

Amtsblatt der Europäischen Union

C 223



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

8. Juli 2015

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 223/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) ⁽¹⁾	1
2015/C 223/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7638 — RTL Nederland Ventures/RF Participatie/Reclamefolder NL) ⁽¹⁾	1
2015/C 223/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7648 — eBook.de/Hugendubel/JV) ⁽¹⁾	2

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 223/04	Euro-Wechselkurs	3
---------------	------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

V Bekanntmachungen

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2015/C 223/05	Aufruf zur Interessenbekundung für die Mitgliedschaft im Verwaltungsrat der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit — Verlängerung der Frist für die Einreichung von Bewerbungen (Abl. C 158 vom 13.5.2015)	4
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 223/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7653 — AMF/Ilmarinen/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
2015/C 223/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7606 — Grupo Antolín/Magna Interiors) ⁽¹⁾	6

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 223/08	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
2015/C 223/09	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	10

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 223/01)

Am 30. Juni 2015 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 32015M7571 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.7638 — RTL Nederland Ventures/RF Participatie/Reclamefolder NL)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 223/02)

Am 30. Juni 2015 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 32015M7638 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.7648 — eBook.de/Hugendubel/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 223/03)

Am 22. Juni 2015 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 Deutsch 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 32015M7648 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⁾

7. Juli 2015

(2015/C 223/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0931	CAD	Kanadischer Dollar	1,3925
JPY	Japanischer Yen	133,88	HKD	Hongkong-Dollar	8,4771
DKK	Dänische Krone	7,4614	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6487
GBP	Pfund Sterling	0,70770	SGD	Singapur-Dollar	1,4841
SEK	Schwedische Krone	9,3288	KRW	Südkoreanischer Won	1 238,42
CHF	Schweizer Franken	1,0383	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,6408
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,7909
NOK	Norwegische Krone	8,9830	HRK	Kroatische Kuna	7,5730
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 576,82
CZK	Tschechische Krone	27,100	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1727
HUF	Ungarischer Forint	316,18	PHP	Philippinischer Peso	49,489
PLN	Polnischer Zloty	4,1949	RUB	Russischer Rubel	62,9407
RON	Rumänischer Leu	4,4813	THB	Thailändischer Baht	37,119
TRY	Türkische Lira	2,9327	BRL	Brasilianischer Real	3,4547
AUD	Australischer Dollar	1,4722	MXN	Mexikanischer Peso	17,3038
			INR	Indische Rupie	69,3950

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

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufruf zur Interessenbekundung für die Mitgliedschaft im Verwaltungsrat der Europäischen
Behörde für Lebensmittelsicherheit**

Verlängerung der Frist für die Einreichung von Bewerbungen

(Amtsblatt der Europäischen Union C 158 vom 13. Mai 2015)

(2015/C 223/05)

Die Frist für die Einreichung von Bewerbungen auf die Aufforderung zur Einreichung von Interessenbekundungen für die Mitgliedschaft im Verwaltungsrat der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit vom 13. Mai 2015 wurde bis zum **31. Juli**, 12:00 Uhr Brüsseler Zeit, verlängert.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7653 — AMF/Ilmarinen/JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 223/06)

1. Am 24. Juni 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen AMF Pensionsförsäkring AB („AMF“, Schweden) und das Unternehmen Ilmarinen Mutual Pension Insurance Company („Ilmarinen“, Finnland) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das neu gegründete Gemeinschaftsunternehmen Kiinteistö Oy Ilmarisen Talo 114 („JV“, Finnland).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - AMF: Immobilieninvestitionen und -entwicklung sowie Lebensversicherungen,
 - Ilmarinen: Immobilieninvestitionen und -entwicklung sowie Rentenversicherungen und andere Finanzanlagen,
 - JV: Immobilieninvestitionen und Vermietung von Büro- und Lagerräumen an Dritte.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7653 — AMF/Ilmarinen/JV per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7606 — Grupo Antolín/Magna Interiors)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 223/07)

1. Am 30. Juni 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Grupo Antolín-Irausa S.A. („Grupo Antolín“, Spanien) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch gleichzeitigen Erwerb von Vermögenswerten und Anteilen die alleinige Kontrolle über einzelne Geschäftsbereiche des Unternehmens Magna Interiors („Magna Interiors“), einer 100 %igen Tochter von Magna International, Inc. (Kanada).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Grupo Antolín: weltweit tätiger Hersteller und Anbieter von Innenausstattungskomponenten für Kraftfahrzeuge, u. a. Dachhimmelsysteme und dazugehörige Komponenten, Türen, Sitze, Beleuchtung und Verkleidung;
 - Magna Interiors: weltweit tätiger Hersteller und Anbieter von Innenausstattungskomponenten für Kraftfahrzeuge, u. a. Dachhimmelsysteme und dazugehörige Komponenten, Tür- und Verkleidungssysteme, Cargomanagement- und Cockpitsysteme.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7606 — Grupo Antolín/Magna Interiors per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

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

(2015/C 223/08)

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

„VARAŽDINSKO ZELJE“**EU-Nr.: HR-PDO-0005-01132 — 25.6.2013****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Name(n)**

„Varaždinsko zelje“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

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

Bei „Varaždinsko zelje“ handelt es sich um ein Gemüse, das von der autochthonen Erhaltungssorte Varaždin-Kohl (*Brassica oleracea var. capitata f. alba*) abstammt. Der Kohlkopf ist flach, die Blätter sind im oberen Teil kompakt und im unteren Teil in Abhängigkeit von den Anbaubedingungen etwas lockerer. Die Blätter umhüllen dicht den Kopf und nehmen mehr als zwei Drittel der Oberfläche ein. Ist der Kohl erntereif, beginnen sich die Ränder der Außenblätter gewöhnlich nach oben hin zu kräuseln. Die Blattspreiten sind dünn und haben deutlich sichtbare Blattadern. Die Hauptader — insbesondere der Außenblätter — ist nach unten hin verdickt. Die Blattränder haben keine Auszackungen. Die Blätter sind hell olivenfarben, haben einen bitteren Geschmack mit einer scharfen Note und riechen kräftig nach frischem Kohl. Der Mindestgehalt an Trockenmasse beträgt 8 %, der Mindestzuckergehalt 40 g/kg. Die Innenblätter eines reifen Kohlkopfes sind gelblich weiß. Das Herzstück des Kohls ist besonders lang und kann bis zu zwei Drittel der Kopflänge ausmachen. Es besteht aus einem Stängel mit verkürzten Internodien und einer kopfförmigen Knospe. Die Wurzel des „Varaždinsko zelje“ ist sehr kräftig und der Stängel recht ausgeprägt. Obgleich es sich um eine späte Sorte handelt, die gut Kälte verträgt, kann sie auch als Frühkohl angebaut werden. Aufgrund seiner besonderen Form und der Elastizität seiner Blätter wird „Varaždinsko zelje“ traditionell zur Herstellung lokaler, selbst hergestellter Spezialitäten verwendet.

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

—

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

Die Erzeugung von „Varaždinsko zelje“ — vom Setzen der Setzlinge bis zur Ernte — erfolgt in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet.

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

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Erzeugung von „Varaždinsko zelje“ erfolgt ausschließlich innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gespanschaft Varaždin, deren nördliche natürliche Grenze die Drau bildet. Zu dem Erzeugungsgebiet gehören die folgenden Städte und Gemeinden: Varaždin, Ivanec, Ludbreg, Novi Marof, Lepoglava, Varaždinske Toplice, Bednja, Beretince, Breznica, Breznički Hum, Cestica, Donja Voća, Martijanec, Gornji Kneginec, Jalžabet, Klenovnik, Ljubeščica, Mali Bukovec, Maruševec, Petrijanec, Sračinec, Sveti Đurđ, Sveti Ilija, Trnovec Bartolovečki, Veliki Bukovec, Vidovec, Vinica und Visoko.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Einflüsse:

Der Klimaklassifikation nach Köppen zufolge herrscht in der Gespanschaft Varaždin ein gemäßigt warmes und ein gemäßigt kaltes Klima.

Klimamessungen, die über mehrere Jahre zwischen Juni und Oktober und damit in der Zeit vorgenommen wurden, in der „Varaždinsko zelje“ im Freiland angebaut wird, ergaben eine Durchschnittstemperatur von 14,9 bis 20,1 °C und eine durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit von 78,3 bis 85 %.

Die durchschnittliche monatliche Niederschlagsmenge liegt bei 73-100 mm. Mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von mehr als 90 mm, was etwa einem Drittel der jährlichen Niederschlagsmenge entspricht, sind die drei Sommermonate (Juni-August) am regenreichsten. Etwa 60 % des jährlichen Gesamtniederschlags fallen in der Wachstumszeit (April-September).

Bisweilen können die Winter in der Gespanschaft Varaždin kalt und schneelos sein, mit Tagestiefsttemperaturen unter –10 °C.

Es besteht ein Zusammenhang zwischen dem Anbau von „Varaždinsko zelje“ und der Drau. Die Ebenen und sanften Hänge des Flussbeckens der Drau sind für den Anbau von „Varaždinsko zelje“ besonders gut geeignet. Ebenso geeignet ist das Gelände in den kleineren Tälern, die von Bächen und Flüssen durchzogen werden.

Die verschiedenen geologischen und lithologischen Eigenschaften sind auf die unterschiedliche Bodenzusammensetzung im Tiefland entlang der Drau zurückzuführen. Die Mehrheit der Böden im Drau-Becken ist als P-1-Boden klassifiziert. Es handelt sich um saure und überwiegend kieshaltige Braunerdeböden und lehmig bis überwiegend lössig sandige Skelettböden mit pleistozänen und holozänen Sedimenten entlang der Drau.

Menschliche Einflüsse:

Das Erzeugnis „Varaždinsko zelje“ wird auch durch die Herstellungsmethoden beeinflusst, die an die Bedingungen im geografischen Gebiet angepasst sind: fragmentierte Parzellen, kleine Flächen, Kleinerzeuger. Das wesentliche Element bei der Erzeugung von „Varaždinsko zelje“ bildet das Wissen der lokalen Erzeuger, insbesondere bei der Ernte. Familienmitglieder verschiedener Generationen sind an der Ernte beteiligt und geben die Erfahrungen und das Wissen weiter, das für das Pflücken des Erzeugnisses mit der Hand notwendig ist. Die Ernte erfolgt im Wesentlichen nach eigener Einschätzung der Pflücker, die auf der Grundlage ihrer Erfahrungen und ihrer Kenntnisse feststellen, welche Kohlköpfe reif sind und geerntet werden können. Durch Sichtkontrolle und Betasten stellen die Pflücker sicher, dass nur die Kohlköpfe geerntet werden, die exakt die richtige Reife erreicht haben. Durch die manuelle Ernte wird ein besserer Pflanzenschutz sichergestellt und es werden etwaige Beschädigungen durch eine maschinelle Ernte vermieden. In den vielen Jahren, in denen der Kohl angebaut wurde und Erfahrungen bezüglich seiner Erzeugung unter diesen besonderen Bedingungen gesammelt wurden, ist es den Erzeugern von „Varaždinsko zelje“ gelungen, ein Produkt mit einzigartigem Charakter zu erzeugen, das anderswo so nicht zu finden ist (Naše pravice, 1905).

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Bei „Varaždinsko zelje“ handelt es sich um eine späte Sorte, die gut Kälte verträgt. Im Reifezustand weist „Varaždinsko zelje“ die folgenden spezifischen morphologischen Merkmale auf, die ihn von anderen Kohlsorten unterscheiden: Neben seiner Farbe und der deutlichen Äderung der Blätter hat der Kohl einen typischen, nicht zu großen, sehr festen, straffen und flachen Kopf und wiegt 1-3 kg; die Ränder der Außenblätter kräuseln sich nach oben zu. Ein Blatt von „Varaždinsko zelje“ ist so dünn, dass die Fingerkuppen durchscheinen, wenn es auf dem Handteller liegt; zugleich ist es biegsam und robust. Die Blätter sind hell olivenfarben. Sie haben einen bitteren Geschmack mit einer scharfen Note und riechen kräftig nach frischem Kohl.

Mehrere Studien haben bestätigt, dass „Varaždinsko zelje“ im Vergleich zu anderen Kohlsorten besondere Merkmale aufweist, so einen hohen Trockenmassegehalt und einen außergewöhnlich hohen Zuckergehalt (F. Vešnik, *Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa*, in: Poljoprivredna znanstvena smotra, 1969).

Bei Analysen von Extrakten technisch reifer Kohlblätter wurden höchste antioxidative Wirkungen festgestellt. Im Zustand der technischen Reife beträgt der Gesamtphenolgehalt in „Varaždinsko zelje“ 0,94-1,03 mg/ml Gallussäureäquivalent, die durch Kapillarelektrophorese (CE) ermittelte Gesamtflavonoidmenge liegt bei 0,15-0,25 mg/ml. Der Gesamtgehalt an Phenol und Flavonoiden in Pflanzen hängt von genetischen Eigenschaften (Gattung, Art, Sorte) sowie Umwelt- und Anbaubedingungen ab und steht in Wechselwirkung mit der antioxidativen Wirkung (D. Šamec et al., Antioxidatives Potenzial von Weiß- (*Brassica oleracea* L. var. *capitata*) und Chinakohl (*Brassica rapa* L. var. *pekinensis* (Lour.): Der Einfluss von Entwicklungsstadium, Sorten- und Saatgutauswahl, in: *Scientia Horticulturae*, 2011).

Zu den Vorteilen von „Varaždinsko zelje“ gehört seine Eignung zum Freilandanbau. Da er niedrige Temperaturen verträgt, kann „Varaždinsko zelje“ bis zum Spätherbst auf dem Feld verbleiben, weshalb eine gesonderte Lagerung nicht erforderlich ist. So können der Trockenmasse- und der Zuckergehalt bis zur Reife und Ernte des Erzeugnisses weiter ansteigen. Eine zusätzliche Garantie für seine Herkunft bietet die vom Saatgut einer Erhaltungssorte bis zum Enderzeugnis im geschlossenen Stoffkreislauf erfolgende Erzeugung von „Varaždinsko zelje“.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Ursprung und gegebenenfalls einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses*

Der hohe Trockenmassegehalt und der außergewöhnlich hohe Zuckergehalt von „Varaždinsko zelje“ sind auf das Herstellungsverfahren, d. h. den Umstand zurückzuführen, dass das niedrige Temperaturen vertragende Erzeugnis bis zum Spätherbst auf dem Feld verbleibt. Forschungsarbeiten haben bestätigt, dass der hohe Gesamtgehalt an Phenol und Flavonoiden in „Varaždinsko zelje“ auf die genetischen Eigenschaften des Erzeugnisses sowie Umwelt- und Anbaubedingungen zurückzuführen ist.

Die monatlichen Tagesdurchschnittstemperaturen während der Vegetationsperiode und die Verteilung der Niederschläge im abgegrenzten geografischen Gebiet sind ideal für den Anbau von „Varaždinsko zelje“, der nur dort kommerziell angebaut wird. In den kalten, schneelosen Wintern im abgegrenzten geografischen Gebiet gefriert der im Herbst umgepflügte Boden. Dadurch wird er nicht nur locker, sondern es werden auch Schädlingspopulationen vernichtet, was zu sehr gesunden Pflanzen führt.

Das tief liegende Einzugsgebiet der Drau spielt eine besonders wichtige Rolle, da es eine stetige Versorgung der Anbauflächen mit Wasser gewährleistet. Neben den bestehenden Wasserläufen sorgt der hohe Grundwasserspiegel für zusätzliche Feuchtigkeit in den Anbaugebieten von „Varaždinsko zelje“. Im abgegrenzten geografischen Gebiet herrschen saure und lehmige Braunerdeböden vor, die dem Anbau von Gemüse und insbesondere von Kohl förderlich sind. Dies wird durch die jahrhundertalte Tradition des Kohlanbaus in dem Gebiet untermauert.

Zu den Einflüssen, die neben den Klima- und Bodenbedingungen zu den Besonderheiten des Erzeugnisses beitragen, gehören die mündlichen Überlieferungen der lokalen Erzeuger, die über viele Generationen weitergegeben wurden, um die autochthone Erhaltungssorte, von der „Varaždinsko zelje“ abstammt, zu erhalten. Durch die Fertigkeit der Ernte von Hand, das Erkennen des Zeitpunkts, wann der Kohlkopf erntereif ist, sowie die Weitergabe des Wissens bezüglich des Anbaus und der manuellen Ernte wird sichergestellt, dass künftige Bauergenerationen „Varaždinsko zelje“ weiterhin auf traditionelle Art anbauen können. Die manuelle Ernte ist ein wesentlicher Arbeitsschritt im Auswahlprozess, der auf dem Feld erfolgt und die gleichbleibende Qualität von „Varaždinsko zelje“ gewährleistet.

Seine biegsamen und dünnen Blätter mit ihrem bitteren Geschmack und ihrer scharfen Note machen „Varaždinsko zelje“ zu einer wichtigen Zutat bei der Zubereitung traditioneller lokaler Gerichte.

Seine Ursprünge und seine besondere Stellung werden durch das Wappen der Gemeinde Vidovec bestätigt, auf dem ein Kohlkopf der Sorte „Varaždinsko zelje“ zu sehen ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung (2))

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/VZ%20ZELJE/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

(2) Siehe Fußnote 1.

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

(2015/C 223/09)

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

„MOJAMA DE BARBATE“

EU-Nr.: ES-PGI-0005-01210 — 10.03.2014

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

1. Name

„Mojama de Barbate“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des 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

Das getrocknete Thunfischfilet „Mojama de Barbate“ wird aus den beiden oberen und den beiden unteren Vierteln des als Rückenfilet bezeichneten edelsten Teils des Thunfischs hergestellt. Diese werden einem Konservierungsverfahren unterzogen, das die Reifung und Trocknung im Freien oder in eigens dazu ausgerüsteten Tunneln umfasst.

„Mojama de Barbate“ wird in die Kategorien „Extra“ und „Primera“ (Handelsklasse I) eingeteilt.

Kategorie „Extra“: Zu dieser Kategorie gehört das Thunfischfilet „Mojama de Barbate“, das aus dem innenliegenden, mit der Rückengräte verbundenen Teil des Filets, das weniger fetthaltig ist, gewonnen wird.

Kategorie „Primera“: Zu dieser Kategorie zählt das Thunfischfilet „Mojama de Barbate“, das aus den Filetstücken erzeugt wird, die neben dem für „Mojama“ der Kategorie „Extra“ verwendeten Rückenfilet liegen und einen höheren Fettgehalt aufweisen.

Die äußere Schicht von „Mojama de Barbate“ ist dunkelbraun, im Anschnitt sind die Fasern des Thunfischfilets sichtbar, und zwar bei „Mojama“ der Kategorie „Primera“ sehr viel deutlicher als bei „Mojama“ der Kategorie „Extra“. Im Anschnitt weist „Mojama“ verschiedene granatrote Farbtöne auf, die zu den Rändern hin dunkler werden. Die Textur ist fest und glatt, gering faserig, Duft und Geschmack entsprechen denen von Fettfischen.

Der Salzgehalt beläuft sich auf 3 % bis 9 %, die relative Feuchtigkeit liegt bei 35 % bis 45 %.

„Mojama de Barbate“ wird vakuumverpackt in durchsichtigen, ordnungsgemäß gekennzeichneten Kunststoffverpackungen als Stücke oder Scheiben mit unterschiedlichem Gewicht in Oliven- oder Sonnenblumenöl angeboten. Das Erzeugnis kann auch in Gläsern in Scheiben geschnitten in Oliven- oder Sonnenblumenöl angeboten werden.

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

„Mojama de Barbate“ wird aus dem Filet der Thunfischarten *Thunnus albacares* (handelsübliche Bezeichnungen: Yellowfin, Atún Claro, Rabil oder Gelbflossen-Thun) und *Thunnus thynnus* (handelsübliche Bezeichnung: Roter Thun) mit einem Lebendgewicht von über 200 kg gewonnen. Das Gebiet, aus dem die Rohstoffe für „Mojama de Barbate“ stammen, ist nicht eingeschränkt, für die Herstellung werden jedoch ausschließlich wild lebende Thunfische verwendet.

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

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet werden die folgenden Erzeugungsschritte durchgeführt: Waschen des Thuns, Zerlegen (traditionell als „Ronqueo“ bezeichnet), Auswaschen der einzelnen Stücke, Einsalzen, aufeinanderfolgendes Auswaschen bis zum gewünschten Salzgehalt, Pressen, Konservieren der Thunfischfilets durch Trocknen, Zuschneiden und endgültiges Selektieren vor dem Verpacken.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

„Mojama de Barbate“ muss im Betrieb selbst verpackt werden, damit bei Abschluss des Erzeugungsprozesses die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften, insbesondere der Salzgehalt und die relative Feuchtigkeit, sichergestellt sind.

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

Auf den Etiketten jedes Betriebes, der „Mojama de Barbate“ mit der geschützten geografischen Angabe in Verkehr bringt, sind zwingend und gut sichtbar die Angabe „Mojama de Barbate“ und das Logo g. g. A. der Europäischen Union anzubringen. Desgleichen muss das nachstehend dargestellte und zwingend zu verwendende Logo der geschützten geografischen Angabe abgebildet sein.



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

Das Erzeugungsgebiet umfasst die Gemeinden Barbate und Vejer de la Frontera, die beide in der Provinz Cádiz liegen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Mojama de Barbate“ ist auf dem nationalen Markt als ein Feinkosterzeugnis anerkannt, das sich durch seine sorgsame Zubereitung, seinen hohen Preis und seinen exklusiven Verzehr auszeichnet. Das Erzeugnis wird in Fachgeschäften für regionale Spezialitäten Spaniens und in Restaurants angeboten.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der Angabe „Mojama de Barbate“ beruht auf dem Prestige und dem Ansehen dieses Erzeugnisses, die aus der in dem Gebiet verankerten Tradition der Salzkonserverung resultieren. Der Thunfischfang ist seit Langem in dem Gebiet etabliert, in dem die auf Erfahrung und Wissen basierenden Fachkenntnisse der handwerklichen Erzeugung von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Das Fangen und Einsalzen von Thunfisch hat an der gesamten Küste des Golfs von Cádiz eine lange Tradition. Diese geht auf die Epoche der Phönizier und Tartessier zurück, die den Ureinwohnern des Gebiets die Techniken der Fischerei lehrten. Bereits aus dieser Zeit ist die Verwendung von Netzlabirynthen für den Fang von Thunfisch bekannt.

Später verfeinerten die Araber die Netzformen und begründeten die Tradition, während der Wanderung der Thunfische vom Atlantik zu ihren Laichgründen im Mittelmeer Thunfisch nach der Almadraba-Methode (abgeleitet vom Andalusisch-Arabischen „almadrába“ — Ort des Kampfes), d. h. mithilfe küstennah aufgestellter Netzlabirynthe, zu fangen.

Zahlreiche klassische Autoren hinterließen im Laufe von fast zehn Jahrhunderten umfangreiche Zeugnisse über die in der Meerenge verwendeten Almadrabas sowie über die riesigen Vorkommen und die Größe der Thunfische in diesem Gebiet. Sehr detailliert werden dabei der Thunfischfang mit den bereits erwähnten Labirynthen sowie der Handel mit Thunfisch im gesamten Mittelmeerraum beschrieben. Auch werden der hohe Nährwert und die kulinarischen Eigenschaften des Thunfisches hervorgehoben.

Bereits in der Zeit der Bética Romana florierten Betriebe, die Thunfisch einsalzten und verarbeiteten. Die Völker, die sich später im Süden Spaniens niederließen, führten die Fischverarbeitung fort und entwickelten sie weiter. Sie wird auch heute noch betrieben, wobei die Tradition und die handwerkliche Arbeitsweise in den Herstellungsverfahren bewahrt blieben.

Auch im geografischen Erzeugungsgebiet von „Mojama de Barbate“ bestehen die traditionellen Verarbeitungsbetriebe weiterhin. Es werden Veranstaltungen für das Gaststättengewerbe, die Industrie sowie für Liebhaber und die breite Öffentlichkeit durchgeführt. Ein Beispiel hierfür bietet die von der Gemeindeverwaltung von Barbate organisierte „Woche der Thunfisch-Gastronomie“ (Semana Gastronómica del Atún). Dort bieten Gastronomieunternehmer kulinarische Vorführungen oder „Showcookings“ an, und es können traditionelle Gerichte aus Rotem Thun verkostet werden, die ein grundlegender Bestandteil der Gastronomie dieser Gegend an der Küste von Cádiz sind. Weitere Elemente dieser Veranstaltung sind Kochwettbewerbe und die Wahl der besten Tapas aus Rotem Thun.

„Mojama“ ist die bedeutendste Salzfischspezialität aus Thunfisch. Sie wird in rein handwerklichen Verfahren erzeugt, und die Branche ist durch kleine und mittelständische Familienunternehmen geprägt, an deren Spitze die Firmengründer oder deren Nachkommen stehen. Auf diese Weise konnten die Herstellungsverfahren bewahrt werden, wobei man auf Jahrhunderte alte Überlieferungen zurückgreift und lediglich Methoden eingeführt wurden, die der Erhöhung der Lebensmittelsicherheit und einer umfassenden Kontrolle der Verfahren zur Qualitätssteigerung dienen.

Zur Herstellung dieses Erzeugnisses sind von Beginn des Verfahrens und während seines gesamten Verlaufs Kenntnisse und Erfahrungen in Bezug auf folgende Schritte erforderlich: das Schneiden und Zerlegen des Fisches, das Herauslösen der Filets, aus denen „Mojama de Barbate“ hergestellt wird, die Ausführung des Schnitts an den richtigen Stellen, das Einsalzen, bei dem der zu erreichende Salzungsgrad erkannt werden muss, das anschließende Auswaschen, das kontrolliert erfolgen muss, damit ausschließlich das überschüssige Salz aus dem Filet entfernt wird, und schließlich das Trocknen, das aufgrund des in dem Gebiet herrschenden Mikroklimas unter optimalen Bedingungen erfolgt, welche entweder von Natur aus herrschen oder in den Verarbeitungstunneln erzeugt werden.

Einen Beweis für den guten Ruf des Erzeugnisses in der Gastronomie bieten zahlreiche Veröffentlichungen. Insbesondere sind in diesem Zusammenhang das behördliche Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse „Inventario Español de Productos Tradicionales“ des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung aus dem Jahr 1996 und die von der Stiftung Unicaja im Jahr 2006 veröffentlichte Forschungsarbeit „Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía“ (Band II) zur Katalogisierung und Beschreibung der landwirtschaftlichen Nahrungsmittelerzeugnisse Andalusiens zu nennen, in denen „Mojama“ als vor allem in Barbate (Cádiz) und Isla Cristina (Huelva) erzeugtes traditionelles andalusisches Erzeugnis genannt wird.

Die landesweit erscheinende Tageszeitung „El País“ veröffentlichte am 30. August 2009 die Gastronomie-Reportage „Sal para la vida“ (Salz für das Leben), in der es heißt:

„In den Industrieländern wird bei der Fischverarbeitung auch heute noch die Methode des Salzens angewendet, weil sie dem Fisch ausgezeichnete Aromen verleiht. Spanien kann auf weltweit anerkannte Erzeugnisse wie Anchovis aus Santoña und Thunfisch-Mojama aus Barbate verweisen.“

In der Publikation „La Mar de Cádiz“ (Das Meer von Cádiz), dem Reiseführer der Provinz, wird im Abschnitt „Gastronomie“ hervorgehoben: „Die Gastronomie an der Küste der Provinz Cádiz ist so vielseitig und reich wie das Land, von den Weinen aus Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María über die frittierten Spezialitäten der Region bis hin zur ‚Mojama de Barbate‘, weswegen sie zu einer der beliebtesten Küchen Spaniens zählt.“

Ein eindeutiger Beweis der Bekanntheit von „Mojama de Barbate“ sind die zahlreichen Fundstellen im Internet, von denen folgende erwähnt seien:

Auf der Website des interaktiven Restaurantführers für Meeresspezialitäten wird ihr guter Ruf deutlich: „In Bezug auf Salzfisch ist insbesondere Thunfisch-Mojama (ein typisches Erzeugnis aus Isla Cristina und Barbate, den größten Produzenten Andalusiens) zu nennen.“

Das mit mehreren Restaurants in Sevilla vertretene Unternehmen Buentrago führt in seiner Tapas-Karte „Mojama de Barbate“.

Auf der Internationalen Tourismusmesse FITUR in Madrid wurde während der Präsentationsveranstaltung „Mojama de Barbate“ zur Verkostung angeboten.

In zahlreichen Veröffentlichungen der Provinz Cádiz wird auf die Verkostung von „Mojama de Barbate“ während der „Woche des Thunfisches“ verwiesen.

Im Reiseführer für Los Caños de Meca wird „Mojama de Barbate“ als ein typisches Erzeugnis der Gegend speziell erwähnt.

Auch das Restaurant Alcaravea hat „Mojama de atún extra de Barbate“ auf seiner Speisekarte.

Die digitale Zeitung „Andalucía“ veröffentlicht einen Artikel, in der eine detaillierte Beschreibung von „Mojama de Barbate“ durch den Nachweis ihrer Bekanntheit eingeleitet wird: „Die Tradition von Barbate (Cádiz) beinhaltet eine sehr reichhaltige Küche, die ihre Vielfalt den Fischereierzeugnissen verdankt, zu denen ‚Mojama de Barbate‘ zählt.“

Auch im Reiseführer der Provinz Cádiz wird „Mojama de Barbate“ als ein typisches Gericht mit einem hohen Nährwert erwähnt und als „schmackhaft“ bezeichnet.

Was die Verwendung des Namens betrifft, so kann festgestellt werden, dass er durch die Veröffentlichung in der Tageszeitung „ABC“ in Sevilla am 7. August 2000 mit dem Ausdruck „... tiosos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina“ (steif wie Mojama aus Barbate oder Isla Cristina) einzig in den allgemeinen Sprachgebrauch hielt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung ^(?))

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_mojama_barbate.pdf

oder durch den direkten Zugang auf der Startseite der Website des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung (Consejería de Agricultura, PESCA y Desarrollo Rural)

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) über den folgenden Pfad: „Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Productos derivados de la pesca“. Die Spezifikation ist unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

^(?) Siehe Fußnote 1.

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE