

Amtsblatt der Europäischen Union

C 174



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

16. Mai 2023

Inhalt

I Entschließungen, Empfehlungen und Stellungnahmen

STELLUNGNAHMEN

Europäische Kommission

2023/C 174/01	Stellungnahme der Kommission vom 10. Mai 2023 zum Plan zur Ableitung radioaktiver Stoffe aus der neuen Werkstatt AMC2 am Industriestandort Tricastin in Frankreich	1
---------------	--	---

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 174/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10561 — CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE) ⁽¹⁾	3
2023/C 174/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11067 — HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT) ⁽¹⁾	4
2023/C 174/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11089 — AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES) ⁽¹⁾	5
2023/C 174/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11079 — BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV) ⁽¹⁾	6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2023/C 174/06	Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2019/797 des Rates und der Verordnung (EU) 2019/796 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Cyberangriffe, die die Union oder ihre Mitgliedstaaten bedrohen, unterliegen	7
2023/C 174/07	Mitteilung an die natürlichen und juristischen Personen, Organisationen und Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2019/797 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/964 des Rates, und der Verordnung (EU) 2019/796 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Cyberangriffe, die die Union oder ihre Mitgliedstaaten bedrohen, unterliegen	9

Europäische Kommission

2023/C 174/08	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen	11
2023/C 174/09	Euro-Wechselkurs — 15. Mai 2023	12

Rechnungshof

2023/C 174/10	Sonderbericht 12/2023 — „EU-Aufsicht über Kreditrisiken von Banken: Die EZB hat ihre Bemühungen verstärkt, aber es bedarf weiterer Schritte, um die Sicherheit zu erhöhen, dass Kreditrisiken angemessen gesteuert und abgedeckt werden“	13
---------------	--	----

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2023/C 174/11	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr ⁽¹⁾	14
2023/C 174/12	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen ⁽¹⁾	15

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 174/13	Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission	16
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2023/C 174/14	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation 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	24
2023/C 174/15	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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	30

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

STELLUNGNAHMEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

STELLUNGNAHME DER KOMMISSION

vom 10. Mai 2023

**zum Plan zur Ableitung radioaktiver Stoffe aus der neuen Werkstatt AMC2 am Industriestandort
Tricastin in Frankreich**

(Nur der französische Text ist verbindlich)

(2023/C 174/01)

Die nachstehende Bewertung erfolgt gemäß den Bestimmungen des Euratom-Vertrags und unbeschadet möglicher weiterer Prüfungen, die gemäß dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union und den aus ihm und dem abgeleiteten Recht ⁽¹⁾ erwachsenden Pflichten durchzuführen sind.

Am 6. Juli 2022 erhielt die Europäische Kommission von der Regierung Frankreichs gemäß Artikel 37 Euratom-Vertrag die Allgemeinen Angaben zum Plan für die Ableitung radioaktiver Stoffe ⁽²⁾ aus der neuen Werkstatt AMC2.

Auf der Grundlage dieser Angaben und zusätzlicher Informationen, die von der Kommission am 29. September 2022 angefordert und von den französischen Behörden am 31. Januar 2023 vorgelegt wurden, sowie nach Anhörung der Sachverständigengruppe gibt die Kommission folgende Stellungnahme ab:

1. Die Entfernung des Standorts zur nächstgelegenen Landesgrenze eines anderen Mitgliedstaats (Italien) beträgt 170 km.
2. Im Normalbetrieb haben die Ableitungen flüssiger oder gasförmiger radioaktiver Stoffe voraussichtlich keine gesundheitlich signifikante Exposition der Bevölkerung in einem anderen Mitgliedstaat zur Folge, wobei die Dosisgrenzwerte der Richtlinie über grundlegende Sicherheitsnormen ⁽³⁾ zugrunde gelegt werden.
3. Feste radioaktive Abfälle werden in zugelassene Behandlungsanlagen (TRIDENT-Werkstatt am Industriestandort Tricastin) oder Anlagen zur Endlagerung in Frankreich verbracht.

⁽¹⁾ Zum Beispiel sind gemäß dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union Umweltaspekte näher zu prüfen. Die Kommission verweist unter anderem auf die Richtlinie 2011/92/EU über die Umweltverträglichkeitsprüfung bei bestimmten öffentlichen und privaten Projekten (in der durch die Richtlinie 2014/52/EU geänderten Fassung), die Richtlinie 2001/42/EG über die Prüfung der Umweltauswirkungen bestimmter Pläne und Programme, die Richtlinie 92/43/EWG zur Erhaltung der natürlichen Lebensräume sowie der wildlebenden Tiere und Pflanzen und auf die Richtlinie 2000/60/EG zur Schaffung eines Ordnungsrahmens für Maßnahmen der Gemeinschaft im Bereich der Wasserpolitik.

⁽²⁾ Ableitung radioaktiver Stoffe im Sinne der Nummer 1 der Empfehlung 2010/635/Euratom der Kommission vom 11. Oktober 2010 zur Anwendung des Artikels 37 des Euratom-Vertrags (ABl. L 279 vom 23.10.2010, S. 36).

⁽³⁾ Richtlinie 2013/59/Euratom des Rates vom 5. Dezember 2013 zur Festlegung grundlegender Sicherheitsnormen für den Schutz vor den Gefahren einer Exposition gegenüber ionisierender Strahlung und zur Aufhebung der Richtlinien 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom und 2003/122/Euratom (ABl. L 13 vom 17.1.2014, S. 1).

4. Im Falle nicht geplanter Freisetzungen radioaktiver Stoffe nach einem Störfall der in den allgemeinen Angaben betrachteten Art und Größenordnung ist nicht davon auszugehen, dass diese Freisetzungen im Einklang mit den Bestimmungen der Richtlinie über grundlegende Sicherheitsnormen eine unter gesundheitlichen Gesichtspunkten signifikante radioaktive Kontamination des Wassers, Bodens oder Luftraums eines anderen Mitgliedstaats verursachen werden.

Die Kommission gelangt somit zu dem Schluss, dass nicht davon auszugehen ist, dass die Durchführung des Plans zur Ableitung radioaktiver Stoffe aller Art aus der neuen Werkstatt AMC2 am Industriestandort Tricastin in Frankreich im Normalbetrieb oder bei Störfällen der in den Allgemeinen Angaben betrachteten Art und Größenordnung eine gesundheitlich signifikante radioaktive Kontamination des Wassers, Bodens oder Luftraums eines anderen Mitgliedstaats verursachen wird, wobei die Bestimmungen der Richtlinie über grundlegende Sicherheitsnormen zugrunde gelegt werden.

Brüssel, den 10. Mai 2023

Für die Kommission
Kadri SIMSON
Mitglied der Kommission

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10561 — CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 174/02)

Am 14. Februar 2023 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 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 32023M10561 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.11067 — HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 174/03)

Am 5. Mai 2023 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 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 32023M11067 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.11089 — AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 174/04)

Am 8. Mai 2023 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 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 32023M11089 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.11079 — BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 174/05)

Am 10. Mai 2023 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 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 32023M11079 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

RAT

**Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss
(GASP) 2019/797 des Rates und der Verordnung (EU) 2019/796 des Rates über restriktive
Maßnahmen gegen Cyberangriffe, die die Union oder ihre Mitgliedstaaten bedrohen, unterliegen**

(2023/C 174/06)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf Folgendes hingewiesen:

Rechtsgrundlage für diese Verarbeitung sind der Beschluss (GASP) 2019/797 des Rates ⁽²⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/964 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EU) 2019/796 des Rates ⁽⁴⁾ über restriktive Maßnahmen gegen Cyberangriffe, die die Union oder ihre Mitgliedstaaten bedrohen.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion Außenbeziehungen (RELEX) des Generalsekretariats des Rates, und die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat RELEX.1, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union, Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann unter folgender Adresse kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss (GASP) 2019/797, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/964, und der Verordnung (EU) 2019/796 restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss (GASP) 2019/797 und der Verordnung (EU) 2019/796 erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere mit den Gründen für die Aufnahme in die Liste zusammenhängenden Daten.

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 129 I vom 17.5.2019, S. 13.

⁽³⁾ ABl. L 129 vom 16.5.2023, S. 16.

⁽⁴⁾ ABl. L 129 I vom 17.5.2019, S. 1.

Rechtsgrundlage für die Verarbeitung personenbezogener Daten sind die nach Artikel 29 EUV erlassenen Beschlüsse des Rates und die nach Artikel 215 AEUV erlassenen Verordnungen des Rates, in denen natürliche Personen (betroffene Personen) benannt werden und mit denen das Einfrieren von Vermögenswerten und Reisebeschränkungen angeordnet werden.

Die Verarbeitung ist erforderlich für die Wahrnehmung einer Aufgabe, die gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a im öffentlichen Interesse liegt, und für die Erfüllung der rechtlichen Verpflichtungen aus den oben genannten Rechtsakten, denen der für die Verarbeitung Verantwortliche gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2018/1725 unterliegt.

Die Verarbeitung ist aus Gründen eines erheblichen öffentlichen Interesses gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe g der Verordnung (EU) 2018/1725 erforderlich.

Der Rat kann personenbezogene Daten betroffener Personen von den Mitgliedstaaten und/oder dem Europäischen Auswärtigen Dienst erhalten. Empfänger der personenbezogenen Daten sind die Mitgliedstaaten, die Europäische Kommission und der Europäische Auswärtige Dienst.

Alle personenbezogenen Daten, die vom Rat im Rahmen eigenständiger restriktiver Maßnahmen der EU verarbeitet werden, werden für einen Zeitraum von fünf Jahren gespeichert, gerechnet ab dem Zeitpunkt, zu dem die betroffene Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte eingefroren werden, gestrichen wurde oder die Gültigkeit der Maßnahme abgelaufen ist, oder – wenn beim Gerichtshof Klage erhoben wird – bis ein rechtskräftiges Urteil ergangen ist. Personenbezogene Daten, die in vom Rat registrierten Dokumenten enthalten sind, werden vom Rat für im öffentlichen Interesse liegende Archivzwecke im Sinne von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2018/1725 aufbewahrt.

Möglicherweise muss der Rat im Zusammenhang mit der Umsetzung von VN-Benennungen durch den Rat oder im Zusammenhang mit der internationalen Zusammenarbeit hinsichtlich der Politik der EU in Bezug auf restriktive Maßnahmen personenbezogene Daten in Bezug auf eine betroffene Person mit einem Drittland oder einer internationalen Organisation austauschen.

Liegen weder ein Angemessenheitsbeschluss noch geeignete Garantien vor, so gilt bzw. gelten für die Übermittlung personenbezogener Daten an ein Drittland oder eine internationale Organisation gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) 2018/1725 folgende Bedingung(en):

- Die Übermittlung ist aus wichtigen Gründen des öffentlichen Interesses erforderlich;
- die Übermittlung ist zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich.

Bei der Verarbeitung der personenbezogenen Daten der betroffenen Person findet keine automatisierte Entscheidungsfindung statt.

Die betroffenen Personen haben das Recht auf Information und das Recht auf Zugriff auf ihre personenbezogenen Daten. Sie haben außerdem das Recht, ihre Daten zu berichtigen und zu vervollständigen. Unter bestimmten Umständen haben sie das Recht, eine Löschung ihrer personenbezogenen Daten zu erwirken, oder das Recht, gegen die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten Widerspruch einzulegen oder eine Einschränkung ihrer Verarbeitung zu verlangen.

Die betroffenen Personen können diese Rechte ausüben, indem sie eine E-Mail an den für die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten Verantwortlichen mit Kopie an den Datenschutzbeauftragten (siehe oben) senden.

Die betroffenen Personen müssen ihrem Antrag zum Nachweis ihrer Identität die Kopie eines Identifizierungsdokuments (Personalausweis oder Reisepass) beifügen. Dieses Dokument sollte eine Identifikationsnummer, das Ausstellungsland, die Gültigkeitsdauer, ihren Namen, ihre Adresse und ihr Geburtsdatum enthalten. Alle anderen Angaben auf der Kopie des Identitätsdokuments, wie das Foto oder andere persönliche Merkmale, können unkenntlich gemacht werden.

Die betroffenen Personen haben das Recht, Beschwerde gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 beim Europäischen Datenschutzbeauftragten einzulegen (per E-Mail an: edps@edps.europa.eu).

Es wird jedoch empfohlen, dass die betroffenen Personen den für die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten Verantwortlichen und/oder den Datenschutzbeauftragten kontaktieren und versuchen, das Problem auf diesem Wege zu regeln.

Mitteilung an die natürlichen und juristischen Personen, Organisationen und Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2019/797 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/964 des Rates, und der Verordnung (EU) 2019/796 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Cyberangriffe, die die Union oder ihre Mitgliedstaaten bedrohen, unterliegen

(2023/C 174/07)

Den im Anhang des Beschlusses (GASP) 2019/797 des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/964 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/796 des Rates ⁽³⁾ über restriktive Maßnahmen gegen Cyberangriffe, die die Union oder ihre Mitgliedstaaten bedrohen, aufgeführten Personen, Organisationen und Einrichtungen wird Folgendes mitgeteilt:

Nach Überprüfung der in den vorgenannten Anhängen enthaltenen Liste der benannten Personen, Organisationen und Einrichtungen hat der Rat der Europäischen Union entschieden, dass die im Beschluss (GASP) 2019/797 und in der Verordnung (EU) 2019/796 vorgesehenen restriktiven Maßnahmen für diese Personen, Organisationen und Einrichtungen weiter gelten sollten.

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedstaats bzw. der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) 2019/796 über restriktive Maßnahmen gegen Cyberangriffe, die die Union oder ihre Mitgliedstaaten bedrohen) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird.

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen können beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen vor dem 15. Januar 2024 beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannten Listen aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der gemäß Artikel 10 des Beschlusses (GASP) 2019/797 über restriktive Maßnahmen gegen Cyberangriffe, die die Union oder ihre Mitgliedstaaten bedrohen, durchzuführenden regelmäßigen Überprüfung durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 129 I vom 17.5.2019, S. 13.

⁽²⁾ ABl. L 129 vom 16.5.2023, S. 16.

⁽³⁾ ABl. L 129 I vom 17.5.2019, S. 1.

Die betroffenen Personen, Organisationen und Einrichtungen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2023/C 174/08)



Nationale Seite der von Spanien neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen ⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ⁽²⁾ ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, tragen jedoch auf der nationalen Seite ein national oder europaweit besonders symbolträchtiges Gedenkmotiv.

Ausgabestaat: Spanien

Anlass: Vorsitz Spaniens im Rat der EU

Beschreibung des Münzmotivs: Die Münze zeigt zwei Abbildungen. In der Münzmitte ist das Logo des spanisches EU-Ratsvorsitzes zu sehen, umrahmt von der Umschrift: „ESPAÑA 2023 – PRESIDENCIA ESPAÑOLA“ und „CONSEJO DE LA UNION EUROPEA“ (*Spanien 2023 – spanischer Vorsitz und Rat der Europäischen Union*). Am unteren Rand des Münzinners ist das Münzzeichen der Fabrica Nacional de Moneda y Timbre Real Casa de la Moneda – das mit einer Krone versehene „M“ – zu erkennen.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Geschätzte Prägeauflage: 1 500 000 Münzen

Ausgabedatum: 1. Juni 2023

⁽¹⁾ Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABL C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABL L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**15. Mai 2023**

(2023/C 174/09)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0876	CAD	Kanadischer Dollar	1,4684
JPY	Japanischer Yen	148,15	HKD	Hongkong-Dollar	8,5250
DKK	Dänische Krone	7,4471	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7494
GBP	Pfund Sterling	0,86943	SGD	Singapur-Dollar	1,4548
SEK	Schwedische Krone	11,2905	KRW	Südkoreanischer Won	1 453,79
CHF	Schweizer Franken	0,9747	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,7496
ISK	Isländische Krone	150,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5621
NOK	Norwegische Krone	11,5830	IDR	Indonesische Rupiah	16 089,55
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8915
CZK	Tschechische Krone	23,574	PHP	Philippinischer Peso	60,984
HUF	Ungarischer Forint	369,30	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,5078	THB	Thailändischer Baht	36,772
RON	Rumänischer Leu	4,9375	BRL	Brasilianischer Real	5,3431
TRY	Türkische Lira	21,3896	MXN	Mexikanischer Peso	19,0872
AUD	Australischer Dollar	1,6261	INR	Indische Rupie	89,4990

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

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht 12/2023

„EU-Aufsicht über Kreditrisiken von Banken: Die EZB hat ihre Bemühungen verstärkt, aber es bedarf weiterer Schritte, um die Sicherheit zu erhöhen, dass Kreditrisiken angemessen gesteuert und abgedeckt werden“

(2023/C 174/10)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht 12/2023 „EU-Aufsicht über Kreditrisiken von Banken: Die EZB hat ihre Bemühungen verstärkt, aber es bedarf weiterer Schritte, um die Sicherheit zu erhöhen, dass Kreditrisiken angemessen gesteuert und abgedeckt werden“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs direkt aufgerufen oder von dort heruntergeladen werden: <https://www.eca.europa.eu/de/publications/sr-2023-12>

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft****Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 174/11)

Mitgliedstaat	Griechenland
Flugstrecken	Ioannina – Heraklion
Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	1. Oktober 2023
Anschrift, bei der der Text und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen unentgeltlich angefordert werden können	Hellenic Civil Aviation Authority (Griechische Zivilluftfahrtbehörde) General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, GRIECHENLAND Tel. +30 2103541313, 3541327, 3541349 E-Mail: info@hcaa.gov.gr, gd.ecfin@hcaa.gov.gr, a4.a@hcaa.gov.gr, pso@hcaa.gov.gr Internet: https://hcaa.gov.gr/

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher
Verpflichtungen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 174/12)

Mitgliedstaat	Griechenland
Flugstrecke	Ioannina – Heraklion
Laufzeit des Vertrags	1.10.2023 – 30.9.2027
Frist für die Angebotsabgabe	61 Tage nach dem Datum der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der öffentlichen Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen unentgeltlich angefordert werden können	Hellenic Civil Aviation Authority (Griechische Zivilluftfahrtbehörde)
	General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support
	Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, GRIECHENLAND
	Tel. +30 2103541313, 3541333
	E-Mail: info@hcaa.gov.gr, gd.ecfin@hcaa.gov.gr, m.savvidou@hcaa.gov.gr, a5.c@hcaa.gov.gr, pso@hcaa.gov.gr
	Internet: https://hcaa.gov.gr/
	Sämtlicher Schriftverkehr, alle Auskunftersuchen, Unterlagen und Angebote im Zusammenhang mit dieser Ausschreibung müssen über das Portal für elektronische Ausschreibungen unter www.promitheus.gov.gr eingereicht werden

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 174/13)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission veröffentlicht ⁽¹⁾.

Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe eines Mitgliedstaats

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Crottin de Chavignol/Chavignol“

EU-Nr.: PDO-FR-0117-AM04 – 27.2.2023

g. U. (x) g. A. ()

1. **Name des Erzeugnisses**
„Crottin de Chavignol / Chavignol“
2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**
Frankreich
3. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**
Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
4. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

1. **Beschreibung des Erzeugnisses**

In der Produktspezifikation wird der Höchstgehalt an Trockenmasse des Käses von 45 g auf 48 g erhöht, um der festgestellten jahreszeitlichen Schwankung beim Trockenmassegehalt der Milch, die sich auf den Trockenmassegehalt des Käses auswirkt, Rechnung zu tragen. Diese Veränderlichkeit steht in direktem Zusammenhang mit der Saisonalität der Ziegenmilcherzeugung. Der Mindestgehalt an Trockenmasse des Käses bleibt unverändert, der Höchstgehalt an Trockenmasse wird jedoch erhöht, um den Schwankungen des Gehalts an verwertbarer Trockenmasse in der Ziegenmilch je nach Erzeugungszeitraum der Ziegenmilch Rechnung zu tragen.

Das Einzige Dokument wird in diesem Punkt geändert (Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses“).

In Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments wird auch der folgende Wortlaut gestrichen, der das Herstellungsverfahren und nicht die Beschreibung des Erzeugnisses betrifft: „Der Käsebruch muss auf einem Tuch vorabtropfen. Die Reifedauer beträgt mindestens zehn Tage ab dem Tag des Einformens.“

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

2. Ursprungsnachweis

In der Produktspezifikation wird diese Rubrik ergänzt, um die Verpflichtungen zum Führen von Registern, zur Aufbewahrung von Unterlagen und die Vorschriften für die Angaben zu berücksichtigen, die zur Identifizierung der Käsehersteller und zur Kontrolle der neuen Erzeugungsbedingungen erforderlich sind.

Die Bestimmung über die Kontrolle der Erzeugnisse wird dahin gehend präzisiert, dass die Kontrolle nach Ablauf der Mindestreifezeit erfolgt.

Darüber hinaus werden redaktionelle Anpassungen in der Produktspezifikation vorgenommen und redundante Informationen gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. Erzeugungsverfahren

Haltung der Herde:

Hinsichtlich der Gesundheitsüberwachung der Herde wird eine Erzeugungsbedingung hinzugefügt (verpflichtende Durchführung von Kotuntersuchungen).

Das Mindestgewicht für weibliche Zicklein vor dem ersten Decken wird auf 32 kg festgelegt. Die Modalitäten für das stichprobenartige Wiegen werden präzisiert.

Was die Erzeugungsbedingungen anbelangt, wurden Auflagen in Bezug auf das Einstreumanagement hinzugefügt:

- trockene Lagerung des Strohs,
- Überwachung der Einstreutemperatur,
- Anpassung der Strohmenge an die Häufigkeit des Stroheinstreuens,
- Anpassung der Häufigkeit des Stroheinstreuens an die Belüftungs- und Unterbringungsbedingungen in den Stallungen,
- Beschränkung des permanenten Freilaufs der männlichen und weiblichen Zicklein im Stallbereich der erwachsenen Tiere auf einen Zeitraum von 7 Tagen nach der Geburt.

Alle diese neuen Bestimmungen ermöglichen eine Verbesserung der Tierwohlbedingungen und eine bessere Überwachung und Kontrolle der Hygienequalität der Einstreu und der Gesundheit der Herde, was im Rahmen der Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ aus Rohmilch von Vorteil ist. Ein gutes Einstreumanagement in Verbindung mit der Kenntnis und Steuerung der Belüftungs- und Unterbringungsbedingungen in den Stallungen ist entscheidend, denn dies ermöglicht eine bessere Kontrolle des Gesundheitszustands der Herde und folglich auch der unerwünschten Mikroflora der verarbeiteten Milch.

Außerdem wird eine Bestimmung über den Arbeitskraftaufwand in der Viehhaltung eingeführt. Darin wird die Anzahl der Ziegen pro Arbeitskrafteinheit (AK) begrenzt. Die Anzahl der Ziegen pro AK ist auf 160 begrenzt, wobei die pro Mechanisierungsgerät, das eine Einsparung von Arbeitskraft ermöglicht, 40 weitere Ziegen hinzugefügt werden können. Mit dieser Maßnahme wird der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet verstärkt, insbesondere im Hinblick auf die menschlichen Einflussfaktoren. Die vorgeschriebene Bereitstellung ausreichender Arbeitskraft für die Herdenhaltung gewährleistet eine angemessene Überwachung der Tiere, die sich positiv auf die Qualität der erzeugten Milch auswirkt und von den Herstellern als Rohmilch weiterverarbeitet werden muss. Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem geografischen Gebiet wird durch diese Bestimmung nicht beeinträchtigt, sondern vielmehr gestärkt, denn die Auswirkungen mangelnder Überwachung der Tiere auf den Gesundheitszustand der Herde und folglich auf die Milchqualität in Verbindung mit unzureichender Arbeitskraft können so hintangehalten werden.

Fütterung der Ziegenherde:

Die Bestimmung über die Art der Haltbarmachung von Futtermitteln wird gestrichen (Erlaubnis zur Verwendung von Natriumchlorid und gepufferten Propionsäure). Diese Streichung ermöglicht den Einsatz zahlreicher anderer, wirksamerer und weniger aggressiver Wirkstoffe, die nach den allgemeinen Vorschriften zulässig sind.

Die Bestimmung, die die Verwendung von Zusatzstoffen erlaubt, die nach den allgemeinen Vorschriften für die Fütterung von Ziegen zugelassen sind, wird gestrichen. Diese Bestimmung ist überflüssig, da sie nicht strenger ist als die geltenden Vorschriften.

Es werden drei Bestimmungen zur Regelung der Verabreichung von Kraftfutter aufgenommen:

- Die pro Mahlzeit verabreichte Menge an Kraftfutter wird auf 400 g begrenzt.
- Die durchschnittliche Tagesmenge an Kraftfutter, die an die Ziegenherde verfüttert wird, darf 1,4 kg pro Milchziege nicht überschreiten.
- Die Jahresmenge an Kraftfutter, die an die Ziegenherde pro Liter erzeugter Milch verabreicht wird, liegt im Durchschnitt bei 450 g oder weniger pro Liter erzeugter Milch.

Mit diesen drei Bestimmungen soll eine stets ausgewogene Futtermischung für Milchziegen gewährleistet werden, um die hygienische Qualität der Milch im Hinblick auf die Erzeugung von Rohmilch zu verbessern. Die Menge und Art des Ergänzungsfuttermittels, das sich aus (stickstoff- und/oder energiereichem) Kraftfutter und/oder Trockenfutter zusammensetzt, bleiben unverändert, und es macht höchstens 50 % der täglichen Trockenmassezufuhr der Ziegen aus.

Eine Bestimmung zur Präzisierung des Begriffs „Mischbetrieb“ wird hinzugefügt. Da die Verfütterung von Silage an Ziegen verboten ist, soll mit dieser Präzisierung verhindert werden, dass in Betrieben, in denen andere Wiederkäuer gehalten werden, versehentlich Silage aufgenommen wird.

In der Bestimmung, in der die Modalitäten für die Verabreichung von Ballenfutter festgelegt sind, wird der Ausdruck „aufgenommen“ durch „verabreicht“ ersetzt. Denn es ist nicht möglich, die aufgenommenen Mengen zu kontrollieren. Eine Kontrolle der verabreichten Mengen hingegen schon.

Verarbeitete Milch:

Zur Verbesserung der hygienischen Qualität der Milch werden zwei Bestimmungen zum Erzeugungsschritt Melken hinzugefügt:

- Verpflichtung zur Einrichtung eines Filtersystems für makroskopische Partikel im Melkkreislauf,
- Verpflichtung, den Filter, wenn es sich um einen wiederverwendbaren Filter handelt, nach jedem Melken zu waschen.

Außerdem wird die Bestimmung über die maximale Verarbeitungsfrist für Milch geändert, um die Zeit zwischen dem letzten Melken und der Dicklegung zu verkürzen. Mit der Verkürzung der Verarbeitungsfrist um drei Stunden soll die hygienische Qualität der Milch verbessert und die einheimische Flora erhalten werden, da es sich um Rohmilch handelt, die anfällig für mikrobielle Beeinträchtigungen ist.

Herstellung:

Die Abmessungen der Form werden geändert. Der Bodendurchmesser der Form wird um 1 cm vergrößert (von 5,5 cm auf 6,5 cm). Diese Änderung ist auf eine Weiterentwicklung des Formmaterials zurückzuführen. Formenblöcke haben die einzelnen Abtropfgefäße ersetzt. Durch die Verwendung von Formenblöcken mit Füllblech kann das Einformen stärker mechanisiert werden.

Die Angabe, wie das Salz auf den Käse aufgebracht wird (mit Salzstreuer oder von Hand), wird gestrichen, da sie nicht sachdienlich ist, zumal die Produktspezifikation keine Beschreibung des Salzstreugeräts enthält.

Mit der Einfügung der Wörter „auf einem Tuch“ beim Erzeugungsschritt des Vorabtropfens wird eine Auslassung in der vorherigen Produktspezifikation berichtigt. Mit der vorgenommenen Präzisierung wird den gegenwärtigen Gepflogenheiten Rechnung getragen.

Reifung, Aufmachung:

Die Modalitäten für die Reifung von Käse mit der Bezeichnung „repassé“ werden geändert. Mit der Änderung soll klargestellt werden, dass diese Reifung „auch einzeln“ erfolgen kann (Präzisierung hinzugefügt). Der Käse reift in einer abgeschlossenen Atmosphäre, die eine anaerobe Flora fördert und so den Reifungsprozess verändert. Traditionell erfolgt diese Reifung in luftdicht verschlossenen Steinguttöpfen, in denen mehrere Käse gelagert werden. Die Branche hat eine Technik zur Reifung in Einzelverpackungen entwickelt, die zum gleichen Ergebnis führt. Mit der Änderung soll diese neue Reifungsmodalität nur für die Käse vom Typ „repassé“ zugelassen werden.

In der Produktspezifikation wurden darüber hinaus folgende redaktionelle Anpassungen vorgenommen:

- Streichung der abgelaufenen Übergangsbestimmungen,
- Streichung redundanter und/oder unnötiger Informationen,
- Verschieben/Gruppieren von Absätzen oder Sätzen innerhalb der Rubrik aus Gründen der besseren Lesbarkeit und der einheitlichen Darstellung der Bestimmungen,
- verschiedene redaktionelle Änderungen (z. B. Ersetzen des Begriffs „Gebiet der Ursprungsbezeichnung“ durch „geografisches Gebiet“) und orthografische Berichtigungen.

Das Einzige Dokument wird in diesen Punkten (Punkt 3.3) ebenfalls geändert.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

4. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

In der Produktspezifikation wurde ein einleitender Satz hinzugefügt, in dem der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet zusammengefasst wird:

„Bei dem Erzeugnis mit der g. U. ‚Crottin de Chavignol‘ oder ‚Chavignol‘ handelt es sich um einen ausschließlich aus roher Ziegenvollmilch hergestellten kleinen Käse mit einer zylindrischen abgeflachten Form und einer zarten Rinde mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel. Das Know-how im Bereich des Fütterungsmanagements der Milchziegen und der Milchverarbeitung, aber auch die Ausgestaltung der Form sind Garant dafür, dass die Qualität der natürlichen Milchflora erhalten bleibt und der Käse seine charakteristischen Eigenschaften entwickelt.“

Die in der Produktspezifikation vorgenommenen redaktionellen oder orthografischen Änderungen haben übrigens keine Auswirkungen auf den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

Das Einzige Dokument wird in diesen Punkten (Punkt 5) ebenfalls geändert.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

5. *Kennzeichnung*

Diese Rubrik wird in der Produktspezifikation geändert, da die Verpflichtung, die Angabe „Appellation d'Origine Protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) anzubringen, aufgrund der geringen Größe der Käse und der kleinen Fläche der Etiketten gestrichen wird.

Die Modalitäten für die Kennzeichnung von Käse, der über einen Zwischenhändler vertrieben wird, werden ebenfalls geändert. Es wird präzisiert, dass nicht alle Käse zum Zeitpunkt des Versands mit einem Einzeletikett versehen sein müssen. Dies entspricht den besonderen Versandmodalitäten für von einem Zwischenhändler in Kisten vertriebenem Käse. Wird der Käse in Kisten versendet, sind meist Einzeletiketten beigelegt. Diese werden später am Ort des Verkaufs an den Verbraucher auf dem Käse angebracht.

Die Kennzeichnungsbestimmung der Produktspezifikation, wonach der Begriff „fermier“ (Bauernkäse) nicht für aus tiefgefrorenem Bruch gewonnenen Käse verwendet werden darf, wird in die Rubrik über das Herstellungsverfahren verschoben.

Darüber hinaus werden redaktionelle Änderungen in der Produktspezifikation vorgenommen.

Das Einzige Dokument wird in diesen Punkten (Punkt 3.6) ebenfalls geändert.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

6. *Sonstiges*

In der Produktspezifikation wird die Anschrift der zuständigen Stelle aktualisiert.

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird in der Produktspezifikation gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel 2020 bei unverändertem Umfang aktualisiert.

Außerdem wird hinzugefügt, dass die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) abrufbar sind.

Der Satz betreffend die Verpflichtung, den Käsebruch im geografischen Gebiet einzufrieren, zu lagern und aufzutauen, wird aus der Rubrik „Herstellungsverfahren“ der Produktspezifikation in die Rubrik über die Beschreibung des geografischen Gebiets verschoben.

Das Einzige Dokument wird in diesen Punkten (Punkt 4) ebenfalls geändert.

Die Namen und Kontaktdaten der amtlichen Kontrollstellen werden in der Produktspezifikation aktualisiert. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

In der Produktspezifikation wird die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten (einzelstaatliche Vorschriften) redaktionell angepasst, und ein Fehler wird berichtigt: Die Futterfläche von 1 Hektar für jeweils 24 Ziegen entspricht der Fläche des Betriebs, Futterzukäufe müssen daher nicht berücksichtigt werden. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

EU-Nr.: PDO-FR-0117-AM04 – 27.2.2023

g. U. (x) g. g. A. ()

1. Name(n)

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

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

Der Käse, der die geschützte Ursprungsbezeichnung „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ führen darf, wird durch Gerinnung roher Ziegenvollmilch unter Zugabe einer geringen Menge Lab erzeugt. Er besitzt eine zarte elfenbeinfarbene Rinde mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel, deren Farbe bei Käse mit der Bezeichnung „repassé“ dunkler, ja sogar braun werden kann: Beim Typ „repassé“ handelt es sich um einen mit Blauschimmel (*Penicillium*) überzogenen Käse, der in einer abgeschlossenen Atmosphäre reift, was ihm einen weichen Teig verleiht. Das Erzeugnis mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ besitzt eine zylindrische abgeflachte Form und ist an den Rändern leicht gewölbt. Die Ränder sind abgerundet. Der Durchmesser ist in der Mitte größer als oben und unten.

Käse mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ weist die folgenden analytischen Merkmale auf:

- Gesamttrockenmasse zwischen 37 g und 48 g je Käse,
- Fettgehalt in der Trockenmasse von mindestens 45 %,
- Gewicht bei Verlassen des Betriebs zwischen 60 g und 90 g.

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

Das Futter muss mindestens 50 % der Trockenmasse der täglichen Futterrationsration ausmachen und zu mindestens 70 % aus Gras, Heu oder Ballenfutter bestehen.

Ballenfutter ist auf höchstens 50 % der Trockenmasse des täglich aufgenommenen Futters begrenzt. Silage darf nicht verfüttert werden.

Das Futter muss vollständig im geografischen Gebiet erzeugt werden.

Ergänzungsfuttermittel in Form von Kraftfutter und/oder Trockenfutter machen maximal 50 % der Trockenmasse der täglichen Futterrationsration aus und bestehen aus auf einer Positivliste aufgeführten Rohstoffen, die beigemengt werden können.

Sie werden zu mindestens 50 % in dem geografischen Gebiet erzeugt.

Demzufolge werden mindestens 75 % der Trockenmasse der täglichen Gesamtfutterrationsration, die an die Milchziegenherde verfüttert wird, in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet erzeugt.

Außerdem muss die tatsächliche Futterfläche, die jährlich für die Fütterung der Ziegenherde genutzt wird, für jeweils 12 Ziegen mindestens 1 Hektar groß sein und in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet liegen. Die zum Betrieb zugehörige Weidefläche muss mindestens 1 Hektar für jeweils 24 Ziegen betragen. Zur Erfüllung dieser Anforderung ist es jedoch erlaubt, Futter aus dem geografischen Gebiet zuzukaufen. In diesem Fall wird eine gleichwertige Fläche nach dem Grundsatz 4 Tonnen Trockenmasse = 1 Hektar Futterfläche festgelegt. Diese Gleichwertigkeit gilt jedoch nur für die Hälfte des jährlichen Futterverbrauchs der Herde.

Die verwendete Milch muss von einer Herde stammen, die ausschließlich aus Ziegen der Rasse Alpine besteht.

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

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung der Käse sowie das Einfrieren, die Lagerung und das Auftauen des Käsebruchs erfolgen in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet.

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

—

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

Neben den für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln geltenden gesetzlichen Pflichtangaben enthält das Etikett von jedem Käse und jeder Käsecharge mit der Ursprungsbezeichnung „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ im selben Sichtfeld:

- den eingetragenen Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett,
- das EU-Logo „AOP“ (g. U.).

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften dürfen Hervorhebungen und andere Zusätze zur Ursprungsbezeichnung weder auf dem Etikett noch in Anzeigen, auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen erscheinen; davon ausgenommen sind:

- besondere Handels- oder Herstellermarken,
- Zusätze zur Reifung.

Jedem Käse, der über einen Zwischenhändler vertrieben wird, muss ein Einzeletikett beigelegt sein.

Der Name „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ und die Angabe „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) müssen auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen angegeben sein.

Bei der Kennzeichnung von aus tiefgefrorenem Bruch gewonnenem Käse mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ darf der Begriff „fermier“ (Bauernkäse) nicht verwendet werden, und auch sonst keine Angaben, die auf eine Hoferzeugung schließen lassen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung der Käse sowie das Einfrieren, die Lagerung und das Auftauen des Käsebruchs erfolgen in dem geografischen Gebiet, das das Gebiet der folgenden Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel 2020 umfasst.

— Cher:

Kantone Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmery, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— Loiret:

Kanton Châtillon-sur-Loire: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— Nièvre:

Kantone Cosne-Cours sur Loire Nord und Cosne-Cours sur Loire Sud: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) abrufbar.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ handelt es sich um einen ausschließlich aus roher Ziegenvollmilch hergestellten kleinen Käse mit einer zylindrischen abgeflachten Form und einer zarten Rinde mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel. Das Know-how im Bereich des Fütterungsmanagements der Milchziegen und der Milchverarbeitung, aber auch die Ausgestaltung der Form sind Garant dafür, dass die Qualität der natürlichen Milchflora erhalten bleibt und der Käse seine charakteristischen Eigenschaften entwickelt.

Das geografische Gebiet der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ liegt hauptsächlich in der ländlichen Region des Pays-Fort-Sancerrois und erstreckt sich auch auf die angrenzenden Gebiete Champagne Berrichonne, Coteaux de la Loire und Sologne; diese sind durch Wiesen auf tonigen und tonkalkhaltigen Böden geprägt, die eine hervorragende Futterquelle für die Ziegen sind.

Dieses Gebiet war früher eine arme ländliche Region, in der die Betriebe, die Mischkulturen, Futtermittel, Wein und Obst anbauten sowie Viehzucht von kleinen robusten Wiederkäuern betrieben, die Ziegenhaltung entwickelten, um ihre Lebensgrundlage zu sichern. Es waren die Frauen, die in diesen Betrieben die Ziegen hielten und Käse herstellten. Mit der Methode des Vorabtropfens verschoben die Frauen aus der Region Berry das lästige Einformen, um ihren anderen Haus- und Hofarbeiten – die in diesen Mischkultur und gemischte Viehzucht betreibenden Betrieben sehr zahlreich waren – bestmöglich nachzukommen.

Der Name „crottin“ stammt vermutlich von dem Wort „crot“, das im Dialekt des Berry „Loch“ bedeutet und insbesondere die Flussufer bezeichnete, an denen die Frauen ihre Wäsche wuschen. Die Bauern verwendeten den tonhaltigen Boden an diesen „crots“ zum Töpfern und fertigten zunächst Öllämpchen und später auch kleine Formen für die Herstellung von Käse daraus.

Die Ziegenhaltung und die Herstellung von Käse bildeten also mindestens seit dem 16. Jahrhundert eine zusätzliche Nahrungsquelle für die Landwirte des geografischen Gebiets. In den Bauern- und Weingütern des Berry dienten diese kleinen Käse häufig den Arbeitern oder Tagelöhnern auf den Feldern oder in den Weinbergen als Verpflegung. Je nach Jahreszeit und in Abhängigkeit davon, ob es reichlich Milch gab oder nicht, bot sich das Erzeugnis mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel und mitten im Winter sogar als „repassé“ dar.

Die heutigen Herstellungsverfahren sind aus den überlieferten hervorgegangen. Der Käse wird durch überwiegend durch Milchsäure hervorgerufene Gerinnung roher Ziegenvollmilch unter Zugabe einer geringen Menge Lab erzeugt. Den Käsebruch lässt man während der Herstellung auf einem Tuch vorabtropfen. Der Bruch wird anschließend in eine kegelstumpfförmige Form mit vorgegebenen Abmessungen eingeformt und dann mindestens einmal in der Form gewendet. Er reift mindestens zehn Tage unter kontrollierten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen. Die Phase des Einschließens in Steinguttöpfe zur Herstellung der Käse vom Typ „repassé“ erfolgt im Anschluss an die Mindestreifezeit.

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ handelt es sich um einen kleinen Käse aus roher Ziegenvollmilch mit einer zylindrischen abgeflachten Form, der in Höhe des Mittendurchmessers leicht gewölbt ist. Er besitzt eine zarte Rinde mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel.

Der Käse vom Typ „repassé“ ist mit Blauschimmel (*Penicillium*) überzogen und von weicher Konsistenz.

Dank der Verwendung einer kegelstumpfförmigen Form mit vorgegebenen Abmessungen erhält das Erzeugnis mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ seine charakteristische Form, die durch ein Wenden in der Form nach der halben Abtropfzeit noch stärker ausgeprägt wird. Die Form des Erzeugnisses mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ ist im Übrigen an ein Herstellungsdiagramm gebunden, das ein Vorabtropfen des Käsebruchs vorsieht.

Die Phase des Vorabtropfens, die dem frischen Käse den beim Ausformen erwarteten Feuchtigkeitsgehalt verleiht, und die Form (Verhältnis Gewicht/Oberfläche) steuern die Reifungsfloren, sodass dem Erzeugnis mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ seine Eigenschaften verliehen werden. Die Form hängt außerdem mit der Verwendung der Käseform zusammen, deren lokaler Ursprung erwiesen ist.

Das Erzeugnis mit der g. U. „Crottin de Chavignol“ oder „Chavignol“ ist ferner durch sein unterschiedliches Aussehen gekennzeichnet (zarte Rinde, mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel, braun mit Blauschimmel beim Typ „repassé“).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-10f7d543-ce73-49ef-b0ce-8ea6576e2dc

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation 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

(2023/C 174/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

EU-Nr.: PGI-DE-0688-AM01

g. U.g. g. A.

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name: Fischereiverband Mittelfranken e. V.

Anschrift: Maiacher Straße 60d, 90441 Nürnberg

Telefon +49 9114249010

E-Mail: info@mfr.de

Berechtigtes Interesse

Der Antragsteller ist identisch mit dem ursprünglichen Antragsteller. Es handelt sich um eine Vereinigung von Erzeugern der geschützten Produkte. Er besitzt daher bezüglich des vorliegenden Änderungsantrags ein berechtigtes Interesse und ist auch im Übrigen antragsbefugt (Artikel 53 Absatz 1 in Verbindung mit Artikel 3 Nr. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012).

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Rubrik der produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☐ Kennzeichnung
- ☐ Sonstiges [bitte angeben]

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

1. Beschreibung des Erzeugnisses

Änderung in der Spezifikation:

Im Abschnitt b, Beschreibung, soll im 3. Absatz der 1. Satz, bisherige Fassung

„Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1 000–1 700 g bei einem Alter von drei Jahren.“ geändert werden in

„Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1 000–3 000g.“

Begründung: Durch die Entwicklung des Grätenschneiders ist die Nachfrage nach Filets extrem gestiegen, dafür eignen sich vor allem größere Karpfen.

Auswirkungen auf das Einzige Dokument:

Die oben genannte Änderung in der Spezifikation wirkt sich auch auf Punkt 3.2, Beschreibung des Erzeugnisses, des Einzigen Dokuments aus.

Im 3. Absatz wird der 1. Satz „Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1 000–1 700 g bei einem Alter von drei Jahren.“ geändert werden in

„Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1 000–3 000g.“

2. Ursprungsnachweis

Änderung in der Spezifikation:

Im Abschnitt d, Ursprungsnachweis, sollen Satz 4 und 5, bisherige Fassung

„Alle Produzenten, welche sich dem Kontrollsystem gemeldet haben, werden von der Teichgenossenschaft in einer Datenbank geführt. Die Teichgenossenschaft überwacht...“ geändert werden in

„Alle Produzenten, welche sich dem Kontrollsystem gemeldet haben, werden von dem beauftragten Bündeler (derzeit ‚Satzfischerzeugerring Franken e. V.‘) in einer Datenbank geführt. Der Bündeler überwacht ...“

Begründung: Da der Fischereiverband Mittelfranken und auch keine der Teichgenossenschaften im geografischen Gebiet das Kontrollsystem übernehmen wollten, wurde der Satzfischerzeugerring Franken e. V. als Bündeler gewonnen.

Auswirkungen auf das Einzige Dokument: Keine

3. Erzeugungsverfahren

Änderung in der Spezifikation:

Im Abschnitt e, Herstellungs-/Gewinnungsverfahren, werden folgende Änderungen beantragt:

(1) Im 1. Absatz, Satz 4 soll die bisherige Fassung

„...und erreichen im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht.“ geändert werden in

„...und erreichen in der Regel im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht.“

(2) Im 2. Absatz soll die bisherige Fassung

„...eine Produktionsperiode (beginnend ab April des jeweiligen Jahres) in dem geografischen Gebiet gehalten werden.“ geändert werden in

„...eine Produktionsperiode (beginnend meist ab April des jeweiligen Jahres) in dem geografischen Gebiet gehalten werden.“

(3) Im 3. Absatz, Satz 1 soll die bisherige Fassung

„...zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2–K3) Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais.“ geändert werden in

„...zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2) Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais.“

Begründung: Da die Karpfen extensiv (also in Freilandhaltung) in Naturteichen gehalten werden, hat die Witterung einen starken Einfluss auf das Wachstum der Fische. Die letzten Jahre (Stichwort Klimaveränderung) hätten eine sehr unterschiedliche Entwicklung der Speisekarpfen bewirkt.

Zum Teil war es im zeitigen Frühjahr so warm, dass die Fische die Winterruhe vorzeitig beendeten und zu fressen begannen, sodass die Naturnahrung nicht ausreichte und zugefüttert werden musste.

Obwohl die Karpfen Wärme bevorzugen, haben die letzten, extrem heißen und trockenen Sommer gezeigt, dass auch andere Faktoren einen negativen Einfluss auf das Wachstum haben: Sauerstoffmangel vor allem, teilweise auch durch starkes Auftreten von Blaualgen, und auch geringe Wasserstände in den Teichen. Dies hat zu Stress geführt, wodurch die Fische weniger fraßen und auch langsamer wuchsen. Zudem mussten Notabfischungen vorgenommen werden, wenn der Wasserstand der Teiche zu niedrig war, was sich wiederum negativ auf das Wachstum auswirkte. Da nicht abzusehen ist, wie sich das Klima weiterentwickelt, ist die Flexibilisierung des Herstellungs-/Gewinnungsverfahrens (wie oben aufgeführt) nach Ansicht der Antragsteller dringend notwendig.

Auswirkungen auf das Einzige Dokument:

Die Änderungen wirken sich auf folgende Punkte im Einzigen Dokument aus:

Zur Beachtung: Die Nummerierung beim Einzigen Dokument hat sich geändert; bisheriger Punkt 3.4., Futtermittel, ist nun 3.3, bisheriger Punkt 3.5, besondere Produktionsschritte, ist jetzt 3.4.

Punkt 3.3 (Futter)

Der Satz im bisherigen Einzigen Dokument (Punkt 3.4, erste und zweite Zeile)

„...zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2–K3) Leguminosen ...“ wird geändert in

(jetzt unter Punkt 3.3, erste und zweite Zeile)

„...zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2) Leguminosen ...“

Punkt 3.4 (Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen müssen)

Im 1. Absatz, Satz 4 (unter Punkt 3.5 des bisherigen Einzigen Dokuments), bisherige Fassung

„...und erreichen im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht“ werden nach „erreichen“ die Worte „in der Regel“ eingefügt.

Der Satz lautet nun (jetzt unter Punkt 3.4, Satz 4):

„...und erreichen in der Regel im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht.“

Im 2. Absatz (unter Punkt 3.5 des bisherigen Einzigen Dokuments) wird in dem Satzteil „(beginnend ab April des jeweiligen Jahres)“ vor „ab April“ das Wort „meist“ eingefügt.

Der Satzteil lautet nun (jetzt unter Punkt 3.4, Satz 5):

„...(beginnend meist ab April des jeweiligen Jahres).“

4. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Änderung in der Spezifikation:

Unter Punkt 3, Ursächlicher Zusammenhang/Ansehen, soll im letzten Absatz, Satz 2 und 3 die bisherige Fassung

„...Darüber hinaus ist der ‚Frankenkarpfen‘ auch in die Datenbank traditioneller Bayerischer Spezialitäten (<http://www.foodfrombavaria.de>) aufgenommen worden. In diese Datenbank des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten, werden nur solche Produkte aufgenommen, die über ein Ansehen in der bayerischen Bevölkerung verfügen.“

geändert werden in:

„...Darüber hinaus wird der ‚Frankenkarpfen‘ in der Spezialitätendatenbank des Freistaates Bayern (www.spezialitaetenland-bayern.de) als traditionelle bayerische Spezialität aufgeführt. Um in diese Datenbank bayerischer Spezialitäten aufgenommen werden zu können, muss ein entsprechendes Produkt, Gericht oder Getränk mehrere Anforderungen erfüllen.

Die Spezialität muss seit mindestens 50 Jahren in der Region hergestellt bzw. angebaut werden. Des Weiteren muss sie über eine (Entstehungs-)Geschichte verfügen, die eine enge Bindung des Produktes an die Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsregion belegt. Nicht zuletzt muss der Verbraucher das Produkt als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen.“

Begründung: Grund für die Änderung ist, dass die angegebene URL (www.foodfrombavaria.de) nicht mehr gültig ist.

Auswirkungen auf das Einzige Dokument:

Die oben genannte Änderung in der Spezifikation wirkt sich auf Punkt 5 Absatz 3, Ursächlicher Zusammenhang, des Einzigen Dokuments aus. Im letzten Absatz werden Satz 2 und 3, bisherige Fassung

„...Darüber hinaus ist der ‚Frankenkarpfen‘ auch in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten (<http://www.foodfrombavaria.de>) aufgenommen worden. In diese Datenbank des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten, werden nur solche Produkte aufgenommen, die über ein Ansehen in der bayerischen Bevölkerung verfügen.“

geändert in:

„...Darüber hinaus wird der ‚Frankenkarpfen‘ in der Spezialitätendatenbank des Freistaates Bayern als traditionelle bayerische Spezialität aufgeführt (www.spezialitaetenland-bayern.de). Um in diese Datenbank bayerischer Spezialitäten aufgenommen werden zu können, muss ein entsprechendes Produkt, Gericht oder Getränk mehrere Anforderungen erfüllen.

Die Spezialität muss seit mindestens 50 Jahren in der Region hergestellt bzw. angebaut werden. Des Weiteren muss sie über eine (Entstehungs-)Geschichte verfügen, die eine enge Bindung des Produktes an die Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsregion belegt. Nicht zuletzt muss der Verbraucher das Produkt als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen.“

EINZIGES DOKUMENT

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

EU-Nr.: PGI-DE-0688-AM01 – 7.2.2022

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

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Der „Fränkische Karpfen“/ „Frankenkarpfen“/ „Karpfen aus Franken“ (im Folgenden „Frankenkarpfen“) ist ein Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*), welcher als Speisekarpfen lebend oder geschlachtet verkauft wird.

Der Rücken des „Frankenkarpfens“ ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Analflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Beckenflossen sind gelblich oder rötlich.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1 000–3 000 g. Der „Frankenkarpfen“ ist ein Spiegelkarpfen, welcher sich durch ein weißes, festes und wohlschmeckendes Fleisch und einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % auszeichnet. Die Limitierung des Fettgehalts wird durch die Begrenzung der Besatzdichte (welche 800 Karpfen in K2 je ha nicht übersteigt) erreicht.

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

Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u. Ä.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2) Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais. Darüber hinaus sind auch Mischfuttermittel erlaubt, die im Rahmen des Bayerischen Kulturlandschaftsprogrammes zugelassen sind. Diese Mischfuttermittel dürfen ausschließlich aus Ackerfrüchten bestehen und keine Komponenten tierischen Ursprungs enthalten. Bei diesen Mischfuttermitteln darf der Anteil Rohprotein maximal 16 % und der Anteil an Gesamthosphor 0,6 % betragen. Der Anteil Grünmehl muss bei mindestens 10 % liegen.

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

Da der Karpfen während der warmen Sommermonate abwächst, zählt man sein Alter in Sommern. Der Speisekarpfen wächst in Franken i. d. R. im dreisömrigem Umtrieb heran. Aus dem Ei werden im ersten Jahr sogenannte K1 aufgezogen. Nach der anschließenden Überwinterung wachsen die Fische zum K2 heran, werden erneut gewintert und erreichen in der Regel im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht. Der „Frankenkarpfen“ muss bei seiner Erzeugung mindestens vom Setzling (K2) bis zum Speisefisch (K3) d. h. mindestens eine Produktionsperiode (beginnend meist ab April des jeweiligen Jahres) im geografischen Gebiet gehalten werden.

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

-

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

-

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in Unter-, Mittel- und Oberfranken.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

(1) Besonderheit des geografischen Gebiets

Der „Frankenkarpfen“ wird in der Erzeugungsregion schon seit ca. 900 Jahren produziert. Historisch ist die Karpfenproduktion eng mit den fränkischen Klöstern verbunden.

Die Fischweiher Frankens erstrecken sich in einem mehr oder weniger breiten Gürtel durch das geologische Rednitz-Becken und den oberen Altmühl-, Aisch- und Wörnitzgrund. Sie liegen vorwiegend im Bereich des Mittleren oder Bunten Keupers, des Sandsteinkeupers, und im Besonderen auf den leichten Sandböden des Bursandsteins.

Der Wechsel zwischen Sandsteinschichten und tonigen wasserstauenden Schichten, eine Eigenart der Böden des Bunten Keupers, erwies sich als äußerst günstig für den Weiherbau.

Überall in Franken sind Teiche fast ausschließlich in der geologischen Formation Keuper zu finden. In dieser gibt es, wie beschrieben, wasserundurchlässige Böden, die nur geringe Sickerwasserverluste aufweisen. Es reichen somit schon geringe Zuflüsse oder der einfache Niederschlag, um den Wasserstand den Sommer über zu halten.

Franken ist im Vergleich zum Rest Deutschlands relativ gesehen sehr niederschlagsarm. So liegen die jährlichen Niederschläge im Durchschnitt der Jahre etwa zwischen 600 bis 650 mm und die Durchschnittstemperatur beträgt 7–9 Grad Celsius. Somit handelt es sich um ein warmes, niederschlagsarmes, trockenes Klima kontinentaler Prägung. Der begrenzende Faktor für die Teichwirtschaft in Franken ist im Gegensatz zur Oberpfalz der Wasserhaushalt. Durch das im Vergleich zur Oberpfalz wärmere Klima sind die Teiche fruchtbarer und haben höhere Erträge.

Die Karpfenteichwirtschaft prägt nicht nur die Landschaft, sondern auch das kulturelle Leben in Franken. So wurden Bücher mit Anekdoten über die Teichwirtschaft verfasst, Lieder über den Karpfen geschrieben, (Kunst-)Ausstellungen rund um das Thema Karpfen veranstaltet.

Der „Frankenkarpfen“ wird als traditionelles Essen in zahlreichen Gaststätten in ganz Franken angeboten, wobei auch diese Gaststätten – wie der „Frankenkarpfen“ selbst – häufig eine jahrhundertelange Tradition haben. Ein Großteil der Gastwirte, die den Karpfen oftmals in langer Familientradition anbieten, besitzt auch Hälterungen (Vorratsbecken), um den Karpfen immer frisch anbieten zu können.

Der „Frankenkarpfen“ erfährt als Nahrungsmittel in der gesamten Region eine sehr hohe Wertschätzung, wobei auch typisch fränkische Zubereitungsarten (z. B. gespaltenen Karpfen gebacken) existieren.

(2) *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Frankenkarpfen“ zeichnet sich aus durch ein weißes, festes Fleisch, welches einen typischen Geschmack aufweist, der als nicht erdig (nicht „mooselnd“), angenehm wohlschmeckend, an gute frisch gekochte Kartoffel erinnernd beschrieben werden kann. Durch die vorgeschriebene Besatzdichte weist der „Frankenkarpfen“ einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % auf.

(3) *Ursächlicher Zusammenhang*

Der Zusammenhang basiert auf der Qualität und den Eigenschaften des Produkts und den natürlichen Faktoren des Gebiets.

Der „Frankenkarpfen“ ist regional und überregional bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen. Infolge des qualitativ hochwertigen, sauberen Wassers, in dem die Aufzucht der Fische in dem abgegrenzten Gebiet erfolgt, aufgrund der Auswirkungen der natürlichen und geografischen Bedingungen auf die Aufzucht des Karpfens und als Ergebnis des Einflusses des spezifischen Untergrunds in Franken sowie insbesondere der vorwiegend natürlichen Nahrung (Fischnährtiere) im Wasser des betreffenden Gebietes ist sein Geschmack charakteristisch und typisch. Er kann als nicht erdig (nicht „mooselnd“), angenehm wohlschmeckend, an gute frisch gekochte Kartoffel erinnernd beschrieben werden. Die Fütterung und die geringe Besatzdichte (welche 800 K2 je ha nicht übersteigt) sichern eine hervorragende Fleischqualität.

Das hohe Ansehen des „Frankenkarpfens“ ist auf seine Qualität und die große Bedeutung und jahrhundertelange Tradition der Teichwirtschaft in Franken zurückzuführen. Auch die feste Verankerung des Karpfens im kulturellen Leben des geografischen Gebietes und die sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel und fester traditioneller Bestandteil der fränkischen Esskultur haben den „Frankenkarpfen“ zu einer regionalen Spezialität von regionalem sowie auch überregionalem Ruf gemacht.

Eine Konsumentenbefragung in Nürnberg aus dem Jahr 2002 ergab, dass 31 % der Verbraucher einen „Frankenkarpfen“ bevorzugen. Darüber hinaus wird der „Frankenkarpfen“ in der Spezialitätendatenbank des Freistaates Bayern als traditionelle bayerische Spezialität aufgeführt. Um in diese Datenbank bayerischer Spezialitäten aufgenommen werden zu können, muss ein entsprechendes Produkt, Gericht oder Getränk mehrere Anforderungen erfüllen.

Die Spezialität muss seit mindestens 50 Jahren in der Region hergestellt bzw. angebaut werden. Des Weiteren muss sie über eine (Entstehungs-)Geschichte verfügen, die eine enge Bindung des Produktes an die Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsregion belegt. Nicht zuletzt muss der Verbraucher das Produkt als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Markenblatt, Heft 32 vom 13.8.2021, Teil 7a-bb, S. 31509

<https://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail.pdfdownload/42259>

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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**

(2023/C 174/15)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Milas Yağlı Zeytini“

EU-Nr.: PDO-TR-02628 – 4.8.2020

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

1. Name(n)

„Milas Yağlı Zeytini“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Milas Yağlı Zeytini“ umfasst Tafeloliven der Sorte Memecik, die im Landkreis Milas angebaut, in Salzlake fermentiert und mit Olivenöl aus der Sorte Memecik und frischen Zitronenscheiben haltbar gemacht werden. Oliven mit der g. U. „Milas Yağlı Zeytini“ sind voll ausgereift, schwarz/violett gefärbt, ganz und der Länge nach eingeschnitten. „Milas Yağlı Zeytini“ besitzen eine mittlere Fruchtigkeit. Vorherrschend sind Aromen von Bitterorange, Orange, Mandarine und Zitrone.

Das Erzeugnis muss folgende Eigenschaften aufweisen:

Größe:	170-200 Frucht/kg
Farbe der Frucht:	violett/schwarz
Gehalt an freien Säuren (Ölsäure):	< 0,8 %

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Salzgehalt:	< 4 %
Gesamtphenolgehalt:	≥ 97 mg GAE/100 g
Fettgehalt:	27-33 %
Feuchtigkeitsgehalt:	54-62 %

Organoleptische Eigenschaften:

(COI/OT/MO-Methode des Internationalen Olivenrates)

(Auf einer Skala von min. 1 – max. 11)

Salzigkeit	Gering oder mittel (3,5-5,5)
Bitterkeit	Gering oder mittel (3,5-5,5)
Säuregehalt	Gering oder mittel (2,5-5,5)
Härte	Mittel (4-6,4)
Faserigkeit	Mittel oder stark (4,2-6,2)
Knackigkeit	Mittel oder stark (4-7)

Qualitätsmerkmale

Median des überwiegend wahrgenommenen Mangels (fehlerhafte Gärung, modrig, ranzig, Kocheffekt, seifig, metallisch, erdig, wein-/essigartig) (COI/OT/MO-Methode des Internationalen Olivenrates)	< 3
---	-----

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

Für „Milas Yağı Zeytini“ werden ausschließlich Oliven der Sorte Memecik verwendet, die in dem angegebenen geografischen Gebiet angebaut werden. Die Zitronen sollten frei von Schimmel oder anderen Mängeln sein; zum Würzen wird Steinsalz verwendet. Das zur Haltbarmachung der Oliven verwendete Olivenöl muss aus derselben Olivensorte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen werden und einen Gehalt an freien Säuren von höchstens 1,0 % aufweisen. Dieses Olivenöl hat eine dunkelgrüne/gelbe Farbe und einen stark fruchtigen Geruch, der den fruchtigen Geschmack des Erzeugnisses unterstreicht.

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

Alle Erzeugungsschritte, einschließlich Anbau, Ernte und Verarbeitung der Oliven, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

—

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

Auf den Etiketten muss Folgendes angegeben werden:

- Name der Bezeichnung „Milas Yağı Zeytini“,
- Handelsname und Anschrift oder Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Erzeugers,
- g. U.-Logo der Europäischen Union.

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

Das Schutzgebiet umfasst alle Dörfer und Städte der Gemeinde Milas in der Provinz Muğla in der südlichen Ägäisregion.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Milas liegt in der Menteşe-Region im nordwestlichen Teil der Provinz Muğla und ist ein Berggebiet mit engen und tiefen Tälern sowie kalkhaltigen Böden, das sich in nord-südöstlicher Richtung bis zum Bafasee/Becken von Milas, im Westen bis zum Ilbira-Gebirge und im Osten bis zum Akçay-Becken erstreckt. Durch die begrenzten landwirtschaftlichen Flächen und die Bergmassive und Hanglagen im Landkreis haben sich günstige Bedingungen für den Olivenanbau ergeben. Der Olivenanbau in Milas ist zu einer landwirtschaftlichen Tätigkeit geworden, die vollständig von den natürlichen Bedingungen bestimmt wird.

Die für die Erzeugung verwendete Olivensorte Memecik ist in dem geografischen Gebiet heimisch. Die Sorte Memecik wird seit Generationen im Gebiet von Milas angebaut, und die Olivenbäume in dieser Region sind größtenteils von dieser Sorte. Eine vergleichende Studie zu bioaktiven Inhaltsstoffen in türkischen Oliven (Hasim Kelebek, Songul Kesen & Serkan Selli (2015), Comparative Study of Bioactive Constituents in Turkish Olive Oils by LC-ESI/MS/MS, International Journal of Food Properties, 18:10, 2231-2245) zeigte, dass die Olivensorte Memecik im Vergleich zu anderen in der Türkei angebauten Olivensorten eine hohe antioxidative Aktivität und einen hohen Phenolgehalt aufweist. Die einzigartigen Eigenschaften der Sorte, die auf die Besonderheit des geografischen Gebiets zurückzuführen sind, tragen zur chemischen Zusammensetzung des Erzeugnisses bei, insbesondere zum Phenolgehalt, der den fruchtigen Geschmack von „Milas Yağlı Zeytini“ verstärkt.

Der Landkreis Milas zeichnet sich durch die typischen Merkmale des Mittelmeerklimas aus. Olivenbäume benötigen Temperaturen von durchschnittlich 15-20 °C während der Blütezeit und der Reifezeit der Früchte und von mindestens 5 °C von der Reifezeit bis zur Ernte. Zur Bildung der Blütenknospen ist außerdem eine gewisse Kältephase erforderlich. Olivenbäume reagieren sehr empfindlich auf niedrige Temperaturen und nehmen Schaden, wenn die Tagestiefsttemperatur unter -7 °C sinkt. Die durchschnittliche Tagestemperatur in den Olivenhainen von Milas beträgt mindestens 9,9 °C im Dezember, 8,9 °C im Januar und 9,5 °C im Februar, was für die kühle Phase sehr günstig ist. Die niedrigste Durchschnittstemperatur liegt im Mai, also in der Blütezeit, bei 19,4 °C und in der Reifezeit der Früchte bei 17,4 °C. Diese Temperaturwerte bieten nahezu optimale Wachstumsbedingungen für Olivenbäume und sorgen für einen hohen Olivenertrag. In Milas sind sowohl Schwemmlandböden als auch tonig-sandige Böden zu finden. Diese Böden speichern Wasser und ermöglichen eine stärkere Wurzelbildung der Olivenbäume und damit höhere Erträge. Darüber hinaus verzeichnet der Landkreis Milas einen langjährigen Durchschnittsniederschlag von 900-1 000 mm, was einen Olivenanbau ganz ohne Bewässerung ermöglicht. Die für die Erzeugung von „Milas Yağlı Zeytini“ verwendeten Oliven werden ohne Bewässerung angebaut, da eine Bewässerung der Olivenbäume aufgrund des bergigen Reliefs der Region nicht möglich ist. Folglich werden die Olivenbäume während der heißen Sommermonate nicht bewässert. Dies führt wiederum zur Entwicklung eines höheren Phenolgehalts und des fruchtigen Geschmacks der Oliven, die die wichtigste Besonderheit von „Milas Yağlı Zeytini“ darstellen.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der unverwechselbare Charakter des Erzeugnisses ist vor allem auf die organoleptischen Eigenschaften der in dem Gebiet angebauten Oliven und das fruchtige Aroma zurückzuführen, das durch die Verfeinerung mit Olivenöl und Zitronen entsteht. Da Oliven normalerweise nicht mit Öl und Zitronen eingelegt werden, ist das Erzeugnis leicht zu erkennen. Besonders typisch ist auch die violette/schwarze Farbe der Oliven.

Der fruchtige und bittere Charakter der Oliven ist auf den hohen Polyphenolgehalt der Olivensorte Memecik zurückzuführen. Außerdem weist das für die Haltbarmachung der Oliven verwendete Qualitätsolivenöl ähnliche Eigenschaften auf, da es aus Oliven derselben Sorte gewonnen wird, was die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses verstärkt.

Die Zitronenscheiben sorgen für einen höheren Säuregehalt und die erwünschte Bitterkeit des Erzeugnisses. Durch die Verwendung von Olivenöl zur Haltbarmachung wird der Kontakt der Oliven mit der Luft reduziert und durch die Zitronen wird der Säuregehalt erhöht, sodass bei der Herstellung weniger Salz verwendet werden kann. Dieses Verfahren ist auch der Grund, weshalb das Erzeugnis nicht pasteurisiert oder sterilisiert wird.

Menschliche Faktoren

Die Stadt Milas ist seit mehr als 5 000 Jahren menschliches Siedlungsgebiet. Aufgrund der natürlichen Gegebenheiten stellen der Olivenanbau und die Olivenölerzeugung seit der Zivilisation der Karer die wichtigste landwirtschaftliche Tätigkeit in der Region dar. Das Know-how der lokalen Olivenerzeuger ist für den Erntebeginn von entscheidender Bedeutung. Die Ernte beginnt ungefähr im Dezember, bevor die Oliven ganz schwarz werden. Die spezifischen Kenntnisse der örtlichen Erzeuger sind wesentlich, um zu erkennen, wann die Farbe der Oliven von Violett in Schwarz übergeht und die Ernte beginnt. Dadurch erhalten die Erzeugnisse ihre unverwechselbare violette/schwarze Farbe. Die Oliven werden sorgfältig und möglichst von Hand geerntet, um Quetschungen zu vermeiden. Da gequetschte oder beschädigte Oliven sehr anfällig für Oxidation sind, ist eine sorgfältige Ernte unabdingbar, um Mängel und den Gehalt an freien Säuren gering zu halten.

Die Oliven werden nach einem traditionellen Verfahren ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe zubereitet. Bei diesem Verfahren werden die Oliven eingeschnitten und in den ersten 24 Stunden nach der Ernte in Frischwasser gelegt, um ihnen die Bitterstoffe zu entziehen. Das Wasser wird dreimal gewechselt, wobei nach dem dritten Wechsel 2 % Steinsalz hinzugefügt werden. Der Entbitterungsgrad wird von den Wirtschaftsbeteiligten kontrolliert, um die erforderlichen organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten. Die Erzeuger können dank ihrer Erfahrung bestimmen, wann die Oliven ausreichend entbittert sind.

Das Verfahren der Aromatisierung mit Olivenöl und Zitronen beruht auf dem Know-how der Erzeuger. Um jegliches unerwünschte mikrobielle Wachstum zu verhindern, schneiden die Erzeuger die für die Herstellung verwendeten Zitronen in Scheiben und salzen sie. Die für den fruchtigen Geschmack erforderliche Menge an Salz und Zitronenscheiben wird von den Erzeugern festgelegt.

Ursächlicher Zusammenhang

Typisch für „Milas Yağlı Zeytini“ ist die in dem Gebiet alteingesessene und in den Olivenhainen fast alleinige Sorte Memecik. Die einzigartigen Eigenschaften der Sorte, die auf die Besonderheit des geografischen Gebiets zurückzuführen sind, tragen zur chemischen Zusammensetzung des Erzeugnisses bei, insbesondere zum Phenolgehalt, der für den fruchtigen Geschmack von „Milas Yağlı Zeytini“ sorgt.

Die Besonderheit des Erzeugnisses hängt eng mit den pedoklimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets und dem lokalen Know-how zusammen. Das Erzeugungsverfahren wird von den Erzeugern genau überwacht, um die Qualität zu gewährleisten. Das zur Haltbarmachung verwendete Olivenöl und die Zitronen sind für das Erzeugnis kennzeichnend und verstärken seinen natürlichen Geschmack und sein Aroma.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

—

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE