

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 44



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

53. Jahrgang
20. Februar 2010

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
IV <i>Informationen</i>		
INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Europäische Kommission		
2010/C 44/01	Euro-Wechselkurs	1
2010/C 44/02	Mitteilung der Kommission nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 96/67/EG des Rates, zur Aufhebung und Ersetzung der Mitteilung der Kommission vom 17. Dezember 2009	2
2010/C 44/03	Mitteilung der Kommission zu dem Datum der Anwendung der Protokolle zu den Ursprungsregeln, in denen die diagonale Kumulierung zwischen der Europäischen Union, Albanien, Bosnien und Herzegowina, Kroatien, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Montenegro, Serbien und der Türkei vorgesehen ist	5

DE

Preis:
3 EUR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2010/C 44/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.5733 — Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems) ⁽¹⁾	7
--------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2010/C 44/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	8
2010/C 44/06	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	13
2010/C 44/07	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	18



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

19. Februar 2010

(2010/C 44/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3519	AUD	Australischer Dollar	1,5171
JPY	Japanischer Yen	124,17	CAD	Kanadischer Dollar	1,4215
DKK	Dänische Krone	7,4429	HKD	Hongkong-Dollar	10,4999
GBP	Pfund Sterling	0,87830	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,9477
SEK	Schwedische Krone	9,8460	SGD	Singapur-Dollar	1,9125
CHF	Schweizer Franken	1,4658	KRW	Südkoreanischer Won	1 568,07
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	10,4097
NOK	Norwegische Krone	8,1055	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	9,2375
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,2900
CZK	Tschechische Krone	25,765	IDR	Indonesische Rupiah	12 620,45
EEK	Estnische Krone	15,6466	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6147
HUF	Ungarischer Forint	271,30	PHP	Philippinischer Peso	62,550
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	40,6330
LVL	Lettischer Lat	0,7092	THB	Thailändischer Baht	44,849
PLN	Polnischer Zloty	4,0043	BRL	Brasilianischer Real	2,4557
RON	Rumänischer Leu	4,1310	MXN	Mexikanischer Peso	17,3990
TRY	Türkische Lira	2,0616	INR	Indische Rupie	62,6000

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

**Mitteilung der Kommission nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 96/67/EG des Rates, zur
Aufhebung und Ersetzung der Mitteilung der Kommission vom 17. Dezember 2009 ⁽¹⁾**

(2010/C 44/02)

Nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 96/67/EG des Rates vom 15. Oktober 1996 über den Zugang zum Markt der Bodenabfertigungsdienste auf den Flughäfen der Gemeinschaft ⁽²⁾ ist die Kommission gehalten, informationshalber ein Verzeichnis der unter die Richtlinie fallenden Flughäfen zu veröffentlichen.

	Flughäfen mit jährlich mehr als 2 Millionen Fluggästen oder 50 000 t Fracht im Jahr 2008	Sonstige dem gewerblichen Verkehr offenstehende Flughäfen im Jahr 2008
Österreich	Wien	Salzburg, Linz, Graz, Innsbruck, Klagenfurt
Belgien	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège, Oostend-Brugge	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem
Bulgarien	Sofia	Varna, Bourgas, Plovdiv, Gorna Oriahvitsa
Zypern	Larnaca	Paphos
Tschechische Republik	Praha/Ruzyně	Brno/Tuřany, Karlovy Vary, Mnichovo Hradiště, Ostrava/Mošnov, Pardubice, Olomouc, Benešov, Broumov, Břeclav, Bubovice, Ceska Lipa, Ceske Budejovice, Dvur Kralové nad, Labem, Frydlant nad Ostravici, Havlickuv Brod, Hodkovice nad Mohelkou, Holesov, Horice, Hosín, Hranice, Chomutov, Chotebor, Chrudim, Jaromer, Jicin, Jihlava, Jindrichuv Hradec, Kladno, Kolin, Krnov, Krisanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Marianske Lazne, Medlanky, Mikulovice, Mlada Boleslav, Moravska Trebova, Most, Nove Nesto nad Metuji, Plasy, Podhorany, Policka, Pribram, Pribyslav, Rakovnik, Rana, Roudnice, Sazena, Skutec, Slany, Sobeslav, Stankov, Strakonice, Strunkovice, Sumperk, Tabor, Tocna, Touzim, Usti nad Orlici, Velke Porici, Vlasim, Vrchlabi, Vysoké Mýto, Vyskov, Zabreh, Zbraslavice, Zamberk.
Dänemark	Copenhagen Airport, Billund Airport, Aarhus Airport, Aalborg Airport, Esbjerg Airport and Bornholm Airport	Karup, Sønderborg
Estland		Tallinn, Tartu, Pärnu, Kärdla, Kuressaare, Ruhnu, Kinhu, Viljandi, Ridali, Rapla, Narva
Finnland	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Helsinki-Malmi, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kruunupyy, Kuopio, Kuusamo, Lappentanta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Vaasa, Varkaus
Frankreich	Paris-CDG, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Marseille-Provence, Toulouse-Blagnac, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tille	Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Strasbourg, Martinique Aimé Césaire (ex-Fort de France Lamentin), St. Denis Gillot, Montpellier-Méditerranée, Lille Lesquin, Ajaccio-Campo-Dell'oro, Chalons-Vatry, Biarritz-Anglet-Bayonne, Bastia Poretta, Brest-Bretagne, Pau Pyrénées, Toulon/Hyères, Clermont-Ferrand-Auvergne, Rennes St Jacques, Carcassonne, Grenoble St Geoirs, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Perpignan-Rivesaltes, Limoges, Cayenne Rochambeau, Figari Sud Corse, Metz Nancy Lorraine, Calvi Ste Catherine, Bergerac Roumanière, Chambéry/Aix Les Bains, Dzaoudzi Pamanzi, Nîmes/Arles Camargue, La Rochelle Ile De Re, Lorient-Lann-Bihoué, St Martin Grand Case, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, St Barthelemy, Rodez Marcillac, Paris Le Bourget, Quimper-Cornouaille, St Pierre Pierrefonds, Caen Carpiquet, Poitiers-Biard-Futuroscope, Avignon Caumont, Tours-Val De Loire, Div. Alpes Maritime Hélistation, Deauville St Gatien, Annecy-Haute-Savoie, Le Havre Octeville, Lannion, Béziers, Agde-Vias, Rouen Vallée De Seine, St Pierre-Pointe Blanche, Maripasoula, Brive Laroche, Castres Mazamet, Aurillac Tronquières, Cannes Mandelieu, Dijon Bourgogne, Saint Nazaire Montoir, Port Grimaud, Le-Mans-Arnage, Lyon Bron, St Etienne

⁽¹⁾ ABl. C 307 vom 17.12.2009, S. 3.

⁽²⁾ ABl. L 272 vom 25.10.1996, S. 36.

	Flughäfen mit jährlich mehr als 2 Millionen Fluggästen oder 50 000 t Fracht im Jahr 2008	Sonstige dem gewerblichen Verkehr offenstehende Flughäfen im Jahr 2008
		Bouthéon, Cherbourg–Maupertus, Saint-Tropez/La Mole, Agen La Garenne, Angers/Marce, Le Puy-En-Velay–Loudes, Le-Touquet–Côte-D'opale, Ouessant, Miquelon, Saul, Courchevel, Colmar Houssen, Le Castellet, St Brieuc Armor, Chateauroux Deols, Dole Tavaux, Auxerre Branches, Nancy Essey, Angoulême, Valenciennes–Denain, Pontoise, Montbéliard Courcelle, Marie Galante, Troyes Barberey, Valence–Chabeuil, Charleville Mézières, Gap Tallard, Bourges, Orléans St Denis L'hôtel, Epinal Mirecourt, Cannes Quai du Large Hélistation, Amiens Glisy, Nevers–Fourchambault, Saint-Yan, Les Saintes/Terre De Haut, Laval Entrammes, Vannes Meucon, Vichy Charmeil, Morlaix Ploujean, Roanne Renaison, La Roche Sur Yon, Calais Dunkerque, Albi Le Sequestre, Moulins/Montbeugny, Châlon Champforgeuil, Cholet–Le-Pontreau, Ile-D'Yeu–Grand-Phare, Montluçon Guéret, Albert Bray, Beauvoir Côte de Lumière/Hélistation, Besançon–La-Vèze, Grenoble Le Versoud, Mâcon Charnay, St Georges de l'Oyapok (Guyane Française), Camopi, Cahors Lalbenque, Périgueux–Bassilac, Saumur–Saint-Florent, Saint-François, Ancenis, Basse–Terre–Baillif, Belle Ile, Aubenas Ardèche Méridionale, Desirade–Grande Anse, Isola 2000/Hélistation, Blois Le Breuil, Rochefort–Saint-Agnant, La Baule Escoublac
Deutschland	Berlin–Tegel, Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt–Main, Hahn, Hamburg, Hannover–Langenhagen, Köln–Bonn, München, Stuttgart, Leipzig–Halle, Nürnberg	Dresden, Münster–Osnabrück, Paderborn–Lippstadt, Karlsruhe–Baden-Baden, Weeze, Augsburg, Altenburg–Nobitz, Berlin–Tempelhof, Borkum, Braunschweig, Erfurt, Frankfurt–Hahn, Friedrichshafen, Heringsdorf, Hof–Plauen, Kassel–Calden, Kiel–Holtenau, Lübeck–Blankensee, Mannheim City, Memmingen, Mönchengladbach, Saarbrücken–Ensheim, Rostock–Laage, Schwerin–Parchim, Siegerland, Westerland–Sylt, Zweibrücken
Griechenland	Athens, Iraklio, Thessaloniki, Rodos, Corfu–Kerkyra, Kos, Chania	Zante, Alexandroupoulis, Aktio, Araxos, Kalamata, Kalymnos, Kastoria, Kavala, Kozani, Aghialos, Astypalaia, Chios, Ioannina, Ikaria, Karpathos, Kasos, Kastelorizo, Kefalonia, Kithira, Leros, Limnos, Mykonos, Milos, Mytilene, Naxos, Paros, Samos, Santorini, Syros, Sitia, Skiathos, Skyros
Ungarn	Budapest Ferihegy	Győr–Pér Repülőtér, Pécs–Pogány Repülőtér, Fly Balaton Repülőtér Sármellék, Airport Debrecen
Irland	Dublin, Shannon, Cork	Donegal Airport, Ireland West Airport Knock, Kerry Airport, Galway Airport, Sligo Airport and Waterford Airport
Italien	Roma–Fiumicino, Milano–Malpensa, Milano–Linate, Venezia Tessera, Bergamo, Catania Fontanarossa, Napoli Capodichino, Roma–Ciampino, Palermo, Bologna, Pisa San Giustio, Verona, Torino, Cagliari, Bari Palese	Firenze, Olbia Costa Smeralda, Treviso, Lamezia Terme, Alghero Fertilia, Genova Sestri, Albenga (*), Ancona Falconara (*), Aosta (*), Bolzano (*), Brescia (*), Brindisi (*), Crotone (*), Cuneo Levaldigi (*), Foggia Gino Lisa (*), Forli (*), Grosseto (*), Lampedusa (*), Marina di Campo (*), Pantelleria (*), Parma (*), Perugia Sant'Egidio (*), Pescara (*), Rimini (*), Reggio Calabria (*), Taranto Grottaglie (*), Tortoli (*), Trapani Birgi (*), Trieste Ronchi dei Legionari (*)
Lettland	Riga International	Liepaja, Ventspils
Litauen	Vilnius	Palanga International Airport, Kaunas Airport, Siauliai Airport
Luxemburg	Luxembourg	—
Malta	Luqa–Malta	—
Niederlande	Amsterdam–Schiphol, Maastricht–Aachen	Eindhoven, Groningen, Rotterdam
Polen	Warszawa–Okecie, Kraków–Balice, Katowice–Pyrzowice	Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Wrocław–Strachowice, Poznań–Lavica, Łódź–Lublinek, Szczecin–Goleniów, Bydgoszcz, Rzeszów–Jasionka, Zielona Góra–Babimost, Szczytno–Szymany, Mielec
Portugal	Lisboa, Faro, Porto, Madeira	Ponta Delgada, Porto Santo, Horta, Santa Maria, Graciosa, Pico, São Jorge, Flores, Corvo, Bragança, Vila Real, Cascale, Lajes

	Flughäfen mit jährlich mehr als 2 Millionen Fluggästen oder 50 000 t Fracht im Jahr 2008	Sonstige dem gewerblichen Verkehr offenstehende Flughäfen im Jahr 2008
Rumänien	Aeroportul International Henri Coanda–Bucuresti	Aeroportul International Bucuresti Baneasa–Aurel Vlaicu, Aeroportul International Timisoara–Traian Vuia, Aeroportul International Mihail Kogalniceanu–Constanta, Aeroportul Arad, Aeroportul Bacau, Aeroportul Baia Mare, Aeroportul Cluj-Napoca, Aeroportul Craiova, Aeroportul Iasi, Aeroportul Oradea, Aeroportul Satu Mare, Aeroportul Sibiu, Aeroportul Stefan cel Mare–Suceava, Aeroportul Targu Mures–Transilvania, Aeroportul Tulcea
Slowakei	Bratislava	Košice, Nitra, Piešťany, Poprad–Tatry, Prievidza, Sliač, Žilina
Slowenien		Airport Jože Pučnik Ljubljana, Airport Edvard Rusjan Maribor, Airport Portorož
Spanien	Alicante, Barcelona, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Madrid, Málaga, Menorca, Palma de Mallorca, Sevilla, Tenerife Norte, Tenerife Sur, Valencia	Almeria, Asturias, Coruña (A), Granada, Jerez, Murcia/San Javier, La Palma, Reus, Santiago de Compostela, Vigo, Vitoria, Albacete, Badajoz, Burgos, Ceuta/Helipuerto, Córdoba, Madrid/Cuatro Vientos, Madrid/Torrejón, Gomera (La), Hierro (El), Huesca–Pirineos, León, Logroño, Melilla, Pamplona, Salamanca, San Sebastián, Santander, Valladolid, Zaragoza
Schweden	Göteborg–Landvetter, Stockholm–Arlanda, Stockholm/Skavsta	Stockholm/Bromma, Malmö–Sturup, Arvidsjaur, Arvika, Borlänge, Eskilstuna, Falköping, Gällivare/Vassare, Gävle, Göteborg/Säve, Hagfors, Halmstad, Helsingborg/Hammen, Hemavan Tärnaby, Hultsfred–Vimmerby, Jokkmokk, Jönköping, Kalmar, Karlsborg, Karlskoga, Karlstad, Kiruna, Kiruna/Luosajärvi, Kramfors–Sollefteå, Kristianstad, Lidköping, Linköping/Malmen, Linköping/Saab, Ljungbyhed, Luleå/Kallax, Lycksele, Mora/Siljan, Norrköping/Kungsängen, Oskarshamn, Pajala–Ylläs, Ronneby, Skellefteå, Skövde, Stockholm/Västerås, Storuman, Strömstad/Näsinge, Sundsvall–Härnösand, Sveg, Sätenäs, Söderhamn, Torsby/Fryklanda, Trollhättan–Vänesborg, Umeå, Uppsala, Vidsele, Vilhelmina, Visby, Växjö/Kronoberg, Åre–Östersund, Ängelholm, Örebro, Örnsköldsvik
Vereinigtes Königreich	Heathrow, Gatwick, Stansted, Manchester, Luton, Birmingham, Edinburgh, Glasgow, Bristol, East Midlands International, Liverpool, Belfast International, Newcastle, Aberdeen, London City, Leeds Bradford, Prestwick, Belfast City	Cardiff Wales, Southampton, Bournemouth, Kent International, Barra, Benbecula, Blackpool, Cambridge, Campbeltown, City of Derry, Coventry, Doncaster Sheffield, Dundee, Durham Tees Valley, Exeter, Gloucestershire, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly, Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Penzance Heliport, Plymouth, Scatsa, Shoreham, Southend, Stornoway, Sumburgh, Tiree, Wick

(*) Die Angaben stammen von Eurostat, da von den Mitgliedstaaten keine Daten übermittelt wurden. Flughäfen mit weniger als 15 000 Fluggästen sind möglicherweise nicht angeführt.

Mitteilung der Kommission zu dem Datum der Anwendung der Protokolle zu den Ursprungsregeln, in denen die diagonale Kumulierung zwischen der Europäischen Union, Albanien, Bosnien und Herzegowina, Kroatien, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Montenegro, Serbien⁽¹⁾ und der Türkei vorgesehen ist

Für die Schaffung diagonaler Ursprungskumulierung zwischen der Europäischen Union, Albanien, Bosnien und Herzegowina, Kroatien, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Montenegro, Serbien und der Türkei teilen die Europäische Union und die betreffenden Länder einander über die Europäische Kommission die Einzelheiten der mit den anderen Ländern vereinbarten Ursprungsregeln mit.

Auf der Grundlage der Mitteilungen dieser Länder gibt die in dieser Mitteilung enthaltene Tabelle eine Übersicht über die Protokolle zu den Ursprungsregeln, in denen eine diagonale Kumulierung vorgesehen ist; ferner wird das Datum genannt, ab dem eine solche Kumulierung anwendbar wird. Diese Tabelle ersetzt die vorherige Tabelle (ABl. C 323 vom 31.12.2009, S. 26).

Es wird daran erinnert, dass eine Kumulierung nur zulässig ist, wenn das Land der Endfertigung und das Endbestimmungsland mit allen am Erwerb der Ursprungseigenschaft beteiligten Ländern, d.h. mit allen Ländern, in denen die verwendeten Vormaterialien ihren Ursprung haben, Freihandelsabkommen mit denselben Ursprungsregeln geschlossen haben. Vormaterialien mit Ursprung in einem Land, das keine Abkommen mit dem Land der Endfertigung und dem Endbestimmungsland geschlossen hat, sind als Vormaterialien ohne Ursprungseigenschaft zu behandeln.

Unter die Zollunion zwischen der EU und der Türkei fallende Vormaterialien mit Ursprung in der Türkei können als Vormaterialien mit Ursprungseigenschaft zum Zweck der diagonalen Kumulierung zwischen der Europäischen Union und den an dem Stabilisierungs- und Assoziierungsprozess beteiligten Ländern, mit denen Ursprungsprotokolle gelten, behandelt werden.

ISO-Alpha-2-Codes der in der Tabelle aufgeführten Länder:

— Albanien	AL
— Bosnien-Herzegowina	BA
— Kroatien	HR
— Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien	MK (*)
— Montenegro	ME
— Serbien	RS
— Türkei	TR

(¹) An dem Stabilisierungs- und Assoziierungsprozess beteiligt sind die Länder Albanien, Bosnien und Herzegowina, Kroatien, die ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien, Montenegro und Serbien.

(*) ISO-Code 3166. Vorläufiger Code dieses Landes, der der endgültigen Nomenklatur nicht vorgreift, über die auf der Grundlage des Ergebnisses der bei den Vereinten Nationen laufenden Verhandlungen entschieden wird.

Datum der Anwendung der Protokolle zu den Ursprungsregeln, in denen die diagonale Kumulierung zwischen der Europäischen Union, Albanien, Bosnien und Herzegowina, Kroatien, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Montenegro, Serbien und der Türkei vorgesehen ist

	EU	AL	BA	HR	MK	ME	RS	TR
EU		1.1.2007	1.7.2008		1.1.2007	1.1.2008	8.12.2009	(¹)
AL	1.1.2007		22.11.2007	22.8.2007	26.7.2007	26.7.2007	24.10.2007	
BA	1.7.2008	22.11.2007		22.11.2007	22.11.2007	22.11.2007	22.11.2007	
HR		22.8.2007	22.11.2007		22.8.2007	22.8.2007	24.10.2007	
MK	1.1.2007	26.7.2007	22.11.2007	22.8.2007		26.7.2007	24.10.2007	1.7.2009
ME	1.1.2008	26.7.2007	22.11.2007	22.8.2007	26.7.2007		24.10.2007	1.3.2010
RS	8.12.2009	24.10.2007	22.11.2007	24.10.2007	24.10.2007	24.10.2007		
TR	(¹)				1.7.2009	1.3.2010		

(¹) Für Waren, die unter die Zollunion EU-Türkei fallen, sind die Protokolle ab dem 27. Juli 2006 anzuwenden.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.5733 — Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/C 44/04)

1. Am 12. Februar 2010 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Gestamp Automoción, S.L. („Gestamp“, Spanien), das der spanischen Unternehmensgruppe Corporación Gestamp, S.L. angehört, erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der EG-Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Vermögenswerten und Anteilen die Kontrolle über Teile der Geschäftseinheit Karosserieprodukte der Edscha AG („Edscha“, Deutschland).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Gestamp: Lieferung von Metallkomponenten (z.B. Betätigungssysteme) für die Automobilindustrie und Stahlservice,
- Edscha: Lieferung von Scharnier- und Betätigungssystemen für die Automobilindustrie (Karosserieprodukte).

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

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.5733 — Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung“ genannt).

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 44/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„SZEGEDI FÚSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY“ ODER „SZEGEDI PAPRIKA“****EG-Nr.: HU-PDO-0005-0395-21.10.2004****g.U. (X) g.g.A. ()**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministerium für Landwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums — Hauptabteilung für die Analyse der Lebensmittelkette
Anschrift: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Fax +36 13014808
E-Mail: zobore@fvm.hu

2. Vereinigung:

Name: Konsortium „Szegedi Fűszerpaprika“
Anschrift: Szeged-Szőreg
Szerb u. 173.
6771
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 62558390
Fax +36 62405120
E-Mail: szokol@rubinpaprika.hu
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.8 Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

4. Spezifikation:

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

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4.1 Name:

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ oder „Szegedi paprika“

4.2 Beschreibung:

Das Erzeugnis „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ oder „Szegedi paprika“ wird durch das Mahlen von reifen, getrockneten Früchten der Gewürzpaprikapflanze (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC.) gewonnen, die in der Gegend von Szeged unter Verwendung von zertifiziertem Saatgut angebaut wird.

Als Rohstoff für das Erzeugnis „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ oder „Szegedi paprika“ sind die Sorten „Bíbor“, „Bolero“, „Déliab“, „Fesztivál“, „Folklor“, „Kárminvörös“, „Mihályteleki“, „Napfény“, „Remény“, „Rubinvörös“, „Sláger“, „Szegedi F-03“ (scharf), „Szegedi 57-13“ (nicht scharf), „Szegedi 178“ (scharf), „Szegedi 179“ (scharf), „Szegedi 20“, „Szegedi 80“, „Viktória“, „Zuhatag“ verwendbar.

Organoleptische Eigenschaften:

Die organoleptischen Merkmale des süßen „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ oder „Szegedi paprika“:

- Erscheinung: Homogen gemahlene, gleichmäßige Erscheinung, adäquate Mahlfeinheit, d. h. nicht körnig, nicht stückig.
- Farbe: Lebhaft feuerrot bis hellrot.
- Aroma: Intensiver, würziger, an gebratenes Gemüse erinnernder Geruch.
- Geschmack: Ausgeprägter süßlicher Geschmack, der an ausgereiften und gebackenen Backkürbis sowie frische Gartenpflanzen erinnert, lang anhaltende milde, angenehm würzige Aromawirkung und scharfstofffrei, d. h. der Capsaicin-Gehalt liegt unter 100 mg/kg.

Die scharfen Sorten verfügen überdies über einen dominanten scharfen Geschmack. Die Intensität ihrer Schärfe wird durch den Capsaicin-Gehalt bestimmt. Der Capsaicin-Gehalt der mildscharfen Sorten liegt zwischen 100 und 200 mg/kg, Werte über 200 mg/kg verleihen dem Paprika einen scharfen Geschmack.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

- Korngröße: Beim Mahlen der Gewürzpaprika muss der Feinheitsgrad so eingestellt werden, dass das Mahlgut das Sieb mit einer Lochgröße von 0,5 mm restlos passiert.
- Analysemerkmale:

Gesamter Farbstoffgehalt in der Trockenmasse bei der Verpackung, Mindestwert, g/kg (*) oder	3,9
ASTA-Einheiten bei der Verpackung, mindestens (*)	120
Zulässiger Zerfall des gesamten Farbstoffgehalts pro Monat, Höchstwert, ASTA-Einheiten (**)	5
Feuchtigkeitsgehalt, Höchstwert, % (m/m)	11,0
Asche in der Trockenmasse, Höchstwert, % (m/m)	0,5

(*) Der Farbstoffgehalt des Mahlguts kann nach den Bedürfnissen der Kunden auch höher sein, der tatsächliche Farbstoffgehalt des Erzeugnisses ist auf dem Qualitätszertifikat der Lieferung kenntlich zu machen.

(**) Für das Erzeugnis kann eine Mindesthaltbarkeit von höchstens 12 Monaten garantiert werden.

- Nahrungsmittelzusätze dürfen nicht im Endprodukt enthalten sein; die Zugabe von für den menschlichen Genuss und Gebrauch geeignetem Wasser erfolgt im Laufe der Konditionierung.

4.3 Geografisches Gebiet:

Die Ursprungsbezeichnung „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ oder „Szegedi paprika“ darf nur für Gewürzpaprika benutzt werden, dessen Rohstoff aus der zum Verwaltungsbezirk der unten aufgezählten Siedlungen gehörenden Region stammt. Siedlungen der Region: Algyó, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalom, Asotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikópuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiansebestyén, Felgyő, Ferencszállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Kútvolgy, Kübekháza, Magyarcsanád, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Mórahalom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pitvaros, Pusztaszer, Rákos, Röske, Rúza, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zsombó; Battonya, Békéssámson, Csanádalberti, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Gábortelep, Gádoros, Gerendás, Kardoskút, Kaszaper, Kisdombegyház, Kunágota, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Magyartés, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Nagybánhegyes, Nagyszénás, Orosháza, Pusztaföldvár Tótkomlós, Végegyháza, Csólyospálos.

Gewonnen und abgefüllt werden muss er im selben geografischen Gebiet.

4.4 Ursprungsnachweis:

Die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses ist durch die Erfassung bei den Erzeugern und Verarbeitern, die Herstellungs- und Verarbeitungsdokumente und das Haltbarkeitsdatum, die Chargennummer (LOT-Nummer) bzw. das vom Konsortium ausgegebene, fortlaufend nummerierte Etikett auf der Verpackung gewährleistet.

Die Einhaltung der Vorschriften wird von den zuständigen Ämtern des Verwaltungsamtes für Landwirtschaft kontrolliert.

4.5 Herstellungsverfahren:

Nach der fachgemäßen Bodenvorbereitung der Anbaufläche folgt je nach Anbauweise die Direktsaat oder die Auspflanzung der Setzlinge. Die Setzlinge werden von Ende Februar bis Anfang April vorgezogen. Im Mai werden die Setzlinge manuell oder mit der Setzmaschine in den Boden eingepflanzt. Die Direktsaat erfolgt Anfang April.

Im Laufe des Anbaus werden für die optimale Entwicklung der Gewürzpaprikapflanzen notwendige manuelle oder maschinelle Arbeitsvorgänge der Pflanzenpflege wie Bewässerung, Düngung und Pflanzenschutz ausgeführt.

Die Ernte der rohen Gewürzpaprika erfolgt je nach Reifungsfortschritt in mehreren Pflücken.

Die geernteten Früchte werden, im Optimalfall zwei Wochen lang, nachgereift (an einem luftigen Ort gelagert), unter Anwendung von Methoden nach den technischen Möglichkeiten der Erzeuger.

Sodann werden die nachgereiften Früchte zum Trocknen vorbereitet, d. h. sortiert, gewaschen und geschnitzelt. Diese Arbeitsvorgänge bestimmen wesentlich die Qualität des Endprodukts.

Das Trocknen der Gewürzpaprika kann in Netzen, aufgehängt unter dem Dach, in Kammer- oder Bandtrockner erfolgen. Im Laufe des Trocknens sinkt der Wassergehalt der rohen Paprika-Beere von den früheren ca. 80 % unter 10 %.

Gemahlen wird der getrocknete Gewürzpaprika nach der Vorzerkleinerung zwischen zur Erbringung eines entsprechend feinen Mahlguts eng eingestellten, horizontalen Steinpaaren. Die Bedeutung des Mahlens mit Steinmahlwerk besteht darin, dass sich der Gewürzpaprika zwischen den Steinpaaren erwärmt und aus den Kernen durch die Erwärmung und die Zerkleinerung Samenöl fließt, das dann fettlösliche Farbstoffe aus den Häuten löst, die die vegetabilischen Körnchen der Gewürzpaprika überziehen, wodurch das Mahlgut eine gleichmäßige Farbe erhält.

Die letzte Phase des Mahlens mit Steinmahlwerk ist die Konditionierung, wobei der Feuchtigkeitsgehalt des Mahlguts durch Zugabe von für den menschlichen Genuss und Gebrauch geeignetem Wasser unter intensiver Umrührung um 1,5—3 % erhöht werden kann. Bei der Ausgestaltung der visuellen Erscheinung des Mahlguts spielt die Konditionierung eine wichtige Rolle, da mit Hilfe dieses Verfahrens in dem Mahlgut dasjenige optimale Medium mit einem Wassergehalt von 8—11 % garantiert ist, in dem die bioaktiven Komponenten der Gewürzpaprika ihre Schutzwirkung auf die natürlichen Farbstoffe ausüben.

Am Ende des Mahlens mit Steinmahlwerk muss das Mahlgut durch ein Sieb mit einem Lochdurchmesser von $\leq 0,5$ mm ausgetragen und entsprechend den Lebensmittelhygienevorschriften verpackt werden.

Die Nachreifung, das Mahlen mit Steinmahlwerk und die Konditionierung bestimmen wesentlich die Produktqualität, die nur durch die sofortige Verpackung sichergestellt werden kann, damit sich der durch die Konditionierung soeben eingestellte Wassergehalt nicht verändert. Diese Arbeitsvorgänge erfordern wegen ihrer Kompliziertheit eine solche Sachkenntnis, welche ausschließlich in dem gegebenen geografischen Gebiet zur Verfügung steht. Deshalb muss nicht nur zur Gewährleistung des Erzeugnisursprungs, sondern auch zur Qualitätssicherung jede Phase der Herstellung des „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ oder „Szegedi paprika“, d. h. der Anbau, die Verarbeitung und die Verpackung in dem geografischen Gebiet nach Punkt 4.3. durchgeführt werden.

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die erste schriftliche Erwähnung des Zusammenhangs zwischen der Gewürzpaprika und Szeged stammt aus dem Jahre 1748. Anfänglich war sie als Zier- und Heilpflanze beliebt, später wurde sie zum klassischen Gewürz der ungarischen Küche. Während der Anbau bis Mitte des 19. Jahrhunderts im Rahmen der familiären Versorgung blieb, nahm die Verarbeitung zur Zeit der Jahrhundertwende bereits industrielle Dimensionen an und der Handel wurde beachtlich. In Gang kam der Paprikaanbau in der Region in Szeged-Alsóváros (Szeged-Unterstadt). Die Einwohner dieses Stadtteils bauten die Gewürzpaprika auf den in der Nähe von Szeged gelegenen schwarzsandigen Arealen, „auf dem Schwemmland der Theiß“ an. Von der Jahrhundertwende bis zu den 1930er Jahren stieg die Anbaufläche der Gewürzpaprika in der Umgebung von Szeged von 2 000 Joch auf 5 000 Joch. Nach dem Ersten Weltkrieg war der früher nur in Apotheken erhältliche Szegediner Paprika neben Österreich auch schon in Deutschland bekannt und wurde sogar in die USA ausgeführt. 1934 wurde die Umgebung von Szeged zum geschlossenen Bezirk erklärt, so war es verboten, Mahlgut, das aus außerhalb dieses Bezirks angebauten Gewürzpaprika gewonnen worden war, als „Szegedi paprika“ zu vermarkten. Bis dahin beschäftigten sich die Familien der meisten Verarbeiter von Szeged — innerhalb des Bezirks — bereits seit 3 bis 4 Generationen mit Paprika, die Zahl der Mühlen bewegte sich zwischen 10 bis 20.

Das Mahlgut wird aus in der Gegend von Szeged angebauten Sorten mit hängenden, länglichen Früchten gewonnen. Diese die genetischen Grundlagen bewahrenden Sorten haben sich dank der seit mehr als hundert Jahren andauernden Veredlung dem Boden und dem Klima der Region ausgezeichnet angepasst. Hergestellt wurde das Mahlgut — nach dem Nachreifen, dem Sortieren, dem Waschen und dem schonenden Trocknen der Früchte der rohen Gewürzpaprika — durch das die beste Qualität versprechende Mahlen mit einem Steinmahlwerk. Nach dem Mahlen wurde das Mahlgut über Nacht in einer kühlen Kammer ausgebreitet, wo es aus dem Feuchtigkeitsgehalt der Luft die entsprechende Wassermenge aufnahm. Der in der jetzigen Herstellungstechnologie integrierte Arbeitsvorgang der Konditionierung basiert auf diesem traditionellen bäuerlichen Verfahrensschritt.

Die Besonderheit des Erzeugnisses ist nicht nur der oben beschriebenen mehr als hundertjährigen Mühe, der angehäuften Sachkenntnis und der den Vorzügen der Traditionen folgenden Verarbeitung, sondern auch den agrometeorologischen Parametern der Gegend zu verdanken. Auf den in der Jetztzeit (Holozän) entstandenen, von Wasserläufen durchflossenen Arealen des Anbaubereichs von Szeged entfalteten sich auf dem natürlichen Überschwemmungsgebiet der Körös, der Maros und der Theiß Schwemmland- und Marschböden mit hohem Humusgehalt und gutem Wasserhaushalt. Die Theiß spülte Löss- und Schlammablagerungen, die Maros Sand, die Körös Feinsand an Land. Die auf den spezifischen Ablagerungen der drei Flüsse entstandenen, sich leicht erwärmenden, weniger rissig werdenden, salzfreien Böden mit guter Luft- und Wasserversorgung bilden die Grundlage für den Anbau der genannten, hierorts veredelten Gewürzpaprikasorten, der ohne sie nicht möglich wäre.

In der Region von Szeged, die zu den wärmsten Gegenden des Landes zählt, beträgt die jährliche Sonnenscheindauer ca. 2 000 Stunden (im Vergleich zu den südlicher gelegenen Ländern mit Werten von etwa 3 000 Stunden/Jahr), deswegen können die Gewürzpaprika unter den klimatischen Verhältnissen der Region niemals so ausreifen wie in den Ländern mit hoher Sonnenscheindauer, d. h. beim Pflücken bleibt in der Paprika-Beere stets noch Zuckergehalt. Der typisch süßliche Geschmack des Mahlguts entsteht durch die Kondensationsreaktion zwischen einem Teil dieses Zuckergehalts und dem Eiweißgehalt der Beere, durch die Karamellisierung des Zuckers während des Trocknens und des Mahlens, ferner durch das Pflanzenöl der Samen.

Da der Wärmebedarf der Gewürzpaprika in der Vegetationszeit mindestens 3 000 °C beträgt, gewährleistet die Temperatursumme von ca. 3 400 °C der Region von Szeged, dass die hier angebauten Pflanzen zu Gewürzpaprika mit schöner roter Farbe reifen. Seine typische Farbe hat das Mahlgut hingegen der Nachreifung, dem vor dem Trocknen erfolgenden Verfahrensschritt des traditionellen

Paprikaanbaus dieser Gegend zu verdanken. Dieses Verfahren ist ebenfalls mit den klimatischen Eigenheiten der Region verbunden, weil sich diejenigen qualitativen — als Wertmaßstab dienenden — Eigenschaften, die die Sorten genetisch in sich tragen, am Ende dieser verhältnismäßig kurzen Vegetationszeit in der rot gereiften Frucht nur teils entfalten. Durch die Nachreifung des Erzeugnisses können noch weitere qualitätsbestimmende Eigenschaften der Inhaltsstoffe an die Oberfläche gebracht werden. Im Laufe der Nachreifung verringert sich — neben der natürlichen Austrocknung (Wasserverlust) — der Zuckergehalt der Früchte, während der typische Geschmack des Erzeugnisses erhalten bleibt. Parallel dazu steigt — neben dem Wachstum des Anteils der roten Farben — der gesamte Farbstoffgehalt um 30-50 % an. Der Farbstoffgehalt des aus nachgereiften Früchten gewonnenen Mahlguts ist höher und stabiler als bei dem Mahlgut, das aus nicht nachgereiften, sofort getrockneten Früchten hergestellt wurde.

Die Ursprungsbezeichnung wurde am 27. November 1998 in das Register beim Ungarischen Patentamt eingetragen (Registernummer: 3), in das internationale Register der Ursprungsbezeichnungen wurde sie am 6. Mai 1969 vom Internationalen Büro der Weltorganisation für Geistiges Eigentum auf Grund des Lissabonner Abkommens unter der laufenden Nummer 502 eingeschrieben.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Landwirtschaftliche Fachbehörde, Zentrale, Direktion für Lebens- und Futtermittelsicherheit
Anschrift: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 1563010
Fax —
E-Mail: oevi@oai.hu

4.8 Etikettierung:

Auf der Verpackung müssen — neben den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben — die Angaben „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ oder „Szegedi paprika“ und — nach der Eintragung — die Kennzeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder deren Abkürzung sowie die vorgesehenen Gemeinschaftszeichen erscheinen.

Die Mitglieder des Konsortiums versehen jede einzelne Verpackungseinheit mit einem vom Konsortium ausgegebenen, fortlaufend nummerierten Etikett. Der Erzeuger führt ein Verzeichnis der verwendeten fortlaufend nummerierten Etiketten.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 44/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„OLIVE DE NIMES“

EG-Nr.: FR-PDO-0005-0568-10.11.2006

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

1. Name:

„Olive de Nîmes“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die „Olive de Nîmes“ ist eine kräftig grüne, ganze Olive der Sorte Picholine. Die Frucht ohne Stiel wird weder gebrochen noch eingeritzt.

Um die Bitterstoffe zu entziehen, werden die Oliven in Kali- oder Natronlauge mit einer Dichte von maximal 1 032 g/cm³ eingelegt. Nach der Teilentbitterung wird die Lauge zum Spülen durch klares Wasser in Trinkwasserqualität ersetzt. Anschließend werden die Oliven in Meersalzlake eingelegt.

Die knackigen, saftigen Früchte haben ein typisches butteriges und nussiges Aroma und schmecken salzig.

Die Oliven haben eine Mindestgröße, die maximal 34 Früchten pro 100 Gramm entspricht.

Die Partien müssen in Farbe und Größe homogen sein.

3.3 Rohstoffe:

Nicht relevant.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Nicht relevant.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Erzeugung der Rohstoffe, der Herstellung und der Verpackung der Oliven müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Für den Endverbraucher können die Oliven in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von maximal 8 kg (Netto-Abtropfgewicht) abgepackt werden.

Da die Früchte sehr empfindlich sind, müssen sie in dem Gebiet verarbeitet werden. Die Olive ist nämlich eine empfindliche Frucht, die vorsichtig behandelt werden muss. Sie bekommt leicht Druckstellen und darf beim Transport keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sein.

⁽¹⁾ Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12

Die Verarbeitung im Erzeugungsgebiet trägt zum makellosen Aussehen und zur Haltbarkeit der Oliven bei. Außerdem wird damit eine bessere Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Zusätzlich zu den für die Etikettierung und die Aufmachung von Lebensmitteln gesetzlich vorgeschriebenen Angaben ist auf dem Etikett von Oliven mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Olive de Nîmes“ Folgendes anzugeben:

- der Name der Ursprungsbezeichnung „Olive de Nîmes“;
- der Hinweis: „appellation d'origine contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) oder „AOC“. Wenn auf dem Etikett unabhängig von der Anschrift der Name eines Betriebes oder einer Marke stehen soll, wird die Bezeichnung zwischen den Wörtern „appellation“ und „contrôlée“ wiederholt.

Diese Angaben werden auf einem Etikett in einem Sichtfeld zusammengefasst.

Sie müssen in gut sichtbaren, leicht lesbaren, nicht entfernbaren und ausreichend großen Buchstaben aufgebracht werden, die sich gut von dem Hintergrund abheben, auf dem sie gedruckt sind, um sich deutlich von den übrigen Angaben in Schrift und Bild zu unterscheiden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet, in dem die „Olive de Nîmes“ erzeugt wird, umfasst das Olivenanbaugebiet im Gard und den östlichen Teil des Hérault ohne die Causses, den Gebirgsrand der Cevennen und die Camargue.

Natürliche Grenzen sind im Osten die Rhône und im Süden die Camargue. Im Norden besteht eine klimatische Grenze, die der Anbaugrenze für die Picholine entspricht; im Nordosten ist es die Departementsgrenze des Gard (Bergmassiv auf einer Höhe von mehr als 300 Metern mit niedrigem Strauchbewuchs). Im Westen geht die Grenze über das Tal des Flusses Vidourle hinaus; sie folgt der Linie Ganges-Pic Saint Loup-Le Lez entlang der bewaldeten Bergkämme.

Die Landschaft im Erzeugungsgebiet ist von Hügeln geprägt, die weitgehend weniger als 350 Meter hoch sind. Das Gelände besteht überwiegend aus tertiären kreidigen Kalk- und Mergelkalkablagerungen und alluvialen Terrassen. Das mediterrane Klima wird vom Mistral beeinflusst.

Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich über 223 Gemeinden, davon 183 im Gard und 40 im Hérault:

Departement Gard:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues; Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouze; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Caissargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassagnoles; Castelnau-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargues; Euzet; Flaux; Foissac; Fons; Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédenon; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florin; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Atuech; Maressargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon; Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bénézet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chartes; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy; Sainte-Anastasia; Saint-Etienne-de-l'Olm;

Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhan; Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Crieulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazevielle; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagriès; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Vallérargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Villevieille.

Folgende Gemeinden teilweise: Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Departement Hérault:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Trévières; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sauteyrargues; Sussargues; Vacquières; Valergues; Valflaunès; Vérargues; Villetelle.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Natürliche Umgebung

Die Landschaft im Erzeugungsgebiet ist von Hügeln geprägt, die weitgehend weniger als 350 Meter hoch sind. Das Gelände besteht überwiegend aus tertiären kreidigen Kalk- und Mergelkalkablagerungen und alluvialen Terrassen. Das mediterrane Klima ist im Sommer von großer Trockenheit und im Herbst von starken Regenfällen geprägt. In der Region treten starke Winde auf, vor allem der Mistral aus dem Norden; es kann zu strengen Wintern kommen.

Geschichte

Das Vorkommen des Olivenbaums seit dem Altertum beweist die enge Bindung der Region von Nîmes an den Olivenanbau.

Die Herstellung von Olivenöl wird in dieser Region von alters her betrieben. Die Erzeugung und der Verbrauch von grünen Tafeloliven entwickelten sich jedoch erst im 18. Jahrhundert. Erst durch die von den Gebrüdern Piccolini eingeführte Methode der Entbitterung konnte sich dieser Produktionszweig entwickeln: durch die Mischung von Holzasche (Eiche und Olive) und Kalkwasser erhielten die Piccolinis eine alkalische Lösung, in der die grünen Oliven entbittert werden konnten. Das Verfahren fand bei allen Herstellern, vor allem in Nîmes, großen Anklang. Alle grünen Oliven, die nach Piccolini-Art entbittert wurden, wurden von nun an „Picholine“ genannt.

Es wird angenommen, dass der Name Picholine später für eine Olivenbaumsorte verwendet wurde, die durch Selektion aus der Sorte „Plant de Collias“ aus der Gemeinde Collias im geografischen Ursprungsgebiet hervorgegangen ist, passend zur Entbitterungsmethode nach Art der Piccolinis, die damals zur Anwendung kam. Ausgewählt wurden die besten und festesten Oliven, die sich besonders gut für dieses Verfahren eigneten.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde von den Chemikern Natronlauge eingesetzt. Damit wurden die Entbitterung von Oliven in größerer Menge und die Einrichtung von „industriellen“ Herstellungsbetrieben ermöglicht.

Kennzeichnend für das 19. Jahrhundert ist jedoch der Niedergang des Olivenanbaus infolge der Konkurrenz durch den Weinbau und der Einfuhr anderer Fette. Dieser Niedergang hielt bis zum Zweiten Weltkrieg an; dann bewirkten die fünf Konfliktjahre aufgrund des Mangels an Importölen und Fetten ein Wiederaufleben des Interesses an der Erzeugung von Olivenöl.

1945 gab es in der Gegend um Nîmes noch 22 Herstellungsbetriebe, in denen 2 000 Tonnen Oliven der Sorte Picholine verarbeitet wurden, und es gab zahlreiche Olivenmärkte.

Der schwere Frosteinbruch des Jahres 1956 dezimierte die Olivenpflanzungen in der Region von Nîmes.

Die geschmackliche Qualität der Olive und die botanischen Eigenschaften des Baums haben zur Verbreitung der Picholine über ihr Ursprungsgebiet hinaus beigetragen, vor allem nach dem großen Frost von 1956. Damals wurde der Sorte nationales Interesse zuerkannt, und sie wurde überall angepflanzt.

Doch nach wie vor ist das Departement Gard der größte Erzeuger der grünen Picholine-Oliven (23 % der landesweiten Produktion), was sicherlich damit zusammenhängt, dass die Sorte Picholine durch ihre Robustheit perfekt an die Bodenbeschaffenheit und die klimatischen Bedingungen dieser Region angepasst ist. In der Ebene um Nîmes, aus der die Sorte stammt, stehen vor allem Picholine-Bäume, während am Fuß der Cevennen andere lokale Sorten zu finden sind. In Collias und den angrenzenden Dörfern gibt es Picholine-Bäume, die über 200 Jahre alt sind.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die „Olive de Nîmes“ wird seit jeher im Ursprungsgebiet der Picholine verarbeitet. Die Oliven werden nach der überlieferten Methode, einer reduzierten Milchsäuregärung, zubereitet. Dazu werden die ganzen Oliven in eine Kali- oder Natronlauge mit einer Dichte von maximal 1 032 g/cm³ eingelegt.

Nach der Teilentbitterung wird die Lauge zum Spülen durch klares Wasser in Trinkwasserqualität ersetzt.

Die Oliven bleiben mindestens 36 Stunden lang im Wasser und werden in der Zeit mindestens viermal gespült.

Anschließend werden sie in Meersalzlake mit einer Dichte von maximal 1 060 g/cm³ eingelegt. Zur Absenkung des pH-Wertes der Lake bis auf einen Wert von 4,7 sind Zitronensäure und Milchsäure zugelassen.

Durch dieses Verfahren bekommt die „Olive de Nîmes“ ihre knackige Textur und ihr typisch butteriges und nussiges Aroma.

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

Dank der langen Tradition des Departements Gard als Olivenanbaugebiet konnte das Wissen über die Pflege des Baumbestands und über die Olivenherstellung weitergegeben werden.

Die Sorte Picholine ist bis zu einem gewissen Grad winterhart, und ihre festsitzenden Früchte bleiben in den heftigen Herbststürmen am Baum. Dass die Sorte sowohl Öloliven als auch Tafeloliven liefert, macht sie für die Erzeuger besonders interessant.

Die natürlichen Gegebenheiten bestimmen den Anbau:

- Die Bäume werden traditionell niedrig gehalten, damit sie dem Wind standhalten und um die Ernte der für die Verwendung als Tafeloliven bestimmten grünen Oliven zu erleichtern.
- Die Pflege der Anbauflächen hat auch zur Gestaltung der Landschaft beigetragen: man findet hier zahlreiche Terrassen, die traditionell „fâisse“ oder „banquaou“ genannt werden. Mit niedrigen Mauern wird an besonders steilen Hängen die wenige Erde festgehalten.

Traditionell findet die Ernte von September (Tafeloliven) bis Dezember (Öloliven) statt. Dazu werden viele Helfer benötigt, die, wie es hier heißt, „in die Oliven gehen“.

Geerntet wird überwiegend von Hand: die Picholine, deren Früchte fest am Stiel sitzen, ist für eine mechanische Ernte schlecht geeignet, weil dadurch die Oliven beschädigt werden könnten.

Zudem sind die traditionellen Olivenhaine (kleine Flächen, Vorhandensein niedriger Mauern, oft nur schwer zugänglich) für eine Mechanisierung kaum geeignet.

Die Oliven werden nach dem traditionellen Verfahren mit „reduzierter“ oder „partieller“ Milchsäuregärung verarbeitet, d.h. der Prozess wird gestoppt, bevor die Lauge den Stein erreicht.

Diese überlieferte Art der Fermentation erhält die Farbe der Oliven und sorgt für den besonderen, säurearmen Geschmack und die Knackigkeit der Frucht.

Die Produktionsweise ist mit vielen Risiken verbunden. Doch dank der auf die Gegend abgestimmten Sorte, des Engagements der Menschen für das ursprüngliche Produkt und des Wissens der lokalen Erzeuger konnte sich die „Olive de Nîmes“ behaupten, und von Erzeugern wie Verbrauchern wird sie in zunehmendem Maße geschätzt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf>

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 44/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„龙口粉丝“ (LONGKOU FEN SI)

EG-Nr.: CN-PGI-0005-0623-16.07.2007

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

1. Name:

„龙口粉丝“ (Longkou Fen Si)

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Volksrepublik China

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 2.7: Teigwaren

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

Longkou Fen Si ist ein fadenförmiges Trockenstärkeerzeugnis aus grünen Bohnen/Fisolen und Erbsen.

Vom Erscheinungsbild her sind Longkou Fen Si weiß und durchscheinend; alle Fadennudeln sind gleich dick (ohne Verdickungen oder Bruchstücke); sie sind weich und elastisch; reiner Eigengeschmack, ohne fremdartiges Aroma; mit bloßem Auge sind keine Verunreinigungen zu erkennen. Ihr typischstes Merkmal ist, dass sie selbst bei Temperaturen von 100 °C und mehr nicht gelatinieren. Auch nach einer Kochzeit von einer Stunde kleben die Fadennudeln nicht aneinander, sie sind nicht gelatinisiert und es gibt keine oder nur wenige Bruchstücke.

Weitere Merkmale von Longkou Fen Si sind ein hoher Stärkegehalt von mehr als 75 %, ein Wassergehalt von weniger als 15 %, ein Fadendurchmesser von weniger als 0,7 mm, ein Bruchanteil bei den Fadennudeln von weniger als 10 % nach 45minütiger Kochzeit in Wasser sowie ein Aschegehalt von weniger als 0,5 %.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Longkou Fen Si werden aus grünen Bohnen/Fisolen oder Erbsen hergestellt.

Bezüglich des Ursprungs der Rohstoffe gibt es keine Beschränkung; es können auch eingeführte Erzeugnisse verwendet werden.

Beim Anbau der grünen Bohnen/Fisolen und der Erbsen dürfen keine Düngemittel oder Chemikalien eingesetzt werden. Es werden bevorzugt Erzeugnisse verwendet, die im gleichen Jahr angebaut wurden. Die Rohstoffe dürfen höchstens ein Jahr gelagert werden; darüber hinaus gelten folgende Bedingungen:

- Verwendung praller, unbeschädigter Samen;
- nicht mehr als 1 % Verunreinigungen und keine Samen unterschiedlicher Farbe

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

und

— Feuchtigkeitsgehalt unter 13,5 %.

Das Wasser sollte aus Wasserquellen des geografischen Gebiets stammen.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Das Einweichen der grünen Bohnen/Fisolen und Erbsen, das Abscheiden und Trennen des Stärketeigs, das Rühren des Teigs, das Filtern sowie das Trocknen (in der Sonne oder mit Heißluft) müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

Das getrocknete Longkou Fen Si-Erzeugnis wird nach den Vorgaben der Kunden verpackt.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Auf dem Etikett für Longkou Fen Si müssen folgende Angaben stehen: Produktname, Name und Anschrift des Herstellers, Handelsmarke, Füllgewicht, Herstellungs- und Ablaufdatum, Inhaltsstoffe und Chargennummer.

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

Das Gebiet liegt im Norden der Halbinsel Shandong und umfasst die Städte Longkou, Zhaoyuan, Penglai, Laiyang und Laizhou im Verwaltungsbezirk Yantai der chinesischen Provinz Shandong. Durch das Gebiet fließen der Gelbe Fluss und der Fluss Jie.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Durch das geografische Gebiet fließen der Gelbe Fluss und der Fluss Jie; das Wasser ist von guter Qualität. Die Region kann als typische warme kontinentale Monsunregion mit semihumidem Klima bezeichnet werden. Es gibt dort vier deutlich zu unterscheidende Jahreszeiten, mäßigen Wind, geeignete Temperaturen, niedrige Luftfeuchtigkeit, langes Tageslicht und ein einzigartiges mikrobielles System.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Longkou Fen Si zeichnen sich durch ihren hohen Stärkegehalt, ihre hohe Biegsamkeit und das Fehlen von Verunreinigungen aus. Nach 45minütigem Kochen der Longkou Fen Si in Wasser zerbricht dabei ein Anteil von weniger als 10 %.

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

Natürliche Faktoren

Wasserqualität. Der Kontrolle der Stärkequalität kommt bei der Herstellung große Bedeutung zu. Stärke wird in erster Linie anhand des folgenden Verfahrens gewonnen: Nach Enthülsen der eingeweichten grünen Bohnen/Fisolen oder Erbsen und Entfernung der Schalenreste wird die Stärke unter der Einwirkung von *Streptococcus lactis* kondensiert und dann durch Trocknen extrahiert. Dieses Verfahren ist als Fermentierung saurer Einweichflüssigkeit bekannt. In diesem Verfahren spielt *Streptococcus lactis* eine zentrale Rolle, wobei die Wasserqualität für das Wachstum und die Vermehrung von *Streptococcus lactis* von entscheidender Bedeutung ist. Nicht verschmutztes und geruchloses, frisch schmeckendes, nicht bitteres und mineralreiches Wasser wird gemeinhin als Süßwasser bezeichnet. Das Vorhandensein von Metallpartikeln und anorganischen Salzen im Süßwasser wirkt sich stark auf das Wachstum und die Vermehrung nützlicher Mikroorganismen und die von ihnen produzierten Enzyme aus. Davon wird wiederum die Kondensierung und Retention von Stärke und deren Qualität beeinflusst. Verschmutztes Wasser oder Wasser mit einem extrem hohen oder niedrigen pH-Wert oder zu vielen Chlor- oder Sulfat-Ionen hemmt fortgesetzt das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen und kann die Mikroorganismen zur Produktion von Clusterin anregen, wodurch sie die Fähigkeit zur Stärke-kondensierung verlieren. Daraus folgt, dass die Wasserqualität erhebliche Auswirkungen auf die Stärkemenge und die Qualität der Longkou Fen Si hat. Es wird oft gesagt, dass die Herstellung von

Fadennudeln dem Schöpfen von Silber aus dem Wasser gleichzusetzen ist. Einem Hersteller, der mit einem bestimmten Verfahren in der Lage ist, im geografischen Gebiet Longkou Fen Si hochwertige Fadennudeln herzustellen, wird es nicht gelingen, in einer anderen Gegend Fadennudeln vergleichbarer Qualität zu produzieren. In manchen Gegenden wird er nicht einmal Stärke gewinnen können. Dies zeigt deutlich, welchen Einfluss die Wasserqualität auf Longkou Fen Si hat. In der Region Yantai gibt es viele Berge und Hügel. Das Flusswasser stammt aus Bergquellen. Das Wasser ist sauber, hat einen pH-Wert zwischen 6,9 und 7,4 und enthält nur wenige Chlor- und Sulfat-Ionen. Es ist für die Gewinnung von Stärke aus grünen Bohnen/Fisolen und Erbsen durch die Fermentierung saurer Einweichflüssigkeit geeignet und dem hohen Stärkegehalt der Longkou Fen Si zuträglich.

Klima und geografische Gegebenheiten. Ein weiterer für die Qualität der Longkou Fen Si entscheidender Faktor ist das Trocknen. Die Herstellung von Longkou Fen Si erfolgt im Frühjahr und im Herbst. Die Frühjahrssaison erstreckt sich von der Frühjahrs-Tagundnachtgleiche (20. oder 21. März) bis zur Sommersonnenwende (21. oder 22. Juli), die Herbstsaison vom „Weißen Tau“ (7. oder 8. September) bis zum „Großen Schnee“ (7. oder 8. Dezember); das entspricht insgesamt sechs Monaten. Die besten Fadennudeln werden in der Zeit zwischen dem „Saatregen“ (20. oder 21. April) und dem Sommeranfang (5. oder 6. Mai) sowie zwischen der „Herbst-Tagundnachtgleiche“ (23. oder 24. September) und dem Winteranfang (7. oder 8. November) hergestellt. Zu anderen Zeiten hergestellte Fadennudeln sind von schlechterer Qualität als die im Frühjahr bzw. Herbst produzierten. Im Wesentlichen ist dies auf die zu niedrigen Temperaturen im Winter zurückzuführen, bei denen sich *Streptococcus lactis* bei der Fermentierung nur schwer vermehren kann. Fadennudeln, die zu langsam trocken oder sogar Frost ausgesetzt sind, sind von minderer Qualität, während im Sommer die Temperaturen zu hoch sind und es dann schwierig ist, die Kontamination mit anderen Bakterien bei der Fermentierung zu kontrollieren. Problematisch können ferner zu starke Niederschläge, zu wenig Wind und übermäßig starkes Sonnenlicht bei der Trocknung sein. Die Kombination all dieser Faktoren bewirkt eine mindere Qualität der Fadennudeln. Die Temperatur im Erzeugungsgebiet von Longkou Fen Si wirkt sich positiv auf die Vermehrung von *Streptococcus lactis* aus. Der Trocknungsprozess wird durch eine angemessene Windstärke und Luftfeuchtigkeit unterstützt.

Infolge technologischer Verbesserungen wird die traditionelle Trocknung in der Sonne allmählich durch die Heißlufttrocknung abgelöst. Bei diesem Verfahren werden die grundlegenden Bedingungen der Trocknung in der Sonne nachgeahmt. Derzeit kommen bei der Herstellung von Longkou Fen Si sowohl die Trocknung in der Sonne als auch die Heißlufttrocknung zur Anwendung.

Der Faktor Mensch

Es steht fest, dass schon zur Zeit der Nördlichen Wei-Dynastie die Menschen in Zhaoyuan die Stärkeherstellung beherrschten und während der Song-Dynastie mit der Herstellung einfacher Fadennudeln begannen.

Im 19. Jahrhundert wurden im jetzigen Dorf Beilizhuang der Gemeinde Zhangxing in der Stadt Zhaoyuan Werkstätten eingerichtet, in denen Fadennudeln aus grünen Bohnen/Fisolen hergestellt wurden; es handelt sich dabei um die ältesten heute noch erhaltenen Werkstätten.

1860 wurde in Hongkong der „Hongtai Vermicelli Shop“ gegründet, der die in Zhaoyuan hergestellten Fadennudeln ankaufte und den Versand ab Longkou übernahm. Die Außenverpackungen trugen die Aufschrift „Longkou Fen Si“, und seitdem ist das Erzeugnis unter diesem Namen bekannt.

1862 richtete die Qing-Regierung das „East Customs Office“ in Yantai mit einer Nebenstelle in Longkou ein, die sich stark für den Transport und Vertrieb von Longkou Fen Si einsetzte. Im Januar 1914 wurde der Hafen Longkou für den Außenhandel geöffnet. Immer mehr Menschen in Zhaoyuan eröffneten in Longkou Läden für Fadennudeln und kurbelten dadurch die Ausfuhr von Longkou Fen Si an. Deshalb genießen Longkou Fen Si heute einen guten Ruf in China und im Ausland.

Aufgrund dieses seit langem bestehenden guten Rufs wurde der Name „Longkou Fen Si“ von den für den Außenhandel zuständigen Stellen der Provinz Shandong zur Belebung der Exportgeschäfte genutzt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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>

