

Amtsblatt

der Europäischen Union

L 317



Ausgabe
in deutscher Sprache

Rechtsvorschriften

53. Jahrgang
3. Dezember 2010

Inhalt

II Rechtsakte ohne Gesetzescharakter

VERORDNUNGEN

- ★ **Verordnung (EU) Nr. 1116/2010 der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Festsetzung der Koeffizienten für die Ausfuhr von Getreide in Form von Irish Whiskey im Zeitraum 2010/11** 1
- ★ **Verordnung (EU) Nr. 1117/2010 der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Zulassung einer Zubereitung aus Zitronensäure, Sorbinsäure, Thymol und Vanillin als Zusatzstoff in Futtermitteln für entwöhnte Ferkel (Zulassungsinhaber: Vetagro SpA) ⁽¹⁾** 3
- ★ **Verordnung (EU) Nr. 1118/2010 der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Zulassung von Diclazuril als Futtermittelzusatzstoff für Masthühner (Zulassungsinhaber: Janssen Pharmaceutica N.V.) und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2430/1999 ⁽¹⁾** 5
- ★ **Verordnung (EU) Nr. 1119/2010 der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Zulassung von *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 als Futtermittelzusatzstoff für Milchkühe und Pferde sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1520/2007 (Zulassungsinhaber: Prosol SpA) ⁽¹⁾** 9
- ★ **Verordnung (EU) Nr. 1120/2010 der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Zulassung von *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M als Futtermittelzusatzstoff für Absetzferkel (Zulassungsinhaber: Lallemand SAS) ⁽¹⁾** 12
- ★ **Verordnung (EU) Nr. 1121/2010 der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Edam Holland (g.g.A.)]** 14

Preis: 3 EUR

(Fortsetzung umseitig)

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

DE

Bei Rechtsakten, deren Titel in magerer Schrift gedruckt sind, handelt es sich um Rechtsakte der laufenden Verwaltung im Bereich der Agrarpolitik, die normalerweise nur eine begrenzte Geltungsdauer haben.

Rechtsakte, deren Titel in fetter Schrift gedruckt sind und denen ein Sternchen vorangestellt ist, sind sonstige Rechtsakte.

- ★ **Verordnung (EU) Nr. 1122/2010 der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Gouda Holland (g.g.A.)]** 22

Verordnung (EU) Nr. 1123/2010 der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Festlegung pauschaler Einfuhrwerte für die Bestimmung der für bestimmtes Obst und Gemüse geltenden Einfuhrpreise 30

RICHTLINIEN

- ★ **Richtlinie 2010/85/EU der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates zwecks Aufnahme des Wirkstoffs Zinkphosphid und zur Änderung der Entscheidung 2008/941/EG ⁽¹⁾** 32

- ★ **Richtlinie 2010/86/EU der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates zwecks Aufnahme des Wirkstoffs Haloxyfop-P ⁽¹⁾** 36

BESCHLÜSSE

2010/737/EU:

- ★ **Beschluss der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Festlegung der Brandverhaltensklassen für bestimmte Bauprodukte (Stahlbleche mit Polyester- bzw. Plastisol-Beschichtung) (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 389) ⁽¹⁾** 39

2010/738/EU:

- ★ **Beschluss der Kommission vom 2. Dezember 2010 zur Festlegung der Brandverhaltensklassen für bestimmte Bauprodukte (Formteile aus faserverstärktem Gips) (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 392) ⁽¹⁾**..... 42

Berichtigungen

- ★ **Berichtigung des Abkommens zwischen der Europäischen Union und Montenegro über die Sicherheitsverfahren für den Austausch und den Schutz von Verschlusssachen (ABl. L 260 vom 2.10.2010)** 44



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG (EU) Nr. 1116/2010 DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Festsetzung der Koeffizienten für die Ausfuhr von Getreide in Form von Irish Whiskey im Zeitraum 2010/11

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) ⁽¹⁾,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1670/2006 der Kommission vom 10. November 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1784/2003 des Rates hinsichtlich der Festsetzung und der Gewährung angepasster Erstattungen für in Form bestimmter alkoholischer Getränke ausgeführtes Getreide ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1670/2006 wird die Erstattung für die unter Kontrolle gestellten und destillierten Getreidemengen gewährt, auf die ein Koeffizient angewendet wird, der jährlich für jeden der betreffenden Mitgliedstaaten festgesetzt wird. Dieser Koeffizient drückt das Verhältnis zwischen der ausgeführten Gesamtmenge und der vermarkteten Gesamtmenge des betreffenden alkoholischen Getränks auf der Grundlage der festgestellten Tendenz der mengenmäßigen Entwicklung während der Anzahl Jahre aus, die der durchschnittlichen Reifezeit des betreffenden alkoholischen Getränks entspricht.

(2) Nach den von Irland für die Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 2009 übermittelten Angaben belief sich die durchschnittliche Reifezeit bei Irish Whiskey 2009 auf fünf Jahre.

(3) Daher sind die Koeffizienten für den Zeitraum vom 1. Oktober 2010 bis 30. September 2011 festzusetzen.

(4) Gemäß Artikel 10 des Protokolls Nr. 3 zu dem Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum darf für die Ausfuhr nach Liechtenstein, Island und Norwegen keine Erstattung gewährt werden. Außerdem hat die EU mit mehreren Drittländern Abkommen geschlossen, die vorsehen, dass keine Ausfuhrerstattungen gewährt werden. Infolgedessen ist in Anwendung von Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1670/2006 diese Bestimmung bei der Berechnung der Koeffizienten für den Zeitraum 2010/11 zu berücksichtigen.

(5) Die Verordnung (EU) Nr. 81/2010 der Kommission vom 28. Januar 2010 zur Festsetzung der Koeffizienten für die Ausfuhr von Getreide in Form von Irish Whiskey im Zeitraum 2009/10 ⁽³⁾ ist nicht mehr wirksam, da sie sich auf die für das Jahr 2009/10 geltenden Koeffizienten bezog. Im Interesse der Klarheit und der Rechtssicherheit sollte die genannte Verordnung aufgehoben werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Koeffizienten gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1670/2006 für das in Irland zur Herstellung von Irish Whiskey verwendete Getreide sind für den Zeitraum vom 1. Oktober 2010 bis 30. September 2011 im Anhang der vorliegenden Verordnung festgesetzt.

Artikel 2

Die Verordnung (EU) Nr. 81/2010 wird aufgehoben.

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 312 vom 11.11.2006, S. 33.

⁽³⁾ ABl. L 25 vom 29.1.2010, S. 10.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt mit Wirkung vom 1. Oktober 2010 bis zum 30. September 2011.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG

| In Irland anzuwendende Koeffizienten | | |
|---|--|--|
| Anwendungszeitraum | Koeffizient | |
| | für zur Herstellung von Irish Whiskey, Kategorie B, verwendete Gerste ⁽¹⁾ | für zur Herstellung von Irish Whiskey, Kategorie A, verwendetes Getreide |
| 1. Oktober 2010 bis 30. September 2011 | 0,030 | 0,102 |

⁽¹⁾ einschließlich gemälzter Gerste.

VERORDNUNG (EU) Nr. 1117/2010 DER KOMMISSION**vom 2. Dezember 2010****zur Zulassung einer Zubereitung aus Zitronensäure, Sorbinsäure, Thymol und Vanillin als Zusatzstoff in Futtermitteln für entwöhnte Ferkel (Zulassungsinhaber: Vetagro SpA)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 regelt die Zulassung von Zusatzstoffen zur Verwendung in der Tierernährung sowie die Voraussetzungen und Verfahren für die Erteilung einer solchen Zulassung.
- (2) Entsprechend Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 wurde ein Antrag auf Zulassung der im Anhang der vorliegenden Verordnung beschriebenen Zubereitung vorgelegt. Diesem Antrag waren die gemäß Artikel 7 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 vorgeschriebenen Angaben und Unterlagen beigefügt.
- (3) Der Antrag betrifft die Zulassung der in die Zusatzstoffkategorie „zootechnische Zusatzstoffe“ einzuordnenden Zubereitung aus Zitronensäure, Sorbinsäure, Thymol und Vanillin als Zusatzstoff in Futtermitteln für entwöhnte Ferkel.
- (4) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit („die Behörde“) kam in ihrem Gutachten vom 25. Mai 2010⁽²⁾ zu dem Schluss, dass sich die im Anhang beschriebene Zubereitung unter den beantragten Verwendungsbedingungen nicht schädlich auf die Gesundheit von Mensch

und Tier oder auf die Umwelt auswirkt und dass die Verwendung dieses Zusatzstoffs die Wachstumsrate und die Futtermittelverwertung der Zielart steigern bzw. verbessern kann. Besondere Vorgaben für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen hält die Behörde nicht für erforderlich. Sie hat auch den Bericht über die Methode zur Analyse des Zusatzstoffs in Futtermitteln geprüft, den das mit der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 eingerichtete gemeinschaftliche Referenzlabor vorgelegt hat.

- (5) Die Bewertung der Zubereitung hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 erfüllt sind. Daher sollte die Verwendung dieser Zubereitung gemäß den Angaben im Anhang der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.
- (6) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang beschriebene Zubereitung, die in die Zusatzstoffkategorie „zootechnische Zusatzstoffe“ und die Funktionsgruppe „sonstige zootechnische Zusatzstoffe“ einzuordnen ist, wird unter den in diesem Anhang aufgeführten Bedingungen als Zusatzstoff in der Tierernährung zugelassen.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

*Für die Kommission**Der Präsident*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29.

⁽²⁾ The EFSA Journal 2010; 8(6):1633.

ANHANG

| Kennnummer des Zusatzstoffs | Name des Zulassungsinhabers | Zusatzstoff | Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode | Tierart oder -kategorie | Höchstalter | Mindestgehalt | Höchstgehalt | Sonstige Bestimmungen | Geltungsdauer der Zulassung |
|--|-----------------------------|---|--|-------------------------|-------------|---|--------------|---|-----------------------------|
| | | | | | | mg/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % | | | |
| Kategorie: zootechnische Zusatzstoffe. Funktionsgruppe: sonstige zootechnische Zusatzstoffe (Verbesserung der zootechnischen Parameter) | | | | | | | | | |
| 4d 3 | Vetagro S.p.A. | Zubereitung aus geschützter Zitronensäure und geschütztem Thymol und Vanillin | <p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i></p> <p>Zubereitung aus geschützten Mikroperlen mit den nachstehenden Mindestgehalten an Zitronensäure, Sorbinsäure, Thymol und Vanillin:</p> <p>Zitronensäure: 25 g/100 g</p> <p>Thymol: 1,7 g/100 g</p> <p>Sorbinsäure: 16,7 g/100 g</p> <p>Vanillin: 1 g/100 g</p> <p><i>Charakterisierung der Wirkstoffe</i></p> <p>Zitronensäure C₆H₈O₇ (Reinheit ≥ 99,5 %)</p> <p>2-Hydroxy-1,2,3-propantricarbonsäure, CAS-Nummer 77-92-9 wasserfrei</p> <p>Sorbinsäure C₆H₈O₂ (Reinheit ≥ 99,5 %)</p> <p>2,4-Hexadiensäure, CAS-Nummer 110-44-1</p> <p>Thymol (Reinheit ≥ 98 %)</p> <p>5-Methyl-2-(1-methylethyl)phenol, CAS-Nummer 89-83-8</p> <p>Vanillin (Reinheit ≥ 99,5 %)</p> <p>4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyd, CAS-Nummer 121-33-5</p> <p><i>Analysemethoden</i> ⁽¹⁾</p> <p>Bestimmung von Sorbinsäure und Thymol im Futtermittel: Reverse-Phase-HPLC mit UV-/DA-Detektion (RP-HPLC-UV/DAD). Bestimmung von Zitronensäure im Zusatzstoff und in Vormischungen: (RP-HPLC-UV/DAD). Bestimmung von Zitronensäure im Futtermittel: enzymatische Bestimmung von zitronensäurehaltigem NADH (reduzierte Form von Nicotinamid-Adenin-Dinucleotid); spektrometrische Methode.</p> | Ferkel (entwöhnt) | — | 1 000 | — | <p>1. Für entwöhnte Ferkel bis 35 kg.</p> <p>2. Sicherheitshinweis: Bei der Handhabung sollten Atemschutz, Schutzbrille und Handschuhe getragen werden.</p> | 23. Dezember 2020 |

(1) Nähere Informationen zu den Analysemethoden siehe Website des gemeinschaftlichen Referenzlabors unter www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

VERORDNUNG (EU) Nr. 1118/2010 DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Zulassung von Diclazuril als Futtermittelzusatzstoff für Masthühner (Zulassungsinhaber: Janssen Pharmaceutica N.V.) und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2430/1999

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 regelt die Zulassung von Zusatzstoffen zur Verwendung in der Tierernährung sowie die Voraussetzungen und Verfahren für die Erteilung einer solchen Zulassung. Artikel 10 der genannten Verordnung sieht für Zusatzstoffe, die gemäß der Richtlinie 70/524/EWG des Rates ⁽²⁾ zugelassen wurden, eine Neubewertung vor.
- (2) Diclazuril, CAS-Nummer 101831-37-2, wurde gemäß der Richtlinie 70/524/EWG für zehn Jahre als Futtermittelzusatzstoff zur Verwendung bei Masthühnern, Jungenthen bis zu 16 Wochen und Truthühnern bis zu 12 Wochen durch die Verordnung (EG) Nr. 2430/1999 der Kommission ⁽³⁾ zugelassen. In der Folge wurde dieser Zusatzstoff gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 als bereits bestehendes Produkt in das Gemeinschaftsregister der zugelassenen Futtermittelzusatzstoffe eingetragen.
- (3) Nach Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 in Verbindung mit deren Artikel 7 wurde ein Antrag auf Neubewertung von Diclazuril als Futtermittelzusatzstoff für Masthühner gestellt; in diesem Zusammenhang wurde die Einordnung des Zusatzstoffs in die Zusatzstoffkategorie „Kokzidiostatika und Histomonostatika“ beantragt. Diesem Antrag waren die gemäß Artikel 7 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 vorgeschriebenen Angaben und Unterlagen beigefügt.
- (4) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit („die Behörde“) kam in ihrem Gutachten vom 23. Juni 2010 zu dem Schluss, dass Diclazuril unter den vorgeschlagenen Verwendungsbedingungen keine nachteiligen Aus-

wirkungen auf die Tiergesundheit, die Verbrauchergesundheit oder die Umwelt hat und dass der Zusatzstoff wirksam zur Bekämpfung der Kokzidiose bei Masthühnern ist ⁽⁴⁾. Sie hielt fest, dass sich keine Sicherheitsbedenken ergeben, sofern angemessene Schutzmaßnahmen ergriffen werden. Sie hat auch den Bericht über die Methode zur Analyse des Futtermittelzusatzstoffs in Futtermitteln geprüft, den das mit der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 eingerichtete gemeinschaftliche Referenzlabor vorgelegt hat.

- (5) Die Bewertung von Diclazuril hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 erfüllt sind. Daher sollte die Verwendung dieser Zubereitung gemäß den Angaben im Anhang der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.
- (6) Im Zuge der Erteilung einer neuen Zulassung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 sollten die Bestimmungen für Diclazuril in Bezug auf Masthühner in der Verordnung (EG) Nr. 2430/1999 gestrichen werden.
- (7) Da für die Änderungen der Zulassungsbedingungen keine Sicherheitsgründe vorliegen, ist es angezeigt, eine Übergangsfrist für den Abbau restlicher Bestände von Vormischungen und Mischfuttermitteln vorzusehen.
- (8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang genannte Zubereitung, die der Zusatzstoffkategorie „Kokzidiostatika und Histomonostatika“ angehört, wird als Zusatzstoff in der Tierernährung unter den in diesem Anhang aufgeführten Bedingungen zugelassen.

Artikel 2

In Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2430/1999 wird der Eintrag mit der Zulassungsnummer des Zusatzstoffs E 771, betreffend Diclazuril für Masthühner, gestrichen.

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29.

⁽²⁾ ABl. L 270 vom 14.12.1970, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 296 vom 17.11.1999, S. 3.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1663.

Artikel 3

Vormischungen und Mischfuttermittel, die Diclazuril enthalten und gemäß der Richtlinie 70/524/EWG gekennzeichnet sind, dürfen weiterhin in den Verkehr gebracht und verwendet werden, bis die Bestände erschöpft sind.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

| Kennnummer des Zusatzstoffs | Name des Zulassungsinhabers | Zusatzstoff (Handelsbezeichnung) | Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode | Tierart oder -kategorie | Höchstalter | Mindestgehalt | Höchstgehalt | Sonstige Bestimmungen | Geltungsdauer der Zulassung | Rückstandshöchstmengen im entsprechenden Lebensmittel tierischen Ursprungs |
|---|-----------------------------|---|--|-------------------------|-------------|--|--------------|---|-----------------------------|--|
| | | | | | | mg des Wirkstoffs/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % | | | | |
| Kokzidiostatika und Histomonostatika | | | | | | | | | | |
| 5 1 771 | Janssen Pharmaceutica N.V. | Diclazuril 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5 %) | <i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs</i> Diclazuril: 0,50 g/100 g Proteinarmes Sojabohnenmehl: 99,25 g/100 g Polyvidon K 30: 0,20 g/100 g Natriumhydroxid: 0,05 g/100 g <i>Charakterisierung des Wirkstoffs</i> Diclazuril, C ₁₇ H ₉ Cl ₃ N ₄ O ₂ , (±)-4-Chlorphenyl[2,6-dichlor-4-(2,3,4,5-tetrahydro-3,5-dioxo-1,2,4-triazin-2-yl)phenyl]acetonitril, CAS-Nummer : 101831-37-2 Verwandte Verunreinigungen: Abbauprodukt (R064318): ≤ 0,1 % Sonstige verwandte Verunreinigungen (T001434, R066891, R068610, R070156, R070016): je ≤ 0,5 % Verunreinigungen insgesamt: ≤ 1,5 % | Masthühner | — | 1 | 1 | <ol style="list-style-type: none"> Der Zusatzstoff wird in Form einer Vormischung in Mischfuttermittel eingebracht. Diclazuril darf nicht mit anderen Kokzidiostatika vermischt werden. Sicherheitshinweis: Bei der Handhabung sind Atemschutz, Schutzbrille und Handschuhe zu tragen. Ein Programm zur Überwachung nach Inverkehrbringen auf Resistenz gegen Bakterien und <i>Eimeria</i> spp. ist vom Zulassungsinhaber vorzusehen und durchzuführen. | 23. Dezember 2020 | <p>1 500 µg Diclazuril/kg Leber (nass)</p> <p>1 000 µg Diclazuril/kg Niere (nass)</p> <p>500 µg Diclazuril/kg Muskel (nass)</p> <p>500 µg Diclazuril/kg Haut/Fett (nass)</p> |

| Kennnummer des Zusatzstoffs | Name des Zulassungsinhabers | Zusatzstoff (Handelsbezeichnung) | Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode | Tierart oder -kategorie | Höchstalter | Mindestgehalt | Höchstgehalt | Sonstige Bestimmungen | Geltungsdauer der Zulassung | Rückstandshöchstmengen im entsprechenden Lebensmittel tierischen Ursprungs |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|-------------|--|--------------|-----------------------|-----------------------------|--|
| | | | | | | mg des Wirkstoffs/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % | | | | |
| | | | <p><i>Analysemethode</i> ⁽¹⁾</p> <p>Zur Bestimmung von Diclazuril in Futtermitteln: Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) mit Ultraviolett-Detektion bei 280 nm (Verordnung (EG) Nr. 152/2009)</p> <p>Zur Bestimmung von Diclazuril in Geflügelgeweben: HPLC gekoppelt an Triple-Quadrupol-Massenspektrometer (MS/MS) mit einem Vorläuferion und zwei Produktionen</p> | | | | | | | |

⁽¹⁾ Nähere Informationen zu den Analysemethoden siehe Website des gemeinschaftlichen Referenzlabors unter www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

VERORDNUNG (EU) Nr. 1119/2010 DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Zulassung von *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 als Futtermittelzusatzstoff für Milchkühe und Pferde sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1520/2007 (Zulassungsinhaber: Prosol SpA)

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 regelt die Zulassung von Zusatzstoffen zur Verwendung in der Tierernährung sowie die Grundlagen und Verfahren für die Erteilung einer solchen Zulassung. Artikel 10 der genannten Verordnung sieht für Zusatzstoffe, die gemäß der Richtlinie 70/524/EWG des Rates⁽²⁾ zugelassen wurden, eine Neubewertung vor.
- (2) Die Zubereitung *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 896/2009 der Kommission⁽³⁾ für die Dauer von zehn Jahren als Futtermittelzusatzstoff für Sauen zugelassen. Gemäß der Richtlinie 70/524/EWG wurde die Zubereitung durch die Verordnung (EG) Nr. 1200/2005 der Kommission⁽⁴⁾ zur Verwendung bei Absetzferkeln, durch die Verordnung (EG) Nr. 492/2006 der Kommission⁽⁵⁾ zur Verwendung bei Mastrindern und durch die Verordnung (EG) Nr. 1520/2007 der Kommission⁽⁶⁾ zur Verwendung bei Milchkühen jeweils auf unbegrenzte Zeit zugelassen. In der Folge wurde dieser Zusatzstoff gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 als bereits bestehendes Produkt in das Gemeinschaftsregister der zugelassenen Futtermittelzusatzstoffe eingetragen.
- (3) Nach Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 in Verbindung mit deren Artikel 7 wurde ein Antrag auf die Neubewertung von *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 als Futtermittelzusatzstoff für Milchkühe und nach dem genannten Artikel 7 auf eine neue Verwendung für Pferde gestellt; in diesem Zusammenhang wurde die Einordnung des Zusatzstoffs in die Zusatzstoffkategorie „zootechnische Zusatzstoffe“ beantragt.

Dem Antrag waren die gemäß Artikel 7 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 vorgeschriebenen Angaben und Unterlagen beigefügt.

- (4) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „die Behörde“) zog in ihrem Gutachten vom 22. Juni 2010⁽⁷⁾ zur Verwendung als Futtermittelzusatzstoff für Milchkühe den Schluss, dass die Zubereitung *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 unter den vorgeschlagenen Anwendungsbedingungen keine nachteiligen Auswirkungen auf die Gesundheit von Mensch und Tier oder auf die Umwelt hat und dass sie möglicherweise die Milchproduktion von Milchkühen steigern kann. Besondere Vorgaben für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen hält die Behörde nicht für erforderlich. Sie hat auch den Bericht über die Methode zur Analyse des Futtermittelzusatzstoffs in Futtermitteln geprüft, den das mit der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 eingerichtete gemeinschaftliche Referenzlabor vorgelegt hat.
- (5) Die Behörde zog in ihrem Gutachten vom 22. Juni 2010⁽⁸⁾ zur Verwendung als Futtermittelzusatzstoff für Pferde den Schluss, dass die Verwendung der Zubereitung bei der Zieltierart die Faserverdauung verbessern kann.
- (6) Die Bewertung von *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 erfüllt sind. Daher sollte die Verwendung dieser Zubereitung gemäß den Angaben im Anhang der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.
- (7) Im Zuge der Erteilung einer neuen Zulassung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 sollten die Bestimmungen zu *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 in der Verordnung (EG) Nr. 1520/2007 gestrichen werden.
- (8) Da die Änderungen der Zulassungsbedingungen nicht mit der Sicherheit in Zusammenhang stehen, ist es angezeigt, eine Übergangsfrist für die Entsorgung vorhandener Bestände an Vormischungen und Mischfuttermitteln vorzusehen.
- (9) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29.

⁽²⁾ ABl. L 270 vom 14.12.1970, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 256 vom 29.9.2009, S. 6.

⁽⁴⁾ ABl. L 195 vom 27.7.2005, S. 6.

⁽⁵⁾ ABl. L 89 vom 28.3.2006, S. 6.

⁽⁶⁾ ABl. L 335 vom 20.12.2007, S. 17.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2010, 8(7):1662.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2010, 8(7):1659.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang genannte Zubereitung, die in die Zusatzstoffkategorie „zootechnische Zusatzstoffe“ und die Funktionsgruppe „Darmflorastabilisatoren“ einzuordnen ist, wird als Zusatzstoff in der Tierernährung unter den im Anhang aufgeführten Bedingungen zugelassen.

Artikel 2

In der Verordnung (EG) Nr. 1520/2007 werden Artikel 1 und Anhang I gestrichen.

Artikel 3

Vormischungen und Mischfuttermittel, die *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 enthalten und entsprechend der Richtlinie 70/524/EWG gekennzeichnet sind, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter in Verkehr gebracht und verwendet werden.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG

| Kennnummer des Zusatzstoffs | Name des Zulassungsinhabers | Zusatzstoff | Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode | Tierart oder -kategorie | Höchstalter | Mindestgehalt | Höchstgehalt | Sonstige Bestimmungen | Geltungsdauer der Zulassung |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|--|-------------------------|-------------|--|--------------|-----------------------|-----------------------------|
| | | | | | | KBE/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % | | | |

Kategorie: zootecnische Zusatzstoffe. Funktionsgruppe: Darmflorastabilisatoren

| | | | | | | | | | |
|--------|---------------|---|---|-----------|---|-----------------|---|--|-------------------|
| 4b1710 | Prosol S.p.A. | <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885 | <p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs:</i></p> <p>Zubereitung <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885 mit mindestens 1×10^9 KBE/g Zusatzstoff</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs:</i></p> <p>lebensfähige Zellen von <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885</p> <p><i>Analysemethoden:</i> ⁽¹⁾</p> <p>Auszählung: Plattengussverfahren unter Verwendung eines Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agars</p> <p>Identifikation: PCR-Verfahren (Polymerase-Kettenreaktion)</p> | Milchkühe | — | 2×10^9 | — | <p>1. In der Gebrauchsanweisung für den Zusatzstoff und die Vormischung sind die Lagertemperatur, die Haltbarkeit und die Pelletierstabilität anzugeben.</p> <p>2. Sicherheitshinweis: Schutzbrille und Handschuhe bei der Handhabung.</p> | 23. Dezember 2020 |
| | | | | Pferde | | 3×10^9 | | | |

⁽¹⁾ Nähere Informationen zu den Analysemethoden siehe Website des gemeinschaftlichen Referenzlabors unter www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

VERORDNUNG (EU) Nr. 1120/2010 DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Zulassung von *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M als Futtermittelzusatzstoff für Absetzferkel (Zulassungsinhaber: Lallemand SAS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 regelt die Zulassung von Zusatzstoffen zur Verwendung in der Tierernährung sowie die Grundlagen und Verfahren für die Erteilung einer solchen Zulassung.
- (2) Es wurde ein Antrag auf Zulassung der im Anhang der vorliegenden Verordnung beschriebenen Zubereitung gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 vorgelegt. Dem Antrag waren die nach Artikel 7 Absatz 3 der genannten Verordnung vorgeschriebenen Angaben und Unterlagen beigefügt.
- (3) Der Antrag betrifft die Zulassung der Zubereitung *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M, die in die Zusatzstoffkategorie „zootechnische Zusatzstoffe“ einzuordnen ist, als Futtermittelzusatzstoff für Absetzferkel.
- (4) Die Verwendung von *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M wurde für Masthühner durch die Verordnung (EG) Nr. 1200/2005 der Kommission⁽²⁾ und für Mastschweine durch die Verordnung (EG) Nr. 2036/2005 der Kommission⁽³⁾ jeweils auf unbegrenzte Zeit sowie für Salmoniden und Garnelen durch die Verordnung (EG) Nr. 911/2009 der Kommission⁽⁴⁾ für einen Zeitraum von zehn Jahren zugelassen.
- (5) Zur Unterstützung des Antrags auf Zulassung dieser Zubereitung für Absetzferkel wurden neue Daten vorgelegt. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im

Folgenden „die Behörde“) zog in ihrem Gutachten vom 23. Juni 2010⁽⁵⁾ den Schluss, dass *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M unter den vorgeschlagenen Anwendungsbedingungen keine nachteiligen Auswirkungen auf die Gesundheit von Mensch und Tier oder auf die Umwelt hat und dass die Verwendung dieser Zubereitung bei der Zieltierart entweder die Wachstumsleistung oder die Futterverwertung deutlich verbessert. Besondere Vorgaben für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen hält die Behörde nicht für erforderlich. Sie hat auch den Bericht über die Methode zur Analyse des Futtermittelzusatzstoffs in Futtermitteln geprüft, den das mit der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 eingerichtete gemeinschaftliche Referenzlabor vorgelegt hat.

- (6) Die Bewertung von *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 erfüllt sind. Daher sollte die Verwendung dieser Zubereitung gemäß den Angaben im Anhang der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.
- (7) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang genannte Zubereitung, die in die Zusatzstoffkategorie „zootechnische Zusatzstoffe“ und die Funktionsgruppe „Darmflorastabilisatoren“ einzuordnen ist, wird als Zusatzstoff in der Tierernährung unter den im Anhang aufgeführten Bedingungen zugelassen.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29.

⁽²⁾ ABl. L 195 vom 27.7.2005, S. 6.

⁽³⁾ ABl. L 328 vom 15.12.2005, S. 13.

⁽⁴⁾ ABl. L 257 vom 30.9.2009, S. 10.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2010, 8(7):1660.

ANHANG

| Kennnummer des Zusatzstoffs | Name des Zulassungsinhabers | Zusatzstoff | Zusammensetzung, chemische Bezeichnung, Beschreibung, Analysemethode | Tierart oder -kategorie | Höchstalter | Mindestgehalt | Höchstgehalt | Sonstige Bestimmungen | Geltungsdauer der Zulassung |
|--|-----------------------------|---|--|-------------------------|-------------|--|--------------|--|-----------------------------|
| | | | | | | KBE/kg Alleinfuttermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % | | | |
| Kategorie: zootechnische Zusatzstoffe. Funktionsgruppe: Darmflorastabilisatoren | | | | | | | | | |
| 4d1712 | Lallemand SAS | <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M | <p><i>Zusammensetzung des Zusatzstoffs:</i> Zubereitung <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M mit mindestens 1×10^{10} KBE/g Zusatzstoff</p> <p><i>Charakterisierung des Wirkstoffs:</i> lebensfähige Zellen von <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5 M</p> <p><i>Analysemethoden</i> (1): Auszählung: Ausstrichverfahren unter Verwendung von MRS-Agar (EN 15786:2009) Identifikation: Pulsfeld-Gel-Elektrophorese (PFGE)</p> | Ferkel (abgesetzt) | — | 1×10^9 | — | <p>1. In der Gebrauchsanweisung für den Zusatzstoff und die Vormischung sind die Lagertemperatur, die Haltbarkeit und die Pelletierstabilität anzugeben.</p> <p>2. Für Ferkel (abgesetzt) bis 35 kg Körpergewicht.</p> <p>3. Sicherheitshinweis: Atemschutz, Schutzbrille und Handschuhe bei der Handhabung.</p> | 23. Dezember 2020 |

(1) Nähere Informationen zu den Analysemethoden siehe Website des gemeinschaftlichen Referenzlabors unter: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

VERORDNUNG (EU) Nr. 1121/2010 DER KOMMISSION**vom 2. Dezember 2010****zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Edam Holland (g.g.A.)]**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5 Unterabsatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag der Niederlande auf Eintragung der Bezeichnung „Edam Holland“ in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und in Übereinstimmung mit Artikel 17 Absatz 2 derselben Verordnung im *Amtsblatt der Europäischen Union*⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) Die Tschechische Republik, Deutschland, Finnland, Österreich, die Slowakei, Regierungen Australiens, Neuseelands und der Vereinigten Staaten von Amerika sowie *Dairy Australia*, *Dairy Companies Association of New Zealand* und *National Milk Producers Federation* zusammen mit dem *U.S. Dairy Export Council* haben gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen die beabsichtigte Eintragung eingelegt. Die Einsprüche wurden im Sinne von Artikel 7 Absatz 3 der genannten Verordnung für zulässig befunden mit Ausnahme der Einsprüche Australiens und von *Dairy Australia*, die zu spät eingegangen waren und deshalb für unzulässig befunden wurden.
- (3) Die Einsprüche betrafen die Nichteinhaltung der in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 festgelegten Bedingungen, insbesondere in Bezug auf den Namen des Erzeugnisses und seine Verwendung, die Besonderheit und das Ansehen des Erzeugnisses, die Abgrenzung des geografischen Gebiets und die Beschränkungen für den Ursprung der Rohstoffe. Außerdem wurde geltend gemacht, die Eintragung würde gegen Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 verstoßen, sich auf das Bestehen von Namen, Marken oder zum Zeitpunkt der in Artikel 6 Absatz 2 genannten Veröffentlichung bereits seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig in Verkehr befindlichen Erzeugnissen auswirken, und bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen würde es sich um eine Gattungsbezeichnung handeln.
- (4) Die Kommission hat die Niederlande und die Einspruchsführer mit Schreiben vom 21. Oktober 2008 aufgefordert, in Übereinstimmung mit ihren internen Verfahren zu einer Einigung zu gelangen.
- (5) Da innerhalb der vorgesehenen Frist keine Einigung mit den Einspruchsführern erzielt werden konnte, muss die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eine Entscheidung treffen.
- (6) Was die angebliche Nichteinhaltung von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 in Bezug auf den Namen, das geografische Gebiet, die Besonderheit des Erzeugnisses, den Zusammenhang zwischen den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet, das Ansehen und die Beschränkungen für den Ursprung der Rohstoffe anbelangt, so haben die zuständigen nationalen Behörden bestätigt, dass diese Bedingungen erfüllt sind und darüber hinaus kein offensichtlicher Fehler festgestellt wurde. „Holland“ ist nicht der Name des betreffenden Mitgliedstaats, und „Edam Holland“ gilt als traditioneller geografischer Name im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006. Die Anforderungen von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b der genannten Verordnung sind in diesem Zusammenhang erfüllt, da das betreffende geografische Gebiet im Einklang mit dem Zusammenhang und den Hauptelementen, die die Besonderheit des Erzeugnisses ausmachen, abgegrenzt ist. Die Besonderheit von „Edam Holland“ beruht auf einer Kombination von mit dem geografischen Gebiet zusammenhängenden Faktoren wie der Qualität der Milch (hoher Fett- und Proteingehalt), aus β -CN und γ -Glutamylpeptid stammenden Aminosäuren, der vorherrschenden Weidehaltung, der Verwendung von Kalbslab, der natürlichen Reifung sowie dem Know-how der Landwirte und Käsehersteller.
- (7) Was die Einwände wegen Nichteinhaltung von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 anbelangt, so haben die Niederlande Angaben übermittelt, die die Unterscheidung betreffen zwischen dem Erzeugnis mit dem eingetragenen Namen „Noord-Hollandse Edammer“ und dem Erzeugnis, für das der Name „Edam Holland“ verwendet wird. Im Einspruchsschreiben wurde nicht nachgewiesen, dass die Verbraucher irreführt oder die betroffenen Erzeuger ungerecht behandelt würden.
- (8) Offensichtlich haben die Einspruchsführer bei der Behauptung, die Eintragung würde sich auf das Bestehen von Namen, Marken oder Erzeugnissen auswirken und bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen würde es sich um eine Gattungsbezeichnung handeln, nicht auf die gesamte Bezeichnung „Edam Holland“, sondern nur auf einen Teil davon („Edam“) Bezug genommen. Der Schutz wird jedoch für die Bezeichnung „Edam Holland“ insgesamt verliehen. Gemäß Artikel 13 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 darf die Bezeichnung „Edam“ weiterverwendet werden, sofern die im Rahmen der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden. Der Klarheit halber wurden die Spezifikation und die Zusammenfassung entsprechend geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.⁽²⁾ ABl. C 57 vom 1.3.2008, S. 39.

- (9) Aus den vorgenannten Gründen ist die Bezeichnung „Edam Holland“ somit in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben einzutragen.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für geschützte geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

Unbeschadet Absatz 1 darf die Bezeichnung „Edam“ im Gebiet der Europäischen Union weiter verwendet werden, sofern die im Rahmen der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Agrarerzeugnisse gemäß Anhang I AEU-Vertrag

Klasse 1.3. Käse

NIEDERLANDE

Edam Holland (g.g.A.)

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„EDAM HOLLAND“

EC Nr.: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde**

Name: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-Mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Vereinigung**

Name: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-Mail: info@nzo.nl

Zusammensetzung: Erzeuger/ Verarbeiter (X) Andere ()

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3 Käse

4. **Beschreibung der Spezifikation**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

Edam Holland

4.2. *Beschreibung*

Edam Holland ist ein naturgereifter Halbhartkäse. Der Käse wird in den Niederlanden aus von niederländischen Milchviehhaltern stammender Kuhmilch hergestellt und in niederländischen Reifungsräumen zu einem verbrauchsfertigen Erzeugnis gereift.

Zusammensetzung

Edam Holland wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

— Milch, Rahm, entrahmte oder teilentrahmte Kuhmilch (ausschließlich Kuhmilch) von niederländischen Milchviehbetrieben.

Spezifische Merkmale

Die Form des Käses ist eine Kugel mit einer flachen Ober- und Unterseite oder eine Brot- oder Blockform. Die Spezifikationen sind in der Tabelle aufgeführt.

| Typ | Gewicht | Fett in Trockenmasse | Feuchtigkeit (max.) | Salz in Trockenmasse (max.) |
|-----------------------------|--------------|-------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Baby Edam Holland | max. 1,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,5 % | 5,4 % |
| Edam Holland (Kugel) | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 45,5 % | 5,0 % |
| Edam Holland Bros | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 47,5 % | 5,3 % |
| Edam Holland Stip | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 45,5 % | 6,0 % |
| Edam Holland (Block) | max. 20 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,0 % | 4,6 % |
| Edam Holland (großes Brot) | 4 – 5 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,0 % | 4,6 % |
| Edam Holland (kleines Brot) | 2 – 3 kg | 40,0 – 44,0 % | 47,0 % | 4,8 % |

Der Feuchtigkeitsgehalt gilt ab 12 Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung mit Ausnahme von Baby Edam Holland, bei dem der Feuchtigkeitsgehalt ab 5 Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung gilt.

Die übrigen spezifischen Merkmale sind:

- Geschmack: mild bis pikant, abhängig vom Alter und vom Typ.
- Schnittfläche: Die Farbe muss gleichmäßig sein und einige kleine, runde Öffnungen aufweisen. Bros Edam Holland hat sehr viele kleine Öffnungen. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis gelb.
- Rinde: Die Käserinde ist gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei. Die Rinde ist durch Trocknung während der Reifung entstanden.
- Konsistenz: Der Käseteig des jungen Edam Holland muss ausreichend fest und schneidbar sein. Die Festigkeit nimmt mit der weiteren Reifung des Käses zu und die Struktur wird kürzer. Bros Edam Holland muss ausreichend fest und spröde sein.
- Reifungszeit: Mindestens 28 Tage (Baby Edam Holland mindestens 21 Tage).
- Edam Holland ist ein naturgereifter Käse. Die Reifung in der Folie darf beim Edam Holland nicht angewendet werden.
- Reifungstemperatur: mindestens 12 °C.
- Alter: Das Alter bei Verzehr liegt zwischen mindestens 28 Tage (Baby Edam Holland) nach Herstellung und mehr als einem Jahr.

Besondere Qualitätsanforderungen

- Milch, Rahm oder teilentrahmte Kuhmilch wurden bei der Annahme und Aufbewahrung durch den Käsehersteller keiner oder einer nichtpasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen.

- Rahm und entrahmte oder teilentrahmte Milch müssen unmittelbar vor der Herstellung von Edam Holland einer pasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen werden, sodass folgende Anforderungen erfüllt werden:
 - Phosphatase-Aktivität ist nicht nachweisbar, es sei denn, dass Peroxidase-Aktivität nicht nachweisbar ist;
 - Der Säuregrad, im Falle von Rahm berechnet auf das fettfreie Erzeugnis, beträgt höchstens 20 mmol NaOH pro Liter, es sei denn, der Lactatgehalt beträgt höchstens 200 mg pro 100 g fettfreier Trockenmasse;
 - Coliähnliche Mikroorganismen sind in 0,1 ml nicht nachweisbar.
- Alle Rohwaren müssen unmittelbar vor der Verarbeitung zu Edam Holland auf solche Weise pasteurisiert werden, dass der Gehalt an nichtdenaturierten Molkeproteinen nicht oder nur in geringem Maße von dem des unpasteurisierten Rohstoffs von gleicher Beschaffenheit abweicht.
- Bei der Herstellung von Edam Holland dürfen nur nicht genetisch veränderte Kulturen von Milchsäure und Aromen bildenden Mikroorganismen hinzugefügt werden. Diese Kulturen bestehen aus für Edam Holland geeigneten mesophilen Milchsäurebakterien: Lactococcus- und Leuconostoc-Gattungen vom Typ L oder LD, eventuell in Kombination mit thermophilen Lactobacillus- und/oder Lactococcus-Arten. Die verfügbaren Säuren spielen eine sehr wichtige Rolle im Reifungsprozess und beim Entstehen des charakteristischen Geschmacks und Aromas.
- Gerinnung: Bei der Herstellung von Edam Holland wird ausschließlich Kalbslab verwendet. Nur unter besonderen Umständen, z. B. wenn eine Tierkrankheit dies veranlasst, kann es notwendig sein, auf andere Labarten auszuweichen. Das verwendete Lab muss die Anforderungen der aufgrund des Lebensmittelgesetzes erlassenen Verordnung über Milcherzeugnisse (Warenwetbesluit Zuivel) erfüllen.
- Der Nitritgehalt von Edam Holland beträgt höchstens 2 mg pro kg Käse, berechnet als Nitrit-Ion.

4.3. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet, auf welches sich der Antrag bezieht, ist Holland, d. h. der europäische Teil des Königreichs der Niederlande.

4.4. Ursprungsnachweis

Vor dem Pressen des Bruchs wird auf jede Käseeinheit von Edam Holland eine Marke aus Kasein gelegt (siehe Abbildung). Auf dieser Marke steht eine nur einmal vergebene Kombination aus Zahlen und Buchstaben (alphabetisch und numerisch aufwärts).



Die niederländische Kontrollbehörde für Milch und Milcherzeugnisse COKZ führt ein Verzeichnis dieser einmal vergebenen Nummern, in dem auch alle Prüfdaten (einschließlich Ort und Zeit) festgehalten werden. Die Bezeichnung ist für den Verbraucher erkennbar. Eine Prüfung kann von einer Prüfstelle über die Kaseinmarke und das COKZ-Verzeichnis erfolgen.

4.5. Herstellungsverfahren

Edam Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, die von in den Niederlanden ansässigen Milchviehaltern gewonnen wird. Die Milch wird auf dem Bauernhof auf maximal 6 °C gekühlt und in einem Milchkühltank auf dem Bauernhof gelagert. Die Milch wird innerhalb von 72 Stunden zur Käsefabrik transportiert. Bei der Annahme wird die Milch entweder direkt verarbeitet oder thermisiert (eine nichtpasteurisierende Hitzebehandlung) und für eine kurze Zeit gekühlt gelagert und anschließend zu Käsamilch verarbeitet.

Die Milch wird hierfür auf einen Fettgehalt standardisiert, bei dem das Fett-Eiweißverhältnis derartig eingestellt wird, dass in dem endgültigen Käse ein Fettgehalt zwischen 40 und 44 % Fett in der Trockenmasse erreicht wird. Die Käsemilch wird bei einer Temperatur von mindestens 72 °C 15 Sekunden lang pasteurisiert. Die Gerinnung der Milch findet bei einer Temperatur von ca. 30 °C statt. Die dabei auftretende Teilung und Koagulation der Milcheiweiße ist charakteristisch für Edam Holland.

Der durch die Koagulation entstandene Bruch wird von der Molke getrennt und auf solche Weise verarbeitet und gewaschen, dass der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt und pH-Wert erzielt wird.

Dieser Bruch wird in Fässern gepresst und damit in die richtige Form und auf das richtige Gewicht gebracht. Der danach entstandene „Käse“ wird in das Pökelbad eingetaucht.

Edam Holland wird ausschließlich auf natürliche Weise gereift. Das heißt, dass der Käse an der Luft gereift wird und dabei regelmäßig gewendet und kontrolliert wird. Während der Reifungszeit findet eine trockene Rindenbildung statt. Zeit und Temperatur sind wichtig, um den enzymmäßigen Alterungsprozessen ausreichend Gelegenheit zu bieten, dem Käse die physikalische und organoleptische Qualität zu verleihen, die für Edam Holland so charakteristisch ist. Die Reifung von Edam Holland kann länger als ein Jahr dauern, je nach gewünschtem Geschmackstyp.

Das Zerschneiden und Verpacken in Fertigpackungen von Edam Holland kann sowohl innerhalb als auch außerhalb der Niederlande unter der Bedingung erfolgen, dass vom Verpacker ein lückenloses Verwaltungskontrollsystem angewandt wird, sodass die Herkunftsermittlung nach der nur einmal vergebenen Kombination aus Zahlen und Buchstaben auf dem Kontrollzeichen des zerschnittenen Edam Holland gewährleistet ist und die Herkunft für den Verbraucher garantiert bleibt.

4.6. Zusammenhang

Die geografische Komponente dieser Bezeichnung des Erzeugnisses ist „Holland“. Wie allgemein bekannt ist, ist „Holland“ ein Äquivalent zur offiziellen Bezeichnung „Niederlande“. In der Zeit der Republik der Vereinigten Niederlande (17. – 19. Jahrhundert) war Holland die einflussreichste Provinz der sieben Provinzen.

Historische Entwicklung

Edam Holland ist ein Exponent der niederländischen Käsekultur, die sich ab dem Mittelalter entwickelte und bereits im 17. Jahrhundert (das Goldene Zeitalter) voll erblühte.

Die Lage der Niederlande (überwiegend unterhalb des Meeresspiegels), das Klima (Seeklima) sowie die Zusammensetzung der Gräser (überwiegend Lehm- und Sandböden) sind in großem Maße für die außerordentliche Eignung der für die Herstellung eines Qualitätserzeugnisses und geschmackvollen Käses verwendeten Milch verantwortlich.

Die Qualität der Milch wird durch eine Kombination aus der Anwendung von Qualitätssicherungssystemen in den Milchviehbetrieben sowie der Anwendung eines intensiven Qualitätsbewertungssystems (jede Milchlieferung wird auf verschiedenen Qualitätskriterien untersucht und beurteilt) gesichert. Daneben existiert vor der Verarbeitung der Milch eine geschlossene Kühlkette. Dabei wird die Milch auf dem Bauernhof gekühlt (max. 6 °C) gelagert und in isolierten Tankfahrzeugen zur Fabrik transportiert. Zudem tragen die relativ kurzen Transportstrecken zum Erhalt der Qualität bei.

Von der Herstellung auf dem Bauernhof über örtliche Fabriken ist Edam Holland zu einem international hergestelltem Erzeugnis mit einem weltweiten Ruf herangewachsen und bildet eine wichtige und stabile Komponente in der verbesserten Verwertung von frischer Milch. Am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts wurden nationale Rechtsvorschriften für Edamer Käse eingeführt und wurde die Bezeichnung Edam Holland in dem landwirtschaftlichen Qualitätserlass für Käseprodukte (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) festgehalten.

Das vom europäischen Verbraucher wahrgenommene Image von Edam Holland

Auf der Grundlage einer in sechs europäischen Ländern groß angelegten Untersuchung wurde festgestellt, dass die Niederlande von dem europäischen Verbraucher als wichtigster Hersteller von Edam (und Gouda) angesehen werden.

Edam Holland (und Gouda Holland) symbolisieren das kulturelle Erbgut der Niederlande. Der europäische Verbraucher nimmt die Käsesorten Edam Holland (und Gouda Holland) als Marken wahr. Edam Holland (und Gouda Holland) sind zu Synonymen niederländischer Qualitätsprodukte geworden. Aus einer Marktstudie (repräsentative Stichprobe mit 1 250 Befragungen/Mitgliedstaat und einer Zuverlässigkeit von 97,5 %) in den sechs für den Verbrauch von Edam (und Gouda) wichtigsten Mitgliedstaaten geht hervor, dass

- eine starke Assoziation zwischen Edam einerseits und den Niederlanden andererseits besteht;
- Edam Holland mehr bevorzugt wird als Edam, der außerhalb der Niederlande hergestellt wird;

- fast die Hälfte der Verbraucher in den untersuchten Mitgliedstaaten denkt, dass jeder Edam in den Niederlanden hergestellt wird;
- Edam aus Holland bei den Variablen „hervorragende Qualität“, „traditionell hergestellt“ und das „Originalprodukt“ signifikant besser abschneidet.

Die niederländische Industrie und der niederländische Staat haben über Jahrhunderte durch vielerlei Maßnahmen und Gesetze versucht, die Qualität von Edam Holland (und Gouda Holland) auf einem sehr hohen Niveau zu halten. Daneben hat die niederländische Milchwirtschaft erhebliche Investitionen getätigt, um diese hohen Qualitätsanforderungen realisieren zu können und Märkte zu öffnen, dort vertreten zu sein und diese zu pflegen. So wurden seit 1950 mehr als 1,4 Milliarden Gulden (635 Millionen EUR) in Werbung, Öffentlichkeitsarbeit und Promotion in Europa investiert (die Investitionen in den Niederlanden nicht mitgerechnet).

4.7. Kontrolleinrichtung

Name: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-Mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Etikettierung

„Edam Holland“ ist eine durch die Europäische Union geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

Diese Bezeichnung wird auf den ganzen Käsen auf dem Fluss-Etikett prominent angezeigt, welches auf der flachen Seite des Käses und/oder auf einer Banderole um den Käse angebracht wird. Dies ist nicht vorgeschrieben, falls der Käse gemäß 4.5 zerschnitten und in einer Fertigpackung in den Handel gebracht wird. In diesem Fall wird die Bezeichnung „Edam Holland“ auf der Fertigpackung angebracht.

Auf der Verpackung wird ein deutlicher Unterschied angebracht, damit der Verbraucher in der Lage ist, Edam Holland in den Regalen erkennen zu können. Mit der Bezeichnung, der Verwendung einer eigenen Identität (Erkennungssymbol wird entwickelt) sowie dem g.g.A.-Symbol der EU soll dem Verbraucher deutlich gemacht werden, dass es sich bei Edam Holland um ein anderes Erzeugnis handelt als bei anderen Edamer Käsen.

VERORDNUNG (EU) Nr. 1122/2010 DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Gouda Holland (g.g.A.)]

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5 Unterabsatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag der Niederlande auf Eintragung der Bezeichnung „Gouda Holland“ in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und in Übereinstimmung mit Artikel 17 Absatz 2 derselben Verordnung im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) Die Tschechische Republik, Deutschland, Frankreich, Österreich, die Regierungen Australiens, Neuseelands und der Vereinigten Staaten von Amerika sowie *Dairy Australia*, *Dairy Companies Association of New Zealand* und *National Milk Producers Federation* zusammen mit dem *US Dairy Export Council* haben gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen die beabsichtigte Eintragung eingelegt. Die Einsprüche wurden im Sinne von Artikel 7 Absatz 3 der genannten Verordnung für zulässig befunden.
- (3) Die Einsprüche betrafen die Nichteinhaltung der in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 festgelegten Bedingungen, insbesondere in Bezug auf den Namen des Erzeugnisses und seine Verwendung, die Besonderheit und das Ansehen des Erzeugnisses, die Abgrenzung des geografischen Gebiets und die Beschränkungen für den Ursprung der Rohstoffe. Außerdem wurde geltend gemacht, die Eintragung würde gegen Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 verstoßen, sich auf das Bestehen von Namen, Marken oder zum Zeitpunkt der in Artikel 6 Absatz 2 genannten Veröffentlichung

bereits seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig in Verkehr befindlichen Erzeugnissen auswirken, und bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen würde es sich um eine Gattungsbezeichnung handeln.

- (4) Die Kommission hat die Niederlande und die Einspruchsführer mit Schreiben vom 4. November 2008 aufgefordert, in Übereinstimmung mit ihren internen Verfahren zu einer Einigung zu gelangen.
- (5) Da - von einer Einigung zwischen den Niederlanden und Frankreich abgesehen - innerhalb der vorgesehenen Frist keine Einigung mit den Einspruchsführern erzielt werden konnte, muss die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eine Entscheidung treffen.
- (6) Was die angebliche Nichteinhaltung von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 in Bezug auf den Namen, das geografische Gebiet, die Besonderheit des Erzeugnisses, den Zusammenhang zwischen den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet, das Ansehen und die Beschränkungen für den Ursprung der Rohstoffe anbelangt, so haben die zuständigen nationalen Behörden bestätigt, dass diese Bedingungen erfüllt sind und darüber hinaus kein offensichtlicher Fehler festgestellt wurde. „Holland“ ist nicht der Name des betreffenden Mitgliedstaats, und „Gouda Holland“ gilt als traditioneller geografischer Name im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006. Die Anforderungen von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b der genannten Verordnung sind in diesem Zusammenhang erfüllt, da das betreffende geografische Gebiet im Einklang mit dem Zusammenhang und den Hauptelementen, die die Besonderheit des Erzeugnisses ausmachen, abgegrenzt ist. Die Besonderheit von „Gouda Holland“ beruht auf einer Kombination von mit dem geografischen Gebiet zusammenhängenden Faktoren wie der Qualität der Milch (hoher Fett- und Proteingehalt), aus β -CN und γ -Glutamylpeptid stammenden Aminosäuren, der vorherrschenden Weidehaltung, der Verwendung von Kalbslab, der natürlichen Reifung sowie dem Know-how der Landwirte und Käsehersteller.
- (7) Was die Einwände wegen Nichteinhaltung von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 anbelangt, so haben die Niederlande Angaben übermittelt, die die Unterscheidung betreffen zwischen dem Erzeugnis mit dem eingetragenen Namen „Noord-Hollandse Gouda“ und dem Erzeugnis, für das der Name „Gouda Holland“ verwendet wird. Im Einspruchsschreiben wurde nicht nachgewiesen, dass die Verbraucher irreführt oder die betroffenen Erzeuger ungerecht behandelt würden.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

⁽²⁾ ABl. C 61 vom 6.3.2008, S. 15.

- (8) Offensichtlich haben die Einspruchsführer bei der Behauptung, die Eintragung würde sich auf das Bestehen von Namen, Marken oder Erzeugnissen auswirken und bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen würde es sich um eine Gattungsbezeichnung handeln, nicht auf die gesamte Bezeichnung „Gouda Holland“, sondern nur auf einen Teil davon („Gouda“) Bezug genommen. Der Schutz wird jedoch für die Bezeichnung „Gouda Holland“ insgesamt verliehen. Gemäß Artikel 13 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 darf die Bezeichnung „Gouda“ weiterverwendet werden, sofern die im Rahmen der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden. Der Klarheit halber wurden die Spezifikation und die Zusammenfassung entsprechend geändert.
- (9) Aus den vorgenannten Gründen ist die Bezeichnung „Gouda Holland“ somit in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben einzutragen.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für geschützte geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Unbeschadet Absatz 1 darf die Bezeichnung „Gouda“ im Gebiet der Europäischen Union weiter verwendet werden, sofern die im Rahmen der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Agrarerzeugnisse gemäß Anhang I AEU-Vertrag:

Klasse 1.3. Käse

NIEDERLANDE

Gouda Holland (g.g.A.)

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„GOUDA HOLLAND“

EG-Nr.: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde

Name: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-Mail: plw@hpa.agro.nl

2. Vereinigung

Name: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-Mail: info@nzo.nl

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

4. Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name

„Gouda Holland“

4.2. Beschreibung

Gouda Holland ist ein naturgereifter Halbhartkäse mit hohem Fettgehalt (48 % +).

Der Käse wird in den Niederlanden aus von niederländischen Milchviehhaltern stammender Kuhmilch hergestellt und in niederländischen Reifungsräumen zu einem verbrauchsfertigen Erzeugnis gereift.

Zusammensetzung

Gouda Holland wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

- Milch, Rahm, entrahmte oder teilentrahmte Kuhmilch (ausschließlich Kuhmilch) von niederländischen Milchviehbetrieben.

Spezifische Merkmale

Die Form des Käses ist flachzylindrisch oder weist eine Block- oder Brotform auf mit einem Gewicht von 2,5 bis 20 kg. Unter einer flachzylindrischen Form wird eine Form verstanden, deren runde Seite fließend in die flache Ober- und Unterseite übergeht und deren Höhe ein Viertel bis ein Drittel vom Durchmesser beträgt.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse liegt bei mindestens 48,0 % und höchstens 52,0 %. Der Feuchtigkeitsgehalt liegt ab 12 Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung bei höchstens 42,5 % und der Salzgehalt in der Trockenmasse liegt bei höchstens 4,0 %. Die übrigen spezifischen Merkmale sind:

- Geschmack: duftend, angenehm und mild bis würzig, abhängig vom Alter. Kümmel darf hinzugefügt werden.
- Schnittfläche: Nach dem Durchschneiden des Käses werden Löcher sichtbar, die ungleichmäßig verteilt sind. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis gelb.
- Rinde: Die Käserinde ist gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei. Die Rinde ist durch Trocknung während der Reifung entstanden.
- Konsistenz: Der Käseteig ist vier Wochen nach der Herstellung etwas weich bis geschmeidig. Die Festigkeit nimmt mit der weiteren Reifung des Käses zu und die Struktur wird kürzer. Der Käse lässt sich gut schneiden.
- Reifungszeit: mindestens 28 Tage. Gouda Holland ist ein naturgereifter Käse. Die Reifung in der Folie darf beim Gouda Holland nicht angewendet werden.
- Reifungstemperatur: Mindestens 12 °C.
- Alter: Das Alter bei Verzehr liegt zwischen mindestens 28 Tage nach Herstellung und mehr als einem Jahr.

Besondere Qualitätsanforderungen

- Milch, Rahm oder teilentrahmte Kuhmilch wurden bei der Annahme und Aufbewahrung durch den Käsehersteller keiner oder einer nichtpasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen.
- Rahm und entrahmte oder teilentrahmte Milch müssen unmittelbar vor der Herstellung von Gouda Holland einer pasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen werden, sodass folgende Anforderungen erfüllt werden:
 - Phosphatase-Aktivität ist nicht nachweisbar, es sei denn, dass Peroxidase-Aktivität nicht nachweisbar ist;
 - Der Säuregrad, im Falle von Rahm berechnet auf das fettfreie Erzeugnis, beträgt höchstens 20 mmol NaOH pro Liter, es sei denn, der Lactatgehalt beträgt höchstens 200 mg pro 100 g fettfreier Trockenmasse;
 - Coliähnliche Mikroorganismen sind in 0,1 ml nicht nachweisbar.
- Alle Rohwaren müssen unmittelbar vor der Verarbeitung zu Gouda Holland auf solche Weise pasteurisiert werden, dass der Gehalt an nichtdenaturierten Molkeproteinen nicht oder nur in geringem Maße von dem des unpasteurisierten Rohstoffs von gleicher Beschaffenheit abweicht. Bei der Herstellung von Gouda Holland dürfen nur nicht genetisch veränderte Kulturen von Milchsäure und Aromen bildenden Mikroorganismen hinzugefügt werden. Diese Kulturen bestehen aus für Gouda Holland geeigneten mesophilen Milchsäurebakterien: Lactococcus- und Leuconostoc-Gattungen vom Typ L oder LD, eventuell in Kombination mit thermophilen Lactobacillus- und/oder Lactococcus-Arten. Die verfügbaren Kulturen stehen unter Schutz. Die Verwendung ist für die Herstellung von Gouda Holland obligatorisch.

— Gerinnung: Bei der Herstellung von Gouda Holland wird ausschließlich Kalbslab verwendet. Nur unter besonderen Umständen, z. B. wenn eine Tierkrankheit dies veranlasst, kann es notwendig sein, auf andere Labarten auszuweichen. Das verwendete Lab muss die Anforderungen der aufgrund des Lebensmittelgesetzes erlassenen Verordnung über Milcherzeugnisse (Warenwetbesluit Zuivel) erfüllen.

— Der Nitritgehalt von Gouda Holland beträgt höchstens 2 mg pro kg Käse, berechnet als Nitrit-Ion.

4.3. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet, auf welches sich der Antrag bezieht, ist Holland, d. h. der europäische Teil des Königreichs der Niederlande.

4.4. Ursprungsnachweis

Vor dem Pressen des Bruchs wird auf jede Käseeinheit von Gouda Holland eine Marke aus Kasein gelegt (siehe Abbildung). Auf dieser Marke steht eine nur einmal vergebene Kombination aus Zahlen und Buchstaben (alphabetisch und numerisch aufwärts).



Die niederländische Kontrollbehörde für Milch und Milcherzeugnisse COKZ führt ein Verzeichnis dieser einmal vergebenen Nummern, in dem auch alle Prüfdaten (einschließlich Ort und Zeit) festgehalten werden. Die Bezeichnung ist für den Verbraucher erkennbar. Eine Prüfung kann von einer Prüfstelle über die Kaseinmarke und das COKZ-Verzeichnis erfolgen.

4.5. Herstellungsverfahren

Gouda Holland Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, die von in den Niederlanden ansässigen Milchviehhaltern gewonnen wird. Die Milch wird auf dem Bauernhof auf maximal 6 °C gekühlt und in einem Milchkühltank auf dem Bauernhof gelagert. Die Milch wird innerhalb von 72 Stunden zur Käsefabrik transportiert. Bei der Annahme wird die Milch entweder direkt verarbeitet oder thermisiert (eine nichtpasteurisierende Hitzebehandlung) und für eine kurze Zeit gekühlt gelagert und anschließend zu Käsemilch verarbeitet.

Die Milch wird hierfür auf einen Fettgehalt standardisiert, bei dem das Fett-Eiweißverhältnis derartig eingestellt wird, dass in dem endgültigen Käse ein Fettgehalt zwischen 48 % und 52 % Fett in der Trockenmasse erreicht wird. Die Käsemilch wird bei einer Temperatur von mindestens 72 °C 15 Sekunden lang pasteurisiert. Die Gerinnung der Milch findet bei einer Temperatur von ca. 30 °C statt. Die dabei auftretende Teilung und Koagulation der Milcheiweiße ist charakteristisch für Gouda Holland.

Der durch die Koagulation entstandene Bruch wird von der Molke getrennt und auf solche Weise verarbeitet und gewaschen, dass der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt und pH-Wert erzielt wird.

Dieser Bruch wird in Fässern gepresst und damit in die richtige Form und auf das richtige Gewicht gebracht. Der danach entstandene „Käse“ wird in das Pökelbad eingetaucht.

Gouda Holland wird ausschließlich auf natürliche Weise gereift. Das heißt, dass der Käse an der Luft gereift wird und dabei regelmäßig gewendet und kontrolliert wird. Während der Reifungszeit findet eine trockene Rindenbildung statt. Zeit und Temperatur sind wichtig, um den enzymmäßigen Alterungsprozessen ausreichend Gelegenheit zu bieten, dem Käse die physikalische und organoleptische Qualität zu verleihen, die für Gouda Holland so charakteristisch ist.

Die Reifung von Gouda Holland kann länger als ein Jahr dauern, je nach gewünschtem Geschmackstyp.

Das Zerschneiden und Verpacken in Fertigpackungen von Gouda Holland kann sowohl innerhalb als auch außerhalb der Niederlande unter der Bedingung erfolgen, dass vom Verpacker ein lückenloses Verwaltungskontrollsystem angewandt wird, sodass die Herkunftsermittlung nach der nur einmal vergebenen Kombination aus Zahlen und Buchstaben auf dem Kontrollzeichen des zerschnittenen Gouda Holland gewährleistet ist und die Herkunft für den Verbraucher garantiert bleibt.

4.6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen

Die geografische Komponente dieser Bezeichnung des Erzeugnisses ist „Holland“. Wie allgemein bekannt ist, ist „Holland“ ein Äquivalent zur offiziellen Bezeichnung „Niederlande“. In der Zeit der Republik der Vereinigten Niederlande (17. – 19. Jahrhundert) war Holland die einflussreichste Provinz der sieben Provinzen.

Die Lage der Niederlande (überwiegend unterhalb des Meeresspiegels), das Klima (Seeklima) sowie die Zusammensetzung der Gräser (überwiegend Lehm- und Sandböden) sind in großem Maße für die außerordentliche Eignung der für die Herstellung eines Qualitätserzeugnisses und geschmackvollen Käses verwendeten Milch verantwortlich. Die Qualität der Milch wird durch eine Kombination aus der Anwendung von Qualitätssicherungssystemen in den Milchviehbetrieben sowie der Anwendung eines intensiven Qualitätsbewertungssystems (jede Milchlieferung wird auf verschiedene Qualitätskriterien untersucht und beurteilt) gesichert. Daneben existiert vor der Verarbeitung der Milch eine geschlossene Kühlkette. Dabei wird die Milch auf dem Bauernhof gekühlt (max. 6 °C) gelagert und in isolierten Tankfahrzeugen zur Fabrik transportiert. Zudem tragen die relativ kurzen Transportstrecken zum Erhalt der Qualität bei.

Historische Entwicklung

Gouda Holland ist ein Exponent der niederländischen Käsekultur, die sich ab dem Mittelalter entwickelte und bereits im 17. Jahrhundert (das Goldene Zeitalter) voll erblühte.

Der Käse, der in Gouda gehandelt wurde, erhielt ab dem 18. Jahrhundert die Bezeichnung Goudse kaas (Gouda Käse). Später wurde die Bezeichnung Gouda für jeden in Holland hergestellten, flachzylindrischen, vollfetten Käse verwendet.

Von der Herstellung auf dem Bauernhof über örtliche Fabriken ist Gouda Holland zu einem international hergestellten Erzeugnis mit einem weltweiten Ruf herangewachsen und bildet eine wichtige und stabile Komponente in der verbesserten Verwertung von frischer Milch. Am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts wurden nationale Rechtsvorschriften für Gouda Käse eingeführt und wurde die Bezeichnung Gouda Holland in dem landwirtschaftlichen Qualitätserlass für Käseprodukte (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) festgehalten.

Das vom europäischen Verbraucher wahrgenommene Image von Gouda Holland

Auf der Grundlage einer in sechs europäischen Ländern groß angelegten Untersuchung wurde festgestellt, dass die Niederlande von dem europäischen Verbraucher als wichtigster Hersteller von Gouda und Edam angesehen werden. Daneben werden der Name und der Ruf mit den Niederlanden in Verbindung gebracht. Gouda Holland (und Edam Holland) symbolisieren das kulturelle Erbgut der Niederlande. Der europäische Verbraucher nimmt die Käsesorten Gouda Holland (und Edam Holland) als Marken wahr. Aus einer Marktstudie (repräsentative Stichprobe mit 1 250 Befragungen/Mitgliedstaat und einer Zuverlässigkeit von 97,5 %) in den sechs für den Verbrauch von Gouda (und Edam) wichtigsten Mitgliedstaaten geht hervor, dass

- eine starke Assoziation zwischen Gouda einerseits und den Niederlanden andererseits besteht;
- Gouda Holland mehr bevorzugt wird als Gouda, der außerhalb der Niederlande hergestellt wird;
- fast die Hälfte der Verbraucher in den untersuchten Mitgliedstaaten denkt, dass jeder Gouda in den Niederlanden hergestellt wird;
- Gouda aus Holland bei den Variablen „hervorragende Qualität“, „traditionell hergestellt“ und „das Originalprodukt“ signifikant besser abschneidet.

Gouda Holland (und Edam Holland) sind zu Synonymen niederländischer Qualitätsprodukte geworden. Die niederländische Industrie und der niederländische Staat haben über Jahrhunderte durch vielerlei Maßnahmen und Gesetze versucht, die Qualität von Gouda Holland (und Edam Holland) auf einem sehr hohen Niveau zu halten. Daneben hat die niederländische Milchwirtschaft erhebliche Investitionen getätigt, um diese hohen Qualitätsanforderungen realisieren zu können und Märkte zu öffnen, dort vertreten zu sein und diese zu pflegen. So wurden seit 1950 mehr als 1,4 Milliarden Gulden (635 Millionen EUR) in Werbung, Öffentlichkeitsarbeit und Promotion in Europa investiert (die Investitionen in den Niederlanden nicht mitgerechnet).

4.7. *Kontrolleinrichtung*

Name: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-Mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Etikettierung*

„Gouda Holland“ ist eine durch die Europäische Union geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

Diese Bezeichnung wird auf den ganzen Käsen auf dem Fluss-Etikett prominent angezeigt, welches auf der flachen Seite des Käses und/oder auf einer Banderole um den Käse angebracht wird.

Dies ist nicht vorgeschrieben, falls der Käse gemäß 4.5 zerschnitten und in einer Fertigpackung in den Handel gebracht wird. In diesem Fall wird die Bezeichnung „Gouda Holland“ auf der Fertigpackung angebracht.

Auf der Verpackung wird ein deutlicher Unterschied angebracht, damit der Verbraucher in der Lage ist, Gouda Holland in den Regalen erkennen zu können. Mit der Bezeichnung, der Verwendung einer eigenen Identität sowie dem g.g.A.-Symbol der EU soll dem Verbraucher deutlich gemacht werden, dass es sich bei Gouda Holland um ein anderes Erzeugnis handelt als bei den anderen „Gouda Käsen“.

VERORDNUNG (EU) Nr. 1123/2010 DER KOMMISSION
vom 2. Dezember 2010
zur Festlegung pauschaler Einfuhrwerte für die Bestimmung der für bestimmtes Obst und Gemüse geltenden Einfuhrpreise

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) ⁽¹⁾,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 der Kommission vom 21. Dezember 2007 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EG) Nr. 2200/96, (EG) Nr. 2201/96 und (EG) Nr. 1182/2007 des Rates im Sektor Obst und Gemüse ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 138 Absatz 1,

in Erwägung nachstehenden Grundes:

Die in Anwendung der Ergebnisse der multilateralen Handelsverhandlungen der Uruguay-Runde von der Kommission festzulegenden, zur Bestimmung der pauschalen Einfuhrwerte zu berücksichtigenden Kriterien sind in der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 für die in ihrem Anhang XV Teil A aufgeführten Erzeugnisse und Zeiträume festgelegt —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Artikel 138 der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 genannten pauschalen Einfuhrwerte sind in der Tabelle im Anhang zur vorliegenden Verordnung festgesetzt.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 3. Dezember 2010 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,*

Jean-Luc DEMARTY

*Generaldirektor für Landwirtschaft und ländliche
Entwicklung*

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 350 vom 31.12.2007, S. 1.

ANHANG

Pauschale Einfuhrwerte für die Bestimmung der für bestimmtes Obst und Gemüse geltenden Einfuhrpreise

(EUR/100 kg)

| KN-Code | Drittland-Code ⁽¹⁾ | Pauschaler Einfuhrwert |
|---|-------------------------------|------------------------|
| 0702 00 00 | AL | 64,0 |
| | MA | 96,2 |
| | MK | 68,6 |
| | TR | 131,8 |
| | ZZ | 90,2 |
| 0707 00 05 | EG | 145,5 |
| | JO | 182,1 |
| | TR | 76,2 |
| | ZZ | 134,6 |
| 0709 90 70 | MA | 86,7 |
| | TR | 146,6 |
| | ZZ | 116,7 |
| 0805 10 20 | BR | 57,8 |
| | MA | 56,2 |
| | TR | 54,8 |
| | ZA | 52,0 |
| | ZW | 43,6 |
| | ZZ | 52,9 |
| 0805 20 10 | MA | 73,7 |
| | ZZ | 73,7 |
| 0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90 | HR | 60,9 |
| | IL | 72,8 |
| | TR | 66,6 |
| | ZZ | 66,8 |
| 0805 50 10 | AR | 45,9 |
| | TR | 57,2 |
| | UY | 57,1 |
| | ZZ | 53,4 |
| 0808 10 80 | AR | 74,9 |
| | AU | 164,5 |
| | BR | 50,3 |
| | CA | 65,9 |
| | CL | 84,2 |
| | CN | 86,4 |
| | CO | 50,3 |
| | MK | 26,7 |
| | NZ | 99,4 |
| | US | 113,6 |
| | ZA | 125,5 |
| | ZZ | 85,6 |
| | 0808 20 50 | CN |
| US | | 112,9 |
| ZZ | | 109,1 |

⁽¹⁾ Nomenklatur der Länder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1833/2006 der Kommission (ABl. L 354 vom 14.12.2006, S. 19). Der Code „ZZ“ steht für „Andere Ursprünge“.

RICHTLINIEN

RICHTLINIE 2010/85/EU DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates zwecks Aufnahme des Wirkstoffs Zinkphosphid und zur Änderung der Entscheidung 2008/941/EG

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Richtlinie 91/414/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 6 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit den Verordnungen (EG) Nr. 1112/2002 der Kommission⁽²⁾ und (EG) Nr. 2229/2004 der Kommission⁽³⁾, die Durchführungsbestimmungen für die vierte Stufe des Arbeitsprogramms gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 91/414/EWG enthalten, wurde eine Liste der Wirkstoffe festgelegt, die im Hinblick auf ihre mögliche Aufnahme in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG bewertet werden sollen. In dieser Liste war auch Zinkphosphid aufgeführt.
- (2) Gemäß Artikel 24e der Verordnung (EG) Nr. 2229/2004 nahm der Antragsteller seinen Antrag auf Aufnahme des Wirkstoffs in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG innerhalb von zwei Monaten nach Erhalt des Entwurfs des Bewertungsberichts zurück. Demzufolge wurde die Entscheidung 2008/941/EG der Kommission vom 8. Dezember 2008 über die Nichtaufnahme bestimmter Wirkstoffe in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG des Rates und den Widerruf der Zulassungen für Pflanzenschutzmittel mit diesen Wirkstoffen⁽⁴⁾ zur Nichtaufnahme von Zinkphosphid angenommen.
- (3) Gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Richtlinie 91/414/EWG stellte der ursprüngliche Antragsteller (nachstehend „Antragsteller“) einen neuen Antrag auf Anwendung des beschleunigten Verfahrens gemäß den Artikeln 14 bis 19 der Verordnung (EG) Nr. 33/2008 der Kommission vom 17. Januar 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Richtlinie 91/414/EWG des Rates in Bezug auf ein reguläres und ein beschleunigtes Verfahren für die Bewertung von Wirkstoffen im Rahmen des in Artikel 8 Absatz 2

dieser Richtlinie genannten Arbeitsprogramms, die nicht in Anhang I dieser Richtlinie aufgenommen wurden⁽⁵⁾.

- (4) Der Antrag wurde an Deutschland gerichtet, das mit der Verordnung (EG) Nr. 2229/2004 zum berichterstattenden Mitgliedstaat benannt worden war. Die Frist für das beschleunigte Verfahren wurde eingehalten. Die Spezifikation des Wirkstoffs und die vorgesehenen Anwendungen sind identisch mit denjenigen, die Gegenstand der Entscheidung 2008/941/EG waren. Der Antrag genügt ferner den übrigen inhaltlichen und verfahrenstechnischen Anforderungen gemäß Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 33/2008.
- (5) Deutschland bewertete die vom Antragsteller vorgelegten zusätzlichen Angaben und verfasste einen Zusatzbericht. Es übermittelte diesen Bericht am 20. Juli 2009 der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (nachstehend „die Behörde“) und der Kommission. Die Behörde leitete den Zusatzbericht an die übrigen Mitgliedstaaten und den Antragsteller zur Stellungnahme weiter und übermittelte der Kommission die eingegangenen Stellungnahmen. Gemäß Artikel 20 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 33/2008 und auf Ersuchen der Kommission legte die Behörde ihre Schlussfolgerung zu Zinkphosphid⁽⁶⁾ der Kommission am 2. Juli 2010 vor. Der im Entwurf vorliegende Bewertungsbericht, der Zusatzbericht und die Schlussfolgerung der Behörde wurden im Rahmen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit von den Mitgliedstaaten und der Kommission geprüft und am 28. Oktober 2010 in Form des Beurteilungsberichts der Kommission für Zinkphosphid abgeschlossen.
- (6) Die verschiedenen Untersuchungen lassen den Schluss zu, dass Zinkphosphid enthaltende Pflanzenschutzmittel im Allgemeinen den Anforderungen gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstaben a und b der Richtlinie 91/414/EWG genügen, insbesondere hinsichtlich der geprüften und im Beurteilungsbericht der Kommission beschriebenen Anwendungen. Damit sichergestellt ist, dass Zulassungen für Zinkphosphid enthaltende Pflanzenschutzmittel in allen Mitgliedstaaten gemäß dieser Richtlinie erteilt werden können, sollte dieser Wirkstoff in Anhang I der genannten Richtlinie aufgenommen werden.

⁽¹⁾ ABl. L 230 vom 19.8.1991, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 168 vom 27.6.2002, S. 14.

⁽³⁾ ABl. L 379 vom 24.12.2004, S. 13.

⁽⁴⁾ ABl. L 335 vom 13.12.2008, S. 91.

⁽⁵⁾ ABl. L 15 vom 18.1.2008, S. 5.

⁽⁶⁾ European Food Safety Authority; Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance zinc phosphide. EFSA Journal 2010; 8(7):1671. (48 S.).doi:10.2903/j.efsa.2010.1671. Online verfügbar unter: www.efsa.europa.eu

- (7) Vor der Aufnahme eines Wirkstoffs in Anhang I sollte eine angemessene Frist eingeräumt werden, damit sich die Mitgliedstaaten und die Betroffenen auf die sich daraus ergebenden neuen Anforderungen vorbereiten können.
- (8) Unbeschadet der in der Richtlinie 91/414/EWG festgelegten Verpflichtungen, die sich aus der Aufnahme eines Wirkstoffs in Anhang I ergeben, sollte den Mitgliedstaaten nach der Aufnahme ein Zeitraum von sechs Monaten für die Überprüfung geltender Zulassungen für Zinkphosphid enthaltende Pflanzenschutzmittel eingeräumt werden, um zu gewährleisten, dass die in der Richtlinie 91/414/EWG, insbesondere in Artikel 13, niedergelegten Anforderungen sowie die in Anhang I enthaltenen maßgeblichen Bedingungen erfüllt sind. Die Mitgliedstaaten sollten geltende Zulassungen gemäß der Richtlinie 91/414/EWG gegebenenfalls ändern, ersetzen oder widerrufen. Abweichend von der oben genannten Frist ist für die Übermittlung und Bewertung der vollständigen Unterlagen nach Anhang III für jedes Pflanzenschutzmittel und für jede beabsichtigte Anwendung gemäß den in der Richtlinie 91/414/EWG festgelegten einheitlichen Grundsätzen ein längerer Zeitraum vorzusehen.
- (9) Die bisherigen Erfahrungen mit der Aufnahme von Wirkstoffen, die im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 3600/92 der Kommission vom 11. Dezember 1992 mit Durchführungsbestimmungen für die erste Stufe des Arbeitsprogramms gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 91/414/EWG des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln⁽¹⁾ bewertet wurden, in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG haben gezeigt, dass bei der Auslegung der Pflichten von Inhabern geltender Zulassungen hinsichtlich des Datenzugangs Schwierigkeiten auftreten können. Um weitere Schwierigkeiten zu vermeiden, ist es daher notwendig, die Pflichten der Mitgliedstaaten zu klären, insbesondere die Pflicht zu überprüfen, ob der Inhaber einer Zulassung den Zugang zu Unterlagen nachweisen kann, die die Anforderungen des Anhangs II dieser Richtlinie erfüllen. Diese Klärung hat jedoch nicht zur Folge, dass den Mitgliedstaaten oder den Zulassungsinhabern neue Pflichten gegenüber den bis dato erlassenen Richtlinien zur Änderung des Anhangs I auferlegt werden.
- (10) Es ist daher angebracht, die Richtlinie 91/414/EWG entsprechend zu ändern.
- (11) Gemäß der Entscheidung 2008/941/EG über die Nichtaufnahme bestimmter Wirkstoffe in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG sowie den Widerruf der Zulassungen für Pflanzenschutzmittel mit diesen Wirkstoffen wird Zinkphosphid nicht aufgenommen; Zulassungen für Pflanzenschutzmittel mit diesem Wirkstoff werden bis zum 31. Dezember 2011 widerrufen. Deshalb muss die Zinkphosphid betreffende Zeile im Anhang der genannten Entscheidung gestrichen werden.
- (12) Es ist daher angebracht, die Entscheidung 2008/941/EG entsprechend zu ändern.

- (13) Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Richtlinie geändert.

Artikel 2

Die Zinkphosphid betreffende Zeile im Anhang der Entscheidung 2008/941/EG wird gestrichen.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen und veröffentlichen bis spätestens 31. Oktober 2011 die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen. Sie teilen der Kommission unverzüglich den Wortlaut dieser Rechtsvorschriften mit und fügen eine Tabelle der Entsprechungen zwischen der Richtlinie und diesen innerstaatlichen Rechtsvorschriften bei.

Sie wenden diese Vorschriften ab 1. November 2011 an.

Bei Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 4

(1) Die Mitgliedstaaten ändern oder widerrufen gemäß der Richtlinie 91/414/EWG erforderlichenfalls bis 1. November 2011 geltende Zulassungen für Pflanzenschutzmittel, die Zinkphosphid als Wirkstoff enthalten.

Bis zu diesem Datum prüfen sie insbesondere, ob die Bedingungen des Anhangs I der genannten Richtlinie in Bezug auf Zinkphosphid erfüllt sind, mit Ausnahme der Bedingungen in Teil B des Eintrags zu diesem Wirkstoff, und ob der Zulassungsinhaber Unterlagen besitzt, die gemäß Artikel 13 den Anforderungen des Anhangs II der genannten Richtlinie entsprechen, oder ob er Zugang zu solchen Unterlagen hat.

(2) Abweichend von Absatz 1 unterziehen die Mitgliedstaaten jedes zugelassene Pflanzenschutzmittel, das Zinkphosphid entweder als einzigen Wirkstoff oder als einen von mehreren Wirkstoffen enthält, die alle bis spätestens 30. April 2011 in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG aufgeführt waren, einer Neubewertung nach den einheitlichen Grundsätzen gemäß Anhang VI der Richtlinie 91/414/EWG, basierend auf Unterlagen, die den Anforderungen von Anhang III der Richtlinie genügen, und unter Berücksichtigung von Teil B des Eintrags in Anhang I der Richtlinie in Bezug auf Zinkphosphid. Sie entscheiden auf der Grundlage dieser Bewertung, ob das Pflanzenschutzmittel die Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstaben b, c, d und e der Richtlinie 91/414/EWG erfüllt.

⁽¹⁾ ABl. L 366 vom 15.12.1992, S. 10.

Nach dieser Entscheidung verfahren die Mitgliedstaaten wie folgt:

- a) Bei Pflanzenschutzmitteln, die Zinkphosphid als einzigen Wirkstoff enthalten, wird die Zulassung erforderlichenfalls bis spätestens 30. April 2015 geändert oder widerrufen; oder
- b) bei Pflanzenschutzmitteln, die Zinkphosphid als einen von mehreren Wirkstoffen enthalten, wird die Zulassung erforderlichenfalls entweder bis 30. April 2015 oder bis zu dem Datum geändert oder widerrufen, das in der Richtlinie bzw. den Richtlinien, durch die der betreffende Wirkstoff in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG aufgenommen wurde, für die Änderung bzw. den Widerruf festgelegt ist; maßgeblich ist das spätere Datum.

Artikel 5

Diese Richtlinie tritt am 1. Mai 2011 in Kraft.

Artikel 6

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

In Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG wird folgender Eintrag am Ende der Tabelle angefügt:

| Nr. | Gebräuchliche Bezeichnung, Kennnummern | IUPAC-Bezeichnung | Reinheit (*) | Inkrafttreten | Befristung der Eintragung | Sonderbestimmungen |
|------|---|----------------------------|--------------|---------------|---------------------------|--|
| „319 | Zinkphosphid CAS-Nr.: 1314-84-7 CIPAC-Nr.: 69 | <i>Trizinc diphosphide</i> | ≥ 800 g/kg | 1. Mai 2011 | 30. April 2021 | <p>TEIL A</p> <p>Nur Anwendungen als Rodentizid in Form von gebrauchsfertigen Ködern, die sich in Köderstationen oder an spezifischen Stellen befinden, dürfen zugelassen werden.</p> <p>TEIL B</p> <p>Bei der Anwendung der einheitlichen Grundsätze gemäß Anhang VI sind die Schlussfolgerungen des vom Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit am 28. Oktober 2010 abgeschlossenen Beurteilungsberichts für Zinkphosphid und insbesondere dessen Anlagen I und II zu berücksichtigen.</p> <p>Bei dieser Gesamtbewertung sollten die Mitgliedstaaten insbesondere auf Folgendes achten:</p> <p>— den Schutz von Nichtzielorganismen. Gegebenenfalls sollten Maßnahmen zur Risikobegrenzung getroffen werden, insbesondere um die Verbreitung von Ködern zu vermeiden, wenn der Inhalt nur teilweise aufgenommen wurde.“</p> |

(*) Weitere Einzelheiten hinsichtlich der Identität und Spezifikation des Wirkstoffs sind dem Beurteilungsbericht zu entnehmen.

RICHTLINIE 2010/86/EU DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates zwecks Aufnahme des Wirkstoffs Haloxyfop-P

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Richtlinie 91/414/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 6 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit den Verordnungen (EG) Nr. 451/2000 der Kommission ⁽²⁾ und (EG) Nr. 703/2001 der Kommission ⁽³⁾ mit Durchführungsbestimmungen für die zweite Stufe des Arbeitsprogramms gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 91/414/EWG wurde die Liste der Wirkstoffe festgelegt, die im Hinblick auf ihre mögliche Aufnahme in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG bewertet werden sollen. In dieser Liste war auch Haloxyfop-R aufgeführt. Mit der Entscheidung 2007/437/EG der Kommission ⁽⁴⁾ wurde bestimmt, Haloxyfop-R nicht in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG aufzunehmen.
- (2) Gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Richtlinie 91/414/EWG stellte der ursprüngliche Antragsteller (nachstehend „Antragsteller“) einen neuen Antrag auf Anwendung des beschleunigten Verfahrens gemäß den Artikeln 14 bis 19 der Verordnung (EG) Nr. 33/2008 der Kommission vom 17. Januar 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Richtlinie 91/414/EWG des Rates in Bezug auf ein reguläres und ein beschleunigtes Verfahren für die Bewertung von Wirkstoffen im Rahmen des in Artikel 8 Absatz 2 dieser Richtlinie genannten Arbeitsprogramms, die nicht in Anhang I dieser Richtlinie aufgenommen wurden ⁽⁵⁾.
- (3) Der Antrag wurde an Dänemark gerichtet, das mit der Verordnung (EG) Nr. 451/2000 als berichterstattender Mitgliedstaat benannt worden war. Die Frist für das beschleunigte Verfahren wurde eingehalten. Die Spezifikation des Wirkstoffs und die vorgesehenen Anwendungen sind identisch mit denjenigen, die Gegenstand der Entscheidung 2007/437/EG waren. Der Antrag genügt ferner den übrigen inhaltlichen und verfahrenstechnischen Anforderungen gemäß Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 33/2008. In dem Antrag wird für den Wirkstoff die ISO-Bezeichnung „Haloxyfop-P“ und nicht die vorher verwendete Bezeichnung „Haloxyfop-R“ verwendet.
- (4) Dänemark bewertete die vom Antragsteller vorgelegten neuen Informationen und Daten und verfasste einen Zusatzbericht. Es übermittelte diesen Bericht am 3. April 2009 der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (nachstehend „die Behörde“) und der Kommission. Die Behörde leitete den Zusatzbericht an die übrigen Mitgliedstaaten und den Antragsteller zur Stellungnahme weiter und übermittelte der Kommission die bei ihr eingegangenen Stellungnahmen. Gemäß Artikel 20 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 33/2008 und auf Ersuchen der Kommission legte die Behörde ihre Schlussfolgerung zu Haloxyfop-P ⁽⁶⁾ der Kommission am 9. Oktober 2009 vor. Der Entwurf des Bewertungsberichts, der Zusatzbericht und die Schlussfolgerung der Behörde wurden von den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit geprüft und am 28. Oktober 2010 in Form des Beurteilungsberichts der Kommission über Haloxyfop-P abgeschlossen.
- (5) Der Zusatzbericht des berichterstattenden Mitgliedstaats und die neue Schlussfolgerung der EFSA konzentrieren sich auf die Bedenken, die zur Nichtaufnahme geführt hatten. Diese Bedenken betrafen insbesondere die potenzielle Kontamination von Grundwasser – und möglicherweise von Trinkwasser – durch eine Reihe von Metaboliten sowie das Risiko für Säugetiere.
- (6) Nach den vom Antragsteller vorgelegten neuen Daten sind die betreffenden Metaboliten weder toxikologisch noch von biologischer Relevanz; außerdem weisen sie vom ökotoxikologischen Standpunkt aus ein geringes Risiko auf.
- (7) Somit können die besonderen Bedenken, die zur Nichtaufnahme geführt hatten, durch die vom Antragsteller vorgelegten zusätzlichen Daten und Informationen ausgeräumt werden. Es wurden keine weiteren offenen wissenschaftlichen Fragen aufgeworfen.
- (8) Den verschiedenen Untersuchungen zufolge kann davon ausgegangen werden, dass Haloxyfop-P enthaltende Pflanzenschutzmittel im Allgemeinen die Anforderungen gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstaben a und b der Richtlinie 91/414/EWG erfüllen, insbesondere hinsichtlich der geprüften und im Beurteilungsbericht der Kommission genannten Anwendungen. Um sicherzustellen, dass Zulassungen für Pflanzenschutzmittel mit diesem Wirkstoff in allen Mitgliedstaaten gemäß den Bestimmungen der genannten Richtlinie erteilt werden können, sollte Haloxyfop-P in Anhang I dieser Richtlinie aufgenommen werden.

⁽¹⁾ ABl. L 230 vom 19.8.1991, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 55 vom 29.2.2000, S. 25.

⁽³⁾ ABl. L 98 vom 7.4.2001, S. 6.

⁽⁴⁾ ABl. L 163 vom 23.6.2007, S. 22.

⁽⁵⁾ ABl. L 15 vom 18.1.2008, S. 5.

⁽⁶⁾ *European Food Safety Authority: Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance haloxyfop-P (haloxyfop-R)* EFSA Journal 2009; 7(11): 1348. [102 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1348. Online abrufbar unter www.efsa.europa.eu

- (9) Unbeschadet dieser Schlussfolgerung sollten zu bestimmten Punkten weitere Informationen eingeholt werden. Nach Artikel 6 Absatz 1 der Richtlinie 91/414/EWG kann die Aufnahme eines Stoffs in Anhang I an Bedingungen geknüpft sein. Daher ist es angebracht, den Antragsteller zu verpflichten, Informationen vorzulegen, die die Bewertung der Grundwassereexposition in Bezug auf den Wirkstoff und die Bodenmetaboliten DE-535 Phenol, DE-535 Pyridinol und DE-535 Pyridinon bestätigen.
- (10) Daher sollte die Richtlinie 91/414/EWG entsprechend geändert werden.
- (11) Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Richtlinie geändert.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten setzen die Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie

spätestens zum 30. Juni 2011 nachzukommen. Sie teilen der Kommission unverzüglich den Wortlaut dieser Rechtsvorschriften mit und fügen eine Tabelle der Entsprechungen zwischen der Richtlinie und diesen innerstaatlichen Rechtsvorschriften bei.

Bei Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 3

Diese Richtlinie tritt am 1. Januar 2011 in Kraft.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

In Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG wird folgender Eintrag am Ende der Tabelle angefügt:

| Nr. | Gebräuchliche Bezeichnung, Kennnummern | IUPAC-Bezeichnung | Reinheit (*) | Inkrafttreten | Befristung der Eintragung | Sonderbestimmungen |
|------|--|--|---|----------------|---------------------------|---|
| „314 | <p>Haloxyfop-P</p> <p>CAS-Nr.: Säure: 95977-29-0 Ester: 72619-32-0</p> <p>CIPAC-Nr.: Säure: 526 Ester: 526.201</p> | <p>Säure: (R)-2-[4-(3-chloro-5-trifluoromethyl-2-pyridyloxy)phenoxy]propanoic acid</p> <p>Ester: Methyl (R)-2-[4-[3-chloro-5-(trifluoromethyl)-2-pyridyloxy]phenoxy]propionate</p> | <p>≥ 940 g/kg (Haloxyfop-P-methylester)</p> | 1. Januar 2011 | 31. Dezember 2020 | <p>TEIL A</p> <p>Nur Anwendungen als Herbizid dürfen zugelassen werden.</p> <p>TEIL B</p> <p>Bei der Anwendung der einheitlichen Grundsätze gemäß Anhang VI sind die Schlussfolgerungen des vom Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit am 28. Oktober 2010 abgeschlossenen Beurteilungsberichts für Haloxyfop-P und insbesondere dessen Anlagen I und II zu berücksichtigen.</p> <p>Bei dieser Gesamtbewertung achten die Mitgliedstaaten insbesondere auf Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — die Anwendersicherheit: die Anwendungsbedingungen müssen die Benutzung angemessener persönlicher Schutzausrüstung vorschreiben; — den Schutz von Wasserorganismen: die Zulassungsbedingungen müssen gegebenenfalls Maßnahmen zur Risikobegrenzung umfassen, wie z. B. angemessene Pufferzonen; — den Verbraucherschutz in Bezug auf die Konzentration der Metaboliten DE-535 Pyridinol und DE-535 Pyridinon im Grundwasser. <p>Die betroffenen Mitgliedstaaten stellen sicher, dass der Antragsteller der Kommission bis spätestens 31. Dezember 2012 Informationen vorlegt, die die Bewertung der Grundwassereexposition in Bezug auf den Wirkstoff und die Bodenmetaboliten DE-535 Phenol, DE-535 Pyridinol und DE-535 Pyridinon bestätigen.“</p> |

(*) Nähere Angaben zur Identität und Spezifikation des Wirkstoffs sind im Beurteilungsbericht enthalten.

BESCHLÜSSE

BESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Festlegung der Brandverhaltensklassen für bestimmte Bauprodukte (Stahlbleche mit Polyester- bzw. Plastisol-Beschichtung)

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 389)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/737/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Richtlinie 89/106/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über Bauprodukte⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 20 Absatz 2 Buchstabe a,

nach Anhörung des Ständigen Ausschusses für das Bauwesen,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Nach der Richtlinie 89/106/EWG kann es zur Berücksichtigung der auf einzelstaatlicher, regionaler oder lokaler Ebene bestehenden unterschiedlichen Schutzniveaus für Bauwerke erforderlich sein, dass in den Grundlagendokumenten Leistungsklassen für die einzelnen wesentlichen Anforderungen an die Produkte festgelegt werden. Diese Dokumente wurden in Form einer Mitteilung der Kommission über die Grundlagendokumente der Richtlinie 89/106/EWG des Rates⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) Für die wesentliche Anforderung „Brandschutz“ enthält das Grundlagendokument Nr. 2 eine Reihe zusammenhängender Maßnahmen, die gemeinsam die Strategie für den Brandschutz festlegen, die dann in den Mitgliedstaaten in unterschiedlicher Weise entwickelt werden kann.
- (3) Das Grundlagendokument Nr. 2 nennt als eine dieser Maßnahmen die Begrenzung der Entstehung und Ausbreitung von Feuer und Rauch in einem gegebenen Bereich, indem das Potenzial der Bauprodukte, zu einem Vollbrand beizutragen, begrenzt wird.

- (4) Das Grenzniveau kann nur in Form unterschiedlicher Stufen des Brandverhaltens der Bauprodukte in ihrer Endanwendung ausgedrückt werden.
- (5) Als harmonisierte Lösung wurde ein System von Klassen in der Entscheidung 2000/147/EG der Kommission vom 8. Februar 2000 zur Durchführung der Richtlinie 89/106/EWG des Rates im Hinblick auf die Klassifizierung des Brandverhaltens von Bauprodukten⁽³⁾ festgelegt.
- (6) Bei Stahlblechen mit Polyester- bzw. mit Plastisol-Beschichtung ist es erforderlich, die Klassifizierung zu verwenden, die mit der Entscheidung 2000/147/EG eingeführt wurde.
- (7) Das Brandverhalten zahlreicher Bauprodukte/-materialien im Rahmen der in der Entscheidung 2000/147/EG festgelegten Klassifizierung ist so eindeutig ermittelt und den für die Brandschutzvorschriften zuständigen Stellen in den Mitgliedstaaten so gut bekannt, dass sich eine Prüfung dieses Leistungsmerkmals erübrigt —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Die Bauprodukte und/oder -materialien, die alle Anforderungen des Merkmals „Brandverhalten“ erfüllen, ohne dass eine weitere Prüfung erforderlich ist, sind im Anhang aufgeführt.

Artikel 2

Die spezifischen Klassen, die im Rahmen der in der Entscheidung 2000/147/EG festgelegten Klassifizierung des Brandverhaltens für unterschiedliche Bauprodukte und/oder -materialien gelten, sind im Anhang aufgeführt.

Artikel 3

Die Produkte werden — sofern relevant — in Bezug auf ihre Endanwendung betrachtet.

⁽¹⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 12.

⁽²⁾ ABl. C 62 vom 28.2.1994, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 50 vom 23.2.2000, S. 14.

Artikel 4

Dieser Beschluss ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Antonio TAJANI
Vizepräsident

ANHANG

Die Tabellen in diesem Anhang führen jene Bauprodukte und/oder -materialien auf, die alle Anforderungen des Merkmals „Brandverhalten“ erfüllen, ohne dass eine weitere Prüfung erforderlich ist.

Tabelle 1

Brandverhaltensklassen von Stahlblechen mit Polyester-Beschichtung zur einschaligen Verwendung (ohne Hinterdämmung)

| Produkt | Nennstärke „t“ des metallbeschichteten Stahlblechs (in mm) | Profil | Klasse (1) |
|---|--|------------------------------|------------|
| <p>Profilierte oder flache metallbeschichtete Stahlbleche mit einer Nennstärke t (in mm) und einer Polyester-Beschichtung mit einer maximalen Nennstärke von 25 µm auf ihrer dem Feuer zugewandten Fläche entsprechend dem betreffenden Teil der Normen EN 14782 und EN 10169, vorausgesetzt, die Beschichtung hat eine Masse von nicht mehr als 70 g/m² und einen PCS von nicht mehr als 1,0 MJ/m².</p> <p>Die vom Feuer abgewandte Fläche der Stahlbleche darf eine organische Beschichtung mit einer Dicke von nicht mehr als 15 µm und einem PCS von nicht mehr als 0,7 MJ/m² aufweisen.</p> | 0,40 ≤ t ≤ 1,50 | flach oder profiliert (2) | A1 |

(1) Klasse gemäß Tabelle 1 des Anhangs der Entscheidung 2000/147/EG.

(2) Die profilierte (gewellte) Oberfläche darf nicht mehr als doppelt so groß sein wie die durch das Produkt selbst abgedeckte Gesamtfläche.
Verwendete Abkürzung: PCS = Bruttobrennwert.

Tabelle 2

Brandverhaltensklassen von Stahlblechen mit Plastisol-Beschichtung

| Produkt (1) | Nennstärke „t“ des metallbeschichteten Stahlblechs (in mm) | Beschreibung des Aufbaus | Klasse (2) |
|--|--|--|------------|
| <p>Profilierte oder flache metallbeschichtete Stahlbleche mit einer Nennstärke t (in mm) und einer Plastisol-Beschichtung mit einer maximalen Nennstärke von 200 µm und einer Masse von nicht mehr als 300 g/m² sowie einem PCS von nicht mehr als 7,0 MJ/m² auf ihrer dem Feuer zugewandten Fläche. Die vom Feuer abgewandte Fläche der Stahlbleche darf eine organische Beschichtung mit einer Dicke von nicht mehr als 15 µm und einem PCS von nicht mehr als 0,7 MJ/m² aufweisen.</p> | 0,55 ≤ t ≤ 1,00 | <p>Flaches oder profiliertes Produkt, einschalig verwendet (ohne Hinterdämmung) oder mit Mineralwolle auf der Rückseite, als Teil eines Aufbaus (der auch zweischalig sein kann). Bei profilierten Produkten darf die profilierte (gewellte) Oberfläche nicht mehr als doppelt so groß sein wie die durch das Produkt selbst abgedeckte Gesamtfläche.</p> <p>Die Mineralwolle muss wenigstens der Klasse A2-s1,d0 angehören. Die Mineralwolle muss eine Dicke von mindestens 100 mm haben, es sei denn direkt hinter der Mineralwolle liegt ein Material (ggf. einschließlich Dampfsperre), das wenigstens der Klasse A2-s1,d0 angehört. Die Tragstruktur muss wenigstens der Klasse A2-s1,d0 angehören.</p> | C-s3,d0 |

(1) Es müssen die Toleranzen für die Nennstärke gemäß den einschlägigen Normen eingehalten sein, auf die in EN 14782 und EN 14783 verwiesen wird.

(2) Klasse gemäß Tabelle 1 des Anhangs der Entscheidung 2000/147/EG.
Verwendete Abkürzung: PCS = Bruttobrennwert.

BESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 2. Dezember 2010****zur Festlegung der Brandverhaltensklassen für bestimmte Bauprodukte (Formteile aus faserverstärktem Gips)***(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 392)***(Text von Bedeutung für den EWR)***(2010/738/EU)*

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Richtlinie 89/106/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über Bauprodukte⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 20 Absatz 2 Buchstabe a,

nach Anhörung des Ständigen Ausschusses für das Bauwesen,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Nach der Richtlinie 89/106/EWG kann es zur Berücksichtigung der auf einzelstaatlicher, regionaler oder lokaler Ebene bestehenden unterschiedlichen Schutzniveaus für Bauwerke erforderlich sein, dass in den Grundlagendokumenten Leistungsklassen für die einzelnen wesentlichen Anforderungen an die Produkte festgelegt werden. Diese Dokumente wurden in Form einer Mitteilung der Kommission über die Grundlagendokumente der Richtlinie 89/106/EWG⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) Für die wesentliche Anforderung „Brandschutz“ enthält das Grundlagendokument Nr. 2 eine Reihe zusammenhängender Maßnahmen, durch die die Strategie für den Brandschutz festgelegt wird, die in den Mitgliedstaaten in unterschiedlicher Weise umgesetzt werden kann.
- (3) Das Grundlagendokument Nr. 2 nennt als eine dieser Maßnahmen die Begrenzung der Entstehung und Ausbreitung von Feuer und Rauch in einem gegebenen Bereich, indem das Potential der Bauprodukte, zu einem Vollbrand beizutragen, begrenzt wird.
- (4) Das Grenzniveau kann nur in Form unterschiedlicher Stufen des Brandverhaltens der Bauprodukte in ihrer Endanwendung ausgedrückt werden.
- (5) Als harmonisierte Lösung wurde in der Entscheidung 2000/147/EG der Kommission vom 8. Februar 2000 zur Durchführung der Richtlinie 89/106/EWG des Rates im Hinblick auf die Klassifizierung des Brandverhaltens von Bauprodukten⁽³⁾ ein System von Klassen festgelegt.

(6) Bei Formteilen aus faserverstärktem Gips muss die mit der Entscheidung 2000/147/EG festgelegte Klassifizierung verwendet werden.

(7) Das Brandverhalten zahlreicher Bauprodukte/-materialien im Rahmen der in der Entscheidung 2000/147/EG festgelegten Klassifizierung ist so eindeutig ermittelt und den für die Brandschutzvorschriften zuständigen Stellen in den Mitgliedstaaten so gut bekannt, dass sich eine Prüfung dieses Leistungsmerkmals erübrigt —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Die Bauprodukte und/oder -materialien, die alle Anforderungen des Merkmals „Brandverhalten“ erfüllen, ohne dass eine weitere Prüfung erforderlich ist, sind im Anhang aufgeführt.

Artikel 2

Die spezifischen Klassen, die im Rahmen der in der Entscheidung 2000/147/EG festgelegten Klassifizierung des Brandverhaltens für unterschiedliche Bauprodukte und/oder -materialien gelten, sind im Anhang aufgeführt.

Artikel 3

Die Produkte werden — sofern relevant — in Bezug auf ihre Endanwendung betrachtet.

Artikel 4

Dieser Beschluss ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Antonio TAJANI
Vizepräsident

⁽¹⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 12.

⁽²⁾ ABl. C 62 vom 28.2.1994, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 50 vom 23.2.2000, S. 14.

ANHANG

Die Tabelle in diesem Anhang führt jene Bauprodukte und/oder -materialien auf, die alle Anforderungen des Merkmals „Brandverhalten“ erfüllen, ohne dass eine weitere Prüfung erforderlich ist.

Tabelle

Brandverhaltensklassen von Formteilen aus mit Sisal- oder Jutefasern verstärktem Gips

| Produkt | Produktbeschreibung | Minstdichte (kg/m ³) | Klasse ⁽¹⁾ |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------|
| Formteile aus faserverstärktem Gips | Produkt gemäß EN 13815, das durch Ausformen eines mit Wasser angemachten Gipstrockenmörtels hergestellt und durch gleichmäßig verteilte Sisal- oder Jutefasern mit einem Masseanteil von nicht mehr als 2,5 % verstärkt ist. | 1 000 | A1 |

⁽¹⁾ Klasse gemäß Tabelle 1 des Anhangs der Entscheidung 2000/147/EG.

BERICHTIGUNGEN**Berichtigung des Abkommens zwischen der Europäischen Union und Montenegro über die Sicherheitsverfahren für den Austausch und den Schutz von Verschlusssachen**

(Amtsblatt der Europäischen Union L 260 vom 2. Oktober 2010)

Seite 5, Unterschriften:

anstatt:

„Für Montenegro
Der Minister für auswärtige
Angelegenheiten

Für die Europäische Union
Die Hohe Vertreterin der Union für Außen- und
Sicherheitspolitik“

muss es heißen: „Für die Europäische Union

Für Montenegro“

Abonnementpreise 2010 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

| | | |
|--|-------------------------------------|--------------------|
| Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe | 22 EU-Amtssprachen | 1 100 EUR pro Jahr |
| Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche CD-ROM | 22 EU-Amtssprachen | 1 200 EUR pro Jahr |
| Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe | 22 EU-Amtssprachen | 770 EUR pro Jahr |
| Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) CD-ROM | 22 EU-Amtssprachen | 400 EUR pro Jahr |
| Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, CD-ROM, 2 Ausgaben pro Woche | Mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen | 300 EUR pro Jahr |
| Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren | Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren | 50 EUR pro Jahr |

Das *Amtsblatt der Europäischen Union*, das in allen EU-Amtssprachen erscheint, kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsvorschriften) und C (Mitteilungen und Bekanntmachungen).

Ein Abonnement gilt jeweils für eine Sprachfassung.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 920/2005 des Rates, veröffentlicht im Amtsblatt L 156 vom 18. Juni 2005, die besagt, dass die Organe der Europäischen Union ausnahmsweise und vorübergehend von der Verpflichtung entbunden sind, alle Rechtsakte in irischer Sprache abzufassen und zu veröffentlichen, werden die Amtsblätter in irischer Sprache getrennt verkauft.

Das Abonnement des Supplements zum Amtsblatt (Reihe S — Bekanntmachungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen CD-ROM.

Das Abonnement des *Amtsblatts der Europäischen Union* berechtigt auf einfache Anfrage hin zu dem Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten „Hinweis für den Leser“ über das Erscheinen der Anhänge informiert.

Im Laufe des Jahres 2010 wird das Format CD-ROM durch das Format DVD ersetzt.

Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen bezogen werden. Die Liste der Vertriebsstellen findet sich im Internet unter:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_de.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Site ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>

