

Amtsblatt der Europäischen Union

C 312



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang
17. August 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 312/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾	1
2022/C 312/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10718 — KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾	2
2022/C 312/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾	3

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 312/04	Euro-Wechselkurs — 16. August 2022	4
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 312/05	Veröffentlichung des geänderten Einzigen Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012	5
---------------	--	---

DE

⁽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.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 312/01)

Am 10. August 2022 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 32022M10835 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.10718 — KINGSPAN / ONDURA)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 312/02)

Am 8. August 2022 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 32022M10718 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.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 312/03)

Am 11. August 2022 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 32022M10836 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⁾

16. August 2022

(2022/C 312/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0131	CAD	Kanadischer Dollar	1,3076
JPY	Japanischer Yen	136,11	HKD	Hongkong-Dollar	7,9449
DKK	Dänische Krone	7,4368	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6012
GBP	Pfund Sterling	0,84218	SGD	Singapur-Dollar	1,3980
SEK	Schwedische Krone	10,5365	KRW	Südkoreanischer Won	1 329,66
CHF	Schweizer Franken	0,9625	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6556
ISK	Isländische Krone	140,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,8767
NOK	Norwegische Krone	9,8428	HRK	Kroatische Kuna	7,5100
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 968,68
CZK	Tschechische Krone	24,540	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5245
HUF	Ungarischer Forint	406,20	PHP	Philippinischer Peso	56,602
PLN	Polnischer Zloty	4,7043	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,8820	THB	Thailändischer Baht	35,930
TRY	Türkische Lira	18,1994	BRL	Brasilianischer Real	5,1835
AUD	Australischer Dollar	1,4463	MXN	Mexikanischer Peso	20,1595
			INR	Indische Rupie	80,3745

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

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

(2022/C 312/05)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ der Kommission genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„RIGOTTE DE CONDRIEU“

EU-Nr.: PDO-FR-0782-AM02 – 11.5.2022

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

1. Name(n)

„Rigotte de Condrieu“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Klasse 1.3 Käse

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

„Rigotte de Condrieu“ ist ein kleiner Käse aus nicht standardisierter roher Ziegenvollmilch. Aus milchsaurem Bruch entsteht der weiche Käseteig, der nicht gepresst wird.

Nach einer Reifezeit von mindestens 8 Tagen nach der Entnahme aus der Form haben die kleinen Käsetaler einen Durchmesser von 4,2 bis 5 cm und sind 1,9 bis 2,4 cm hoch. Ein ausgereifter Käse darf nicht unter 30 Gramm wiegen.

„Rigotte de Condrieu“ ist von einem elfenbeinfarbenen, weißen oder blauen Schimmelbelag überzogen. Der feste, glatte Teig ist weiß bis elfenbeinfarben. 100 g Käse enthalten nach abgeschlossener Trocknung mindestens 40 g Fett. Der Trockenmassegehalt pro 100 g Käse darf nicht unter 40 g betragen.

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

„Rigotte de Condrieu“ entwickelt Nuss-, Wald- und Molkearomen und schmeckt etwas salzig.

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

Die Jahresration der Ziegen besteht überwiegend aus Raufutter aus dem geografischen Gebiet.

Das Raufutter besteht aus frischem Gras und Heu von Dauer- oder Wechselweiden. Es setzt sich zusammen aus Weidefutter, Trockenluzerne mit einem Proteingehalt unter 20 % und anderem nicht fermentiertem Futter, das den Geschmack der Milch nicht beeinträchtigt: unreifes Getreide, Eiweißpflanzen, Ölsaaten, Knollen und Leguminosen.

Zusätzlich darf Gras aus Wickelballen verfüttert werden, sofern es einen Trockenmassegehalt von mindestens 55 % aufweist und aus einem einzigen Schnitt von betriebseigenen Wiesen stammt.

Je nach Wetterlage werden die Ziegen an mindestens 120 Tagen im Jahr auf die Weide gelassen oder mit Grünfutter aus dem geografischen Gebiet gefüttert.

Die Menge der Ergänzungsfuttermittel darf pro Ziege und Jahr höchstens 350 kg Rohmaterial betragen. Welche Ergänzungsfuttermittel zugelassen sind, ist genau festgelegt. Nur Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfuttermittel aus nicht genveränderten Produkten sind als Ziegenfutter zugelassen.

Es werden vorrangig Futtermittel und Ergänzungsfuttermittel aus dem geografischen Gebiet eingesetzt.

Futter und Ergänzungsfuttermittel, die nicht aus dem geografischen Gebiet stammen, dürfen insgesamt nicht mehr als 20 % der von den Tieren aufgenommenen Trockenmasse ausmachen.

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

Die Milcherzeugung, ihre Verarbeitung und die Käsureifung müssen in dem 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*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Etikettierung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss jeder Käse der Ursprungsbezeichnung „Rigotte de Condrieu“ oder zumindest jede Verkaufseinheit mit einem Etikett versehen sein, auf dem der Name der Ursprungsbezeichnung mindestens zwei Drittel so groß wie die größte Schrift auf dem Etikett sowie das EU-Logo „AOP“ (g.U.) im gleichen Sichtfeld angegeben sind.

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

„Rigotte de Condrieu“ wird im Pilat-Massiv südwestlich von Lyon hergestellt. Das Gebirgsmassiv erstreckt sich über die beiden Departements Rhône und Loire. Es gehört zur Region Rhône-Alpes. Die Milcherzeugung und -verarbeitung und die Käsureifung müssen auf dem Gebiet folgender Gemeinden erfolgen:

Gemeinden im Departement Rhône: vollständig: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons;

ohne städtisches Gebiet: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Gemeinden im Departement Loire:

vollständig: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Mallevial, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne;

ohne städtisches Gebiet: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die natürlichen Gegebenheiten des Pilat-Massivs und der hohe Anteil an lokalem Futter, das die Tiere bekommen, sowie die traditionellen Verarbeitungsmethoden wirken sich auf die Besonderheit und die Aromen dieses kleinen Ziegenkäses „Rigotte de Condrieu“ aus, der seit mehr als einem Jahrhundert ein hohes Ansehen genießt.

Das geografische Gebiet, in dem „Rigotte de Condrieu“ erzeugt wird, ist durch die natürlichen Gegebenheiten und die Tätigkeit des Menschen gekennzeichnet. Hier herrschen vielfältige klimatische Einflüsse, geomorphologisch prägen das Gebiet steile Hänge, charakteristisch sind saure, nicht sehr tiefgründige Braunerdeböden und eine große Artenvielfalt.

Unter diesen Bedingungen sind landwirtschaftliche Mischbetriebe entstanden, in denen die Ziegenhaltung traditionell einen wichtigen Platz hat und nach wie vor von bemerkenswerter Dynamik ist.

Das Pilat-Massiv ist ein Mittelgebirgszug, der im Nordwesten und Osten von Tälern (Gier-, Ondaine- und Rhône-Tal) und im Süden von den Eteize-Hügeln begrenzt wird. Innerhalb des Zentralmassivs ist er untypisch mit seiner komplexen Geologie, den sauren, leichten Böden und echter Gebirgslandschaft mit steilen Hängen. Hier herrschen altes Eruptivgestein und metamorphe Gesteine vor. Man findet sogenannte „Chirats“, seltene geologische Formationen aus charakteristischem verfestigtem Felsgestein. Die chemische Zusammensetzung dieser Böden ist sehr homogen mit hohem Silikat- und geringem Eisengehalt. Dies sind günstige Voraussetzungen für die Entwicklung saurer Böden.

Am Pilat-Massiv treffen atlantische, mediterrane und kontinentale Klimaeinflüsse aufeinander. Temperatur und Niederschlagshäufigkeit sind stark von dem ausgeprägten Relief beeinflusst. Die gemäßigten Niederschlagsmengen zwischen 580 mm und 1000 mm sind unregelmäßig über das Jahr verteilt. Die Sommer sind trocken. Häufig weht ein kräftiger Wind.

Die natürliche Vegetation besteht aus Pflanzen mittlerer und höherer Gebirgslagen. Trotz der geringen Höhe und der kontinentalen, südlichen Lage herrschen Gebirgspflanzen vor.

Die verschiedenen Landschaften ziehen sich um den Gipfel herum. Die Dörfer liegen in enger Nachbarschaft auf den Anhöhen (Vorgebirge) zwischen den mit Heide und Nadelwald bedeckten Graten und tief eingeschnittenen Tälern.

Die Hälfte des Gebietes ist von Wald bedeckt. Nur 36 % der Fläche werden landwirtschaftlich genutzt; davon sind 80 % Futterflächen, die wiederum zu zwei Dritteln aus Naturwiesen bestehen.

Dank der bemerkenswert vielfältigen Pflanzenwelt am Pilat-Massiv (40 bis 60 Arten auf jedem Wiesentyp) konnten zahlreiche Wiesenlebensräume von gemeinschaftlichem Interesse im Sinne der Habitat-Richtlinie geschaffen werden.

Überwiegend wachsen hier säureliebende und säuretolerante Pflanzen. Typisch sind vor allem Gräser wie Glatthafer, Leguminosen wie Hornklee und andere Arten wie Skabiose und Acker-Witwenblume.

Im Pilat-Massiv werden traditionell Ziegen gehalten. Die ursprünglich ausschließlich von Frauen betriebene Ziegenhaltung bedeutete für die landwirtschaftlichen Mischbetriebe eine Diversifizierung.

Vor allem in den trockenen Bereichen des Pilat-Massivs, die für Rinderhaltung weniger geeignet sind, hat sich seit dem 18. Jahrhundert die Ziegenhaltung entwickelt. Schon damals produzierten die Betriebe hier sowohl Kuhmilchkäse als auch Ziegenkäse. Während Kuhmilchkäse vorwiegend für den Eigenbedarf hergestellt wurde, konnte der Ziegenkäse gewinnbringender verkauft werden.

Wo die Produktivität begrenzt war, ließ sich auf den für Rinder nur mäßig geeigneten Flächen mit Ziegen ein zusätzlicher wirtschaftlicher Gewinn erzielen. Auf diese Weise konnte auf der gleichen Fläche mehr Milch erzeugt werden.

Angesichts der Nähe der Absatzmärkte Lyon und Saint-Étienne wurden kleine Käse hergestellt, die nach dem Trocknen schnell reifen. In kleinen Abtropfsieben mit einem Durchmesser von ca. 7 cm war der Ziegenkäse vom Kuhmilchkäse in seinen größeren Käsesieben leicht zu unterscheiden. Zudem produzierte ein Betrieb mit seiner kleinen Ziegenherde auch geringere Mengen an Ziegenmilch.

Traditionsgemäß wird nicht standardisierte rohe Ziegenvollmilch verarbeitet. Nach Reifung und Säuerung der Milch entsteht der Käse aus milchsaurem Bruch. Zum Beimpfen mit Milchsäurebakterien wird nach Möglichkeit Molke aus der vorherigen Dicklegung verwendet. Beim Einfüllen in die Form bleibt die Struktur des Bruchs erhalten. Der Bruch darf nicht geschnitten, vorabgetropft oder geknetet werden. Innerhalb von zwölf Stunden nach dem Einfüllen in die Form wird der Käse einmal gewendet und auf beiden Seiten mit Salz trocken abgerieben.

Acht Tage nach der Entnahme aus der Form hat „Rigotte de Condrieu“ seine charakteristischen Eigenschaften ausgebildet.

Charakteristisch für „Rigotte de Condrieu“ sind:

- die geringe Größe (kleine Käsetaler mit einem Gewicht knapp über 30 g);
- der feine weiße, elfenbeinfarbene oder blaue Schimmelbelag;
- der feste, glatte Teig ohne Löcher, der weich auf der Zunge liegt;
- seine Nuss-, Wald- und Molkearomen und der etwas salzige Geschmack.

Dank der sauren, sandigen und nicht sehr tiefgründigen Böden, die für das Gebiet typisch sind, der besonderen klimatischen Bedingungen und der hier üblichen Viehhaltung konnten Wiesen mit einem vielfältigen und für saure Böden typischen Bewuchs entstehen und erhalten werden.

Die Pflanzenvielfalt der Wiesen in dem geografischen Gebiet und die botanische Zusammensetzung wirken sich auf den Gehalt an fettlöslichen Milchbestandteilen und ihre Zusammensetzung aus. Dadurch können sich Mikroorganismen entwickeln, die sich auch noch in der Molke finden, mit der die Milch zum Dicklegen beimpft wird, und die die Käsereifung und die Entstehung der Aromen beeinflussen.

Die Haltung der Ziegen, aus deren Milch „Rigotte de Condrieu“ entsteht, die Verwendung lokaler Ressourcen, die Futtermittelerzeugung vor Ort, die Beweidung oder Grünfütterung und der Weidegang der Tiere bringen die Besonderheiten des Gebietes optimal zur Geltung.

Durch die Verarbeitung von roher Vollmilch und das Beimpfen mit Molke aus der vorherigen Dicklegung wird diese Milchflora bewahrt.

Durch die milchsaure Dicklegung und das Einfüllen in Formen, bei dem die Struktur des Bruchs erhalten bleibt, entsteht der homogene, glatte Teig des „Rigotte de Condrieu“. Der Käse wird in der Form gewendet und auf beiden Seiten trocken mit Salz abgerieben, damit sich das Salz gut verteilt. Auf diese Weise entsteht ein fester, homogener Käse, der weich auf der Zunge liegt.

Die Lage des Pilat-Massivs in der Nähe großer Absatzmärkte, der kräftige Wind, der hier weht (früher wurde „Rigotte de Condrieu“ in einer Art Käfig, der sogenannten „Chasière“, an der Luft getrocknet), und die Organisation der Erzeugerbetriebe waren ausschlaggebend dafür, dass der Ziegenkäse in Form kleiner Taler hergestellt wurde, denn in nur einer Reifephase kann der kleine Käse schnell und vollständig trocknen.

Die natürlichen Gegebenheiten und der hohe Anteil an lokalem Futter, das die Tiere bekommen, sowie die Kenntnis der Verarbeitungstechnik mit dem Abtropfen und dem Erhalt der Milchflora verleihen den kleinen Käsetälern (mit einem Durchmesser von 4,2 bis 5 cm) einen feinen Schimmelbelag von unterschiedlicher Farbe, wie es der Tradition der Vermarktung unterschiedlicher Reifestadien entspricht, und ihre Nuss-, Wald- und Molkearomen und den etwas salzigen Geschmack.

Dank dieser Eigenschaften hat der kleine Käse vom Pilat-Massiv seit Ende des 18. Jahrhunderts nach und nach regionale Bekanntheit erlangt. Er wurde zunächst „Rigotte“ genannt und dann „Rigotte de Condrieu“ nach dem Kanton Condrieu, der bis zur Entwicklung der Dampfschiffahrt Mitte des 19. Jahrhunderts ein lebhaftes Handelszentrum an der Rhône war. In der von Guicherd und Ponsart 1927 vorgelegten Untersuchung „L'Agriculture du Rhône en 1926“ wird „Rigotte de Condrieu“ bereits als einer von zwei bemerkenswerten Ziegenkäsesorten aus dem Departement Rhône genannt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2

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

(2022/C 312/06)

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

„Pitina“

EU-Nr.: PGI-IT-02332-AM01 — 21.2.2022

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Associazione Produttori Pitina
Via Roma, 1 — 33092 Meduno — PN
ITALIA

Tel. +39 3356987484

E-Mail: info@pitina-igp.it

Die Associazione Produttori Pitina [„Pitina“-Erzeugergemeinschaft] ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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]

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.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

5.1. Änderung kritischer Elemente: Beschreibung des Erzeugnisses

Der maximale Salz- und Proteingehalt gemäß Artikel 2 Absatz 4 der Produktspezifikation (Beschreibung des Erzeugnisses) und Nummer 3.2 des Einzigsten Dokuments (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt) wird wie folgt geändert:

Der Grenzwert für den Salzgehalt wurde von „< 3,5 %“ in „< 5,3 %“ geändert.

Die Änderung betrifft die Berichtigung eines Schreibfehlers für den Parameter „Salz“. Der aktuelle Wert ist das Ergebnis eines Zahlendrehers. Dies ergibt sich eindeutig aus einem Vergleich mit den Zahlen in Artikel 5 Absatz 2 Nummer 5 der Produktspezifikation, aus denen hervorgeht, dass bei der Würzung je Kilogramm Fleischpaste mindestens 15 g und höchstens 32 g Salz zulässig sind: Angesichts der Verringerung des Gewichts um 30–35 % während der Reifung entspricht der Salzzusatz von 32 g je Kilogramm frisches Fleisch 47,5–49,2 g Salz im gereiften Fleisch, was nahe dem korrekten Grenzwert von 5,3 % liegt und nicht mit dem derzeit geltenden falschen Grenzwert vereinbar wäre. Die korrekte Zahl entspricht nach wie vor einer geringen Salzdosierung, da Natriumchlorid in Verbindung mit Räuchern traditionell als Konservierungsmittel dient.

Der Grenzwert für den Proteingehalt wurde von „< 28 %“ auf „< 38 %“ erhöht.

Dies betrifft eine Änderung des Parameters „Proteine“. In der Vergangenheit waren die Schafe und Ziegen, deren Fleisch zur Herstellung von „Pitina“ verwendet wurde, alte, ausgediente Tiere. Spätere Änderungen der Definition von „ausgedient“ haben nach und nach dazu geführt, dass jüngere Tiere verwendet werden, sodass der Proteingehalt tendenziell höher ist.

Zu dem Zeitpunkt, zu dem die ersten physikalisch-chemischen Bewertungen anhand rationaler Proben von Erzeugnissen aus dem Fleisch alter Tiere mit niedrigem Proteingehalt durchgeführt wurden, enthielt „Pitina“ in der Regel weniger als 28 % Protein. Die Ausweitung der Erzeugung als Reaktion auf die stetige Entwicklung der modernen Ernährungsgewohnheiten und die Verwendung von Tieren aus Haltungszyklen der Fleisch- und Milcherzeugung haben die Qualität des verwendeten Fleisches verbessert und somit zur Standardisierung des Proteingehalts entsprechend den Eigenschaften des am häufigsten verwendeten Fleisches geführt, wobei jedoch die traditionellen Verarbeitungsmethoden eingehalten werden.

Die „Pitina“-Tradition und ihre ursprünglichen Eigenschaften werden durch Vorschriften erhalten, in denen ein maximaler Proteingehalt anstelle eines Mindestwerts festgelegt wird, wie dies bei den meisten beschreibenden Spezifikationen für Wurstwaren und/oder andere Fleischerzeugnisse der Fall ist.

5.2. Änderung eines nicht-kritischen Elements: Erzeugungsverfahren

Artikel 5 Absatz 2 Nummer 5 der Produktspezifikation (Verarbeitungsschritte und -verfahren) und Nummer 3.3 des Einzigsten Dokuments (Futter und Rohstoffe) wurden hinsichtlich der Verwendung von Nitrat und Nitrit in der Würzung geändert, um die Verwendung dieser beiden Zusatzstoffe fakultativ statt obligatorisch zu machen.

Mit der Änderung wird das Wort „fakultativ“ in die Spezifikation für die Verwendung von Nitrit und Nitrat in der Würzung aufgenommen.

Mit dieser Änderung soll ausdrücklich die Möglichkeit vorgesehen werden, Nitrit und Nitrat nicht als Konservierungsstoff und/oder Stabilisatoren zu verwenden, da eine Reihe von Herstellern diese Praxis für die Herstellung von „Pitina“, die den Anforderungen entspricht, nicht für unerlässlich hält. Die Änderung erfordert keine Änderung der Produktbeschreibung, da in der Beschreibung des Erzeugnisses angegeben ist, dass diese Zusatzstoffe in Mengen von weniger als 100 mg/kg Nitrat und weniger als 25 mg/kg Nitrit enthalten sind, womit auch das völlige Fehlen der Zusatzstoffe im Einklang steht.

5.3. Änderung eines nicht-kritischen Elements: Erzeugungsverfahren

Artikel 5 Absatz 2 Nummern 6 und 7 der Produktspezifikation (Verarbeitungsschritte und -verfahren) wurde geändert, um genauen Spezifikationen für die Räucher- und Trocknungsphasen festzulegen.

Insbesondere wurde Nummer 6 geändert, um klarzustellen, dass Räuchern und Trocknen abwechselnd erfolgen können und dass die Umgebungstemperatur für das Räuchern von „18–30 °C“ in „höchstens 30 °C“ geändert wurde.

In Nummer 7 wurde die Anfangszeit für die Berechnung der Trocknungsdauer von „24 Stunden nach dem Beginn der Trocknung“ in „von der Stunde des Beginns der Trocknung“ geändert.

Diese Änderungen führen zusammen dazu, dass die Möglichkeit, die Trocknungs- und Räucherphasen abzuwechseln, unbeschadet der bereits festgelegten entsprechenden Anforderungen ausdrücklich vorgesehen wird. Die leichte Räucherung von „Pitina“ und der heikle Trocknungsvorgang erfordern keine starre Abfolge der beiden Vorgänge, sondern eine Kombination von Wirkungen, die für die Reifungsphase nötig sind. Bei der Herstellung von „Pitina“ ist es manchmal erforderlich, zwischen Räucher- und Trocknungsphase zu wechseln, wobei die ursprüngliche Mindest-, Höchst- und Gesamtdauer sowie die Brenndauer einzuhalten sind, die in jedem Fall vor der Reifungsphase liegen müssen.

Die Mindesttemperaturgrenze für den Räucherraum wurde aufgehoben, da es sich nicht um einen technischen Parameter handelt, der die Ergebnisse der Herstellung beeinflusst, und dadurch auch die Temperaturen am Ende des Verfahrens abgedeckt werden können, die insbesondere in den kalten Wintermonaten unter 18 °C liegen können. Um das ordnungsgemäße Räuchern und Konservieren des Erzeugnisses zu gewährleisten, ist einzig die Temperaturobergrenze von 30 °C wichtig.

Schließlich wurde der Wortlaut der Methode zur Berechnung des Beginns der Trocknungsphase berichtigt, um den redaktionellen Fehler in der derzeitigen Produktspezifikation zu beseitigen, der fälschlicherweise besagt, dass die Berechnung der Trocknungsphase 24 Stunden nach dem tatsächlichen Beginn der Trocknung beginnt.

Die beschriebenen Änderungen führen nicht zu Änderungen der Zusammensetzung oder Beschreibung des Erzeugnisses.

EINZIGES DOKUMENT

„PITINA“

EU-Nr.: PGI-IT-02332-AM01 — 21.2.2022

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

1. **Name(n)**

„Pitina“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

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

„Pitina“ wird aus einer Fleischmischung zubereitet, die aus Folgendem besteht:

- einem Anteil vorwiegend magerem Fleisch einer der folgenden Tierarten: Schaf, Ziege, Reh, Damwild, Rotwild, Gämse;
- einem Anteil vorwiegend fettem Bauch- oder Schulterfleisch vom Schwein.

Die „Pitina“ ist äußerlich halbkugelförmig. Der Farbton liegt zwischen Goldgelb und Braungelb.

Die Farbe im Inneren liegt zwischen leuchtend rot und Bordeauxrot, wobei der weiter außen liegende Bereich dunkler ist. Die Fleischmischung ist mager und sehr feinkörnig. Der Geschmack ist komplex und würzig, mit typischem Räucheraroma.

Die „Pitina“ verfügt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens über die folgenden chemischen und physikalischen Eigenschaften:

Feuchtigkeit: < 55 %

Salz: < 5,3 %

Proteine: < 38 %

Nitrat: < 100 mg/kg

Nitrit: < 25 mg/kg

Die „Pitina“ wiegt zwischen 100 und 300 Gramm.

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

— Fleischrohstoff:

Der Rohstoff für die Herstellung der „Pitina“ besteht aus einem vorwiegend mageren Anteil aus Schaf- oder Ziegen- oder Schalenwildfleisch, wobei Letzteres auf die Tierarten Reh, Damwild, Rotwild, Gämse beschränkt ist, und einem vorwiegend fetten Anteil bestehend aus Schweinebauch und/oder -schulter.

Der magere Bestandteil darf nur aus Fleisch einer einzigen Tierart aus den oben genannten Arten bestehen.

Würzung:

Die Würzung besteht aus einer Mischung aus Meersalz oder Steinsalz bzw. einer Mischung aus diesen beiden Salzarten, zusammen mit Pfeffer, Knoblauch, Wein und aromatischen Kräutern unter fakultativer Verwendung von Nitrit und Nitrat.

Die zulässigen aromatischen Kräuter sind: Wacholder, Kümmel oder Wildfenchel, Fenchelsamen, Moschus-Schafgarbe.

Panade:

Maismehl

Der Fleischrohstoff erfüllt die folgenden Anforderungen:

- a) Farbe und Eigenschaften des Fleisches: rotes mageres Fleisch, ohne Fettrand und Mikrohämmorrhagien oder Hämatome;
- b) Farbe und Eigenschaften des Schweinebauchs und/oder der Schweineschulter: rote/rosarote Farbe des mageren Fleisches und schneeweißes Fett.

Mechanisch getrenntes Fleisch ist nicht zulässig.

Die prozentuale Zusammensetzung des Fleischrohstoffs muss wie folgt sein:

	Mindestwert	Höchstwert
Magerer Bestandteil	70 %	90 %
Fetter Bestandteil	10 %	30 %

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

Alle Herstellungsphasen der „Pitina“, von der Vorbereitung des Fleischrohstoffs bis zur Lagerung des Produktes, erfolgen im geografischen Herstellungsgebiet.

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

Die „Pitina“ wird im Ganzen, vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt, verkauft. Das Verpacken der „Pitina“ erfolgt ausschließlich in den Arbeitsstätten im Herstellungsgebiet und im Zusammenhang mit der Verarbeitung. Die Verpackung des Produktes muss im selben Arbeitsgang wie die Verarbeitung der „Pitina“ erfolgen, um die Produktbesonderheit aufrechtzuerhalten. Im Gegensatz zu anderen gereiften Produkten sieht die Herstellung der „Pitina“ kein Einfüllen der Fleischmischung in einen Darm vor. Der einzige „umhüllende“ und schützende Bestandteil besteht aus Maismehl auf der Oberfläche der als Halbkugel geformten Mischung. Durch die Verpackung des Produktes im selben Arbeitsgang wie die Herstellung wird vermieden, dass sich die „Pitina“ aufgrund einer zu langen Aussetzungsdauer des Produktes an Umgebungen mit nicht geregelter Luftfeuchtigkeit oder Temperatur verformt oder zu hart wird.

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

Jede Verpackung muss das Produktlogo und das Symbol der Europäischen Union tragen. Die Bezeichnung der geschützten geografischen Angabe „Pitina“ muss in deutlichen und unverwischbaren Buchstaben auf dem Etikett angegeben sein, sich eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett unterscheiden und es muss unmittelbar der Schriftzug „geschützte geografische Angabe“ oder das Akronym „g. g. A.“ folgen.

Das Produktlogo besteht aus einer Grafik mit Symbolen und Wörtern, das im Folgenden dargestellt wird:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die „Pitina“ wird ausschließlich in der Provinz Pordenone in den Gemeinden Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra und Tramonti di Sotto hergestellt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Besonderheit der „Pitina“ besteht in der ihr eigenen Qualität und der Originalität des Produktes, zusammenfassbar in der ungewöhnlichen Verwendung von Schalenwild-, Schaf- oder Ziegenfleisch, die im gesamten Alpenraum nicht zu finden ist, und der Art der Haltbarmachung, die im Unterschied zu den üblichen Fleischzubereitungen keinen Darm oder Schwarte vorsieht, sondern eine dünne Schicht Maismehl, die, in Verbindung mit der fachgerechten Räucherung, das Reifen des Produktes ermöglicht und ein übermäßiges Austrocknen des Produktes verhindert. Die „Pitina“ stammt aus einem Gebiet mit besonderen Umweltbedingungen, welches das regionale meteorologische Observatorium (OSMER, 2011) als eine „Voralpine Enklave mit autonomen Wetter- und Klimabedingungen, mit rekordverdächtigen durchschnittlichen Jahresniederschlagsmengen, häufiger Vermischung der Luftmassen sowie der spezifischen orografischen Situation mit dem am niedrigsten gelegenen Dauerschneefeld der Alpen“ bezeichnet. Das Erzeugungsgebiet der „Pitina“ umfasst aus geografischer Sicht die drei Täler namens Valcellina, Val Colvera und Val Tramontina, die im Gebirgsgebiet über der westlichen friaulischen Hochebene liegen, das durch den Verlauf der Flüsse Tagliamento und Piave eingegrenzt wird. Ein Teil des Gebiets liegt im Bereich des Regionalparks der Friaulischen Dolomiten. Das Gebiet ist historisch gesehen durch Armut, Abwanderung und Überlebensökonomie gekennzeichnet, wobei Fleisch ein kostbares Gut und Schweinehaltung selten war. Die Versorgung mit tierischem Protein erfolgte über das Fleisch von Schafen und Ziegen, die aus Altersgründen oder aufgrund von Verletzungen oder Stürzen geschlachtet wurden oder gelegentlich auch über meist gewildertes Schalenwildfleisch. Die Notwendigkeit, das wenige verfügbare Fleisch so lange wie möglich und vor allem in den Wintermonaten aufbewahren zu können, führte zur Entwicklung von Konservierungsmethoden, die im gesamten Alpenraum und im nordeuropäischen Bereich bekannt sind. Dazu gehörten das Räuchern und die Haltbarmachung durch Zusatz von Schweinefett. Im Fall der „Pitina“ wurde das Fleisch, das nicht sofort verbraucht wurde, und im Allgemeinen die weniger guten Stücke, grob bearbeitet, von Fett und Sehnen befreit, mit einem Werkzeug namens „Pedastoria“ und mit einem schweren, „Manarin“ genannten Messer zerkleinert und dann unter Zugabe von Salz, Gewürzen (die manchmal in Wein eingeweicht wurden) und Wildfenchel zu Bällchen geformt. Die Bällchen („Pitine“) wurden dann in Maismehl gewälzt und über dem Rauch des Kamins („Fogher“ oder „Fogolar“) getrocknet. Eine Reihe mündlicher Zeugnisse, die von örtlichen Wissenschaftlern seit dem Jahr 1978 gesammelt wurden („La cultura popolare di Andreis e la sua valle“ — Diplomarbeit von Renata Vettorelli — Universität Urbino — Studienjahr 1981–82), ermöglicht die sichere Aussage, dass die Zubereitung und der Verzehr der „Pitina“ zu Beginn des 19. Jahrhunderts im Val Tramontina und den benachbarten Talebenen weit verbreitet war. Wichtig ist die Erwähnung der „Pitina“ und ihrer besonderen Eigenschaften im Band „La valle del Colvera“ (Mazzoli, Maniago, 1973): „... Die Pitina wurde unter Verwendung von Schaf- und Ziegenfleisch hergestellt ...“, sowie die detaillierte Beschreibung im 1979 herausgegebenen Band „Civiltà contadina del Friuli — architettura spontanea e lavoro a Navarons“: „Pitina — Ein flachgedrücktes Bällchen (acht Zentimeter Durchmesser und drei Zentimeter dick) aus Schaf-, Hammel-, Ziegen-, Bock- oder Gamsfleisch. Das Fleisch wird entbeint, von Fett befreit, per Hand oder maschinell zerkleinert, gesalzen und gepfeffert sowie mit Knoblauch und einem Anteil Speck angereichert. Die Mischung wird gut vermischt und in Maismehl gewendet. Die Stücke werden über Wacholderholzglut geräuchert. Die ‚Pitini‘ können an einem trockenen Ort auch länger als ein Jahr gelagert werden“ (wobei „Pitini“ den Versuch des Autors darstellt, die Bezeichnung im Plural zu formulieren).

Die Tradition der „Pitina“ im Val Tramontina wird im Reiseführer der Gemeinde Montana aus dem Jahr 1989 erwähnt. „... besonders erwähnenswert ist die ‚Pitina‘ die nach einem alten, sorgsam gehüteten Familienrezept aus geräuchertem Hammelfleisch mit seltenen aromatischen Kräutern und einer raffinierten Würzung hergestellt wird“. Der Name „Pitina“ stammt aus dem Val Tramontina. Die Ersten, die nachweislich die „Pitina“ herstellten, waren die Einwohner der Ortsteile Inglaugna und Frasanait der Gemeinde Tramonti di Sopra. In dieser Gemeinde wurde ab dem

Jahr 1969 durch den Fremdenverkehrsverein die lokale Tradition durch die Organisation des „Festa della Pitina“ (Pitina-Fest) wieder aufgegriffen, das seitdem jedes Jahr im Juli stattfindet. In den Jahren zwischen 1997 und 2000 wurde die „Pitina“ durch Arcigola Slow Food in das erste Verzeichnis der zu schützenden Produkte aufgenommen. Gleichzeitig wurde ein Video erstellt (Pieffe immagini, Maniago, 1999) und ein entsprechender Ausschuss für den Schutz der Tradition und Rezeptur gegründet. Fast zeitgleich wurde das Produkt in das erste Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse der Region Friaul-Julisch Venetien gemäß dem Ministerialdekret 350/99 aufgenommen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder:

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik (www.politicheagricole.it). Dort rechts oben auf der Seite auf „Qualità“ klicken, dann auf der linken Seite auf „Prodotti DOP IGP STG“ und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE