

Amtsblatt der Europäischen Union

C 312



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

53. Jahrgang

17. November 2010

Informationsnummer

Inhalt

Seite

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2010/C 312/01	Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden ⁽¹⁾	1
2010/C 312/02	Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden ⁽²⁾	5
2010/C 312/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5963 — Econocom/ECS) ⁽²⁾	9
2010/C 312/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6001 — Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding) ⁽²⁾	9
2010/C 312/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5936 — EADS DS/ATLAS/JV) ⁽²⁾	10

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR, außer dass Erzeugnisse betroffen sind, die in Anhang I des Vertrages genannt sind

⁽²⁾ Text von Bedeutung für den EWR

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2010/C 312/06	Euro-Wechselkurs	11
---------------	------------------------	----

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2010/C 312/07	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien	12
2010/C 312/08	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien	13
2010/C 312/09	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien	14
2010/C 312/10	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien	15
2010/C 312/11	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien	16
2010/C 312/12	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien	17

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäisches Amt für Personalauswahl (EPSO)

2010/C 312/13	Bekanntmachung eines allgemeinen Auswahlverfahrens	18
---------------	--	----



II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags**Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden**

(Text von Bedeutung für den EWR, außer dass Erzeugnisse betroffen sind, die in Anhang I des Vertrages genannt sind)

(2010/C 312/01)

Datum der Annahme der Entscheidung	23.6.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	NN 12b/06
Mitgliedstaat	Belgien
Region	Flandern
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	„Promotie van akkerbouwproducten”
Rechtsgrundlage	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Absatzförderung von landwirtschaftlichen Kulturpflanzen
Form der Beihilfe	Steuerähnliche Abgaben
Haushaltsmittel	7 560 000 EUR
Beihilfehöchstintensität	Bis zu 100 %
Laufzeit	2000-2013
Wirtschaftssektoren	Agrarsektor; Verarbeitung und Vermarktung
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	VLAM Elipsegebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	23.6.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	NN 12c/06
Mitgliedstaat	Belgien
Region	Flandern
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	„Promotie van pluimvee, eieren en konijnen”
Rechtsgrundlage	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Art der Beihilfe	Beihilferegulung
Ziel	Absatzförderung für Geflügel, Eier und Kaninchen
Form der Beihilfe	Steuerähnliche Abgaben
Haushaltsmittel	4 643 044 EUR
Beihilfehöchstintensität	Bis zu 100 %
Laufzeit	2002-2013
Wirtschaftssektoren	Landwirtschaftssektor; Verarbeitungs- und Vermarktungssektor
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	23.6.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	NN 12d/06
Mitgliedstaat	Belgien

Region	Flandern
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	„Promotie van niet-eetbare tuinbouwprodukten”
Rechtsgrundlage	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Absatzförderung für nicht essbare Gartenbauerzeugnisse
Form der Beihilfe	Steuerähnliche Abgaben
Haushaltsmittel	12 162 308 EUR
Beihilfehöchstintensität	Bis zu 100 %
Laufzeit	2003-2013
Wirtschaftssektoren	Landwirtschaftssektor; Verarbeitungs- und Vermarktungssektor
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	23.6.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	NN 12e/06
Mitgliedstaat	Belgien
Region	Flandern
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	„Promotie van groenten en fruit, brood en biolandbouw”
Rechtsgrundlage	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Absatzförderung für Obst und Gemüse, Brot und ökologische Erzeugnisse
Form der Beihilfe	Steuerähnliche Abgaben

Haushaltsmittel	33 217 732 EUR
Beihilfehöchstintensität	Bis zu 100 %
Laufzeit	2000-2013
Wirtschaftssektoren	Landwirtschaftssektor; Verarbeitungs- und Vermarktungssektor
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags**Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 312/02)

Datum der Annahme der Entscheidung	15.9.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 221/09
Mitgliedstaat	Deutschland
Region	Nünchritz
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Wacker Chemie GmbH
Rechtsgrundlage	XR 31/07, XR 6/07, X 167/08
Art der Beihilfe	Einzelbeihilfe
Ziel	Regionale Entwicklung
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe: 97,5 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	11,72 %
Laufzeit	2010-2013
Wirtschaftssektoren	Chemie- und Pharmaindustrie
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit Referat 31 Wilhelm-Buck-Straße 2 01097 Dresden DEUTSCHLAND
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	12.10.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 135/10
Mitgliedstaat	Österreich
Region	Linz-Wels
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Aid for the Remediation of a Contaminated Site in Linz (AT)
Rechtsgrundlage	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung

Art der Beihilfe	Einzelbeihilfe
Ziel	Umweltschutz
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe: 146,27 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	100 %
Laufzeit	1.1.2011-31.12.2020
Wirtschaftssektoren	Stahl
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	29.9.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 178/10
Mitgliedstaat	Spanien
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Compensación por servicio público asociada a un mecanismo de entrada en funcionamiento preferente para las centrales de carbón autóctono
Rechtsgrundlage	Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica. Borrador de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica.
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Dienstleistungen von allgemeinem wirtschaftlichem Interesse
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Geplante Jahresausgaben: 400 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	—
Laufzeit	Bis zum 31.12.2014

Wirtschaftssektoren	Strom-, Gas- und Wasserversorgung, Kohleindustrie
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Dirección General de Política Energética y Minas Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid ESPAÑA
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	28.6.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 257/10
Mitgliedstaat	Dänemark
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Third extension of the Danish guarantee scheme on new debt
Rechtsgrundlage	Lov nr. 1003 af 10. oktober 2008 om finansiel stabilitet som ændret ved lov nr. 68 af 3. februar 2009 om ændring af lov om finansiel stabilitet.
Art der Beihilfe	Beihilferegulung
Ziel	Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben
Form der Beihilfe	Bürgschaft
Haushaltsmittel	Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe: etwa 600 000 Mio. DKK
Beihilfehöchstintensität	—
Laufzeit	1.7.2010-31.12.2010
Wirtschaftssektoren	Finanzmittler
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Finansiel Stabilitet A/S Amaliegade 3-5, 5 1256 København K DANMARK
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Datum der Annahme der Entscheidung	30.9.2010
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	N 407/10

Mitgliedstaat	Dänemark
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Danish winding-up scheme
Rechtsgrundlage	Lov om håndtering af nødlidende pengeinstitutter (lov nr. 721 af 25. juni 2010)
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben
Form der Beihilfe	andere Formen der Kapitalintervention, Zinsgünstiges Darlehen, Bürgschaft
Haushaltsmittel	—
Beihilfehöchstintensität	—
Laufzeit	1.10.2010-31.12.2010
Wirtschaftssektoren	Finanzmittler
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Økonomi- og Erhvervsministeriet Sloholmegade 12 1216 København K DANMARK
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_de.htm

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.5963 — Econocom/ECS)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 312/03)

Am 22. Oktober 2010 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Französisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
 - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32010M5963 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.6001 — Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 312/04)

Am 12. November 2010 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
 - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32010M6001 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.5936 — EADS DS/ATLAS/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 312/05)

Am 28. Oktober 2010 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
 - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32010M5936 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. November 2010

(2010/C 312/06)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,3612	AUD	Australischer Dollar	1,3874
JPY	Japanischer Yen	113,21	CAD	Kanadischer Dollar	1,3817
DKK	Dänische Krone	7,4547	HKD	Hongkong-Dollar	10,5546
GBP	Pfund Sterling	0,85100	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7655
SEK	Schwedische Krone	9,3753	SGD	Singapur-Dollar	1,7682
CHF	Schweizer Franken	1,3408	KRW	Südkoreanischer Won	1 539,11
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	9,5426
NOK	Norwegische Krone	8,1670	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	9,0355
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,3941
CZK	Tschechische Krone	24,607	IDR	Indonesische Rupiah	12 197,34
EEK	Estnische Krone	15,6466	MYR	Malaysischer Ringgit	4,2612
HUF	Ungarischer Forint	276,95	PHP	Philippinischer Peso	59,566
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	42,3215
LVL	Lettischer Lat	0,7092	THB	Thailändischer Baht	40,652
PLN	Polnischer Zloty	3,9372	BRL	Brasilianischer Real	2,3504
RON	Rumänischer Leu	4,2925	MXN	Mexikanischer Peso	16,7370
TRY	Türkische Lira	1,9801	INR	Indische Rupie	61,6800

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien

(2010/C 312/07)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Zeitpunkt und Uhrzeit der Schließung	21.8.2010
Dauer	21.8.2010-31.12.2010
Mitgliedstaat	Dänemark
Bestand oder Bestandsgruppe	LIN/03.
Art	Leng (<i>Molva molva</i>)
Gebiet	IIIa; EU-Gewässer von IIIb, IIIc und IIId
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	552777

Weblink zu dem Beschluss des Mitgliedstaats:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_de.htm

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien

(2010/C 312/08)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Zeitpunkt und Uhrzeit der Schließung	30.9.2010
Dauer	30.9.2010-31.12.2010
Mitgliedstaat	Frankreich
Bestand oder Bestandsgruppe	GFB/89-
Art	Gabeldorsch (<i>Phycis blennoides</i>)
Gebiet	VIII und IX (EU-Gewässer und Gewässer außerhalb der Hoheit oder der Gerichtsbarkeit von Drittländern)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	664718

Weblink zu dem Beschluss des Mitgliedstaats:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_de.htm

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien

(2010/C 312/09)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Zeitpunkt und Uhrzeit der Schließung	11.8.2010
Dauer	11.8.2010-31.12.2010
Mitgliedstaat	Portugal
Bestand oder Bestandsgruppe	ALF/3X14-
Art	Alfonsinos (<i>Beryx spp.</i>)
Gebiet	III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII und XIV (EU-Gewässer und Gewässer außerhalb der Hoheit oder der Gerichtsbarkeit von Drittländern)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	562857

Weblink zu dem Beschluss des Mitgliedstaats:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_de.htm

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien

(2010/C 312/10)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Zeitpunkt und Uhrzeit der Schließung	30.9.2010
Dauer	30.9.2010-31.12.2010
Mitgliedstaat	Frankreich
Bestand oder Bestandsgruppe	HER/5B6ANB
Art	Hering (<i>Clupea harengus</i>)
Gebiet	Vb, VIb und VIaN (EU- und internationale Gewässer)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	664718

Weblink zu dem Beschluss des Mitgliedstaats:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_de.htm

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien

(2010/C 312/11)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Zeitpunkt und Uhrzeit der Schließung	6.10.2010
Dauer	6.10.2010-31.12.2010
Mitgliedstaat	Portugal
Bestand oder Bestandsgruppe	ANF/8C3411
Art	Seeteufel (<i>Lophiidae</i>)
Gebiet	VIIIc, IX und X; CECAF 34.1.1 (EU-Gewässer)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	656215

Weblink zu dem Beschluss des Mitgliedstaats:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_de.htm

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schliessung von Fischereien

(2010/C 312/12)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Zeitpunkt und Uhrzeit der Schließung	28.9.2010
Dauer	28.9.2010-31.12.2010
Mitgliedstaat	Niederlande
Bestand oder Bestandsgruppe	BLI/245-
Art	Blauleng (<i>Molva dypterygia</i>)
Gebiet	II, IV und V (EU-Gewässer und Gewässer außerhalb der Hoheit oder der Gerichtsbarkeit von Drittländern)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	634062

Weblink zu dem Beschluss des Mitgliedstaats:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_de.htm

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHES AMT FÜR PERSONALAUSWAHL (EPSO)

BEKANNTMACHUNG EINES ALLGEMEINEN AUSWAHLVERFAHRENS

(2010/C 312/13)

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

EPSO/AST/111/10 — Assistenten (m/w) (AST 1) — Sekretariatstätigkeiten in folgenden Sprachen: (DA) Dänisch, (DE) Deutsch, (EN) Englisch, (ES) Spanisch, (FR) Französisch, (MT) Maltesisch, (NL) Niederländisch, (PT) Portugiesisch, (SV) Schwedisch

Die Bekanntmachung des Auswahlverfahrens wird ausschließlich in dänischer, deutscher, englischer, französischer, maltesischer, niederländischer, portugiesischer, schwedischer und spanischer Sprache im Amtsblatt C 312 A vom 17. November 2010 veröffentlicht.

Weitere Informationen finden sich auf der EPSO-Webseite <http://eu-careers.eu>

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß 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 312/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽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**„BŒUF DE VENDÉE“****EG-Nr.: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Bœuf de Vendée“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:**3.1 Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.1: Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Die betroffenen Tiere sind Färsen, junge Kühe oder kastrierte Jungbullen mit einem Mindest-Schlachtkörpergewicht von 380 kg, der Fleischigkeitsklasse (S) EUR sowie der Fettgewebeklasse 2 und 3; ihr Schlachtalter muss zwischen 30 und 96 Monaten liegen.

Für die Erzeugung von „Bœuf de Vendée“ kommen nur reine Fleischrindrassen oder Kreuzungen dieser Rassen in Frage; auch Kreuzungen gemischtrassiger Muttertiere mit Vattertieren einer Fleischrasse sind möglich.

Der Antrag bezieht sich auf frisches Fleisch, das als ganze Schlachtkörper, Viertel oder zerlegt in den Handel kommt.

Für das Fleisch „Bœuf de Vendée“ ist eine hell rote Farbe, eine zarte, weiche Textur und ein feiner, angenehmer Geschmack nach Rindfleisch kennzeichnend.

pH-Wert und Temperatur werden 24 Stunden nach der Schlachtung ermittelt. Sie müssen unter pH = 6 bzw. 6 °C liegen. Diese pH- und Temperaturbedingungen sind für einen langen Reifungsprozess unverzichtbar. Bei Abweichungen ist das Fleisch schlecht haltbar und schmeckt unangenehm.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Ein Herkunftsgaranzietifikat begleitet jeden Schlachtkörper oder jedes Teilstück von „Boeuf de Vendée“ bis zum Verkauf beim Metzger; daraus kann der Verbraucher ersehen, zu welcher Klasse das Tier gehört: Färse, Kuh oder kastrierter Jungbulle.

3.3 Rohstoffe (nur für verarbeitete Erzeugnisse):

Nicht relevant.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Kälber müssen von der Geburt bis zum Absetzen gesäugt werden. Sie werden mit 6 bis 9 Monaten abgesetzt. Nach dem Absetzen können die Tiere je nach Verfügbarkeit auf Grünfutter umgestellt werden.

Im Sommer ist die Zufütterung von Futtermitteln und Kraftfutter möglich.

Für die Herkunft der Futtermittel gelten strenge Auflagen: Mindestens 80 % kommen aus dem eigenen Betrieb, der Rest muss aus dem Gebiet der g.g.A. stammen. Diese Handhabung ist durch die traditionellen Gebräuche hier und die besondere Qualität der Futtermittel aus der Vendée gerechtfertigt. In dem milden, ozeanisch geprägten Klima können aufgrund sehr starker Sonneneinstrahlung mehr Futtermittel mit hohem Energie- und Proteingehalt schon früh geerntet werden. So ist die Versorgung mit Futtermitteln gesichert, die auf den Bedarf der Rinder „Boeuf de Vendée“ am besten abgestimmt sind.

Die abwechselnde Wiese-Stall-Haltung ist vorgeschrieben und muss mindestens zweimal im Leben des Tieres stattfinden. Es wird nach folgendem Zyklus verfahren: Stall im Winter und Weide im Sommer von April bis Oktober. Die Tiere müssen mindestens 4 Monate auf der Weide verbringen.

Die durchschnittliche jährliche Besatzdichte darf insgesamt nicht über 2 GVE/ha Hauptfutteranbaufläche für die Tiere und bezogen auf die Futteranbauflächen, die nur für die gehaltenen Rinder bestimmt sind, nicht hinausgehen.

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

Abkalben, Haltung und Mast müssen unbedingt im selben Betrieb stattfinden.

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

Nicht relevant.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Das Erzeugnis wird unter der Bezeichnung „Boeuf de Vendée“ verkauft. Auf dem Etikett müssen das Logo g.g.A. und der Hinweis „Geschützte geografische Angabe“ abgedruckt sein. Aus den Herkunftsgaranzietifikaten, die den Schlachtkörper oder die Teilstücke bis zum Verkauf beim Metzger begleiten, muss die Klasse — kastrierter Jungbulle, Kuh oder Färse — unbedingt hervorgehen.

4. Kurze Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet der g.g.A. „Boeuf de Vendée“ umfasst das gesamte Departement Vendée, zu dem kleinere angrenzende Naturregionen mit großen landwirtschaftlichen, geografischen, historischen, sozialen und kulturellen Ähnlichkeiten hinzukommen.

Es wurde folgendes geografisches Gebiet festgelegt:

— Departement Vendée gesamt

— Departement Loire Atlantique, alle Gemeinden in den folgenden Kantonen: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble.

- Département Maine et Loire, alle Gemeinden in den folgenden Kantonen: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers.
- Département Deux-Sèvres, alle Gemeinden in den folgenden Kantonen: Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

a) Natürliche Faktoren

Die Vendée genießt klimatisch und geologisch gesehen eine Sonderstellung: Klimatisch gesehen ist die Vendée durch den ozeanischen Einfluss und eine mittlere jährliche Sonneneinstrahlung weit über dem Landesdurchschnitt, nämlich 2 100 Sonnenstunden/Jahr, geprägt, was sich sehr positiv auf die Futtermittelerzeugung auswirkt und die fast ganzjährige Haltung des Viehs auf den Weiden zulässt. Geologisch gesehen sind für die am Südrand des Armorikanischen Massivs gelegene Vendée ziemlich tiefgründige Lössböden kennzeichnend, die zudem für die Futtermittelerzeugung bestens geeignet sind.

b) Agrarwissenschaftliche Faktoren

Eine Besonderheit der Vendée sind die Möglichkeiten für die Futtermittelerzeugung, die auf die besonderen klimatischen und geologischen Voraussetzungen hier zurückzuführen sind. So führen früh ansteigende Temperaturen Ende April bis Anfang Mai sowie eine hohe Sonneneinstrahlung im Frühjahr dazu, dass bereits Anfang Juni angewinkelte Silage mit über 30 % Trockenmasse und Frühheu mit hervorragendem Nährwert in Bezug auf Energie- und Stickstoffgehalt erzeugt werden können. Die Erstschnitterträge bei diesen jährlichen Futtermitteln übersteigen oft 5 t Trockenmasse pro Hektar. Aufgrund dieser besonderen Bedingungen kann auch im Frühjahr Futtermais mit den besten Voraussetzungen für ein kräftiges, regelmäßiges Wachstum ausgesät werden. Und schließlich sorgt die Lage der Vendée (Breitengrad) regelmäßig für ausreichend hohe mittlere Temperaturen, um diesen Silomais gut ausreifen zu lassen, der einen Trockenmasseanteil von über 33 % bei der Ernte und einen hohen Körneranteil von über 50 % aufweist. Die Hektarerträge liegen regelmäßig bei 11 t Trockenmasse im Trockenfeldbau und bei 15 t im Bewässerungsfeldbau.

Mit dieser umfangreichen, in Bezug auf Energie- und Proteingehalt sehr hochwertigen Erzeugung kann der Futterbedarf des Viehs von der Geburt bis zur Schlachtung gedeckt werden. Auf dieser Grundlage konnten sich Zucht-Mastbetriebe, die große Mengen an Futtermitteln verbrauchen, in der Vendée besser entwickeln als anderswo.

c) Geschichte und Menschen

Seit grauer Vorzeit ist das Rind der Vendée an der Seite des Bauern in der Vendée zu finden. Es gehörte zu den ersten Haustierarten und wurde zunächst als Fleisch- und Milchlieferant und später als Zugtier genutzt.

Es ist aus der Geschichte der Halbpacht und später der Grundpacht nicht wegzudenken und war bei bäuerlichen Pachtverträgen eine der Grundeinheiten für die Ermittlung des Pachtzinses. So ist die Rinderzucht eng mit der Landwirtschaft in der Vendée verbunden. Das Know-how der Züchter, und insbesondere die erfolgreich betriebene Eigenmast, bildet eine grundlegende Voraussetzung für den Herkunftsbezug des „Bœuf de Vendée“, wie in Abschnitt 5.2.b) ausgeführt wird.

Da das „Bœuf de Vendée“ bereits seit Ende des 19. Jhs. auf zahlreichen Messen der Region vertreten war, konnten sich geschäftliche Beziehungen zu allen großen Verbrauchsschwerpunkten in Westfrankreich und bis nach Paris entwickeln.

Die historisch gewachsene Rinderzucht und -mast in der Vendée ist für eine weitere Besonderheit verantwortlich, nämlich dass hier nahezu flächendeckend Schlachthanlagen in nächster Nähe zu den Haltungsbetrieben zu finden sind.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Besonderheit des Erzeugnisses beruht auf einer Qualität, für die ein besonderes Know-how ausschlaggebend ist, sowie auf dem guten Ruf des „Bœuf de Vendée“.

a) Eine bestimmte Qualität

Das Rind „Bœuf de Vendée“ ergibt sehr schwere Schlachtkörper mit hoher Fleischigkeit, wie sie für diese Region charakteristisch ist. Die Schlachtkörper erzielen im Durchschnitt ein um 120 kg höheres Mastgewicht als in allen anderen Rindfleischerzeugergebieten Frankreichs.

Die Tiere werden im selben Betrieb in dem für die g.g.A. festgelegten Gebiet geboren, gehalten und gemästet. Die Ausmastdauer der Tiere beträgt mindestens 4 Monate, wodurch sie einen optimalen Ausmästungsgrad der Note 2 und 3 erreichen. Für die erfolgreiche Steuerung des Ausmästungsgrads ist die richtige Dosierung der Energie- und Proteinzufuhr über das Futter in der mindestens 4 Monate dauernden Ausmast ausschlaggebend. Zu diesem Zweck wird jedes Tier bei Eintritt in die Ausmastphase nach seinem Zustand benotet. Bei Erreichen der Mastnote 2 oder 3 werden die Tiere geschlachtet.

Aus den schweren Schlachtkörpern (im Durchschnitt über 450 kg, aber mindestens 380 kg) werden dicke und zarte Stücke gewonnen, die bei traditionellen Metzgern und Verbrauchern mit einer Vorliebe für Rindfleisch sehr beliebt sind.

b) Ein weiteres Merkmal: das Know-how der Menschen

Das Know-how der Viehhalter bildet eine Grundvoraussetzung für den Herkunftsbezug beim „Bœuf de Vendée“.

Stets bestrebt, den gesamten Produktionsprozess von der Geburt bis zur Schlachtung zu kontrollieren, sind die Eigenmasthalter für diese in der Vendée so typischen Erzeugungssysteme kennzeichnend. „Alles, was in der Vendée geboren wird, wird hier auch gemästet“, ist oft zu hören. In diesem Gebiet ist ein regelrechtes Volkswissen über Viehhaltung vorhanden. Und daraus ist ein Know-how entstanden, das mittlerweile bis über die Landesgrenzen hinaus bekannt und anerkannt ist. Für das Vendée-System ist somit charakteristisch, dass die auf dem Hof geborenen Tiere mit selbst erzeugten Futtermitteln gemästet werden. Heute umfasst ein Eigenmastbetrieb in der Vendée im Durchschnitt 60 Mutterkühe auf 70 ha.

Werden die beiden Funktionen Abkalben und Mast im selben Betrieb kombiniert, so bietet dies Vorteile technischer, gesundheitlicher, wirtschaftlicher und geschäftlicher Art, die sich positiv auf die Qualität des Endprodukts auswirken.

Die Züchter arbeiten nur mit Tieren aus Fleischrassen (Mutterkuhhaltung) oder entsprechenden Kreuzungen dieser Rassen. Doch ohne das reichhaltige, hochwertige Futterangebot (Energie und stickstoffhaltige Stoffe) könnte das Potenzial dieser Tiere nicht zur Entfaltung kommen. Durch das Klima und die Bodenqualität sind die Betriebe in der Lage, den Futtermittelbedarf in Menge und Qualität weitgehend eigenständig zu sichern. Ohne das Wissen der Viehhalter über die Erzeugung von Futtermitteln und Getreide, um sie nährwertabhängig genau auf das jeweilige Körperbaustadium der Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung abzustimmen, wäre das „Bœuf de Vendée“ nicht denkbar.

Die Kälber werden bei den Mutterkühen gehalten, bis sie mit rund 8 Monaten abgesetzt werden. Danach werden sie mindestens 2 Jahre lang abwechselnd im Stall (Winter) und auf der Weide (Sommer von April bis November) gehalten. Das geweidete Gras und das Raufutter machen den Hauptteil der Futterration aus. Die Ausmast erfolgt entweder auf der Weide oder am Futtertrog.

Je nach Zustand des Tieres zu Beginn der Mastphase wählt der Mäster eine Fütterungsdauer und eine Fütterungsweise, mit der er die bestmögliche Mastleistung erzielt, d. h. gut gemästet, aber nicht übermäßig fett. Alle 15 Tage tastet er das Tier ab, um den Mastfortschritt zu beurteilen und letztendlich über den optimalen Schlachtungszeitpunkt zu entscheiden.

Zucht und Mast im selben Betrieb ist eine örtliche Besonderheit, mit der sich hohe Schlachtkörpergewichte und eine optimale Ausmastqualität der Schlachtkörper in Bezug auf den Fettanteil erzielen lassen.

c) Ein guter Ruf

1878 führten die Gebrüder BATIOT das Charolais-Rind in der Vendée ein, um die Fleischqualität und die Arbeitsleistung der Rinder zu verbessern. Mit der Entwicklung der Großstädte Nantes, Angers und Paris sollte ein Absatzschub entstehen, und der Ruf der „guten Mäster aus der Vendée“ steigerte den Bekanntheitsgrad des Rindfleischs beträchtlich.

Zusammen mit 167 000 Milchkühen handelt es sich um eines der drei größten Erzeugergebiete Europas. In Frankreich ist die Vendée heute das Departement mit der größten Rindfleischerzeugung. Aus der Vendée alleine kommen mehr als 5 % der landesweit erzeugten Menge, bei weniger als 1 % der landwirtschaftlichen Fläche.

Die Nachfrage spezialisierter Fleischerfachbetriebe nach diesem Erzeugnis ist hoch, um anspruchsvollste Kundenkreise zufriedenzustellen. Nur aus solchen Schlachtkörpern können sie zarte, saftige, dicke und geschmacksintensive Stücke, insbesondere im Bereich von Rippe und Hochrippe, gewinnen, die bei ihren Kunden besonders beliebt sind.

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.):

Durch das Zusammenspiel aller Faktoren aus Natur, Klima und Landbau, die die Voraussetzungen für ein umfangreiches und hochwertiges Futtermittelangebot in der Vendée bilden, ergeben sich in Verbindung mit dem Know-how der Züchter die schweren Schlachtkörper, die für die Vendée so charakteristisch sind.

Die Besonderheit des Erzeugnisses in Bezug auf das geografische Gebiet liegt nämlich darin, dass in dem vorhandenen Umfeld mit besonderen Agrar-, Klima- und Bodenverhältnissen nicht nur die Wiesen für die Beweidung der Milchkuhherde bis zum Absetzen der Kälber mit 8 Monaten genutzt, sondern auch Futtermittel und Getreide mit hohem Energie- und Proteingehalt auf tiefgründigen Lössböden angebaut werden können; die sonnenreiche und warme Witterung begünstigt die Photosynthese, die für die richtige Ausreifung des Grünfutters und vor allem des Futtermais erforderlich sind. Durch diese hohe Verfügbarkeit von Futtermitteln und die gute Futtermittelqualität, die die Besonderheit bei der Fütterung der Rinder „Bœuf de Vendée“ ausmachen, können in Verbindung mit der Auswahl der besten Tiere durch die Züchter in der Vendée schwere Schlachtkörper mit einem optimalen Ausmästungsgrad erzeugt werden; die Tiere werden in zuchtbetriebnahen Schlachthöfen geschlachtet.

Das zarte, saftige und wohlschmeckende Fleisch des „Bœuf de Vendée“ ist nur mit der Sorgfalt möglich, die die Halter auf jeder Erzeugungsstufe erfolgreich unter Beweis stellen.

Mit ihrem Know-how wählen die Züchter weibliche Tiere oder kastrierte Jungbullen aus. Männliche Tiere oder erwachsene Jungrinder sowie alle Tiere unter 30 Monaten kommen nicht in Frage. Durch die zeitlich gestreckte Mast kann sich Fett in das Muskelgewebe einlagern (Muskelfett), das dem Fleisch seine durchwachsene Beschaffenheit verleiht und es im Gegensatz zu mageren, „trockenen“ Stücken beim Braten vor dem Austrocknen schützt. So erhält das Fleisch eine zarte, saftige und weich zergehende Konsistenz.

Nach dem Schlachten werden nur die besten Schlachtkörper für das Produkt „Bœuf de Vendée“ ausgewählt. Sie werden von einem vereidigten Bediensteten nach Fleischigkeit, Ausmästungsgrad und Fleischfarbe (Sichtkontrolle und Abtasten) bewertet. Diese Schlachtkörperauslese ist unabdingbare Voraussetzung dafür, dass man mit Sicherheit zartes, saftiges und geschmacksintensives Fleisch erhält. Nur bei Einhaltung aller Voraussetzungen werden die Schlachtkörper für das „Bœuf de Vendée“ ausgewählt. Ein Herkunfts- und Garantiezertifikat wird mitgeliefert.

Durch eine Mindest-Reifungszeit von 10 Tagen ist die Zartheit des Fleisches gewährleistet.

Denn diese wichtigen Kriterien sind für Fleischerfachbetriebe und Verbraucher ausschlaggebend. So ist der gute Ruf des „Bœuf de Vendée“ für Rindfleisch entstanden, das in der Region vermarktet wird.

Durch den zarten, saftigen und geschmacksintensiven Charakter des Rindfleischs „Bœuf de Vendée“ bleiben Verbraucher und Metzger ihren Lieferanten treu. Als Beleg dafür mag gelten, dass der Abnehmerkreis der Vereinigung zu 60 % unverändert geblieben ist, seitdem das Vermarktungskonzept in den Jahren nach 2000 angestoßen wurde.

Hinter dem „Bœuf de Vendée“ steht somit eine richtige Kette von Know-how, für die die erfolgreiche Bewältigung aller Abschnitte — Erzeugung (Futtermittelproduktion, Haltung und Auswahl), Schlachten, Zerlegen und qualitäts- und herkunftsgerechte Vermarktung — ausschlaggebend ist.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß 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 312/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽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

„ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XYGALO SITEIAS)/„ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XIGALO SITEIAS)

EG-Nr.: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

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

1. Name:

„Ξύγαλο Σητείας“ (Xygaló Siteias)/„Ξίγαλο Σητείας“ (Xigaló Siteias)

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Griechenland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.3 — Käse

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

Der Käse Xygaló Siteias ist ein Erzeugnis aus gesäuerter Milch. Er ist weißlich, hat cremige und/oder körnige Konsistenz und bildet keine Rinde. Sein Geschmack ist frisch, säuerlich, leicht salzig und weist ein angenehmes arteigenes Aroma auf. Der Wassergehalt liegt bei höchstens 75 %, der Salzgehalt bei höchstens 1,5 %. In der Trockenmasse erreicht der Fettgehalt 33 % bis 46 %, der Eiweißgehalt mindestens 31,5 %.

Für die Herstellung des Käses Xygaló Siteias wird Ziegen- oder Schafmilch bzw. eine Mischung beider Milchsorten verwendet. Wenn nicht genügend Ziegenmilch vorhanden ist, kann der Fettgehalt der Schafmilch so eingestellt werden, dass der Fettgehalt des Enderzeugnisses 46 GHT der Trockenmasse nicht überschreitet. Im Anschluss wird die Milch pasteurisiert (fakultativ) und auf 25 °C abgekühlt. Nach Zugabe von Kochsalz (höchstens 2 GHT), unschädlichen Milchsäurebakterien und einer geringen Menge an Lab aus Tiermägen (vor allem bei nicht pasteurisierter Milch) wird die Milch zur natürlichen Gärung in einen Behälter gefüllt, der bedeckt, aber nicht völlig verschlossen wird, und 7-10 Tage bei 15-20 °C gelagert. Anschließend wird das überschüssige Butterfett an der Oberfläche des Käsebruchs abgehoben. Der Käsebruch reift bei 10-15 °C rund einen Monat in demselben Behälter weiter. Während der gesamten Säuerungs- und Reifezeit wird nicht gerührt. Schließlich wird die im unteren Teil des Behälters angesammelte Molke abgetrennt, und das Erzeugnis wird in Fässern bei höchstens 4 °C gelagert. Wurde die Milch zu Beginn nicht pasteurisiert, so muss Xygaló Siteias vor der Freigabe zum Verzehr mindestens zwei weitere Monate gekühlt bleiben, damit geprüft bzw. gewährleistet werden kann, dass das Erzeugnis keine unerwünschten Mikroorganismen enthält.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Rohstoff für die Herstellung des Xygaló Siteias ist die frische Milch gesunder Ziegen und Schafe, die in der (ehemaligen) Eparchie Siteia traditionell gehalten werden, vollständig an das besondere Klima und die Vegetation der Region angepasst sind und ausschließlich den in Griechenland heimischen Ziegenarten und ortseigenen Schafrassen (hauptsächlich der Siteia-Rasse, ferner der Psiloritis-Rasse und der Sfakia-Rasse sowie gegebenenfalls Kreuzungen dieser Rassen) angehören.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die Tiere müssen mindestens 10 Tage nach dem Gebären gemolken werden. Die Milch wird nach dem Melken vom Tierhalter zur Käserei gebracht oder in Milchkühlern zwischengelagert und in regelmäßigen Abständen mit Kühlfahrzeugen abgeholt (gewöhnlich in Regie der Käserei).

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Schafe und Ziegen werden traditionell in extensiver oder allenfalls halb-intensiver Wirtschaftsweise im Flachland oder in Hügellagen in Höhe von maximal 1 000 m gehalten. In den Monaten Oktober und November (in denen die Jungtiere Milch trinken) werden aufgrund des Mangels an natürlicher Vegetation und des erhöhten Nahrungsbedarfs der Tiere Olivenblätter und Trockenfutter (z. B. Klee, Heu, Mais) zugefüttert; ihr Anteil beträgt je nach Jahr 30-40 %.

Von Dezember bis April (höchste Milcherzeugung nach dem Absetzen der Jungtiere) ernähren sich die Tiere von den Wildpflanzen vor Ort (Gräser und Sträucher, die vielfach aromatisch und endemisch sind und mit den Niederschlägen im Winter und Frühling weiterwachsen (Salbei (*Salvia fruticosa* und *Salvia pomifera*), Kretische Zistrose (*Cistus creticus*), Erika (*Erica manipuliflora*), Wolliges Brandkraut (*Phlomis lanata*), Stacheligelinster (*Calycotome villosa*), Kermes-Eiche (*Quercus coccifera*) etc.)). Bis Anfang März werden außerdem Äste und Blätter zugefüttert, die beim jährlichen Zuschneiden und Auslichten der Olivenbäume anfallen. In der Winterzeit wird ferner Trockenfutter eingesetzt (gewöhnlich beträgt der Anteil höchstens 20 %), um an Tagen mit starkem Niederschlag, Schnee und Kälte den Bedarf zu decken.

Ab Mai und den gesamten Sommer hindurch (reduzierte Milcherzeugung) werden die meisten Herden mit verschiedenen Sorten Trockengetreide gefüttert, die die Tierhalter eigens zu diesem Zweck auf den in dem Gebiet gelegenen Feldern anbauen. Gleichzeitig weiden die Tiere aber auch auf Weideflächen (einheimische Vegetation). Je nach Jahr wird hilfsweise Trockenfutter aus anderen Regionen (z. B. Heu, Klee, Mais) zugefüttert (Anteil 30-40 %).

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

Sowohl die Erzeugung und Verarbeitung der Milch als auch die Herstellung des Xygalo Siteias müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Um die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten, muss es in dem abgegrenzten Gebiet verpackt werden. Bei einer Beförderung in unverpackter Form steigt die Wahrscheinlichkeit, dass das Erzeugnis mit der Luft in Berührung kommt und mit unerwünschten Mikroorganismen kontaminiert wird, die die organoleptischen Merkmale beeinträchtigen und die ohnehin beschränkte Haltbarkeit (höchstens sechs Monate nach Herstellung) deutlich verringern.

Der Käse Xygalo Siteias wird zum Vertrieb in Behälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 kg verpackt. Diese relativ großen Behälter sind für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt, da die von diesen verbrauchten Mengen so groß sind, dass das Erzeugnis nicht schlecht werden kann.

Eine Beschränkung der Behältergröße ist erforderlich, damit das Erzeugnis in angemessener Zeit nach dem Öffnen des Behälters verbraucht werden kann und die besonderen organoleptischen Merkmale vollständig erhalten bleiben. Als Streichkäse hat Xygalo Siteias keine schützende Rinde, wie dies bei Hartkäse der Fall ist.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf dem Etikett des Erzeugnisses ist mit deutlich lesbar gedruckten Buchstaben anzugeben:

- der Name des Erzeugnisses ΕΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ oder ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ (und/oder in lateinischer Schrift XYGALO SITEIAS oder XIGALO SITEIAS), gefolgt von dem Schriftzug Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder der entsprechenden Angabe in (einer) anderen Sprache(n), wenn das lateinische oder ein anderes Alphabet verwendet wird;
- der Name und die Anschrift des Herstellers und des Verpackungsunternehmens.

Wird für die Herstellung Frischmilch (nicht pasteurisierte Milch) verwendet, sind zudem die besonderen nationalen und gemeinschaftlichen Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Xygalos Siteias wird in der ehemaligen (bis 1997 bestehenden) Eparchie Siteia im Nomos Lasithi auf Kreta hergestellt; heute (2008) entspricht dieser Raum den Gebieten der Gemeinden Siteia, Makry Gialos, Itanos und Levki. Im Wesentlichen handelt es sich um eine die gesamte Ostspitze Kretas umfassende Halbinsel, die im Westen durch die Berge Thrypti und Ornos sowie im Norden, Osten und Süden durch das Meer natürlich begrenzt ist.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Geländeprofil — Klima

Die Eparchie Siteia hat eine Fläche von 786 km². Sie besteht hauptsächlich aus Hügellagen (in Höhe von 300-1 000 m, mit kleinen Hochplateaus), weniger als 20 % Flachland (< 300 m) und wenigen gebirgigen Gebieten (in Höhe von 1 000-1 500 m). Das Geländeprofil weist nicht die extremen Ausprägungen West- und Mittelkretas auf, weswegen in den meisten Teilen des Gebiets (hauptsächlich in den Hügellagen und in zweiter Linie im Flachland) Ziegen und Schafe gehalten werden können.

Siteia weist geringere Niederschläge, stärkere Winde und höhere Temperaturen auf als in gleicher Höhe gelegene Gebiete im übrigen Kreta.

Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt an keiner Stelle mehr als 1 100 mm. In den Hügellagen und den zentralen Gebieten liegt sie bei 500-800 mm, im Nordosten und Süden bei 300-500 mm und im äußersten Südosten unter 300 mm.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt an der Nordküste 18,67 °C — an der Südküste liegt sie um mindestens 1 °C höher — und weist eine jährliche Schwankungsbreite von 17 °C auf. In den Hügellagen in Hügellage (in Höhe von im Mittel 600 m) kann mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von rund 16,5 °C und einer jährlichen Schwankungsbreite von rund 20 °C gerechnet werden. Im Westen Kretas liegen die Durchschnittstemperaturen in gleicher Höhe gelegenen Gebieten 1-1,5 °C darunter.

Die vorherrschenden Nordwestwinde sind im Juli und August am stärksten und verhindern, dass es zur Mittagszeit besonders heiß wird. Im Winter und Frühjahr treten von Zeit zu Zeit auch Südwinde auf, die das Klima milder und wärmer machen.

Die Sonneneinstrahlung ist mit jährlich 2 700 Sonnenstunden im Norden und mit bis zu 3 000 Sonnenstunden im Süden (Höchstwert für Griechenland) besonders intensiv.

Flora — Weideflächen

Das besondere Geländeprofil und Klima lassen auch eine besondere Flora entstehen. Bis zu einer Höhe von rund 600 m werden auf großer Fläche Oliven (*Olea Europea*) und bis zu einer Höhe von rund 1 000 m auch Wein (*Vitis vinifera*) angebaut. Bis heute wurden in der Region Siteia über 700 Pflanzenarten verzeichnet, während auf ganz Kreta auf einer über zehnmal größeren Fläche rund 1 800 Pflanzenarten bekannt sind.

Phrygana sind die vorherrschende Vegetationsform auf den nicht bewirtschafteten Flächen. Strauchgewächse wie z. B. Dornige Bibernelle (*Sarcopoterium spinosum*), Dorniger Ginster (*Genista acanthoclada*), Kopfiger Thymian (*Thymus capitatus*), Salbei (*salvia fruticosa* sowie *salvia pomifera*) und der endemische Kretische Ebenholzstrauch (*Ebenus cretica*) bedecken weite Gebiete.

Der größte Bestand an endemischen Pflanzen findet sich genau dort, wo die im Wesentlichen frei weidenden Schafe und Ziegen besonders zahlreich sind. Sie ernähren sich von der vielfältigen und an endemischen und aromatischen Arten reichen Strauch- und Krautvegetation.

An den Felshängen, die hauptsächlich den Ziegen, in zweiter Linie aber auch den Schafen zugänglich sind, herrschen hochwachsende Sträucher (Macchie) vor wie z. B. Mastixstrauch (*Pistacia lentiscus*), Kermes-Eiche (*Quercus coccifera*), Wilder Ölbaum (*Olea europaea, sylvestris*), Johannisbrotbaum (*Ceratoniasiliqua*) und Stacheligelginster (*Calycotome villosa*).

Schaf- und Ziegenrassen — Haltung — Milcherzeugung

Die ortseigene Schafrasse „Siteia-Schaf“ stellt eine Unterart der kleinen Bergrasse der Ägäischen Inseln dar. Sie ist an Gebiete mit beschränkter Vegetation und geringen Niederschlägen wie Siteia angepasst und wird nicht nur zur Erzeugung von Milch, sondern auch von Fleisch und Wolle gehalten.

Die meisten im Gebiet von Siteia gehaltenen Schafe (28 000-30 000 Tiere im Zeitraum 1995-2000) sind Siteia-Schafe. Seit 30 Jahren werden in geringer Zahl auch Schafe der Psyloritis- und der Sfakia-Rasse, die ebenfalls an das Leben in Hügellage angepasst sind, gehalten. Zur Steigerung des Milchertrags werden diese auch mit Schafen der Siteia-Rasse gekreuzt. Die Siteia-Schafe sind vollständig an ihr Haltungsgebiet angepasst, was sich auch an ihrer Resistenz gegen Babesiose zeigt (nur eine Erkrankung unter 1 000 Tieren jährlich, davon nur 25 % mit Todesfolge). Nach aktuellen Erhebungen ist die je Tier erzeugte Milchmenge vergleichsweise gering: Während ein Schaf in Siteia in halb-intensiver Haltung 106-115 l Milch und in extensiver Haltung 72-80 l Milch pro Jahr gibt, liegt der Durchschnitt auf Kreta bei 110-150 l Milch bzw. 78-98 l Milch pro Jahr.

Die Ziegen aus dem Gebiet von Siteia (18 000-20 000 Tiere) gehören zu den in Griechenland heimischen Rassen, die sich an das unwegsame Gelände mit seiner geringen Strauchvegetation optimal angepasst haben.

Die Haltung der Ziegen und Schafe erfolgt im Raum Siteia traditionell in extensiver oder allenfalls halb-intensiver Wirtschaftsweise, weniger im Flachland als vor allem in Hügellage (300-1 000 m), unter Beachtung eines regelmäßigen, jährlichen Haltungszyklus (siehe Abschnitt 3.4.) sowie auf Weiden mit vielen endemischen und aromatischen Pflanzen, die der Milch ihre besonderen geschmacklichen Merkmale verleihen. Die Fortpflanzung der Schafe und der Ziegen erfolgt im freien Herdensprung, so dass die Merkmale der ortseigenen Rassen erhalten bleiben.

Bei extensiver Haltung beweiden die Ziegen und Schafe weiträumige Flächen unter freiem Himmel bzw. ernähren sich von den dort wachsenden Pflanzen (sowohl Wild- wie Kulturpflanzen). Oft wechseln die Herden je nach Jahreszeit die Weiden bzw. werden während der Wintermonate (November bis April) in niedriger gelegene Gebiete abgetrieben. Dem Schutz und der Überwachung der Tiere dienen traditionelle Haltungsbuchten, die gewöhnlich von einer einfachen Steinmauer umgeben und nicht überdacht sind. Bei halb-intensiver Haltung sind überdachte Stallungen vorhanden, in denen sich die Schafe und Ziegen, sofern dies während der kalten Wintermonate erforderlich ist, aufhalten und Zucht und Melkung erfolgen können. Den größten Teil des Jahres verbringen die Tiere jedoch aufgrund des milden Klimas in Siteia auf Weideflächen unter freiem Himmel. In den letzten 20 Jahren sind viele Tierhalter mit Stallungen und Melkeinrichtungen zu einer halb-intensiven Haltung übergegangen, die die positiven Merkmale der extensiven und der intensiven Haltung miteinander kombiniert.

Die Tradition der Region Siteia in Tierhaltung und Käseherstellung

Historisch betrachtet, ist der Name der Region Siteia bereits seit minoischer Zeit mit der von den Einwohnern gepflegten Tradition in Tierhaltung und Käseherstellung verbunden. Als Beleg kann beispielhaft angeführt werden, dass

- bei Ausgrabungen auf dem Gelände eines minoischen Hauses in Palaikastro bei Siteia (Hauptort der heutigen Gemeinde Itanos) Keramikgefäße zur Käseherstellung, die am Fuß mit Löchern versehen sind, freigelegt wurden;
- in Praios, der in der klassischen und hellenistischen Zeit mächtigsten Stadt des Gebiets, Münzen mit der Abbildung einer Ziege geprägt wurden, was deutlich macht, welchen Wert die Ziege für die Wirtschaft des Gebiets besaß;
- aus schriftlichen Vereinbarungen aus der Zeit von 1347 bis 1450 hervorgeht, dass im Hafen von Siteia regelmäßig Käse verladen wurde, der für Venedig, Ägypten (Alexandria), Zypern und andere Orte bestimmt war;
- Siteia unter den sieben Regionen Kretas genannt wird, in denen die Haltung von Schafen und Ziegen im 13. und 14. Jahrhundert eine Blütezeit erlebte;
- im 19. Jahrhundert Τύρον (Käse) oder Τυρίον Καλόν (guter Käse) als Haupterzeugnis der Eparchie Siteia genannt wird;
- Siteia im 19. und 20. Jahrhundert unter den acht Eparchien Kretas, in denen Tiere gehalten wurden, eine anerkannte Stellung innehatte und sowohl 1847 als auch 1929 mehr Käse und Wolle erzeugte als jede andere Eparchie Kretas;
- in den Jahren 1937-1938 die Herstellung von Hartkäse, Weichkäse, Butter und Wolle in den statistischen Angaben für den Nomos Lasithi (mit Siteia als größter Eparchie) genannt wird;
- Xygalo in Siteia vor allem während der heißen Sommermonate aus der geringen Menge der fettarmen Schaf- und Ziegenmilch, sowohl von Hausfrauen im Hause als auch von Tierhaltern in auf

Kreta „Mitata“ genannten Käseereien hergestellt wurde, wobei besondere kleine Krüge aus Keramik (sogenannte „Kouroupia“) verwendet wurden, die am unteren Teil mit einem Loch versehen sind, damit die Molke ablaufen kann, ohne dass der darüberliegende Käsebruch verletzt wird;

- Xygalos bereits 1957 als Erzeugnis aus Siteia, das in mindestens einer der Siedlungen der Tierhalter in Hügellage (Misirgio in der ehemaligen Gemeinde Mitato — „Mitato“ bedeutet in der kretischen Mundart Käseerei) hergestellt wurde, schriftlich erwähnt wird;
- die erste moderne Milchverarbeitungsanlage im Raum Siteia in den 1970er Jahren errichtet wurde;
- gegenwärtig zwei Betriebe im Raum Siteia über eine Zulassungsnummer als Hersteller von Milch und Molkereierzeugnissen verfügen und nach jahrhundertalter Tradition mit den besonderen Milchverarbeitungsverfahren der Tierhalter und Käsehersteller der Region traditionelle Molkerei- und Käseerzeugnisse herstellen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der Käse Xygalos Siteias ist ein einzigartiges Erzeugnis, das in der seit Jahrhunderten im geografischen Gebiet von Siteia gepflegten Tradition der Tierhaltung und Käseherstellung in einem besonderen Verfahren aus einer Milch mit besonderen Merkmalen gewonnen wird, die den ortseigenen Schaf- und Ziegenrassen, der traditionellen Art der Haltung, dem Klima und der Flora zu verdanken sind.

Der Käse Xygalos Siteias wird von angesehenen griechischen Feinschmeckern als „ausschließlich in Siteia hergestellter Käse mit cremiger Konsistenz und reichem, leicht säuerlichem und frischem Geschmack“ beschrieben, und in Ostkreta hat er in den Regalen der Supermärkte und auf den Speisekarten der Restaurants bereits seit Anfang der 1990er Jahre einen festen Platz eingenommen. Spätestens seit 1999 wird die Spezialität sogar in Restaurants in Athen und Saloniki (traditionelle und Feinschmeckerrestaurants) angeboten.

Das Netzwerk CONCREDE (Conserving Cretan Diet — Initiative mit der Unterstützung der Region Kreta), das Restaurants, in denen typisch kretische Küche serviert wird, zertifiziert, empfiehlt Xygalos unter der Bezeichnung „Xygalos Steiako“ als erlesene Vorspeise.

Unterschiede zu anderen Streichkäsesorten

Der Käse Xygalos weist zwar die gleiche Festigkeit (Wassergehalt 75 %) wie der Käse Galotyri Ipirou kai Dytikis Elladas und der Käse Katiki Domokou auf, ist aber weniger salzig als diese. Die Käsesorten Kopanisti Kykladon und Anevato sind fester (Wassergehalt höchstens 56 % bzw. 60 %) und enthalten mehr Salz als der Käse Xygalos. Der Käse Pichtogalos Chanion hat eine mittlere Festigkeit (Wassergehalt höchstens 65 %).

Beim Xygalos wird das Salz vor dem Beginn der Säuerung in der Milch gelöst, so dass das abgetropfte Enderzeugnis einen milderen und weniger salzigen Geschmack annimmt. Bei den anderen Erzeugnissen wird das Salz nach dem Abscheiden der Molke dem Käsebruch zugesetzt (Kopanisti, Anevato, Pichtogalos Chanion, Katiki). Nur beim Galotyri wird das Salz in die Milch gegeben, jedoch 24 Stunden nach dem Beginn der Säuerung.

Ein den Käse Xygalos wesentlich von den anderen Erzeugnissen unterscheidendes Merkmal ist der geringe Fettgehalt, der (in Trockenmasse) mindestens 33 GHT und höchstens 46 GHT beträgt.

Demgegenüber liegt der Mindestfettgehalt beim Pichtogalos Chanion viel höher (50 GHT) und bei den anderen Käsesorten bei 40, 43 bzw. 45 GHT. Der geringe Fettgehalt wird dadurch erreicht, dass ein größerer Anteil an Ziegenmilch verwendet und/oder von der Milch Rahm abgeschöpft bzw. nach Beginn des Herstellungsprozesses vom Käsebruch Butterfett abgehoben wird. Bei der Herstellung der anderen Erzeugnisse wird nicht abgeschöpft oder abgehoben, vielmehr wird homogenisiert.

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

Überblicksartig seien vier Hauptaspekte angeführt, die für die Qualität und die Merkmale des Käses Xygalos Siteias entscheidend sind, ihn mit dem geographischen Gebiet (der Umwelt und den Menschen) verbinden und gleichzeitig von ähnlichen Erzeugnissen abgrenzen:

- die Verwendung hochwertiger Milch, ausschließlich von Tieren ortseigener Rassen (Siteia-Rasse und in geringerem Maß Psiloritis-Rasse und Sfakia-Rasse bzw. deren Kreuzungen sowie die in

Griechenland heimische Ziegenart), die in traditioneller (extensiver oder allenfalls halb-intensiver) Wirtschaftsweise innerhalb des abgegrenzten Gebiets gehalten werden und an das dort herrschende besondere Klima (geringe Niederschläge, starke Sonneneinstrahlung, relativ hohe Durchschnittstemperatur mit geringer Schwankungsbreite im Tagesverlauf, starke Winde usw.) angepasst sind;

- die Vielfalt endemischer und aromatischer Pflanzen auf den natürlichen Weideflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets. Aufgrund ihrer Erfahrung und der Kenntnis von Gelände und Klima ziehen die Tierhalter das ganze Jahr hindurch den größtmöglichen Nutzen aus der besonderen Flora des Gebiets, die ihren Beitrag zur Milcherzeugung leistet und dem Käse Xygalo Siteias seine besondere Qualität und seine angenehmen organoleptischen Merkmale verleiht;
- die Hauptmerkmale der besonderen Verfahren zur Herstellung des Xygalo Siteias:
 - der Fettgehalt durch die Fettentnahme zu Beginn oder nach der ersten Phase der Säuerung kontrolliert, damit das Erzeugnis so „leicht“ wie möglich bleibt;
 - Salz wird vor Beginn der Säuerung zugegeben, damit das Erzeugnis nur einen leicht salzigen Geschmack annimmt;
 - Säuerung und Reifung vollziehen sich im Kontakt mit der Umwelt, damit sich die gewünschte Mikroflora für die natürliche Gärung entwickeln kann, und während der gesamten Dauer wird nicht gerührt;
 - nach Abschluss der Reifung wird das Erzeugnis mit dem geeigneten Verfahren von der Molke abgetrennt, so dass der Käsebruch möglichst unverletzt bleibt;
- die Tatsache, dass die altgriechische Bezeichnung des Grunderzeugnisses der natürlichen Milchsäuerung „Οξύγαλα — Oxygala“ mit nur minimaler Abweichung in der Mundart von Siteia als Xygalo auf uns gekommen ist und das heutige Herstellungsverfahren dem der hellenistischen und römischen Zeit sehr gleicht. Die Bezeichnungen ähnlicher Erzeugnisse unterscheiden sich deutlich, während die Geschichte anderer Käseerzeugnisse im kretischen und allgemein im griechischen Raum deutlich jünger ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikationen:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2010/C 312/14	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	19
2010/C 312/15	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	25

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

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papiaerausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 100 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papiaerausgabe + jährliche CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papiaerausgabe	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>



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE