus, die dieses vielseitige Erzeugnis bietet.

Natürlicher Zusammenhang:

Die Merkmale der Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“ hängen mit den boden- und klimatischen Merkmalen des Erzeugungsbereichs und dem angebauten Ökotyp zusammen.

Klima:

Die Winter sind lang und kalt und von häufigem Frost gekennzeichnet. Parasiten und Krankheitserreger, die die Kichererbsen befallen könnten, werden so auf natürliche Weise eingedämmt.

Im Mai und Juni, wenn die Vegetationsphase der Pflanze ihren Höhepunkt erreicht, beträgt die durchschnittliche Höchsttemperatur etwa 26 °C, während die Tiefsttemperaturen im Durchschnitt bei etwa 11 °C liegen.

Bei diesen Temperaturen produzieren die Pflanzen Kohlenhydrate und Proteine und transportieren sie langsam zu den Samen. Hinzu kommt, dass sich die Atmungstätigkeit der Pflanze nachts infolge des Temperaturabfalls verlangsamt. Diese Faktoren wirken sich unmittelbar auf die organoleptischen Eigenschaften des Endosperms aus.

Die Niederschlagsmengen im Winter sind reichlich, sodass sich im Boden Wasserreserven bilden können. In den Monaten April, Mai und Juni, wenn die Pflanze wächst, fallen die durchschnittlichen Niederschläge mit rund 45 l/m² pro Monat schwach aus.

Wenn im Juli die Samen reifen, liegt die Niederschlagsmenge im Durchschnitt bei rund 17 l/m². Wenn die Pflanze unter diesen Niederschlagsbedingungen wächst und die Erbsen reifen, schöpft sie aus den Wasserreserven im Boden. All dies wirkt sich unmittelbar auf die organoleptischen Eigenschaften der Kichererbsen aus.

Geologische Bedingungen:

Die Anbauflächen werden auf Quartärablagerungen angelegt. Diese aus sandigem Material bestehenden Ablagerungen entwässern gut, sind tiefgründig und weisen einen geringen Gehalt an organischen Substanzen auf. Dies sind die Hauptmerkmale, die das untersuchte Gebiet auszeichnen.

Bewegt man sich innerhalb des untersuchten Gebiets in Ostrichtung, so trifft man auf ein Gebiet mit Tonmaterialien, in dem die lithologischen Merkmale deutlich vom übrigen Gebiet abweichen. Im Nordosten sind Lehm, Ton und Schluff anzutreffen, während im Westen nach und nach Granitmaterialien zum Vorschein kommen.

Aus der geomorphologischen Untersuchung geht somit hervor, dass das Gebiet besondere geologische Merkmale aufweist, die es in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen von den umliegenden Gebieten unterscheiden.

Bodenbeschaffenheit:

Im abgegrenzten Gebiet finden sich ausgedehnte Flächen mit tiefgründigen, gut dränierten Böden aus lehmigen Sand oder sandigem Lehm, die einen sauren oder schwach alkalischen pH-Wert, einen niedrigen bis mittleren Gehalt an assimilierbarem Kalk und keinen oder einem minimalen Salzgehalt aufweisen. Diese Bodenbedingungen verleihen den Kichererbsen ihre besonderen Eigenschaften und insbesondere ihre feine Haut, die hohe Wasseraufnahmekapazität und ihre pastöse Konsistenz.

Der Ökotyp „Fuentesauco“:

Der über zahllose Generationen zurückreichende Anbau der Makrocarpum-Sorte der *Cicer arietinum* L im abgegrenzten Gebiet hat den örtlichen Ökotyp „Fuentesauco“ hervorgebracht. Als genügsamer, wenn auch wenig ertragreicher Ökotyp ist dieser am besten an das Erzeugungsgebiet angepasst. Dieses Saatgut verfügt über Gene, die Schutz gegen die am häufigsten auftretenden Schädlinge und Pflanzenkrankheiten des Gebiets bieten, und ist als genetisches Erbe somit von erheblicher Bedeutung.

Menschliche Einflüsse:

Die Landwirte richten ihre Anbaumethoden an der Erzeugung hochwertiger Kichererbsen aus, wobei Ertragsziele untergeordnet werden. Dank der über mehrere Generationen erworbenen Erfahrung gelingt es ihnen, die hierzu am besten geeigneten Flächen auszuwählen. Darüber hinaus vermeiden sie es, unterschiedliche Partien zu vermischen und sorgen so für ein einheitliches Produkt, wie es von den meisten Verbrauchern geschätzt wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2020_06_08+Pliego+IGP+Garbanzo+F+-Modificado-MM+.pdf/8b5167c3-16cb-959f-ae10-86c3a9c57466?t=1596450364056

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

(2021/C 82/13)

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 eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Queso Tetilla“/„Queixo Tetilla“

EU-Nr.: PDO-ES-0088-AM02 — 16.9.2020

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

1. Namen

„Queso Tetilla“/„Queixo tetilla“

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 Kuhmilch der Rassen Rubia Gallega, Schwarzbunte oder Braunvieh, bzw. Kreuzungen derselben, der nach einem Herstellungsverfahren, das die Phasen Dicklegen, Schneiden, Entfernen der Molke und optionales Waschen des Labbruchs, Formen, Pressen, Salzen und Reifen umfasst, folgende Merkmale aufweist:

Aussehen

— Form: konisch, konkav-konvex.

— Gewicht: 0,5 kg bis 1,5 kg.

— Abmessungen: Die Höhe muss größer als der Radius und kleiner als der Durchmesser des Bodens sein. Maximal: 150 mm (Höhe sowie Durchmesser des Bodens), mindestens 90 mm (Höhe sowie Durchmesser des Bodens). Für Käse mit einem Gewicht von mehr als 1 kg ist bei den Höchstabmessungen des Bodens eine Toleranzspanne von 10 % zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

— Rinde: Wahrnehmbar, dünn und elastisch, höchstens 3 mm dick, strohgelb, natürlich und ohne Schimmel. Für den Verkauf darf der Käse zum Schutz vor Schimmel mit einer durchsichtigen, farblosen Emulsion bestrichen werden.

— Teig: Weich, cremig und gleichmäßig, ohne Löcher oder mit wenigen kleinen, gleichmäßig verteilten Löchern; gelblich elfenbeinfarben.

— Geruch: Mild, leicht säuerlich und insgesamt an die Milch erinnernd, aus der er gewonnen wird.

— Geschmack und Aroma: Milchig, butterartig, leicht säuerlich und mild salzig.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

- Fettgehalt der Trockenmasse: mindestens 45 %.
- Trockenmassegehalt: mindestens 45 %.
- pH-Wert: 5,0 bis 5,5.
- Wassergehalt in der fettfreien Masse (gemessen 8 bis 15 Tage nach der Erzeugung): 66 % bis 72 %.

„Queso Tetilla“ ist eine traditionelle, nichtgeografische Bezeichnung, die auf das eigentümliche Aussehen des Erzeugnisses in der Form einer weiblichen Brust gemäß der Beschreibung im Punkt zum Aussehen verweist.

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

- a) Futter: Die Weiden und Futterkulturen des Erzeugungsgebiets bilden eine wichtige Futtergrundlage für das Vieh. Hervorzuheben ist auch die extensive Haltung auf Weideland (Gras- und Strauchland), wo die Tiere frei weiden, wenn die Bedingungen dies zulassen.

Ergänzend kommen konzentrierte Futtermittel pflanzlichen Ursprungs zur Deckung des Energiebedarfs der Tiere zum Einsatz. Die Rohstoffe, aus denen diese hergestellt werden, stammen nach Möglichkeit aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

- b) Rohstoffe: Der „Queso Tetilla“ wird aus folgenden Rohstoffen hergestellt: Kuhmilch, tierisches Lab oder sonstige ausdrücklich für die Herstellung dieses Käses zugelassene Gerinnungsenzyme, die Milchfermente *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *Cremoris* oder sonstige Milchfermente, die die Eigenschaften des geschützten Käses nicht verändern und für die Herstellung von Käse mit dieser geschützten Ursprungsbezeichnung ausdrücklich zugelassen sind, Salz und — optional — Calciumchlorid. Die betreffenden Zulassungen müssen von der zuständigen Behörde auf Ersuchen der antragstellenden Vereinigung erteilt werden. Die zuständige Behörde kann den Einsatz neuer Gerinnungsenzyme und Milchfermente zulassen, nachdem geprüft wurde, dass der damit hergestellte Käse die charakteristischen Eigenschaften des „Queso Tetilla“ aufweist.

Bei der zur Herstellung von „Queso Tetilla“ verwendeten Milch handelt es sich um natürliche Vollmilch, die durch Melken von Kühen der Rassen Rubia Gallega, Schwarzbunte oder Braunvieh, bzw. Kreuzungen derselben, in innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets gelegenen Betrieben gewonnen wird.

Sie darf keine Kolostralmilch und keine Konservierungsmittel enthalten. Verfahren zur Standardisierung oder zur Änderung der ursprünglichen Zusammensetzung der Milch sind nicht zulässig.

Die Milch darf nicht mit Milch aus nicht eingetragenen Viehzuchtbetrieben oder mit Milch von Kühen, die nicht den in der Spezifikation angegebenen Rassen entsprechen, vermischt werden.

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

Die Produktion der Milch, die Maßnahmen zur Vorbereitung derselben sowie Herstellung und Reifung des Käses müssen innerhalb des in Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen. Damit müssen alle Erzeugungsschritte innerhalb dieses Gebiets erfolgen.

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

Der „Queso Tetilla“ darf nur vermarktet werden, wenn seine Rinde die aus der Reifung stammenden, natürlichen äußeren Merkmale aufweist.

Die Rinde ist der natürliche Schutz des „Queso Tetilla“. Daher wird der „Queso Tetilla“ ohne künstliche Verpackung vermarktet. Der „Queso Tetilla“ darf jedoch verpackt werden, sofern die Verpackung aufgrund ihrer Merkmale das Aussehen und die sonstigen in Punkt 3.2 beschriebenen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften nicht beeinträchtigt und von der Kontrollstelle entsprechend geprüft und genehmigt wurde.

Ebenso darf der Käse zum Schutz vor Schimmel mit einer durchsichtigen, farblosen Emulsion bestrichen werden.

Der „Queso Tetilla“ wird von den Käsereien in ganzen Stücken ausgeliefert. Käselaike mit einem Gewicht von über 0,7 kg können in Selbstbedienungsbereichen auch halbiert verkauft werden. In diesem Fall muss der Käse zwei Kontrolletiketten tragen, eines auf jeder Seite, und auch die übrigen Elemente zur Gewährleistung der Echtheit des Erzeugnisses müssen zweimal vorhanden sein, sodass nach dem Halbieren jede Hälfte über die entsprechende Kennzeichnung verfügt.

Da die Innenseite der Käsehälften nicht mehr über den natürlichen Schutz der Rinde verfügt, muss die Halbierung von Käse, der in Hälften verkauft wird, in dem zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmten Ort erfolgen und die Käsehälften dürfen mit durchsichtiger Lebensmittelfolie abgedeckt werden.

Dadurch, dass das Schneiden am Verkaufsort erfolgt, wird das Erzeugnis so kurz wie möglich mit der künstlichen Folienverpackung zum Verkauf angeboten, sodass die Produktqualität nicht beeinträchtigt wird.

Der Käse darf nur in Hälften geteilt werden, weil auf diese Weise für den Verbraucher sein charakteristisches Aussehen in Form einer weiblichen Brust erkennbar bleibt.

Unabhängig davon darf „Queso Tetilla“ jeglichen Gewichtes in Einzelhandelsgeschäften in Stücke jeder Größe geschnitten werden, sofern das Schneiden zum Zeitpunkt des Verkaufs direkt vor dem Kunden erfolgt.

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

Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“ muss zur Gewährleistung der Echtheit des Erzeugnisses ein Etikett der Ursprungsbezeichnung (Kontrolletikett) tragen. Das Kontrolletikett muss einen fortlaufenden und für jeden Käse einmaligen alphanumerischen Code sowie das nachstehend dargestellte Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“ enthalten:



Die Handelsetiketten der einzelnen Hersteller müssen darüber hinaus gut sichtbar die Angabe „Denominación de Origen Protegida“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] sowie den Namen „Queso Tetilla“ oder „Queixo Tetilla“ und das Logo für europäische geschützte Ursprungsbezeichnungen aufweisen.

Um die Echtheit des Erzeugnisses und seine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, muss das Erzeugnis in den Räumlichkeiten der Hersteller mit den Kontrolletiketten und Handelsetiketten mit der Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“ versehen werden, und zwar stets so, dass eine Wiederverwendung der Etiketten ausgeschlossen ist.

Wie in Punkt 3.5 angegeben, muss Käse, der halbiert verkauft werden soll, zwei Kontrolletiketten aufweisen, eines auf jeder Seite, und auch die übrigen Elemente zur Gewährleistung der Echtheit des Erzeugnisses müssen zweimal vorhanden sein, sodass nach dem Halbieren jede Hälfte über die entsprechende Kennzeichnung verfügt.

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

Das geografische Gebiet der Milchproduktion und der Herstellung des unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“ fallenden Käses umfasst die gesamte Autonome Gemeinschaft Galicien.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Landschaft Galiciens ist durch sanfte Hügel gekennzeichnet und wird von zahlreichen Flüssen durchzogen. Gemeinsam mit dem vorherrschenden atlantischen Klima (das durch ausgiebige Niederschläge geprägt ist) begünstigt diese Hügellandschaft das Gedeihen von (natürlichen und künstlich angelegten) Weiden sowie eine hohe Produktivität beim Anbau von Futterpflanzen und landwirtschaftlichen Kulturen. Diese hohe landwirtschaftliche Produktivität ermöglicht eine intensive Viehzucht und in der Folge auch eine bedeutende milchverarbeitende Industrie.

Hervorzuheben ist auch der menschliche Faktor sowohl bei der Milchproduktion, die auf Familienbetrieben und einer nach wie vor traditionellen Haltung beruht, als auch bei der Herstellung, die gemäß jahrhundertealten Verfahren erfolgt, wenn auch unter Anpassung an den technischen Fortschritt und die gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Queso Tetilla“ ist innerhalb des breiten gastronomischen Repertoires von Galicien eines jener Produkte, das am stärksten mit diesem Gebiet identifiziert wird.

Es handelt sich um Weichkäse, dessen wichtigste organoleptische Eigenschaften seine Cremigkeit, sein milder, milchiger Geruch, sein milder, leicht säuerlicher und leicht salziger Geschmack sowie sein milchiges, butterartiges Aroma sind; Merkmale, die in ihrer Gesamtheit an die Milch erinnern, aus der er gewonnen wird. Der Käse ist sehr leicht löslich und gut verdaulich.

Sehr charakteristisch ist nicht zuletzt sein Aussehen in Form einer weiblichen Brust, von der sein Name herrührt und die es dem Verbraucher ermöglicht, den „Queso Tetilla“ auf den ersten Blick zu erkennen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Die geografische Umgebung begünstigt das Gedeihen ausgedehnter und saftiger Wiesen und Weiden, deren Nutzung in den letzten beiden Jahrzehnten intensiviert wurde. Die quantitative Bedeutung dieses Futters für die Ernährung des galicischen Milchrinds und die Pflanzenarten, aus denen dieses besteht (und unter denen die Leguminosen eine herausragende Rolle spielen), prägen die Zusammensetzung der Milch sowie nach der Herstellung und Reifung des unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Käses dessen Nährwert und seine organoleptischen Eigenschaften, insbesondere seine Cremigkeit und die Farbe von Teig und Rinde.

Darüber hinaus erfolgt die Milchproduktion in Familienbetrieben mit einer rationellen Viehhaltung. Aufgrund der Merkmale dieser Betriebe weist die erzeugte Milch ausgezeichnete Eigenschaften zur Herstellung dieses Käses auf.

Das traditionelle Herstellungsverfahren, bei dem das Know-how der Erzeuger der Region mit einer langen Tradition in der Herstellung dieses Käses eine entscheidende Rolle spielt, ist durch seine kurze Reifezeit gekennzeichnet und verleiht dem Käse seine typische Cremigkeit und seinen charakteristischen, milden Geschmack.

Nicht zuletzt wird die besondere Form einer weiblichen Brust, die das Erzeugnis beim Formen und Pressen annimmt, von den Verbrauchern sofort erkannt und mit seiner galicischen Herkunft in Verbindung gebracht, da es sich um einen einzigartigen Käse handelt, der seit Langem ausschließlich in diesem Gebiet hergestellt wird, wobei die ersten bekannten schriftlichen Erwähnungen des Käses aus dem 18. Jahrhundert stammen. Ab dem 19. Jahrhundert wird er häufig erwähnt, und zwar sowohl in allgemeinen als auch in wissenschaftlich-technischen oder gastronomischen Schriften. Hervorzuheben ist aufgrund ihres internationalen Charakters die Erwähnung in dem 1889 in London herausgegebenen *O'Shea's Guide to Spain and Portugal*, in dem den Reisenden eindringlich empfohlen wird, den „einzigartigen galicischen Käse, den Brustkäse, ein typisches Erzeugnis der galicischen Gastronomie“ zu probieren.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/QuesoTetillaPliego-condiciones-febrero_2020_final.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE