

Amtsblatt der Europäischen Union

C 226



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

14. Juni 2021

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 226/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10226 — Prosegur/Euronet/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 226/02	Euro-Wechselkurs — 11. Juni 2021	2
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 226/03	Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen	3
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 226/04	Beschluss zur Einstellung des förmlichen Prüfverfahrens nach Rücknahme der Anmeldung durch den Mitgliedstaat — Staatliche Beihilfen — Polen (Artikel 107 bis 109 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union) — Bekanntmachung der Kommission nach Artikel 108 Absatz 2 AEUV — Rücknahme der Anmeldung — Staatliche Beihilfe SA.51502 – (2019/C)/(2018/N) - Polen – Ermäßigungen einer Kapazitätsmechanismusabgabe für energieintensive Unternehmen ⁽¹⁾	4
2021/C 226/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10352 — CNP/UniCredit/Aviva Life/Aviva S. p.A.) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
2021/C 226/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10288 — DH 13/RFR Immo4/ Bürogebäude) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7
2021/C 226/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses — Sache M.10273 – ArcelorMittal/Liberty Steel France ⁽¹⁾	9
2021/C 226/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	10

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 226/09	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	12
---------------	---	----

⁽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.10226 — Prosegur/Euronet/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 226/01)

Am 2. Juni 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/>)
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>)

⁽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⁾

11. Juni 2021

(2021/C 226/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2125	CAD	Kanadischer Dollar	1,4687
JPY	Japanischer Yen	132,88	HKD	Hongkong-Dollar	9,4089
DKK	Dänische Krone	7,4361	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6931
GBP	Pfund Sterling	0,85710	SGD	Singapur-Dollar	1,6060
SEK	Schwedische Krone	10,0643	KRW	Südkoreanischer Won	1 351,09
CHF	Schweizer Franken	1,0883	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,4782
ISK	Isländische Krone	147,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7519
NOK	Norwegische Krone	10,0828	HRK	Kroatische Kuna	7,4915
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 215,96
CZK	Tschechische Krone	25,335	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9810
HUF	Ungarischer Forint	346,24	PHP	Philippinischer Peso	57,876
PLN	Polnischer Zloty	4,4695	RUB	Russischer Rubel	86,9620
RON	Rumänischer Leu	4,9183	THB	Thailändischer Baht	37,666
TRY	Türkische Lira	10,1969	BRL	Brasilianischer Real	6,1580
AUD	Australischer Dollar	1,5687	MXN	Mexikanischer Peso	23,9003
			INR	Indische Rupie	88,6714

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN
HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2021/C 226/03)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern ⁽¹⁾ gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

2. Verfahren

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden. Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

3. Frist

Die Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der genannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen; dieser muss der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat G-1, CHAR 4/39, 1049 Brüssel, Belgien ⁽²⁾) spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens ⁽¹⁾
Bestimmte Grafitelektrodensysteme	Indien	Antidumpingzoll	Durchführungsverordnung (EU) 2017/422 der Kommission vom 9. März 2017 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren bestimmter Grafitelektrodensysteme mit Ursprung in Indien nach einer Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 64 vom 10.3.2017, S. 46)	11.3.2022

⁽¹⁾ Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht (00:00) außer Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

BESCHLUSS ZUR EINSTELLUNG DES FÖRMLICHEN PRÜFVERFAHRENS NACH RÜCKNAHME
DER ANMELDUNG DURCH DEN MITGLIEDSTAAT

Staatliche Beihilfen — Polen

(Artikel 107 bis 109 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union)

Bekanntmachung der Kommission nach Artikel 108 Absatz 2 AEUV

Rücknahme der Anmeldung

**Staatliche Beihilfe SA.51502 – (2019/C)/(2018/N) - Polen – Ermäßigungen einer
Kapazitätsmechanismusabgabe für energieintensive Unternehmen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 226/04)

Die Kommission hat beschlossen, das am 15. April 2019 ⁽¹⁾ wegen der genannten Maßnahme eingeleitete förmliche Prüfverfahren nach Artikel 108 Absatz 2 AEUV einzustellen, nachdem Polen die Anmeldung am 4. Februar 2021 zurückgenommen hat und das Beihilfevorhaben nicht weiterverfolgen wird.

⁽¹⁾ ABl. C 200 vom 14.6.2019, S. 9.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10352 — CNP/UniCredit/Aviva Life/Aviva S.p.A.)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 226/05)

1. Am 4. Juni 2021 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:

- CNP Assurances S.A. („CNP“, Frankreich), kontrolliert von der Caisse des Dépôts et Consignations („CDC“, Frankreich);
- UniCredit S.p.A. („UniCredit“, Italien);
- Aviva Life S.p.A. („Aviva Life“, Italien), Teil der Gruppe Aviva plc.
- Aviva Italia Servizi, S.c.a.r.l. Aviva Life S.p.A („Aviva Life“, Italien), Teil der Gruppe Aviva plc.
- Aviva S.p.A. (Italien), Teil der Aviva Plc Group.

CNP übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Aviva Life und Aviva Servizi. CNP und Unicredit übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Aviva S.p.A.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CNP: Entwicklung, Bereitstellung und Verwaltung von Versicherungsprodukten weltweit; in Italien hauptsächlich Bereitstellung von Lebensversicherungsprodukten.
- UniCredit: italienische Bankengruppe, die Bank- und Finanzdienstleistungen in Italien sowie in einer Reihe von EU-Mitgliedstaaten und Nicht-EU-Ländern erbringt.
- Aviva Life bietet Lebensversicherungsprodukte in Italien an.
- Aviva Servizi erbringt Dienstleistungen in den Bereichen Steuern, Verwaltung und Finanzen, Informationstechnologien, Humanressourcen, Versicherungsmathematik, Marketing und Kommunikation sowie juristische Dienstleistungen für die Anteilseigner der Aviva plc-Gruppe.
- Aviva S.p.A.: Bereitstellung von Lebensversicherungsprodukten in Italien.

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. 10352 — CNP/UniCredit/Aviva Life/Aviva S.p.A.

⁽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:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10288 — DH 13/RFR Immo4/Bürogebäude)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 226/06)

1. Am 3 Juni 2021 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:

- Demire Holding XIII GmbH („DH 13“), kontrolliert von DEMIRE Deutschland Mittelstand Real Estate AG („DEMIRE“, beide Deutschland),
- RFR Immobilien 4 GmbH („RFR Immo4“ Deutschland), kontrolliert von der Unternehmensgruppe RFR Holding LLC („RFR-Gruppe“, USA),
- JV Theodor-Heuss-Allee GmbH (Deutschland), kontrolliert von RFR Immo4.

DH 13 und RFR Immo4 übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über JV Theodor-Heuss-Allee GmbH.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- DH 13: DH 13 und DEMIRE, beide mit Sitz in Langen, Deutschland, sind auf dem Markt für Vermietung, Verwaltung und Verkauf von Gewerbeimmobilien in Deutschland tätig.
- RFR Immo4: RFR Immo 4, mit Sitz in Frankfurt am Main, Deutschland, ist auf dem Markt für Vermietung, Verwaltung und Verkauf von Gewerbeimmobilien in Deutschland tätig. Die RFR-Gruppe, mit Sitz in New York, USA, ist innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums sowie den USA auf dem Markt für Vermietung, Verwaltung und Verkauf von Gewerbeimmobilien tätig.
- JV Theodor-Heuss-Allee GmbH: ist in dem Erwerb sowie der Verwaltung und Vermietung des Bürogebäudes in der Theodor-Heuss-Allee 100 in Frankfurt am Main tätig, mit Sitz in Frankfurt am Main, Deutschland.

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.10288 — DH 13/RFR Immo4/Bürogebäude

⁽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:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
Sache M.10273 – ArcelorMittal/Liberty Steel France

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 226/07)

1. Am 4. Juni 2021 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:

- ArcelorMittal S.A. (Luxemburg),
- Liberty Steel France Holding SAS (Frankreich).

ArcelorMittal S.A. übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über Teile von Liberty Steel France Holding SAS.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Vermögenswerten.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ArcelorMittal S.A.: Herstellung einer breiten Palette von Fertigerzeugnissen und Halbzeugen aus Stahl – Flachstahlerzeugnisse wie Bleche und Platten, Langstahlerzeugnisse wie Stangen, Stäbe, Profile und Schienen sowie Rohre für verschiedene Anwendungen,
- Liberty Steel France Holding SAS: Holdinggesellschaft mit zwei Hauptunternehmen: Liberty Rail und Liberty Ascoval. Liberty Rail ist ein Schienenhersteller, der eine einzige Produktionsstätte in Hayange, Frankreich, betreibt. Liberty Ascoval stellt Stahlhalbzeuge und geschmiedete Stahlerzeugnisse in Saint-Saulve, Frankreich, her.

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.10273 – ArcelorMittal/Liberty Steel France

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 226/08)

1. Am 7. Juni 2021 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:

- Astorg VII SCSp (vertreten durch Astorg Asset Management S. à r. l.) und die anderen Tochtergesellschaften der Astorg-Gruppe („Astorg“, Luxemburg),
- Bridgepoint Europe VI Fund („Bridgepoint“, Vereinigtes Königreich),
- Fenergo Group Limited („Fenergo“, Irland).

Astorg und Bridgepoint übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Fenergo.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Astorg ist eine Private-Equity-Gruppe, die über unternehmerische Managementteams Unternehmen erwirbt und strategische Orientierungshilfe, Governance und Kapital anbietet,
- Bridgepoint ist eine internationale Gruppe im Bereich der Verwaltung alternativer Vermögenswerte, die in etablierte mittelständische Unternehmen mit Fokus auf Europa in vielfältigen Branchen investiert,
- Fenergo ist ein Anbieter von Softwarelösungen zur Unterstützung des wirksamen Betriebs von Banken und Finanzinstituten.

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.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo

⁽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:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

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 226/09)

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 Änderungsantrag zu erheben.

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

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„Σητεία Λασιθίου Κρήτης“ (Sitia Lasithiou Kritis)****EU-Nr.: PDO-GR-0052-AM01 – 18. Dezember 2019****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Antragstellende Vereinigung: ENOSI SITIAS A.E.S.

Anschrift: Sitia Union of Agricultural Cooperatives A.E.S. AE, Sitia, 72300 Lasithi, Kreta

E-Mail: info@sitiaunion.gr

Die antragstellende Vereinigung ist die Vereinigung, die den ursprünglichen Antrag auf Eintragung des Namens gestellt hat. Wie aus ihrer Satzung hervorgeht, handelt es sich um einen genossenschaftlichen Dachverband mit angeschlossenen Genossenschaften, die in der Erzeugung des Olivenöls mit der g. U. „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ tätig sind. Sie hat daher ein berechtigtes Interesse an der Einreichung dieses Änderungsantrags.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Griechenland

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (bitte angeben)

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

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 geringfügige geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderungen

5.1. Beschreibung des Erzeugnisses

Abschnitt 4.3 der alten Spezifikation wurde verbessert, um den derzeit festgelegten Anforderungen der Rechtsvorschriften zu genügen, er wurde jedoch nicht wesentlich geändert. Die einzige Änderung betrifft die Senkung des Säuregehalts von 1 % nach Ölsäure-Gewichtsanteil auf 0,8 % nach Ölsäure-Gewichtsanteil. Die anderen (physikalisch-chemischen und organoleptischen) Eigenschaften wurden hinzugefügt, da sie in der alten Spezifikation nicht enthalten waren. Im Einzelnen umfasst die Beschreibung jetzt die Farbe, die organoleptischen Eigenschaften (Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe), die Extinktionskoeffizienten, den Delta-K-Wert und die Peroxidzahl. Der Hinweis auf Pestizidrückstände wurde gestrichen, ebenso wie der Hinweis auf griechisches Olivenöl im Allgemeinen.

Nummer 3.2 des einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert.

Der Abschnitt mit dem Titel „Beschreibung“ (Abschnitt 2) lautet in der neuen Spezifikation somit wie folgt:

„2. BESCHREIBUNG

Das native Olivenöl extra ‚Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis‘ wird ausschließlich aus Oliven der Sorte Koroneiki gewonnen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut werden.

2.1. Physikalische und organoleptische Eigenschaften

Im abgefüllten Zustand weist das Olivenöl ‚Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis‘ die folgenden Eigenschaften auf:

- Hellgrüne, gelblich-grüne Farbe
- Fruchtigkeitsmedian ≥ 3
- Bitterkeitsmedian und Schärfemedian nicht mehr als 5
- Fehlermedian = 0

2.2. Chemische Eigenschaften

Im abgefüllten Zustand weist das Olivenöl ‚Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis‘ die folgenden chemischen Eigenschaften auf:

- Säuregehalt (Ölsäure-Gewichtsanteil in %): $\leq 0,8$
- $K_{232} \leq 2,30$
- $K_{268} \leq 0,15$
- $\Delta\text{-K} \leq 0,005$
- Peroxidzahl (meqO_2/kg) ≤ 15

Grund:

Die Spezifikation wurde zur Erfüllung der derzeit festgelegten Anforderungen der Rechtsvorschriften aktualisiert und durch Ergänzung weiterer physikalisch-chemischer Eigenschaften präzisiert, während in der alten Spezifikation lediglich der Säuregehalt angegeben wurde. Dadurch werden die Überprüfung der Spezifikation und die Sicherung der Produktqualität erleichtert. Der Säuregehalt wurde gesenkt und die Grenzwerte für die hinzugefügten physikalisch-chemischen Eigenschaften sind im Vergleich zu den Rechtsvorschriften strenger, sodass ein qualitativ hochwertiges Öl gewährleistet ist.

5.2. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet (Abschnitt 3 der Spezifikation und Nummer 4 des einzigen Dokuments) wurde wie folgt neu abgegrenzt:

„Das native Olivenöl extra ‚Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis‘ wird in dem Gebiet erzeugt, das durch die Grenzen der Gemeindebezirke Sitia, Analipsi, Itanos und Lefki sowie der Gemeinden Agios Stefanos, Stavrochori und Orino im Gemeindebezirk Makri Gialos abgegrenzt ist.“

Grund:

Das geografische Gebiet wurde auf der Grundlage der gegenwärtigen Verwaltungsgliederung des Landes neu abgegrenzt, da seit der ersten Eintragung des Namens in Griechenland zwei Verwaltungsreformen durchgeführt wurden. Außerdem umfasst das Gebiet nunmehr zwei Gemeinden, die im ursprünglichen Antrag versehentlich ausgelassen worden waren. Im Jahr der Übermittlung des ursprünglichen Dossiers an die Europäische Gemeinschaft (1997) wurde die Verwaltungsgliederung Griechenlands durch die Kapodistrias-Reform (Gesetz 2539/1997) neu geordnet. Als der Name „Sitia Lasithiou Kritis“ eingetragen wurde (1998), hatten die Änderungen bereits stattgefunden, und infolgedessen wurden die Gemeinden Lithines und Orino, die zur ehemaligen Provinz Sitia gehörten, versehentlich ausgeschlossen, da sie nicht ausdrücklich erwähnt wurden. Mit der Kallikratis-Reform (Gesetz 3852/2010) hat sich die Verwaltungsgliederung des Landes erneut geändert. Die genannte Abgrenzung des geografischen Gebiets umfasst das ursprüngliche geografische Gebiet, das der ehemaligen Provinz Sitia (einschließlich der beiden nicht explizit erwähnten Gemeinden) entspricht.

5.3. Ursprungsnachweis

In Abschnitt 4 der Spezifikation sind die Anforderungen an den Ursprungsnachweis festgelegt.

Grund:

Nach der Spezifikation müssen nunmehr auf jeder Verarbeitungsstufe (Oliven und Olivenöl) Register geführt werden, während dies in der alten Spezifikation nicht angegeben wurde. Hierdurch soll eine effizientere Überprüfung des Ursprungs der Rohstoffe ermöglicht und sichergestellt werden, dass das Öl aus dem abgegrenzten Gebiet stammt.

5.4. Erzeugungsverfahren

Abschnitt 3 „Beschreibung des Anbaus – Sorten“, insbesondere die Abschnitte 3.1 bis 3.6, sowie Abschnitt 4 „Ernte – Verarbeitung der Oliven – Lagerung“, insbesondere die Abschnitte 4.1, 4.2 und 4.4, wurden dahin gehend geändert, dass im neuen Wortlaut nur noch die Anbauverfahren genannt werden, die für die Erzeugung des Olivenöls „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ angewandt werden und wesentlich sind, während Informationen zum Olivenanbau im Allgemeinen gestrichen wurden.

So wurde insbesondere der Abschnitt über die Vorbereitung des Bodens (Abschnitt 3.1 der alten Spezifikation) verkürzt und enthält jetzt nur noch Informationen darüber, wie der Boden vorbereitet wird und aus welchem Grund. Der Abschnitt über die Ausbringung von Düngemitteln (Abschnitt 3.2 der alten Spezifikation) wurde gestrichen, da darin Verfahren beschrieben werden, die den Olivenanbau im Allgemeinen betreffen. Bezüglich der Bewässerung (Abschnitt 3.3 der alten Spezifikation) wurden die Angaben zu den Wasserquellen für die Bewässerung, zu den Wassermengen, die die Olivenbäume benötigen, und die Angaben zum Zeitpunkt der Bewässerung der Bäume gestrichen, die Information, dass die Olivenbäume etwa sechs Monate lang bewässert werden müssen, wurde jedoch beibehalten. Bezüglich des Beschneidens der Bäume (Abschnitt 3.4 der alten Spezifikation) wurden die Angaben zu den Anbauverfahren in dem Gebiet beibehalten, die Angaben zum Beschneiden der Olivenbäume im Allgemeinen wurden jedoch gestrichen. Im Abschnitt über die Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten (Abschnitt 3.5 der alten Spezifikation) wird die Verwendung von Organophosphat-Insektiziden beim Versprühen von Lockstoffen zur Bekämpfung der Olivenfliege nicht mehr erwähnt, da mittlerweile auch wirksame Stoffe aus anderen chemischen Gruppen eingesetzt werden.

Abschnitt 4.1 der alten Spezifikation (Ernte) wurde erheblich gekürzt, sodass er nur noch die heute üblichen Verfahren umfasst und nur noch Informationen enthält, die eine Spezifikation darstellen, keine allgemeinen Informationen. In der alten Spezifikation wurde angegeben, dass die Oliven gegen Ende des Herbstes/Anfang des Winters geerntet werden; dieser Punkt wurde jedoch geändert, um den aktuellen Entwicklungen (Klimawandel, Handelstrends) Rechnung zu tragen, da die Ernte nun in der Regel im November oder je nach Jahr sogar noch früher beginnt und sich immer nach dem Reifegrad der Früchte richtet. Die verschiedenen Erntemethoden sind nach wie vor angegeben, die genaueren Informationen wurden jedoch gestrichen, ebenso wie die Beschreibung der Olivenrüttler und ihrer Funktionsweise. Die Beschreibung der Beförderung der Oliven wurde erheblich verbessert, um der aktuellen Praxis Rechnung zu tragen. So wird neben den in der alten Spezifikation genannten gewebten Säcken nun auch die

Verwendung von Kunststoffkisten angegeben, die eine gute Belüftung der Oliven gewährleisten und Pilzbefall verhindern sollen. Gleichzeitig ist die Verwendung von Kunststoffsäcken ausdrücklich verboten, obwohl diese in anderen Gebieten verwendet werden, um zu verhindern, dass Weichmacher in das Öl gelangen. Die Zeit von der Ernte bis zum Mahlen beträgt in der neuen Spezifikation nicht mehr als 48 Stunden, während sie nach der alten Spezifikation bis zu drei Tage betragen konnte („höchstens zwei bis drei Tage“).

Der Absatz über die Gewinnung des Öls durch Pressen wurde aus der Beschreibung der Verarbeitung der Oliven (Abschnitt 4.2 der alten Spezifikation) gestrichen, da dieses Verfahren in dem Gebiet nicht mehr verwendet wird. Die Verarbeitungsstufen werden zwar angegeben, aber nicht detailliert beschrieben, da diese für alle Ölmühlen gleich sind und keine Besonderheit des Gebiets darstellen. Der Hinweis auf das Material, aus dem die mechanischen Teile der Mühle hergestellt werden, wurde ebenfalls gestrichen, da dieses gesetzlich vorgeschrieben ist und in keinem Zusammenhang mit den Produkteigenschaften steht.

Abschnitt 4.4 der alten Spezifikation über die Lagerung und Verpackung des Olivenöls wurde dahin gehend verbessert, dass weitere Informationen über die Lagerung hinzugefügt wurden und nunmehr angegeben wird, dass das Öl in geeigneten Transportbehältnissen befördert wird, die den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Die Anforderung, dass das Öl in Behältnissen aus rostfreiem Stahl gelagert werden muss, wurde beibehalten. Das Öl kann in Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von maximal 5 Litern abgefüllt werden, wobei die Anforderungen der geltenden Rechtsvorschriften an die Art des Materials erfüllt sein müssen.

Der entsprechende Abschnitt in der neuen Spezifikation lautet daher wie folgt:

„5.1. Anbauverfahren

Die Oliven werden mit traditionellen Erntemethoden geerntet, die an die Boden- und Klimabedingungen des Gebiets angepasst sind. Die Vorbereitung des Bodens zur optimalen Nutzung der Bodenfeuchtigkeit, Bodenbelüftung und Unkrautbekämpfung erfolgt hauptsächlich mit mechanischen Mitteln. Die meisten Olivenhaine werden bewässert. Die Bewässerung ist aufgrund der Bedingungen im Gebiet notwendig und kann bis zu sechs Monate lang erforderlich sein. In der Regel werden wassersparende Systeme eingesetzt. Im Gebiet von Sitia werden die Bäume immer beschnitten, was in der Regel bedeutet, dass bestimmte Triebe im Winter oder im Frühjahr vor dem Jahr, in dem eine große Ernte erwartet wird, entfernt werden. Dadurch wird ein Gleichgewicht zwischen Wachstum und Fruchtbildung erreicht und eine Alternanz verhindert.

Die Hauptprobleme des Pflanzenschutzes in diesem Gebiet betreffen Insekten. Aufgrund der geringen relativen Luftfeuchtigkeit stellen Pilzkrankheiten kein Problem dar. Zur Bekämpfung der Olivenfliege, des Hauptschädlings, werden bei Bedarf Lockstoffe versprüht oder andere schonende Mittel eingesetzt.

5.2. Ernte

Die Olivenernte beginnt in dem Gebiet in der Regel im November oder je nach Jahr auch früher und wird durch den Reifegrad der Früchte bestimmt. Der Literatur zufolge ist der Ölgehalt am höchsten und die Qualität des Öls am besten, wenn die Farbe der Oliven von gelblich-grün zu schwarz-violett wechselt. Die Oliven werden von Hand, durch Rütteln oder maschinell geerntet, meist jedoch mit Rüttelmaschinen, unter denen entsprechend gestaltete Netze zum Auffangen der Oliven ausgebreitet werden.

5.3. Beförderung und Verarbeitung der Oliven

Die geernteten Oliven werden von den Anbauflächen zu den Ölmühlen im abgegrenzten Gebiet meist in locker gewebten Säcken aus lebensmittelechtem Material, aber auch in Kunststoffkisten transportiert, damit eine ausreichende Luftzirkulation zur Vermeidung von Pilzbefall gewährleistet ist. Die Verwendung von Kunststoffsäcken ist verboten. Die Oliven werden innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte gemahlen.

Direkt nach der Annahme in der Mühle werden die Oliven mittels Druckluft von Blättern befreit, gewogen und anschließend mit Trinkwasser gewaschen. In der ersten Verarbeitungsstufe werden sie im Hackwerk zerkleinert; anschließend wird der Olivenbrei gerührt und die Bestandteile werden in einer Zentrifuge voneinander getrennt. Um die besonderen organoleptischen Produkteigenschaften zu erhalten, liegt die Temperatur des Olivenbreis stets bei unter 27 °C, sodass das Öl ‚kalt extrahiert‘ wird – unter anderem sind dies die optimalen Bedingungen für den Rührvorgang.

5.4. Lagerung und Beförderung des Öls

Das Olivenöl wird in Behältnissen aus rostfreiem Stahl gelagert. Bei der Lagerung werden gegebenenfalls abgesetzte Feststoffe und Pflanzenflüssigkeiten (Bodensatz) durch Umfüllen oder Filtern in ein sauberes Behältnis entfernt. Die Ölmühle dokumentiert den Beginn und das Ende der Befüllung der einzelnen Behältnisse.

Die Beförderung des Olivenöls von der Ölmühle zum Abfüllbetrieb erfolgt in geeigneten Transportbehältnissen, die die Anforderungen der geltenden Rechtsvorschriften erfüllen.

5.5. Verpackung

„Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ wird in Abfüllbetrieben abgefüllt, die in speziellen Registern eingetragen sind und die Anforderungen der geltenden EU-Rechtsvorschriften und griechischen Rechtsvorschriften erfüllen, damit eine optimale Konservierung des Olivenöls gewährleistet ist. Das Öl wird in Behältnissen aus geeignetem Material mit einem Fassungsvermögen von maximal 5 Litern abgefüllt.“

Grund:

Der Abschnitt über das Erzeugungsverfahren wurde aktualisiert, um den derzeitigen Anbaubedingungen und den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und -qualität Rechnung zu tragen. Mit allen vorgeschlagenen Änderungen werden strengere Anforderungen eingeführt, die dazu beitragen, dass ein Öl höherer Qualität erzeugt wird. Gleichzeitig wurde der Abschnitt gekürzt und wurden Informationen über andere in dem geografischen Gebiet erzeugte Produkte sowie andere allgemeine Angaben, die nicht das fragliche Olivenöl betreffen oder kein Bestandteil der Spezifikation sind, ebenso gestrichen wie Angaben zu Verfahren, die nicht mehr angewendet werden. Aufgrund des Klimawandels und der Tatsache, dass die derzeitige Entwicklung auf dem Markt dahin geht, Olivenöl mit einem höheren Gehalt an phenolischen Verbindungen zu produzieren, wofür früher geerntete Oliven erforderlich sind, beginnt die Ernte nun früher. Quellenangaben wurden hinzugefügt.

5.5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Abschnitt 2 der alten Spezifikation und Nummer 5 des einzigen Dokuments (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) wurden geändert. Im Einzelnen wurden die Angaben im ursprünglichen Antrag, die ausschließlich natürliche Einflüsse (Boden und Klima) und menschliche Einflüsse betreffen, beibehalten, wogegen der gesamte erste Abschnitt der ursprünglichen Spezifikation, der allgemeine Informationen über die Flächennutzung, die Bevölkerung, die Beschäftigung sowie die Probleme und Aussichten des Primärsektors enthält, gestrichen wurde. Die Informationen über den Boden des Gebiets (Bodentypen, Zusammensetzung und pH-Wert) wurden beibehalten und die Informationen über das Klima wurden aktualisiert (Temperaturen, Niederschlag, Sonnenstunden). Darüber hinaus wurde der Abschnitt mit Angaben, die den Zusammenhang zwischen den Produkteigenschaften und den natürlichen Einflüssen in dem Gebiet sowie dem menschlichen Einfluss belegen, und mit Informationen über die Auszeichnungen, die das Öl erhalten hat, ergänzt.

Grund:

1. Abschnitt 1 der ursprünglichen Spezifikation wurde mit der Begründung gestrichen, dass er allgemeine Informationen über die Provinz Sitia, über die Flächennutzung, die nicht in Zusammenhang mit dem Olivenanbau steht, die Bevölkerung, die Beschäftigung sowie die Probleme und Aussichten des Primärsektors enthält. Diese Informationen sind für die Produktspezifikation nicht relevant. Die Informationen über Klima und Boden wurden aktualisiert.

2. Die Informationen über Temperatur und Niederschlag wurden anhand neuerer Daten aktualisiert. Diese Informationen sind wichtig, da sie mit dem Anbauverfahren zusammenhängen (Vorbereitung des Bodens zur besseren Nutzung der Bodenfeuchtigkeit, Bewässerung für sechs Monate). Außerdem wurden weitere Informationen zur Sonneneinstrahlung (Sonnenstunden) hinzugefügt, da die langen Sonnenstunden mit dem fruchtigen Charakter des Olivenöls in Zusammenhang stehen.

3. Das Öl hat in den Jahren seit der Eintragung des Namens „Sitia Lasithiou Kritis“ bei nationalen und internationalen Wettbewerben zahlreiche Preise und Auszeichnungen erhalten und wird auf den großen Online-Verkaufsplattformen für Waren und Dienstleistungen verkauft. Das Erzeugnis hat über 30 Auszeichnungen erhalten, darunter drei Preise beim Wettbewerb „Mario Solinas“, bei dem es zweimal den ersten Platz belegte. Die Spezifikation enthält nunmehr eine Tabelle mit Informationen zu einigen dieser Auszeichnungen.

4. Sowohl im einzigen Dokument als auch in der Spezifikation wurden Informationen hinzugefügt, die mit dem menschlichen Einfluss und dem Fachwissen der Erzeuger in Zusammenhang stehen. Der neue Wortlaut umfasst das Beschneiden der Bäume zur Vermeidung einer Alternanz, die Art der Beförderung der Oliven und die Tatsache, dass sie zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, wenn ihre Farbe stimmt, sodass sie den höchstmöglichen Ölgehalt aufweisen und das Öl reich an aromatischen Bestandteilen ist; diese verstärken seine Fruchtigkeit, für die das Öl mehrfach ausgezeichnet wurde.

5. Folgende Elemente verstärken den Kausalzusammenhang zwischen den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und dem abgegrenzten geografischen Gebiet:

Die angebaute Sorte gilt als eine der besten Sorten für die Ölerzeugung.

Der kalkhaltige Boden und die langen Sonnenstunden tragen dazu bei, die Konzentration der aromatischen Bestandteile in der Frucht zu erhöhen.

Das teilweise gebirgige Terrain des Gebiets wirkt sich positiv auf die Qualität aus.

Die Oliven werden genau im richtigen Reifestadium geerntet, sodass das Öl einen maximalen Gehalt an aromatischen Bestandteilen aufweist.

Der Rührvorgang bei einer Temperatur von unter 27 °C und die Lagerung des Öls in geeigneten Behältnissen tragen dazu bei, seine hervorragenden organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Der Extinktionskoeffizient K_{232} ist aufgrund der niedrigen Temperatur während des Rührvorgangs (höchstens 27 °C) und der kurzen Zeitspanne zwischen Ernte und Mahlen von höchstens 48 Stunden niedrig.

6. Die Informationen zu Folklore und Geschichte wurden gestrichen, da sie nicht relevant sind und in der ursprünglichen Spezifikation nicht enthalten waren.

Die Änderungen und Ergänzungen, die an der Spezifikation vorgenommen wurden, wurden in das einzige Dokument übernommen.

EINZIGES DOKUMENT

„Σητεία Λασιθίου Κρήτης“ (Sitia Lasithiou Kritis)

EU-Nr.: PDO-GR-0052-AM01 – 18. Dezember 2019

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

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

„Σητεία Λασιθίου Κρήτης“ (Sitia Lasithiou Kritis)

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Griechenland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

Das native Olivenöl extra „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ wird ausschließlich aus Oliven der Sorte Koroneiki gewonnen und muss bei der Abfüllung die folgenden physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften aufweisen:

— Hellgrüne, gelblich-grüne Farbe

— Fruchtigkeitsmedian ≥ 3 und Bitterkeitsmedian und Schärfemedian ≤ 5 Fehlermedian = 0

— Säuregehalt (Ölsäure-Gewichtsanteil in %) $\leq 0,8$, $K_{232} \leq 2,30$, $K_{268} \leq 0,15$, Delta-K $\leq 0,005$ und Peroxidzahl (meqO₂/kg) ≤ 15

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

Das native Olivenöl extra „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ wird ausschließlich mit mechanischen Mitteln aus Oliven der Sorte Koroneiki gewonnen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut werden.

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

Die folgenden Schritte erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet: Anbau und Ernte der Oliven sowie alle Schritte der Erzeugung und Verarbeitung des Olivenöls.

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

—

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

Die Kennzeichnung des Erzeugnisses muss einen alphanumerischen Code enthalten, der aus den ersten beiden Buchstaben des eingetragenen Namens (ΣΗ), der Seriennummer des Behältnisses und den letzten beiden Ziffern des Erzeugungsjahres besteht. Die nach geltendem nationalen und EU-Recht geforderten Informationen müssen auch auf der Verpackung angegeben werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das native Olivenöl extra „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ wird in dem Gebiet erzeugt, das durch die Grenzen der Gemeindebezirke Sitia, Analipsi, Itanos und Lefki sowie der Gemeinden Agios Stefanos, Stavrochori und Orino im Gemeindebezirk Makri Gialos abgegrenzt ist.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die besondere Qualität und die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses ergeben sich aus dem Zusammenspiel der angebauten Sorte, der besonderen Boden- und Klimabedingungen und des menschlichen Einflusses, der auf eine lange Tradition des Olivenanbaus zurückgeht.

Das abgegrenzte geografische Gebiet weist ein mediterranes Klima auf, das durch lange Sonnenstunden, geringe Niederschläge, die nur wenige Monate im Jahr fallen, und eine niedrige relative Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Eine Besonderheit sind die Nord-, Nordwest- und Südwinde, die das ganze Jahr über wehen und einen direkten Einfluss auf das lokale Klima haben.

Es treten keine großen Temperaturschwankungen auf. Die jährliche Durchschnittstemperatur liegt bei 18–20 °C, der kälteste Monat ist der Januar mit einer Durchschnittstemperatur von 12,2 °C, der wärmste der Juli mit 25,9 °C. Die meisten Niederschläge fallen von Oktober bis März, die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 478,9 mm. Die Luftfeuchtigkeit ist niedrig, besonders im Sommer; ihr jährlicher Durchschnittswert beträgt 66,4 %. Im Hinblick auf den Sonnenschein werden von April bis September etwa 350 Sonnenstunden pro Monat verzeichnet, und die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer beträgt über 2 800 Stunden.

Das abgegrenzte geografische Gebiet befindet sich an der Ostspitze Kretas und ist überwiegend gebirgig oder teilweise gebirgig. Der Boden ist vorwiegend kalksteinhaltig und entstand aus Sedimentablagerungen. Die vorherrschenden Bodentypen sind: 1. Rote Erden und steinige Böden, die durch die Verwitterung von kalkhaltigem Gestein entstanden sind (vegetationslose, felsige Kalkböden). 2. Dunkle und helle Humuskarbonatböden, gemischt mit roten Erden (lehmige und felsige Kalkböden). Diese Böden befinden sich im Flachland. 3. Ausgewaschene, meist saure, karstige Talböden, die auf der Chandras-Hochebene zu finden sind.

Im Allgemeinen weisen die Böden, auf denen Oliven angebaut werden, eine mittlere Körnung auf (lehmig-sandig und sandig-lehmig), sind von mittlerer Tiefe und haben aufgrund ihres Kalkgehalts einen neutralen bis leicht alkalischen pH-Wert (7–7,5).

Die Besonderheit des Olivenöls „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ beruht auf:

- der Tatsache, dass es ausschließlich aus Oliven der Sorte Koroneiki gewonnen wird
- seinen niedrigen Oxidationswerten, die zu K_{268} -Werten unter 0,15 führen
- seinen organoleptischen Eigenschaften: Die Fruchtigkeit beträgt mindestens 3 und die Werte für Bitterkeit und Schärfe liegen bei höchstens 5, d. h. höchstens 2 Punkte über dem Fruchtigkeitsmedian. Hierdurch erhält „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ seinen ausgewogenen Charakter.

Die besondere Qualität und die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses ergeben sich aus dem Zusammenspiel der angebauten Sorte, der besonderen Boden- und Klimabedingungen und des menschlichen Einflusses, der auf eine lange Tradition des Olivenanbaus zurückgeht.

Die angebaute Olivensorte Koroneiki ist perfekt für das abgegrenzte geografische Gebiet geeignet, da sie ein heißes, trockenes Klima bevorzugt, aber empfindlich gegen Kälte ist.

Die Boden- und Klimabedingungen des Gebiets wirken sich erheblich auf die Fruchtigkeit des Olivenöls aus. Aus der Literatur ist bekannt, dass der kalkhaltige Boden und die langen Sonnenstunden die Konzentration der aromatischen Bestandteile in den Oliven erhöhen, was wiederum zu einer Fruchtigkeit von über 3 beiträgt. Außerdem wirkt sich das teilweise gebirgige Terrain des Gebiets positiv auf die Qualität aus, da Öl, das in Hügelländern erzeugt wird, als qualitativ hochwertiger gilt und auch länger haltbar ist.

Der menschliche Einfluss beruht auf der langjährigen Erfahrung der Olivenölerzeuger. Zum Beschneiden der Bäume gehört in diesem Gebiet auch das Entfernen bestimmter Triebe im Winter oder Frühjahr vor dem Jahr, in dem eine große Ernte zu erwarten ist, damit eine Alternanz vermieden wird. Die Ernte der Oliven zum richtigen Reifezeitpunkt, wenn sie sich von gelblich-grün zu schwarz-violett verfärben, sodass sie einen möglichst hohen Ölgehalt haben und das Öl reich an aromatischen Bestandteilen ist, erfordert ebenfalls ein besonderes Fachwissen. Die Verarbeitung der Oliven bei Temperaturen unter 27 °C (Kaltextraktion) und die Lagerung des Öls in geeigneten Behältnissen tragen dazu bei, dass die hervorragenden organoleptischen Eigenschaften der Frucht im Öl erhalten bleiben. Der Extinktionskoeffizient K_{232} ist aufgrund der guten Praxis bei der Verarbeitung der Oliven (Kaltextraktion des Öls) und der kurzen Zeitspanne zwischen Ernte und Mahlen von höchstens 48 Stunden niedrig. Die Oliven werden meist in locker gewebten Säcken aus lebensmittelechtem Material, aber auch in Kunststoffkisten transportiert, um eine ausreichende Luftzirkulation zur Vermeidung von Pilzbefall zu gewährleisten; die Verwendung von Kunststoffsäcken ist verboten.

Aufgrund seiner hervorragenden Qualität wurde das Olivenöl „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis“ sowohl bei nationalen als auch bei internationalen Wettbewerben mehrfach ausgezeichnet, wobei die höchste Auszeichnung drei Preise bei dem vom Internationalen Olivenrat organisierten Wettbewerb „Mario Solinas“ waren.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_siteia_lasithiou160321.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE