

Amtsblatt der Europäischen Union

C 16



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

17. Januar 2023

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 16/01 Euro-Wechselkurs — 16. Januar 2023 1

V Bekanntmachungen

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2023/C 16/02 Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und verbundene Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsplans 2023 des Gemeinsamen Unternehmens für sauberen Wasserstoff 2

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 16/03 Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission 3

Berichtigungen

2023/C 16/04 Berichtigung der Mitteilung der Kommission — Befristeter Krisenrahmen für staatliche Beihilfen zur Stützung der Wirtschaft infolge der Aggression Russlands gegen die Ukraine (ABl. C 426 vom 9.11.2022) 9

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. Januar 2023

(2023/C 16/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0812	CAD	Kanadischer Dollar	1,4486
JPY	Japanischer Yen	138,92	HKD	Hongkong-Dollar	8,4449
DKK	Dänische Krone	7,4392	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6945
GBP	Pfund Sterling	0,88758	SGD	Singapur-Dollar	1,4288
SEK	Schwedische Krone	11,2725	KRW	Südkoreanischer Won	1 340,22
CHF	Schweizer Franken	1,0026	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,4450
ISK	Isländische Krone	154,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,2791
NOK	Norwegische Krone	10,6945	IDR	Indonesische Rupiah	16 335,03
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6665
CZK	Tschechische Krone	23,997	PHP	Philippinischer Peso	58,936
HUF	Ungarischer Forint	398,98	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,6935	THB	Thailändischer Baht	35,696
RON	Rumänischer Leu	4,9313	BRL	Brasilianischer Real	5,5240
TRY	Türkische Lira	20,3175	MXN	Mexikanischer Peso	20,3580
AUD	Australischer Dollar	1,5537	INR	Indische Rupie	88,2795

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

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und verbundene Tätigkeiten im Rahmen des
Arbeitsplans 2023 des Gemeinsamen Unternehmens für sauberen Wasserstoff***(2023/C 16/02)*

Hiermit wird die Veröffentlichung der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und von verbundenen Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsplans 2023 des Gemeinsamen Unternehmens für sauberen Wasserstoff (CleanH2 JU) bekannt gegeben.

Dieser Arbeitsplan mit Fristen und Budgets für die Tätigkeiten, die praktischen Einzelheiten zu den Aufforderungen und den damit verbundenen Tätigkeiten sowie der Leitfaden für Antragsteller sind über das Teilnehmerportal abrufbar (<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>). Diese Informationen werden bei Bedarf auf dem Teilnehmerportal aktualisiert.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(2023/C 16/03)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht. **Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe eines Mitgliedstaats**

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Aceite de Jaén“

EU-Nr.: PGI-ES-2322-AM01 – 21.10.2022

G. U. () G. G. A. (X)

1. Name des Erzeugnisses

„Aceite de Jaén“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Spanien

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel. +34 955032278, fax +34 955032112.

E-Mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

Die in Abschnitt 2.2.1 – physikalisch-chemische Eigenschaften – der Produktspezifikation festgelegten Grenzwerte für Fettsäuren werden an die durch den Klimawandel verursachten Umstände, die frühe Ernte, die Auswirkungen auf die Lipogenese/Reifung der Oliven und die Zusammensetzung der im Gebiet dieser g. g. A. heimischen Sorten angepasst. Die neuen Grenzwerte stehen im Einklang mit der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung und ihre Änderungen ⁽²⁾. Darüber hinaus werden die neuen Grenzwerte für Fettsäuren, wie in der genannten Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vorgesehen, mit zwei Nachkommastellen in die Produktspezifikation aufgenommen.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1.

Die geänderten Grenzwerte sind:

Palmitinsäure: 7,50–17,00 %; Ölsäure: > 70,00 % und Linolsäure: ≤ 8,00 %.

Bei der genehmigten Änderung der Grenzwerte für Fettsäuren handelt es sich um eine Standardänderung, da sie sich nicht auf den geschützten Namen des Erzeugnisses oder den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet auswirkt und zu keiner Zunahme der Beschränkungen des Handelns mit dem Erzeugnis führt.

Diese Änderung zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments, insbesondere von Punkt 3.2, nach sich. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

EINZIGES DOKUMENT

„Aceite de Jaén“

EU-NR.: PGI-ES-2322-AM01 – 21.10.2022

G. U. () G. G. A. (X)

1. **Name**

„Aceite de Jaén“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

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**

„Aceite de Jaén“ ist ein direkt aus der Frucht des Olivenbaums (*Olea europaea* L.) und ausschließlich auf mechanische Weise von Olivenhainen in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet gewonnenes natives Olivenöl extra, das zum Zeitpunkt der Verpackung die folgenden physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale aufweist:

Säuregehalt	höchstens 0,5 %
Peroxidzahl	höchstens 15 mEq O ₂ /kg
K ₂₇₀	höchstens 0,18
K ₂₃₂	höchstens 2,0
Wachse	höchstens 120 mg/kg
Polyphenole insgesamt	mindestens 300 mg/kg
Tocopherole insgesamt	mindestens 150 mg/kg

Zusammensetzung der Fettsäuren

Palmitinsäure	7,50–17,00 %
Ölsäure	> 70,00 %
Linolsäure	≤ 8,00 %

Organoleptische Eigenschaften

Fruchtigkeitsmedian	über 3
Bitterkeitsmedian	3,0–6,5
Schärfemedian	3,0–6,5
Fehlermedian	gleich 0

- Geruch: ein wahrnehmbares Aroma von frischen, gesunden Oliven mit Anklängen von Gemüse oder anderen pflanzlichen Erzeugnissen wie grünen Blättern oder Gräsern in Kombination mit eindeutig fruchtigen Noten, die mäßig bis stark ausgeprägt sind (Medianwert für Fruchtigkeit auf einer kontinuierlichen linearen Skala von über 3,0);
- Geschmack: reiner, intensiver Geschmack nach frischen, gesunden Oliven mit bitteren, scharfen Noten folgender Intensität:
- Bitterkeit: mäßig oder deutlich wahrnehmbar (Medianwert auf einer kontinuierlichen linearen Skala zwischen 3,0 und 6,5);
- Schärfe: mäßig oder deutlich wahrnehmbar (Medianwert auf einer kontinuierlichen linearen Skala zwischen 3,0 und 6,5);

Kurzum, die organoleptischen Eigenschaften der Öle mit der g. g. A. „Aceite de Jaén“ werden durch Aromen reiner, gesunder und frischer Oliven definiert, die vor dem 31. Dezember geerntet werden, wenn die Attribute Bitterkeit und Schärfe stark ausgeprägt sind.

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

„Aceite de Jaén“ muss aus den folgenden Olivensorten gewonnen werden, die einzeln oder kombiniert in Olivenbaumhainen in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet angebaut werden:

Hauptsorte: Picual, eine heimische Sorte, die über 90 % der im geografischen Gebiet angebauten Olivenbäume ausmacht.

Nebensorten: Heimische Sorten: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla und Carrasqueño de Alcaudete. Nicht heimische Sorten: Hojiblanca, Arbequina und Picudo.

„Aceite de Jaén“ ist das native Olivenöl extra, das aus Oliven der oben genannten Sorten gewonnen wird, die vor dem 31. Dezember geerntet wurden, sofern mindestens 85 % des Öls von einheimischen Sorten stammen.

In jedem Fall müssen diese Öle die unter Punkt 3.2 genannten physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften aufweisen.

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

Der Anbau der Oliven sowie die Herstellung des Öls erfolgen in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet.

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

—

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

Die Etiketten müssen in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift die Bezeichnung der geschützten geografischen Angabe „Indicación Geográfica Protegida „Aceite de Jaén““ sowie das spezifische Logo der g. g. A. und das Logo der Europäischen Union zusammen mit den gemäß den geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben und Informationen tragen.

Die Behältnisse, in denen das Öl „Aceite de Jaén“ vermarktet wird, müssen als Garantie für die Einhaltung der Vorschriften und den Ursprungsort ein nicht wiederverwendbares, nummeriertes Kontrolletikett aufweisen. Diese Kontrolletiketten müssen von der Aufsichtsbehörde, der Verwaltungsstelle für die geschützte geografische Angabe, geprüft und ausgestellt werden. Diese Behörde darf keine Maßnahmen in Bezug auf die Verwendung dieser Kontrolletiketten ergreifen, die in irgendeiner Weise einen Wirtschaftsbeteiligten diskriminieren, der sich an die Spezifikationen hält.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet erstreckt sich über die gesamte Provinz Jaén, die sich im Südosten der iberischen Halbinsel befindet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Namens „Aceite de Jaén“, das einerseits eine Folge des materiellen Werts des Erzeugnisses ist (die unter Punkt 3.2 beschriebenen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften), welcher sich wiederum aus der Kombination der Olivensorten, dem geografischen Gebiet sowie den Boden- und Klimabedingungen ergibt. Andererseits fußt das Ansehen auch auf der Wahrnehmung seines immateriellen Werts, der auf der jahrhundertealten Tradition von Olivenhainen und Olivenöl in Jaén beruht.

Dank der unter Punkt 3.2 beschriebenen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften genießt „Aceite de Jaén“ ein sehr hohes Ansehen auf nationalen und internationalen Märkten und wurde vielerorts zu einem unerlässlichen Bestandteil der Gastronomie. Laut einer von der Firma Global Investigación & Marketing im Jahr 2002 für die andalusische Konferenz über Ursprungsbezeichnungen durchgeführten Marktstudie mit 539 Teilnehmern in fünf Provinzhauptstädten in Spanien (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla und Saragossa) mit einem Konfidenzniveau von 95 %, in der die Befragten gebeten wurden, die ihnen bekanntesten Ursprungsbezeichnungen zu nennen, war „Aceite de Jaén“ unter den Verbrauchern die fünftbekannteste spanische Ursprungsbezeichnung und die bekannteste aller andalusischen Ursprungsbezeichnungen, obwohl sie kein offiziell anerkanntes Gütesiegel ist. Die ständige Beobachtungsstelle für Olivenöl, die vom spanischen Verband der Olivengemeinden verwaltet wird, führte 2009 auch eine Telefonbefragung in allen Provinzen Spaniens durch. Auf die Frage „In welcher spanischen Provinz wird das hochwertigste Olivenöl erzeugt?“, antworteten über 63 % der Befragten mit „Jaén“.

In der Provinz Jaén erstrecken sich Olivenhaine auf einer Fläche von 582 427 Hektar (89,75 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche). 76 % der landwirtschaftlichen Betriebe verfügen über eine Fläche von weniger als 5 Hektar, was einen Hinweis darauf gibt, dass für einen Großteil der Familien in Jaén der Olivenanbau also nicht nur eine Einkommensquelle, sondern auch ein Teil ihres soziokulturellen Erbes ist. Der Anbau von Oliven und die Produktion von Olivenöl erfolgen in den 97 Gemeinden der Provinz. In jeder dieser Gemeinden werden Olivenbäume angebaut und mit Ausnahme von drei von ihnen besitzen alle mindestens eine Betriebsmühle. Dies beweist, dass die gesamte Provinz Jaén direkt mit der Herstellung des Erzeugnisses in Verbindung steht und daran beteiligt ist.

Die von Olivenbäumen geprägte Landschaft von Jaén ist das Ergebnis des jahrhundertealten Zusammenspiels zwischen der Geomorphologie der Provinz und den Versuchen ihrer Bewohner – begünstigt durch die natürlichen Gegebenheiten –, das Land so gut wie möglich zu bestellen. Aufgrund des besonderen Reliefs in der Provinz befinden sich die Anbauflächen zwischen 250 m Höhe (Marmolejo) und 1 000 m Höhe (Noalejo).

Die für den Olivenanbau genutzten Böden in der Provinz Jaén weisen deutliche Ähnlichkeiten mit den Böden vom Typ Inceptisol (USDA) oder Cambisol und Regosol (FAO) auf, die alle einen deutlich erhöhten Gehalt an Kalziumkarbonat und somit einen hohen pH-Wert zwischen 6 und 8 aufweisen. Da sich die Provinz zudem im Herzen des Mittelmeerraums befindet, bietet sie ideale Klima- und Temperaturbedingungen sowie Niederschlagsmengen, die für die Entwicklung des Olivenanbaus bestens geeignet sind (Csa in der Klimaklassifikation nach Köppen). Die Durchschnittstemperaturen liegen zwischen 14,5 °C und 17,0 °C. Die mittleren Höchsttemperaturen im Sommer liegen bei über 30 °C (ca. 35 °C im Juli und August) und die mittleren Tiefsttemperaturen in den Wintermonaten liegen bei ca. 2 °C oder 3 °C. Die aufgezeichnete durchschnittliche Temperaturschwankung liegt bei 13 °C. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 410 mm bis 620 mm, wobei es von Jahr zu Jahr große Schwankungen gibt, die für das Mittelmeerklima typisch sind. In den letzten zwanzig Jahren fiel die Niederschlagsmenge niedrig (ungefähr 475 mm pro Jahr), im Herbst üppiger als im Winter und Frühling, und in den Sommermonaten sehr gering aus (weniger als 10 % der gesamten jährlichen Niederschlagsmenge). Kurzum, die Sommer sind sehr trocken und weisen eine geringe Niederschlagsmenge auf, mit sehr hohen Höchsttemperaturen, viel Sonnenschein und einer minimalen relativen Feuchtigkeit unter 20 %.

Die typische Umgebung in dem Erzeugungsgebiet für „Aceite de Jaén“ und genauer gesagt die Höhe, die Zusammensetzung der Kalksteinböden mit einer hohen Konzentration an Kohlenstoffverbindungen und das Klima (hohe Temperaturen und fast kein Regen im Sommer und das jährliche Niederschlagsmuster) ermöglichen es, die unter Punkt 3.2 beschriebenen Merkmale mit dem geografischen Gebiet in Zusammenhang zu bringen. Aufgrund dieser Bedingungen leiden Oliven, die ohne Bewässerung angebaut werden, unter Wasserstress, wodurch Öle mit einer höheren Konzentration an Polyphenolen, Tocopherolen und Ölsäure, mit sehr ausgeprägten Werten für die sensorischen Attribute Bitterkeit, Schärfe und Fruchtigkeit gewonnen werden. Selbst bei bewässerten Olivenhainen, bei denen aufgrund einer unzureichenden Bewässerung ein gewisses Stressniveau aufrechterhalten wird, weisen die Öle ebenfalls mittlere bis hohe Werte an Polyphenolen sowie eine größere Stabilität und Intensität für die Attribute Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe auf als die, die mithilfe von FAO-Bewässerung oder starker Wasserzufuhr gewonnen werden (Salas et al., „Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva [Der Einfluss der Bewässerung auf die Zusammensetzung und die organoleptischen Merkmale von Olivenöl]“ Grasas y Aceites, Band 48, Fasc. 2, 1997, Seiten 74 und 82).

Die Reifung der Frucht hängt weitgehend von den klimatischen Bedingungen sowie dem Relief und deren Einfluss auf die unter Punkt 3.3 aufgeführten Sorten ab. Die Erntezeit von Oliven der Hauptsorte und allen anderen Sorten für die Herstellung von Ölen, für die Oliven „grün“ oder zur Herstellung von „Frühölen“ geerntet werden, beginnt im Oktober und endet im späten Dezember, wenn die reifsten Oliven geerntet werden. Diese Erntezeit garantiert den Erhalt hochwertiger, gesunder Oliven sowie die unter Punkt 3.2 beschriebene Zusammensetzung und die einzigartigen sensorischen Eigenschaften von „Aceite de Jaén“.

Im Laufe der Zeit verbanden der Markt und die Verbraucher das Wort „Jaén“ mit gutem Olivenöl. In der historischen und archäologischen Literatur gibt es umfassende Verweise auf das Vorhandensein und die Wichtigkeit von Olivenbäumen und ihres Öls in der Provinz Jaén zu römischer Zeit sowie zur Nachfrage in Rom nach Öl aus Jaén. Siehe beispielsweise den Artikel von P. Berni Millet (2015): „Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana“ [Eine Zeitreise durch die Produktion und den Handel von andalusischem Öl mit römischer Ikonografie] im Magazin der SECAH S. 49–62, in dem ausdrücklich das Öl aus der Cástulo-Region (Linares, Jaén) und der riesige industrielle Ölproduktionskomplex Marroquíes Bajos in der Stadt Jaén erwähnt werden, der zur Zeit des Augustus eröffnet wurde und aus einem „monumentalen“ Komplex zur Produktion von Olivenöl mit sechs riesigen nebeneinander stehenden Mühlen bestand. In dem Artikel wird auch die Entdeckung der Amphoren bei Monte Testaccio erwähnt, die kursive Inschriften aus dem Finanzbezirk Cástulo (CIL XV 4137) aufweisen. Ein besonderes in Stein graviertes Epigramm mit den Worten „RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA“, die die Überschrift eines Hadrian zugeschriebenen kaiserlichen Reskripts über Öl bildeten, wurde auch in dieser antiken Stadt gefunden.

Im Jahr 1849 ordnete Königin Isabella II. die Veröffentlichung eines Rundschreibens des Ministeriums für Handel, Bildung und öffentliche Arbeiten an, in dem das Gewicht und die Maße aufgelistet werden, die am häufigsten im Handel in Spanien verwendet werden, einschließlich zwei Behältnissen aus Zinn, der „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ und der „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“ (Museum des spanischen Zentrums für Metrologie in Tres Cantos-Madrid).

Das Ansehen von Jaén im Ölsektor wird von den vielzähligen Anerkennungen untermauert, die dem in der Provinz produzierten nativen Olivenöl extra zuteilwurden.

Ein weiterer Beweis für seine Bekanntheit ist die Tatsache, dass die Einschränkung für geografische Marken, die in den EU-Rechtsvorschriften über die Vermarktung von Olivenölen enthalten sind, manche Hersteller nicht davon abhielt, das Risiko einzugehen, den Ortsnamen „Jaén“ in ihrem Handelsnamen zu verwenden und einzutragen. Eine Überprüfung der Archive beim spanischen Patent- und Markenamt (OEPM), dem Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EUIPO) und der Weltorganisation für geistiges Eigentum (WIPO) zeigt, dass dieser Ortsname in insgesamt 68 verschiedenen Marken enthalten ist. Siehe auch die Sanktionsverfahren, die die Regionalregierung von Andalusien aufgrund der unrechtmäßigen Einbeziehung des Ortsnamens „Jaén“ auf ihren Etiketten gegen Olivenölverpackungsunternehmen wegen Nichteinhaltung der europäischen Rechtsvorschriften angestrengt hat.

Die folgenden Referenzen belegen, dass der Name im populären Sprachgebrauch und zu kommerziellen Zwecken verwendet wird und stets mit einem prestigeträchtigen, hochwertigen Erzeugnis in Verbindung gebracht wird:

1. Ein Artikel aus der Zeitung *La Vanguardia* aus Barcelona vom 9. August 1938 beschreibt, wie spanische Reichtümer verpfändet wurden, um die Kosten des spanischen Bürgerkriegs zu decken: „... Die vorherrschende Währung ist deutsches Kriegsmaterial. Alle spanischen Reichtümer, die nicht bereits verteilt und weggegeben wurden, wurden versprochen: Olivenöl aus Jaén, Orangen aus Valencia...“.
2. Ein Bericht auf Seite 6 der Zeitung *La Vanguardia* aus Barcelona vom 14. Juni 1970 über einen Besuch des französischen Präsidenten de Gaulle in Spanien, inklusive eines Zwischenstopps in Jaén: „... Kurz vor seiner Abreise weckte ‚Aceite de Jaén‘ das Interesse des französischen Präsidenten und sein Mitarbeiterstab kontaktierte die territoriale Union von Landkooperativen, um ihm zwei Dosen reinen Olivenöls zu bringen...“
3. Ein Interview in der Zeitung *El País* vom 5. November 2014 mit Lucio Blázquez, dem Gründer und Eigentümer von „Casa Lucio“, einem der traditionellsten und prestigeträchtigsten Restaurants in Madrid, in dem er das Geheimnis der Spezialität des Hauses „huevos rotos“ (zerbrochene Eier) verrät: „Ein Kohlefeuer, gute Bratpfannen und die Zutaten: Kartoffeln aus Galicien, Eier aus einem landwirtschaftlichen Betrieb in Ávila und Öl aus Jaén.“
4. Ein in der digitalen Zeitung „Prnoticias“ veröffentlichter Artikel vom 14. September 2016 über eine internationale Verkaufsplattform, in dem der Vizepräsident für Europa erklärt, dass sie über „mehr als 500 Produktreferenzen, von iberischem Schinken bis zu Öl aus Jaén“ verfügt.

5. In einer Rezension aus der sevillanischen Ausgabe der Zeitung ABC vom 30. November 2007 heißt es: „Die ‚Casa de Jaén‘ in Sevilla wurde gestern Nacht zum Paradebeispiel für das weltbekannte native Olivenöl aus Jaén, das von den Anwesenden probiert und verkostet werden konnte Man braucht keine Umfragen, um es zu bestätigen. Es handelt sich um ‚flüssiges Gold‘. Niemand stellt in Frage, dass Öl aus Jaén in der Rangliste der besten Öle der Welt auf Platz 1 steht...“
6. Camilo José Cela, Nobelpreisträger für Literatur, erwähnt Öl aus Jaén in seinem Buch „La cruz de San Andrés“ [Das Andreaskreuz]. „... Sie brachten Öl aus Jaén und Weizen aus Palencia und Valladolid und sie verdiente ihren Lebensunterhalt durch deren Vertrieb unter den Käufern...“
7. Almudena Grandes, Gewinnerin des spanischen nationalen Literaturpreises, erwähnt Öl aus Jaén in ihrem Buch „Inés y la alegría“ [Inés und die Freude]: „... die Speisekammer bei Casa Inés fasste neunzig Liter des außergewöhnlichen Olivenöls, das in den Bergen südlich von Jaén produziert wird.“
8. In einem Blog-Eintrag vom 12. Dezember 2016 auf dem Web-Portal für Ferienhäuser Ruralidays.com ist der Artikel mit dem Titel „The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalusia and whole Spain“ [Das Olivenöl aus Jaén ist eines der bekanntesten Erzeugnisse aus Andalusien und ganz Spaniens] zu finden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/09/Pliego_Aceite_Jaen_consolidado_BOJA_1_0.pdf

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung der Mitteilung der Kommission — Befristeter Krisenrahmen für staatliche Beihilfen zur Stützung der Wirtschaft infolge der Aggression Russlands gegen die Ukraine

(Amtsblatt der Europäischen Union C 426 vom 9. November 2022)

(2023/C 16/04)

Seite 17, Randnummer 61 Buchstabe g, einleitender Absatz und Fußnote 73:

Anstatt: „Sofern der Mitgliedstaat dies angemessen begründet, kann die staatliche Garantie abweichend von Randnummer 61 Buchstaben a, e, f und h als Finanzsicherheit ohne Sicherheitsleistung (*) für zentrale Gegenparteien oder Clearingmitglieder bereitgestellt werden, um einen neuen Liquiditätsbedarf zu decken, der sich aus der Notwendigkeit ergibt, Finanzsicherheiten für geclearte Handelstätigkeiten auf den Energiemärkten für Energieunternehmen bereitzustellen. Die Deckung dieser ohne Sicherheitsleistung gestellten Garantien kann ausnahmsweise 90 % übersteigen. Für diese ohne Sicherheitsleistung gestellten Garantien muss der Mitgliedstaat

(*) Wie in Fußnote 67 erläutert — und im Gegensatz zu den in diesem Abschnitt behandelten staatlichen Garantien für Darlehen, die verwendet werden, um die direkte Bereitstellung von Liquidität an Unternehmen zu erleichtern — sind die gemäß dieser Randnummer (61) Buchstabe g als Finanzsicherheit gestellten öffentlichen Garantien nicht mit einer Sicherheitsleistung verbunden und werden der zentralen Gegenpartei oder dem Clearingmitglied ohne ein zugrunde liegendes Instrument direkt zur Verfügung gestellt.“

muss es heißen: „Sofern der Mitgliedstaat dies angemessen begründet, kann die staatliche Garantie abweichend von Randnummer 61 Buchstaben a, e, f und h als Finanzsicherheit ohne zugrunde liegende Darlehen (*) für zentrale Gegenparteien oder Clearingmitglieder bereitgestellt werden, um einen neuen Liquiditätsbedarf zu decken, der sich aus der Notwendigkeit ergibt, Finanzsicherheiten für geclearte Handelstätigkeiten auf den Energiemärkten für Energieunternehmen bereitzustellen. Die Deckung dieser ohne zugrunde liegende Darlehen gestellten Garantien kann ausnahmsweise 90 % übersteigen. Für diese ohne zugrunde liegende Darlehen gestellten Garantien muss der Mitgliedstaat

(*) Wie in Fußnote 67 erläutert — und im Gegensatz zu den in diesem Abschnitt behandelten staatlichen Garantien für Darlehen, die verwendet werden, um die direkte Bereitstellung von Liquidität an Unternehmen zu erleichtern — werden die gemäß dieser Randnummer 61 Buchstabe g als Finanzsicherheit bereitgestellten staatlichen Garantien ohne zugrunde liegende Darlehen gestellt und der zentralen Gegenpartei oder dem Clearingmitglied ohne ein zugrunde liegendes Instrument direkt zur Verfügung gestellt.“

Seite 17, Randnummer 61 Buchstabe g Ziffer v:

Anstatt: „v. die für solche Garantien angewandten Prämien angeben, die mindestens den in der Tabelle unter Randnummer 61 Buchstabe b genannten Garantieprämien zuzüglich 200 Basispunkten entsprechen müssen und denen, falls die zentrale Gegenpartei oder das Clearingmitglied keine Zinsen oder Gebühren für die ohne Sicherheitsleistung gestellte Sicherheitenposition berechnet, der unter Randnummer 64 Buchstabe b festgelegte Basissatz hinzuzufügen ist;“

muss es heißen: „v. die für solche Garantien angewandten Prämien angeben, die mindestens den in der Tabelle unter Randnummer 61 Buchstabe b genannten Garantieprämien zuzüglich 200 Basispunkten entsprechen müssen und denen, falls die zentrale Gegenpartei oder das Clearingmitglied keine Zinsen oder Gebühren für die ohne zugrunde liegende Darlehen gestellte Sicherheitenposition berechnet, der unter Randnummer 64 Buchstabe b festgelegte Basissatz hinzuzufügen ist;“

Seite 21, Randnummer 66 Buchstabe g:

- Anstatt:* „g. Nach diesem Abschnitt gewährte Beihilfen können mit nach Abschnitt 2.1 gewährten Beihilfen kumuliert werden, sofern die nach diesem Abschnitt anwendbare Beihilfemaximalintensität je Unternehmen nicht überschritten wird. Für dieselbe Verbrauchsmenge dürfen nach diesem Abschnitt gewährte Beihilfen, die auf der Grundlage des früheren Verbrauchs ($q(\text{ref})$) berechnet wurden, nicht mit nach Abschnitt 2.7 gewährten Beihilfen kumuliert werden.“
- muss es heißen:* „g. Nach diesem Abschnitt gewährte Beihilfen können mit nach Abschnitt 2.1 gewährten Beihilfen kumuliert werden, sofern die nach diesem Abschnitt anwendbaren Beihilfeobergrenzen je Unternehmen nicht überschritten werden. Für dieselbe Verbrauchsmenge dürfen nach diesem Abschnitt gewährte Beihilfen, die auf der Grundlage des früheren Verbrauchs ($q(\text{ref})$) berechnet wurden, nicht mit nach Abschnitt 2.7 gewährten Beihilfen kumuliert werden.“
-

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE