

Amtsblatt der Europäischen Union

C 185



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

24. Mai 2016

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 185/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7992 — Starwood Capital Group/Banco Sabadell/JV) ⁽¹⁾	1
2016/C 185/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7985 — Segro/PSPiB/Target Assets) ⁽¹⁾	1

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 185/03	Euro-Wechselkurs	2
---------------	------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 185/04	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	3
2016/C 185/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	7
2016/C 185/06	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	11

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7992 — Starwood Capital Group/Banco Sabadell/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 185/01)

Am 17. Mai 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der 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/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32016M7992 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7985 — Segro/PSPiB/Target Assets)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 185/02)

Am 17. Mai 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der 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/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32016M7985 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

23. Mai 2016

(2016/C 185/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1215	CAD	Kanadischer Dollar	1,4745
JPY	Japanischer Yen	122,70	HKD	Hongkong-Dollar	8,7104
DKK	Dänische Krone	7,4371	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6538
GBP	Pfund Sterling	0,77443	SGD	Singapur-Dollar	1,5478
SEK	Schwedische Krone	9,3440	KRW	Südkoreanischer Won	1 329,78
CHF	Schweizer Franken	1,1105	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,5173
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3507
NOK	Norwegische Krone	9,3658	HRK	Kroatische Kuna	7,4890
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 232,77
CZK	Tschechische Krone	27,033	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5816
HUF	Ungarischer Forint	317,05	PHP	Philippinischer Peso	52,481
PLN	Polnischer Zloty	4,4367	RUB	Russischer Rubel	75,2277
RON	Rumänischer Leu	4,5210	THB	Thailändischer Baht	39,993
TRY	Türkische Lira	3,3495	BRL	Brasilianischer Real	3,9832
AUD	Australischer Dollar	1,5542	MXN	Mexikanischer Peso	20,6021
			INR	Indische Rupie	75,7263

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

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 185/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben ⁽¹⁾.

EINZIGES DOKUMENT

„CULURGIONIS D’OGLIASTRA“**EU-Nr.: IT-PGI-0005-01307 — 2.2.2015****g. U. () g. g. A. (X)****1. Name(n)**

„Culurgionis d’Ogliastra“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

Klasse 2.5. Teigwaren

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

Die Culurgionis d’Ogliastra sind ein Erzeugnis aus frischen Teigwaren in Form eines Täschchens, das von Hand geschlossen wird und eine Füllung enthält, die aus einer Mischung aus frischen Kartoffeln oder getrockneten Kartoffelflocken, Käse, pflanzlichen und/oder tierischen Fetten und Aromen besteht. Die Form des geschlossenen Teigtäschchens erinnert an eine stilisierte Ähre.

Beim Inverkehrbringen weisen die Culurgionis d’Ogliastra die nachfolgenden physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale auf:

Physikalische Merkmale:

- Form: Das fertige Erzeugnis hat die Form eines Täschchens, das auf der gewölbten Seite in einer typischen Form, die an eine Kornähre erinnert, verschlossen wird;
- Gewicht eines Culurgionis d’Ogliastra: mindestens 20 g bis maximal 33 g;
- Gewichtsverhältnis Teighülle/Füllung: mindestens 0,5 bis maximal 2,0;
- Zahl der Verschlussstellen der Teighülle über der Füllung: ≥ 10 .

Chemische Merkmale:

- Gesamteiweißgehalt zwischen 5,0 % und 16,0 %
- Fettgehalt: zwischen 5 % und 15 %

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Kohlenhydratgehalt: zwischen 20 % und 40 %
- Stärkegehalt: zwischen 2,0 % und 5,0 %

Organoleptische Merkmale:

- Konsistenz: weich, aus homogener Masse;
- Farbe der Teighülle: weiß bis leicht gelblich;
- Farbe der Füllung: kräftiges Gelb, eventuell mit grünlichen Streifen, die durch die Zugabe von Minze und/oder Basilikum entstehen;

Geschmack: säuerlicher und würziger Geschmack, der je nach Käsemischung mehr oder weniger ausgeprägt ist, leicht durchsetzt vom süßen Geschmack der Kartoffeln, würziger Nachgeschmack.

Duft: ausgeprägter Duft nach Grieß und Mehl sowie nach den enthaltenen Kräutern und Gewürzen (Minze, Basilikum, Knoblauch, Zwiebel).

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

Die Zubereitung der Culurgionis d'Ogliastra ist in zwei Schritten unterteilt: die Zubereitung der Teighülle und die Zubereitung der Füllung. Verwendet werden folgende Zutaten:

1. *Zutaten Teighülle:*

- Hartweizengrieß und Weichweizenmehl: jeweils in unterschiedlichen Anteilen von 15 % bis 70 % (Angabe in Gewichtsprozent der Hülle). Die verwendeten Grieß-/Mehlsorten müssen einen Eiweißgehalt von mindestens 11,5 % haben;
- Schmalz: 0,5 % bis 6,0 % bzw. alternativ 3,0 % bis 7,0 % Butter oder natives Olivenöl extra (Angabe in Gewichtsprozent der Hülle);
- Salz: so viel wie nötig;
- Wasser: so viel wie nötig.

2. *Zutaten Füllung:*

- Kartoffeln: 60 % bis 80 % bzw. alternativ 15 % bis 45 % Kartoffelflocken (Angabe in Gewichtsprozent der Füllung);
- Käsemischung: *Casu Axedu* (Synonyme: *Casu Agedu*, *Fruhe* oder *Viscidu*) und/oder Pecorino und/oder Ziegen- und Schafskäse und/oder Ziegenkäse und/oder Kuhmilchkäse jeweils in unterschiedlichen Anteilen von 10 % bis 50 % (Angabe in Gewichtsprozent des Gesamtgehalts an Käse). Der Anteil der Käsemischung an der Füllung liegt zwischen 10 % und 25 % (Angabe in Gewichtsprozent);
- Tierische Fette (Talg und/oder Schmalz) und/oder natives Olivenöl extra jeweils in unterschiedlichen Anteilen von 4 % bis 10 % (Angabe in Gewichtsprozent des Gesamtgehalts an Fett);
- Wasser: so viel wie nötig;
- Folgende Zutaten können zudem verwendet werden: Minze und/oder Knoblauch und/oder Basilikum und/oder Zwiebel.

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

Die Zubereitung der Culurgionis d'Ogliastra ist in die Zubereitung der Teighülle, die Zubereitung der Füllung und das Verschließen des gefüllten Erzeugnisses in der typischen Form einer Kornähre unterteilt. Alle Zubereitungsschritte der Culurgionis d'Ogliastra müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

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

Das Erzeugnis Culurgionis d'Ogliastra kann in Verpackungen, die den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen, oder unverpackt in den Handel gebracht werden.

Das Erzeugnis Culurgionis d'Ogliastra kann frisch verpackt oder schutzgasverpackt oder tiefgekühlt werden.

Das unverpackte Erzeugnis Culurgionis d'Ogliastra darf nur in frischem Zustand in den Handel gebracht werden.

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

Auf den Verpackungen muss sich zum Nachweis der Herkunft und zur Identifizierung des Erzeugnisses das nachstehend dargestellte Logo des Erzeugnisses Culurgionis d'Ogliastra befinden. Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen sind auf der Verpackung auf dem Etikett zwingend in deutlich lesbaren Druckbuchstaben folgende weitere Angaben anzubringen:

- der Name „CULURGIONIS D'OGLIASTRA“, gefolgt von dem Vermerk IGP in schwarzem Fettdruck sowie dem EU-Zeichen;
- der Name, die Firma und die Anschrift des Erzeugungsbetriebs. Gestattet ist die Verwendung von Firmennamen und privaten Markenzeichen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen;
- der Vermerk „mit Kartoffeln“ bzw. „mit Kartoffelflocken“ je nach der in der Füllung verwendeten Zutat.

Die geschützte geografische Angabe „CULURGIONIS D'OGLIASTRA“ muss auf dem Etikett in größeren Buchstaben als die anderen Aufschriften sowie in klarer, unverwischbarer und farblich vom Etikett deutlich abgesetzter Schrift angegeben sein, die eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett, die in halb so großen Buchstaben wie die g. g. A. aufgebracht sein können, zu unterscheiden ist.

Das Erzeugnis kann unverpackt in den Handel gebracht werden, sofern es in speziellen Behältnissen oder Fächern mit einem gut sichtbaren Etikett, auf dem sich dieselben Informationen wie bei den Verpackungen befinden, angeboten wird.

Das Logo des Erzeugnisses Culurgionis d'Ogliastra sieht wie folgt aus:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der Culurgionis d'Ogliastra umfasst das Gebiet der Provinz Ogliastra, in dem folgende Gemeinden liegen: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili. Gemäß einer mit der Erzeugung der Culurgionis d'Ogliastra fest verbundenen Tradition erstreckt sich das Erzeugungsgebiet auch auf Nachbargemeinden der Provinz Ogliastra, und zwar die Gemeinden Esterzili, Sadali und Escalaplano, die in der Provinz Cagliari liegen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Culurgionis d'Ogliastra mit ihrer Form eines gefüllten Täschchens und dem charakteristischen Verschluss, der eine Ähre symbolisiert, zählen zu den berühmtesten und bekanntesten Teigwaren Sardinien, und ihre Erzeugung hat eine lange Tradition.

Die Culurgionis d'Ogliastra waren zunächst ein einfaches Gericht, das seine Wurzeln in der Ackerbau- und Viehzuchtkultur hat, daher wurde die Füllung an die in dem Gebiet verfügbaren Rohstoffe angepasst. Kartoffeln, die leicht anzubauen sind, stellten eine Nahrungsquelle dar, auf die unterschiedslos alle Zugriff hatten. Zur Bereicherung des Geschmacks wurden diese mit salzigem Käse, tierischem und/oder pflanzlichem Fett sowie eventueller Zugabe von Knoblauch und/oder Basilikum und/oder Minze und/oder Zwiebeln und Käse, darunter im Sommer der *Casu Axedu*, gewürzt. Diese in einer gemischten Masse als Füllung verwendeten Zutaten werden gemäß einer nunmehr seit Jahrzehnten verankerten Tradition verwendet, um die Culurgionis d'Ogliastra zu füllen. Das Detail, das den größten Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem Gebiet verkörpert, ist der Verschluss in Form einer „kleinen Ähre“. Diese besondere Art, die Teigwaren zu verschließen, stammt aus dieser Region von Sardinien und erfolgte traditionsgemäß immer streng in Handarbeit. Dieser besondere Verschluss erfordert Genauigkeit und große Geschicklichkeit, das Ergebnis erinnert an einen Näh- oder Stickstich, da die Teigwaren, um die Füllung des Erzeugnisses zu umschließen, traditionell — und ausschließlich von geschickten Frauenhänden — abwechselnd zuerst von links und dann von rechts zusammengekllemmt werden.

In den Gemeinden des Erzeugungsgebiets finden zahlreiche Dorffeste, Feiern und Veranstaltungen statt, bei denen dieses Erzeugnis gefeiert wird. Zu erwähnen sind beispielsweise einige jährliche Feste, die in den Monaten mit den größten Touristenzahlen veranstaltet werden, wie Sagra di Tortolì im Monat Juli, Sagra di Barisardo im August, Sagra di Sadali in den Monaten Juni/Juli und Sagra di Loceri im September.

Ebenso zahlreich sind die Hinweise auf den Namen Culurgionis d'Ogliastra in Führern, Rezeptsammlungen und Veröffentlichungen, die den Ruf des Namens sowie die traditionelle Erzeugung in dem geografischen Gebiet belegen. Zu erwähnen sind:

- Perisi, Giuseppina: „Cucine di Sardegna“ (Die Küche Sardiniens). Muzzio Editore, 1989;
- Campanelli, Riccardo: „La Sardegna dei cibi e dei vini“ (Speisen und Weine Sardiniens). Maggioli Editore, 1990;
- Cicu Solinas, Loredana: „Buon appetito in Sardegna“ (Guten Appetit auf Sardinien). EDITAR, 1992;
- Colomo, Salvatore: „Guida pratica della Sardegna“ (Praktischer Sardinien-Führer). Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993;
- Verschiedene Autoren: „I sapori della Sardegna — la cucina“ (Die Geschmacksnoten Sardiniens — die Küche). Zonza Editori, 1999;
- Colomo, Salvatore und Pala, Luciana: „Sa Cuchina Sarda“ (Die sardische Küche). Reihe: Guida della Sardegna (Sardinien-Führer), Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001;
- Colomo, Salvatore und Pala, Luciana: „Sa Cuchina Sarda“ (Die sardische Küche). Reihe: Guida della Sardegna (Sardinien-Führer), Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003;
- Caravano, Lello: „La bella selvaggia“ (Wilde Schönheit). Itinerari speciali di Bell'Italia (Besondere Reisen in Italien), Juni 2003;
- „Sardegna- Le paste della tradizione“ (Sardinien — traditionelle Teigwaren). Herausgeber: Autonome Region Sardinien, 2006;
- „Pane e casu — Ricette della tradizione culinaria sarda“ (Brot und Casu — Rezepte der traditionellen sardischen Küche). Condaghes, 2006;
- in dem Artikel von Giacomo Mameli „Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhattan“ (Die Technik der Culurgionis, damit sich Sardinien in Manhattan verkauft), der 2007 von dem Zentrum für Stadtforschung der Universität Sassari veröffentlicht wurde, wird der Name Culurgionis d'Ogliastra als „Gericht für den Nobelpreis der Gastronomie“ bezeichnet;
- Dessì, M. A.: „Culurgioni d'ogliastra: unici nel contenuto e nella forma“ (Culurgionis d'Ogliastra: einzigartige Füllung und Form). Zeitschrift „Premiata salumeria italiana“ (Preisgekrönte italienische Wurstwaren), Ausgabe Nr. 4/2009;
- „Itinerari del gusto in Sardegna“ (Geschmacksreise durch Sardinien). Imago Multimedia, 2012.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it); dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g. U.- und g. g. A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 185/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA“

EU-Nr.: IT-PGI-0005-01349 — 24.6.2015

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

1. Name(n)

„Pizzoccheri della Valtellina“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.5 Teigwaren

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

Die „Pizzoccheri della Valtellina“ sind Teigwaren, die aus einem Teig aus mindestens 20 % Buchweizenmehl, gemischt mit anderen Mehlsorten, hergestellt werden.

Bei den „Pizzoccheri della Valtellina“ handelt es sich um Teigwaren, die sowohl als Trockenteigwaren als auch als Frischteigwaren in Verkehr gebracht werden. Unterschieden wird zwischen folgenden Formtypen: „tagliatello steso“ (gestreckte Bandnudeln) bzw. dünne abgeflachte Streifen in gestreckter Form in unterschiedlicher Länge und Breite, „tagliatello avvolto“ (gewinkelte Bandnudeln) bzw. dünne abgeflachte Streifen in unterschiedlicher Länge und Breite, die in gewickelter Form vermarktet werden, oder „gnocchetto“ (kleine Nocken) bzw. Nudeln mit der charakteristischen konkaven Form.

Nachstehend sind die Maße der als Trockenteigwaren und Frischteigwaren vermarkteten „Pizzoccheri della Valtellina“ angegeben:

Trockenteigwaren	Länge (mm)	Breite (mm)	Dicke (mm)
Tagliatello steso (gestreckte Bandnudel)	30-60	7-8	1,1-1,7
Gnocchetto (kleine Nocke)	16-22	7-11	1,5-2
Tagliatello avvolto (gewinkelte Bandnudel)	—	3-11	1-2,5
Frischteigwaren	Länge (mm)	Breite (mm)	Dicke (mm)
Tagliatello (Bandnudel)	—	5-11	1,3-5,5

Physikalisch-chemische Merkmale

Die frischen „Pizzoccheri della Valtellina“ haben nach der Herstellung eine halbhart Konsistenz, während die getrockneten Pizzoccheri trocken und hart sind.

Der Wassergehalt muss mindestens 24 % i. Tr. bei frischen Erzeugnissen betragen und darf bei getrockneten Erzeugnissen bei maximal 12,5 % i. Tr. liegen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Organoleptische Merkmale

Die „Pizzoccheri della Valtellina“ haben eine hell oder dunkel kastanienbraune Farbe und weisen Integumentteile in haselnussbrauner/grauer Farbe auf, die typisch für den Buchweizen sind.

Nach dem Kochen in Salzwasser haben die „Pizzoccheri della Valtellina“ den delikaten und typischen Geschmack von Erzeugnissen, die aus Buchweizenmehl und anderen Mehlsorten hergestellt werden.

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

Die Zutaten, aus denen die als Trockenteigwaren verkauften „Pizzoccheri della Valtellina“ hergestellt werden, sind:

- eine Mischung, die zu maximal 80 % aus Hartweizengrieß oder einer Mischung aus Hartweizengrieß und Hartweizenmehl und zu mindestens 20 % aus Buchweizenmehl besteht;
- Wasser.

Das als Frischteigwaren verkaufte Erzeugnis besteht aus:

- einer Mischung, die zu maximal 80 % aus Weichweizenmehl oder einer Mischung aus Weichweizenmehl und Hartweizengrieß und zu mindestens 20 % aus Buchweizenmehl besteht;
- Wasser.

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

Alle Erzeugungsschritte der „Pizzoccheri della Valtellina“ müssen in dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet erfolgen.

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

Frische Erzeugnisse können unverpackt am Erzeugungsort und/oder im Einzelhandel verkauft werden, sofern für den Verbraucher die unter dem nachstehendem Punkt 3.6 genannten Informationen sichtbar sind. Frische Erzeugnisse können unter Schutzatmosphäre in Schalen und Tüten abgepackt werden.

Trockenerzeugnisse werden in Kartonschachteln oder Beuteln verpackt und können bei Bedarf vor dem Abpacken in Silos gelagert werden.

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

Auf den Verpackungen der „Pizzoccheri della Valtellina“ sind neben den für die Kennzeichnung von Lebensmitteln gesetzlich vorgeschriebenen Angaben folgende Informationen in deutlich lesbaren Druckbuchstaben anzugeben:

- der Name „Pizzoccheri della Valtellina“;
- die Abkürzung „IGP“ (g.g.A.) oder die Langform „Indicazione geografica protetta“ (geschützte geografische Angabe);
- das EU-Zeichen.

Auf der Verpackung der „Pizzoccheri della Valtellina“ kann die in der Tabelle unter Punkt 3.2 aufgeführte Form angegeben werden (für Trockenerzeugnisse: „tagliatello steso“ (gestreckte Bandnudeln), „gnocchetto“ (kleine Nocken), „tagliatella“ (gewickelte Bandnudeln); für frische Erzeugnisse „tagliatello“ (Bandnudeln).

Es ist unzulässig, dem Namen „Pizzoccheri della Valtellina“ bei der Kennzeichnung des Erzeugnisses weitere Bezeichnungen hinzuzufügen, die den Verbraucher irreführen könnten.

Für die Aufbringung des Namens „Pizzoccheri della Valtellina“ auf den Verpackungen ist die Schrift ITC Galliard, Schrifthöhe 8-35 mm, zu verwenden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Erzeugungsgebiet der „Pizzoccheri della Valtellina“ ist das Gebiet, das durch die Verwaltungsgrenzen der Provinz Sondrio (Lombardei — Italien) abgegrenzt wird.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Anerkennung der g.g.A. „Pizzoccheri della Valtellina“ ist durch den Ruf und die Bekanntheit des Erzeugnisses gerechtfertigt.

Das Wörterbuch der italienischen Sprache (Zingarelli, Ausgabe 1970) führt unter dem Begriff Pizzocchero folgenden Eintrag: „Ländliche Bandnudeln auf Buchweizenmehlbasis, Spezialität des Veltlin“.

Die Kultur der „Pizzoccheri della Valtellina“ stammt aus der frühen Verbreitung und breiten Verwendung des Buchweizens, der in dem Gebiet der Provinz Sondrio häufig angebaut und eingesetzt wurde und eine grundlegende Zutat der lokalen Küche darstellt.

In dem ersten Schriftstück, das die Präsenz des Buchweizens im Veltlin belegt und im Jahr 1616 von dem Gouverneur des zu dem Schweizer Kanton Graubünden gehörenden Addatals verfasst wurde, ist zu lesen: „Der Buchweizen wurde vor allem am rätischen Hang der Alpen angebaut, insbesondere im Gebiet von Teglio, da dieses dank einer höheren Sonneneinstrahlung durch ein milderes Klima gekennzeichnet ist.“

Die Erzeugung von Buchweizen nahm bis 1800 zu und breitete sich auch in ärmere und unproduktive Gebiete aus; diese Entwicklung wurde durch die schnelle Reifung der Pflanzensamen ermöglicht, die sich auszeichnet an die alpinen Regionen anpassen. Nachdem das Veltlin Lombardo-Venetien angegliedert wurde, änderte sich die wirtschaftliche Situation zugunsten von anderen Anbaukulturen. In der Provinz Sondrio gibt es auch heute noch einige Kulturen mit insgesamt etwa 20 Hektar, die für den privaten Bedarf oder den Direktverkauf an die Verbraucher angebaut werden.

Die „Pizzoccheri della Valtellina“ haben sich zusammen mit dem Anbau des Buchweizens in dem genannten Tal verbreitet; somit gibt es einen grundlegenden Zusammenhang zwischen den „Pizzoccheri della Valtellina“ und dem Gebiet der Provinz Sondrio. Bei den ersten schriftlichen Überlieferungen, in denen die Erzeugung der „Pizzoccheri della Valtellina“ in der Provinz Sondrio belegt wird, handelt es sich um testamentarische Verfügungen, in denen die Bestandsaufnahme folgende Küchengeräte aufführt: „...una scarella per li Pizzoccheri e il rodelino per li ravioli“ (Schriftstück aus dem Jahr 1750) und „...le resene per li Pizzoccheri“ (aus dem Jahr 1775); somit ist auf jeden Fall anzunehmen, dass „Pizzoccheri della Valtellina“ bereits vor der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts erzeugt und verzehrt wurden. In den darauffolgenden Jahrhunderten nehmen die Dokumentationen zu und bringen die „Pizzoccheri della Valtellina“ mit dem Gebiet der Provinz in Verbindung.

Die Veröffentlichung von Emilio Montorfano „Storia e Tradizioni nella Cucina Lariana“ (Geschichte und Traditionen der Küche des Comer Sees) (Xenia, 1987) bezeichnet das Veltlin und insbesondere die Gemeinde Teglio als allgemeine Heimat dieser Teigwaren, die sich durch den in ihnen enthaltenen Buchweizen unterscheiden. Der Name „Pizzoccheri della Valtellina“ wird auch in dem Vorwort des Beauftragten für Kultur, Identität und Autonomie der Region Lombardei Ettore A. Albertoni in dem Buch der Schriftstellerin Ada Ferrari „Milano e la Rai un incontro mancato?“ (Mailand und die RAI, eine missglückte Begegnung?) mit dem Untertitel „Luci e ombre di una capitale di transazione (1945-1977)“ (Licht und Schatten einer Transaktionshauptstadt (1945-1977)) (Franco Angeli, 2002) erwähnt, in dem die „Pizzoccheri della Valtellina“ im Rahmen einer Reflexion über Bekanntheit, Forschung, Förderung und Aufwertung betreffend lokale und regionale Gegebenheiten als Beispiel für ein typisches Erzeugnis und eine Verkörperung des Gebiets genannt werden.

Die historischen Texte und die Bibliografie über das Veltlin belegen, dass die Erzeugung der „Pizzoccheri della Valtellina“ in enger Verknüpfung mit den historischen Ereignissen in der Region, den Traditionen und der Küche des geografischen Gebiets, aus dem die Pizzoccheri hervorgegangen sind, steht.

Die Erzeugung der „Pizzoccheri della Valtellina“ wird von den Veltlinern als traditionelle Tätigkeit angesehen, die mit der eigenen Geschichte und Kultur verbunden ist, zumal diese besonderen Teigwaren nach dem Kochen traditionell mit zahlreichen Zutaten, die aus dem typischen Anbau bzw. der typischen Erzeugung des Veltlins stammen (Butter, Käse, Gemüse wie Wirsingkohl, Kartoffeln usw.), zubereitet werden.

Hinweise in Führern und Veröffentlichungen erwähnen die „Pizzoccheri della Valtellina“ als typische Bandnudeln aus Buchweizen (Guida della Valtellina, Ed. Sezione valtelinesa del Club Alpino Italiano (Führer des Veltlins, Ausgabe des italienischen Alpenvereins, Abschnitt Veltlin), 1873; Cucina di valle e di montagna, Cucina di valle e di montagna, in Mondo popolare in Lombardia Sondrio e il suo territorio (Küche zu Berge und im Tal, beliebte Küche zu Berge und im Tal in der Lombardei, Sondrio und deren Gebiet), Mailand 1995).

Die „Pizzoccheri della Valtellina“ fallen unter die Kategorie der Teigwaren der Provinz Sondrio, die in der Liste der traditionellen Agrar- und Lebensmittelzeugnisse der Region Lombardei aufgeführt sind (außerordentliche Beilage Nr. 5 zum Amtsblatt Nr. 16 der Region Lombardei vom 21.4.2000).

Die „Pizzoccheri della Valtellina“ sind in Form von Trockenteigwaren in der Teigwarenabteilung zahlreicher Lebensmittelhandelsketten in Italien zu finden.

Die „Pizzoccheri della Valtellina“ sind typisch für das Gebiet der Provinz Sondrio und ihnen wird nicht nur wirtschaftliche sondern auch kulturelle Bedeutung beigemessen, sie sind zu einem echten Symbol geworden, das die Tradition verkörpert und bei zahlreichen Festen gefeiert wird, von denen das bekannteste Fest das „Pizzocchero d'Oro“ in Teglio ist.

Zudem spielten im Rahmen der 99. Mostra del Bitto vom 12. bis 15. Oktober 2006 neben den typischen Erzeugnissen der Agrar- und Lebensmittelkette des Veltlins, wie Weinen, Käse, Äpfel und Bresaola, auch die „Pizzoccheri della Valtellina“ eine wichtige Rolle.

Die „Pizzoccheri della Valtellina“ sind in jedem Kontext, in dem die verschiedenen Einrichtungen, die lokalen Betriebe, die Tourismusbranche und die Erzeuger das Bild des Veltlins vorstellen und aufwerten, stets präsent.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der g.g.A. „Pizzoccheri della Valtellina“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 50 vom 29. Februar 2012 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it); dort zunächst auf „Prodotti DOP IGP“ (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 185/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

„PAŠKA JANJETINA“

EU-Nr.: HR-PDO-0005-01347 — 19.6.2015

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

1. Name(n)

„Paška janjetina“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

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

Bei „Paška janjetina“ (Pager Lammfleisch) handelt es sich um Frischfleisch aus der Schlachtung junger männlicher und weiblicher Milchlämmer, die auf der Insel Pag geboren wurden und einer in Kroatien heimischen Schafrasse angehören, die nur auf dieser Insel gezüchtet und wie diese bezeichnet wird, nämlich „Paška ovca“ (Pag-Schaf).

Die jungen, leichten Lämmer, die zur Gewinnung von „Paška janjetina“ geschlachtet werden, dürfen zum Zeitpunkt der Schlachtung nicht älter als 45 Tage sein (berechnet ab dem Tag des Ablammens bis zum Tag des Schlachtens) und müssen mit den Mutterschafen auf der Weide gehalten worden sein und bis zu ihrer Schlachtung ausschließlich Schafsmilch als Futter erhalten haben.

Ein zur Gewinnung von „Paška janjetina“ dienender Lammschlachtkörper fällt in die Kategorie der Schlachtkörper mit einem Gewicht bis zu 13 kg. Er kann bis zu 62 cm lang sein und 4 bis 10 kg wiegen. Das Fleisch ist hellrosa und weist feine, zarte Muskelfasern auf, die marmoriert sind; es enthält eine geringe Menge an Fett- und Bindegewebe und weist nicht den strengen Eigengeruch von Lammfleisch (Hammelfleisch) auf.

Das (subkutane und abdominale) Fettgewebe der zur Gewinnung von „Paška janjetina“ dienenden Pag-Lämmer muss von weißer Farbe ohne gelbliche oder gelbe Färbung sein. Der Lammschlachtkörper weist eine sehr dünne, fast transparente Schicht subkutanen Fettgewebes auf.

„Paška janjetina“ wird nur als Frischfleisch in Verkehr gebracht, und zwar in Form von Schlachtkörpern oder Schlachtkörperhälften (die das Erzeugnis der Spaltung des Schlachtkörpers durch Längsteilung entlang einer Trennlinie sind, die durch die Mitte jedes Wirbels und des Kopfes und durch die Mitte des Kreuzbeins, des Brustbeins und der Hüftknochen führt) ohne die Verdauungsorgane, die Milz, die Haut und die Unterschenkel. Hingegen sind der Kopf und die Nieren mit dem Nierentalg, die Lungen mit dem Kehlkopf und dem Herzen sowie die Leber Bestandteile des Schlachtkörpers.

„Paška janjetina“ wird nur gegart verzehrt. Aufgrund der Milchfütterung der jungen Lämmer ist das Fleisch besonders saftig und zart sowie von angenehmem Geschmack und feinem Geruch.

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

Bis zur Schlachtung erhalten die zur Gewinnung von „Paška janjetina“ dienenden Lämmer ausschließlich Schafsmilch als Futter.

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

Alle Stufen der Erzeugung von „Paška janjetina“ müssen in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Erzeugung umfasst folgende Stufen:

1. die Haltung der Pag-Schafe,
 2. die Paarung der Pag-Schafe und das Ablammen,
 3. die Aufzucht der Pag-Lämmer,
 4. die Schlachtung der Pag-Lämmer.
- 3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Paška janjetina“ wird als Frischfleisch in Verkehr gebracht, und zwar in Form von Schlachtkörperhälften oder von ganzen, gehäuteten Schlachtkörpern mit Kopf, jedoch ohne die Unterschenkel, und mit den Nebenprodukten der Schlachtung bzw. den Organen des Brust- und Bauchraums (der Leber, den Lungen mit dem Kehlkopf und dem Herzen sowie den Nieren mit dem Nierentalg). Beim Inverkehrbringen muss „Paška janjetina“ von einer transparenten, selbsthaftenden Kunststoffolie umhüllt sein.

Nach der Schlachtung der Tiere in den Schlachthöfen auf der Insel Pag wird „Paška janjetina“ verpackt, d. h. von einer Kunststoffolie umhüllt, bevor das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, um sicherzustellen, dass das Fleisch frisch bleibt und seine Qualität und vor allem die Hygiene nicht beeinträchtigt werden. Durch das Verpacken des „Paška janjetina“ in den Schlachthöfen nach der Schlachtung wird verhindert, dass das Fleisch während der Handhabung oder Beförderung einer mikrobiellen Kontamination ausgesetzt ist. Ferner verhindert das Umhüllen des „Paška janjetina“ mit Kunststoffolie in den Schlachthöfen, in denen die Lämmer geschlachtet werden, dass das Frischfleisch in Kontakt mit Luft kommt, wodurch die Proteine des Fleisches abgebaut würden, sich auf der Oberfläche des Fleisches Schleim bilden und ein unangenehmer Geruch entstehen würde.

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

—

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

„Paška janjetina“ wird auf der gesamten Insel Pag erzeugt. Der Küstenstreifen der Insel Pag bildet die Abgrenzung des geografischen Erzeugungsgebiets. Die Insel Pag ist zwischen dem Velebit- und dem Kvarner-Kanal sowie zwischen den Inseln Rab, Olib und Vir gelegen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des Erzeugnisses

Der Name „Paška janjetina“ bezeichnet Fleisch, das von jungen, leichten Pag-Lämmern gewonnen wird, die ausschließlich Schafsmilch als Futter erhalten haben. Gemäß den festgelegten Durchschnittswerten L*, a* und b*, die anhand einer international anerkannten Methode gemessen wurden, ist das Fleisch der Pag-Lämmer als hellrosa eingestuft. Da die Pag-Lämmer jung geschlachtet werden, weisen die Schlachtkörper die besonderen Merkmale der Lämmer von Pag-Schafen auf (Mioč, B., Vnučec, I.: *Paška janjetina, Dani paške ovce i paškog sira* („Paška janjetina“, Tage des Pag-Schafs und des Pag-Käses), Tagungsbericht, 2010).

Ein Vergleich der chemischen Zusammensetzung des Muskelgewebes von Lämmern der Pag-Schafe, von Lämmern der Rasse dalmatische Pramenka und von Lämmern der istrischen Schafsrasse ergibt deutliche Unterschiede beim Fettanteil (Pag-Lämmer haben den weitaus größten Fettanteil), dem Proteingehalt in der Trockenmasse (Pag-Lämmer haben den geringsten Proteingehalt) und dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Pag-Lämmer haben den höchsten Fettgehalt) (Vnučec, I.: *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja* (Merkmale der Schlachtkörper und der Fleischqualität von Lämmern aus verschiedenen Züchtungen), Doktorarbeit, landwirtschaftliche Fakultät, Zagreb, 2011).

„Paška janjetina“ ist besonders, da die Schafhirten der Insel Pag die alte Tradition pflegen, die Lämmer nach dem Ablammen nicht von den Mutterschafen zu trennen und die Milchlämmer zu schlachten. Auf diese Weise wird das Lammfleisch gewonnen. Im Gegensatz zu dem Fleisch älterer Lämmer weist „Paška janjetina“ keinen Eigengeruch auf, da das Fleisch von sehr jungen Milchlämmern gewonnen wird (Barac u. a.: *Paška ovca — hrvatska izvorna pasmina* (Das Pag-Schaf — eine in Kroatien heimische Rasse), Novalja, 2008).

Im Gegensatz zu den Gepflogenheiten auf der Insel Pag, wo sehr junge, leichte Lämmer geschlachtet werden, um Milch gewinnen und Käse herstellen zu können, werden in benachbarten Regionen mit ähnlich mediterranen Bedingungen (z. B. auf der Insel Cres oder der istrischen Halbinsel) Lämmer mit einem höheren durchschnittlichen Körpergewicht (rund 20 kg) hauptsächlich zur Fleischgewinnung geschlachtet, d. h. Lämmer mit einem Schlachtkörpergewicht von rund 12 kg, die zum Braten am Spieß bestimmt sind.

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über Pag-Lämmer und ihr Fleisch reichen weit zurück in der Geschichte. Bereits im Jahr 1554 stellte der Historiker Sabollico fest, dass die Pag-Lämmer die schmackhaftesten in ganz Illyrien sind (Karavanić, B.: *Građa za povijest grada i otoka Paga* (Geschichte der Stadt und der Insel Pag), Domkapitel von St. Anastasia, 2006).

„Paška janjetina“ ist der Name, der schon immer verwendet wurde, wie zahlreiche historische Aufzeichnungen belegen, und bis in die Gegenwart hinein bedient man sich dieses Namens in der Alltagssprache und im Handel (Belege für die Verwendung des Namens in der Alltagssprache und im Handel).

Die Vermarktung von „Paška janjetina“ ist stark von der Jahreszeit abhängig, da sich die Schafe, die zur Erzeugung dieses Produkts dienen, zumeist im Zeitraum von Juni bis Oktober paaren, was in der Regel in Form der gezielten Paarung erfolgt, sodass das Ablammen von November bis März dauert, wobei die meisten Lämmer im Januar geboren werden.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Auf der Insel Pag herrscht ein überwiegend mediterranes Klima mit warmen, trockenen Sommern und etwas kälteren Wintern. Eine Besonderheit von Pag sind die Karstweiden, die durch die Bora-Winde degradiert sind und von Trockenmauern durchzogen werden. Eine solche Landschaft ist in Kroatien einmalig — keine andere kroatische Insel ist den Bora-Winden so stark ausgesetzt wie die Insel Pag, die hierdurch zur „kahlsten“ Insel in der kroatischen Adria geworden ist. Die Insel besteht überwiegend aus felsigen Weiden, die mit Asphodelus- und Chrysopogon-Gewächsen bestanden sind, deren natürliches Vorkommen die Grundlage der Schafhaltung auf der Insel bildet. Ferner wachsen dort horstbildende Federgräser und die Heilpflanze Salbei — Pflanzensorten, die an die Trockenheit angepasst sind. Mehr als 300 Pflanzenarten wachsen auf den felsigen Weiden der Insel Pag, auf denen die Pag-Schafe grasen. Die meisten dieser Pflanzenarten zählen zur mediterranen Flora.

Dank der konischen Kopfform und der Beweglichkeit der Kinnbacken und Lippen können Pag-Schafe Grashalme erreichen, die zwischen und unter den Steinen sowie in den Steinen und in den Büschen wachsen. Auf diese Weise überleben die Schafe und trotzen auch den widrigsten Bedingungen.

Der Boden auf der Insel Pag lässt sich grob gesprochen zwei Bodenklassen zuordnen: anthropogenen Böden (sämtliche Ackerflächen) sowie Weide-, Wiesen- und Waldböden (schwach entwickelte Böden, die unter anderem aus Kalkmelanosol und Lithosol, flachgründigen Braunerden und Terra Rossa oder Kalksteinrotlehm bestehen), auf denen die Pag-Schafe grasen.

Die Bora ist der vorherrschende Wind auf der Insel Pag, der häufig Sturmstärke erreicht. Sie bringt Meerwassertropfen mit und gibt diese auf der gesamten Insel ab, wodurch sich ein „Salzsediment“ bildet, das die Salzkonzentration im Boden und in der Vegetation erhöht.

Menschliche Faktoren

Die Einwohner der Insel Pag betreiben seit alters her Landwirtschaft. Ein Volkslied zeugt von der Tatsache, dass Pag seit jeher ein Synonym für Lammfleisch ist: „Oh, Pag, unser ganzer Stolz, welche große Fülle bescherst du uns — genug Käse, Wein und Lammfleisch für viele Jahre.“

Jede Region Kroatiens hat eine andere Tradition der Schafhaltung, die sich nach der beabsichtigten Verwendung des Erzeugnisses und den althergebrachten Gewohnheiten der Verbraucher richtet. Das Alter und das Gewicht der Schlachtlämmer, die zur Herstellung von „Paška janjetina“ dienen, sind das Ergebnis der Tradition der Schafhaltung auf der Insel Pag, wo sehr junge Lämmer (bis zu einem Alter von 45 Tagen) geschlachtet werden, um leichte Schlachtkörper zu gewinnen (die bis zu 10 kg wiegen). Der Hauptgrund dafür, dass junge, leichte Lämmer geschlachtet werden, besteht darin, dass so früh wie möglich mit dem Melken begonnen und die Laktationsspitze genutzt werden soll, um die Milch zu gewinnen, die dann zur Herstellung des Pag-Käses verwendet wird.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis

„Paška janjetina“ ist nach der Region benannt, in der das Pag-Schaf gezüchtet und gehalten wird: die Insel Pag.

Entsprechend der Tradition der Schafhaltung sind die auf der Insel Pag gezüchteten Schafe überwiegend zur Erzeugung von Milch bestimmt, aus der der Pag-Käse hergestellt wird; hieran ist die gesamte Züchtung orientiert, und die Tierhalter verdienen den Hauptteil ihres Einkommens mit dem Verkauf der Schafmilch. Im Gegensatz zu anderen benachbarten Regionen sind die auf der Insel Pag geschlachteten Lämmer daher sehr jung und leicht und werden mit Schafmilch gefüttert, wodurch das Fleisch „Paška janjetina“ seine hellrosa Farbe erhält. Der deutliche Zusammenhang zwischen dem „Paška janjetina“ und dem geografischen Gebiet ist das Ergebnis der Tradition und des Zusammenwirkens der Gegebenheiten. Die Pag-Schafe sind eine auf der Insel Pag heimische Rasse und werden ausschließlich auf dieser Insel gezüchtet. Von der Geburt bis zur Schlachtung bleiben die Lämmer bei den Mütterschafen, um sicherzustellen, dass sie saugen. Die Lämmer werden in einem Alter von höchstens 45 Tagen in zugelassenen Schlachthöfen auf der Insel Pag geschlachtet, damit die jungen Lämmer nicht in andere Gebiete verbracht werden müssen, hierbei Stress erleiden und möglicherweise verenden. Untersuchungen haben ergeben, dass sich die Pag-Lämmer aufgrund der Merkmale ihrer Schlachtkörper und der Qualität ihres Fleisches von den Lämmern ähnlicher Rassen unterscheiden, was hauptsächlich darauf zurückzuführen ist, dass die Milchlämmer früh geschlachtet werden, was aus der Tradition der Schafhaltung auf der Insel Pag resultiert. Der hohe Fettanteil im Muskelgewebe der Pag-Lämmer ist rassebedingt und wird durch den Umstand hervorgerufen, dass die Lämmer mit der Milch der Pag-Schafe gefüttert werden, die aufgrund ihres hohen Fettgehalts überaus energiereich ist.

Aufgrund des milden mediterranen Klimas werden die Pag-Schafe und ihre Lämmer im Freien gehalten. Der Umstand, dass die Schafe und ihre Lämmer Tag und Nacht im Freien leben sowie den Bora-Winden und der Sonne ausgesetzt sind und dass sie in frischer Meeresluft auf nicht verunreinigten Weiden grasen, wirkt sich ebenfalls auf die Qualität des Fleisches aus und unterscheidet dieses von dem Fleisch von Lämmern, die auf dem Festland gehalten werden. Die Zusammensetzung der Flora auf den Weiden der Insel Pag wirkt sich auf die Qualität der Milch der Pag-Schafe und die Qualität des Fleisches der Pag-Lämmer aus, die mit Schafmilch gefüttert werden (wissenschaftliche Arbeit von Ljubičić, I. u. a.: *Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga* (Zusammensetzung der Flora auf den Schafweiden der Insel Pag), 2012). Aufgrund der spezifischen agroklimatischen Bedingungen auf der Insel, der besonderen, vielfältigen Vegetation und der zahlreichen Sorten von Aroma- und Heilpflanzen weist das „Paška janjetina“ einen deutlich ausgeprägten, spezifisch „mediterranen“ Geschmack auf. Der hohe Salzgehalt im Boden und die häufig vorkommenden „Salzsedimente“ wirken sich unmittelbar auf die Struktur und Qualität der Vegetation aus, die wiederum die Qualität der Milch der Pag-Schafe und die Qualität des Fleisches beeinflussen, das zur Herstellung von „Paška janjetina“ dient (Mioč u. a.: *Program uzgoja ovaca u Republici Hrvatskoj* (Programm für die Schafzucht in Kroatien), Zagreb, 2011).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PASKA%20JANJETINA/Specifikacija%20Paška%20janjetina0001.pdf>

