

Amtsblatt der Europäischen Union

C 281



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang
10. August 2023

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 281/01 Euro-Wechselkurs — 9. August 2023 1

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2023/C 281/02 Mitteilung der Regierung der Republik Polen betreffend die Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen 2

V Bekanntmachungen

GERICHTSVERFAHREN

EFTA-Gerichtshof

2023/C 281/03 Urteil des Gerichtshofs vom 28. März 2023 in der Rechtssache E-4/22 — Stendi AS & Norlandia Care Norge AS gegen Oslo kommune (Freier Dienstleistungsverkehr – Artikel 36 des EWR-Abkommens – Begriff „Dienstleistungen“ – Artikel 37 des EWR-Abkommens – Artikel 39 des EWR-Abkommens – Artikel 32 des EWR-Abkommens – Ausübung öffentlicher Gewalt – Öffentliche Auftragsvergabe – Richtlinie 2014/24/EU – Öffentlicher Dienstleistungsauftrag – „ideelle organisasjoner“ – Vorbehaltene Aufträge – Ausschluss von Wirtschaftsteilnehmern, die einen Erwerbszweck verfolgen) 6

2023/C 281/04 Urteil des Gerichtshofs vom 19. April 2023 in der Rechtssache E-9/22 — Verkfræðingafélag Íslands (Verband der Ingenieure Islands), Stéttarfélag tölvunarfræðinga (Gewerkschaft der Informatiker) und Lyfjafræðingafélag Íslands (Verband der Apotheker Islands) gegen den isländischen Staat (Richtlinie 98/59/EG des Rates – Massenentlassungen – Verpflichtung zur Einleitung von Konsultationen mit den Arbeitnehmervertretern – Verpflichtung zur Anzeige bei der zuständigen Behörde – Vertragliche Gestaltung des Arbeitsverhältnisses) 8

DE

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 281/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11201 — REXEL DEVELOPPEMENT / WASCO) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 281/06	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	11
2023/C 281/07	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	15

Berichtigungen

2023/C 281/08	Berichtigung des Beschlusses des Rates vom 14. Juli 2023 zur Änderung des Beschlusses 98/481/EG zur Anerkennung der externen Rechnungsprüfer der Europäischen Zentralbank (ABl. C 275 vom 4.8.2023)	23
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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 281/06)

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 Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Cebola da Madeira“**EU-Nr.: PDO-PT-02800 – 23.8.2021****g. U. (X) g. A. ()****1. Name(n)**

„Cebola da Madeira“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

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

Mit „Cebola da Madeira“ werden Zwiebeln der Art *Allium cepa* L. der auf den bewohnten Inseln des Madeira-Archipels angebauten traditionellen Sorten bezeichnet, d. h. „Branca“, „Pião“, „Bujanico“, „Vermelha“, „Roxa“ und „Do Tarde“, die nach den traditionellen Verfahren auf den Inseln Madeira und Porto Santo erzeugt werden.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

Die Bulben der traditionellen Sorten mit der g. U. „Cebola da Madeira“ weisen folgende einzigartige morphologische Merkmale auf, die sich in den ihnen von den Bewohnern Madeiras gegebenen landläufigen Namen widerspiegeln:

- Ihre Form reicht von abgeflacht bis kugelförmig oder von kugelförmig bis kegelförmig (bei der Sorte „Pião“ [„Kreisel“]), mit durchschnittlicher Homogenität in Form und Größe bei allen Sorten und mit einem Durchschnittsgewicht von 180 g/Bulbe bis 250 g/Bulbe.
- Die äußere Schale ist normalerweise gelb, mit violetten Tönen bei den traditionellen Sorten „Vermelha“ [„Rote“] und „Roxa“ [„Violette“] und einer sehr einheitlichen Färbung, etwas undurchsichtig oder eher durchscheinend und glänzend (bei der Sorte „Branca“ [„Weiße“]). Sie besitzen eine mittlere bis sehr geringe Schalenhaftung.
- Das Fruchtfleisch ist meist weiß, bei den traditionellen Sorten „Vermelha“ und „Roxa“ mit rötlichen oder violetten Tönen. Sie besitzen eine dünne bis mittlere Schalendicke und eine mittlere bis zarte Konsistenz.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Zwiebeln dieser Sorten sind ziemlich saftig und weisen einen durchschnittlichen Trockensubstanzgehalt von etwa 10 g/100 g auf, der bei den auf der Insel Porto Santo erzeugten Zwiebeln etwas höher sein kann.

Sie sind sehr reich an Kohlenhydraten (durchschnittlich über 7 g/100 g) und Vitamin C (durchschnittlich über 10 mg/100 g), was ihnen einzigartige organoleptische und antioxidative Eigenschaften verleiht, die von den Verbrauchern auf Madeira schon immer geschätzt wurden.

Organoleptische Eigenschaften

Roh haben Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ eine knackige und saftige Konsistenz, sind nicht sehr faserig und von unterschiedlicher Zartheit. Durch das Kochen verlieren sie an Knackigkeit und werden saftiger und durchscheinender.

Das Aroma ist unverwechselbar, mit einer leichten Süße und Schwefel- oder Knoblauchnoten, erdig oder vegetabil und frisch, nicht sehr scharf und anhaltend und von mittlerer bis hoher Intensität und Komplexität. Nach dem Kochen werden sie milder, nehmen rauchige/gegrillte oder Karamellnoten an, behalten aber ihre Intensität und Komplexität.

In frischem Zustand ist der Geschmack mehr oder weniger süß und anfangs nicht sehr scharf. Der Abgang im Mund ist pfeffrig, mit frischen Schwefel- oder Gemüsenoten und manchmal mit einer gewissen Adstringenz, Säure oder einer leichten Bitterkeit, die beim Kauen nachlässt. Sie haben eine mittlere bis hohe Intensität und Komplexität. Nach dem Kochen verlieren sie an Intensität und werden süßer, erinnern an Karamell- oder Röstnoten (vor allem wenn sie gegrillt werden). Der frische vegetabile Geschmack verschwindet, und auch die Schwefelnoten werden milder, mit einem besseren Gleichgewicht zwischen Säure und Süße, ohne Adstringenz und generell weniger scharf und anhaltend.

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

Alle Schritte bei der Erzeugung von Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

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

Die Inseln Madeira und Porto Santo

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Natürliche Einflüsse

Aufgrund der Lage des Madeira-Archipels in der subtropischen Zone des Nordatlantiks wird das Klima der Inseln durch die subtropische Antizyklone der Azoren bestimmt. Auf der Insel Madeira selbst herrscht ein überwiegend gemäßigtes Klima mit milden, trockenen Sommern (zwischen 10 °C und 22 °C im wärmsten Monat) und mit stärkeren Niederschlägen in der kalten Jahreszeit, in der die Temperaturen mild bleiben (unter 18 °C, aber über -3 °C im kältesten Monat). Die Insel Porto Santo liegt 40 km nordöstlich von Madeira. Ihre über Wasser liegende Fläche beträgt nur 42 km² und ihr Relief ist sanft und eher flach (über 85 % der Insel haben eine Höhe von weniger als 200 m). Ihr Klima ist trockener und das ganze Jahr über gemäßig, mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 18,6 °C. Das Meer hat eine mildernde Wirkung auf die isolierte Inselumgebung, sodass die Temperaturschwankungen gering sind. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt unter 400 mm.

Durch das Zusammenwirken der Passatwinde und der zerklüfteten Landschaft der Insel Madeira mit ihrem hohen in Ost-West-Richtung verlaufenden Zentralgebirge mit felsigen Bergen mit einer Höhe von mehr als 1 200 m variiert das Klima je nach Höhenlage von trocken bis feucht mit mäßigen bis starken Niederschlägen. In großen Höhen trägt dies zur Bildung von Dunst und Dauernebel bei, die für die hohe Luftfeuchtigkeit und die Niederschläge verantwortlich sind. Ein Netz von Kanälen, lokal als „Levedas“ bezeichnet, gespeist von Bächen, Bohrlöchern und Quellen, vor allem aber von künstlich angelegten Sammel-tunneln und -stollen, führt das Wasser aus dem Hochland und vom Nordhang heran. Dadurch wird die Wasserversorgung der Bevölkerung und für die landwirtschaftliche Entwicklung auf der gesamten Insel sichergestellt.

Auf Porto Santo kommt das meiste Süßwasser aus dem Untergrund. Außerdem gibt es einige reißende Bäche mit vereinzelt Abflüssen. Das Wasserversorgungssystem der Insel für die Bewässerung wird durch Regenwasser, das zum Tanque-Stausee geleitet wird, durch Grundwasser, das im Bohrloch von Campo de Baixo aufgefangen wird, und durch die Schöpfträder im Gebiet des Tanque-Stausees sowie durch Wasser, das in der Abwasserbehandlungsanlage der Insel aufbereitet wird, gespeist.

Die Böden auf der Insel Madeira sind überwiegend basaltischen Ursprungs. In den Anbaugebieten der „Cebola da Madeira“ dominieren Phaeozeme sowie chromhaltige und dystrische Cambisole. In exponierten und höher liegenden Gebieten können die Zwiebeln auch in Andosolen angebaut werden. Die Geologie der Insel Porto Santo ist viel vielfältiger und besteht im Wesentlichen aus basischem Vulkangestein (Basalte), intermediärem-saurem Gestein (Trachyte und Rhyolite) und Sedimentgestein. Die meisten Böden lassen sich in die Gruppe der Calcisole einordnen.

Im Großen und Ganzen sind die Böden auf beiden Inseln mittel- bis tiefgründig. Auf der Insel Madeira haben sie im Allgemeinen eine feine Struktur mit einem hohen Schluffanteil, einen mittleren bis sehr hohen Gehalt an organischer Substanz und sind leicht sauer bis neutral oder saurer im Falle der Andosole in den Hochlandgebieten. Die auf Porto Santo vorherrschenden Sand- und Lehm Böden sind recht durchlässig, haben einen geringeren Gehalt an organischer Substanz und ein alkalischeres Profil, weisen aber aufgrund des biologischen Ursprungs der meisten Sande und Sandsteine einen günstigeren pH-Wert auf.

Menschliche Einflüsse

Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ spielen seit ihrer Einführung durch die ersten portugiesischen Siedler in den ersten Jahrzehnten des 15. Jahrhunderts auf den Inseln Madeira und Porto Santo eine wichtige Rolle in der Ernährung der einheimischen Bevölkerung. Besonders wichtig waren sie in ländlichen Gebieten, wie viele, die die Inseln zwischen dem 17. und 19. Jahrhundert besuchten oder sich dort niederließen, berichteten.

Das traditionelle Verfahren zur Erzeugung von „Cebola da Madeira“ ist zumindest seit den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts unverändert geblieben. Dieses wird in verschiedenen Artikeln erläutert, die im Rundschreiben „Frutas de Madeiras“ [Früchte Madeiras] (erschieden zwischen April 1941 und Januar 1958) veröffentlicht wurden und in denen die damals angebauten Zwiebeln und andere, neu eingeführte Zwiebeln (die den heute angebauten traditionellen Sorten entsprechen) beschrieben werden. In dieser Veröffentlichung finden sich auch verschiedene Empfehlungen zu bestimmten Anbau-, Dünge- und Pflanzenschutzverfahren, die von den lokalen Erzeugern nach wie vor berücksichtigt und befolgt werden.

Aufgrund der großen Bedeutung dieser Kulturpflanze für die Ernährung der Bevölkerung Madeiras wird sie sowohl für den Eigenverbrauch und den Direktverkauf in den kleinen Familienbetrieben der Insel als auch in den kommerziellen Betrieben der Insel Madeira für die Belieferung des regionalen Marktes angebaut.

Die Gemeinde Caniço (auf der Insel Madeira) ist besonders wichtig für die Erzeugung von „Cebola da Madeira“. Sie stellt nicht nur den größten Teil der regionalen Versorgung sicher, sondern veranstaltet auch seit 1997 das „Festa da Cebola“ [Zwiebelfest], um dieses traditionelle Erzeugnis zu fördern und sein besonderes Erzeugungsverfahren zu erhalten. Auf der Insel Porto Santo, die kürzlich als UNESCO-Biosphärenreservat anerkannt wurde, fällt diese Kulturpflanze unter das strategische Ziel, die landwirtschaftlichen und kulturellen Ressourcen der Insel zu erhalten, aufzuwerten und zu optimieren.

Besonderheit des Erzeugnisses

Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ zeichnen sich durch ihre saftige, faserarme Textur und ihren hohen Kohlenhydrat- und Vitamin-C-Gehalt aus, der zu ihrem süßen Aroma und Geschmack und ihrer allgemein geringen Schärfe beiträgt. Der Abgang im Mund ist pfeffrig, mit frischen Schwefel- oder Gemüsenoten und manchmal mit einer gewissen Adstringenz, Säure oder einer leichten Bitterkeit, die beim Kauen nachlässt. Beim Kochen entsteht ein weniger intensiver, aber viel süßerer Geschmack, der an Karamell- oder Röstnoten erinnert (vor allem wenn sie gegrillt werden), da der frische vegetabile Geschmack verschwindet und ein besseres Gleichgewicht zwischen Säure und Süße besteht.

Aufgrund dieser Eigenschaften eignen sich Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ hervorragend zum Einlegen („cebolas de escabeche“) und zur Verwendung in verschiedenen Gerichten der traditionellen oder regionalen modernen Küche. Daher spielen sie in der Gastronomie Madeiras nach wie vor eine wichtige Rolle und gelten auf den Inseln Madeira und Porto Santo gleichermaßen als wichtige Kulturpflanze.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Die hochspezialisierten Landwirte auf den Inseln Madeira und Porto Santo wählen seit jeher bei jeder Ernte die Zwiebeln der verschiedenen traditionellen Sorten mit den besten Eigenschaften aus. Diese werden dann zur Erzeugung von „cebolinho“ [Frühlingszwiebel] – das ist die örtliche Bezeichnung für die Samen (und die daraus gezogenen Jungpflanzen) – verwendet, die zur Erzeugung von „Cebola da Madeira“ dienen und ausschließlich aus ihren Betrieben oder aus denen anderer lokaler Erzeuger stammen.

Durch die kontinuierliche Vermehrung, den Austausch und die gemeinsame Nutzung von „Cebolinho“-Jungpflanzen zur Erzeugung von „Cebola da Madeira“ konnten die spezifischen Eigenschaften der traditionellen Sorten entwickelt und erhalten werden, die mit den besonderen Boden- und Klimaverhältnissen auf den Inseln sowie mit dem über mehrere Generationen hinweg erworbenen Fachwissen der örtlichen Erzeuger zusammenhängen.

Die traditionellen „Cebola da Madeira“-Sorten haben sich gut an die tiefgründigen, gut drainierten Böden auf den Inseln angepasst. Es hat sich gezeigt, dass vor allem lehmig-sandige Böden (Madeira) und sandig-lehmige Böden (Porto Santo) die für die Entwicklung ihrer Eigenschaften notwendige Wasser- und Nährstoffspeicherfähigkeit besitzen.

Die Erzeugung von „Cebola da Madeira“ hängt in hohem Maße von der Arbeit der Landwirte ab, da alle Arbeitsschritte – von der Vorbereitung der „Cebolinho“-Jungpflanzen über das Auspflanzen und die Pflege der Pflanzen bis hin zur Ernte und der Vorbereitung für die Vermarktung – in den meisten Betrieben von Hand ausgeführt werden.

Das Pflanzen von Hand mit genau festgelegten Abständen zwischen den einzelnen Zwiebelpflanzen trägt dazu bei, dass die Bulben in Bezug auf Größe und Durchschnittsgewicht einheitlich sind. Die Beschaffenheit des Bodens und die Maßnahmen zur Vorbereitung des Bodens, einschließlich Jäten und Hacken, während der Entwicklung der Pflanzen sorgen dafür, dass „die Erde um die Zwiebeln herum locker ist“, was wiederum die Homogenität der Form der einzelnen traditionellen Sorten fördert.

Da Temperatur und Licht (Sonnenschein) starken Einfluss auf den Vegetationszyklus dieser Kultur haben, insbesondere auf die Bulbenbildung, aber auch auf den Beginn der Blütezeit für die Samenbildung, wissen die Landwirte auf beiden Inseln sehr genau, welche traditionellen Sorten je nach den Anforderungen ihrer Fotoperiode und den klimatischen Bedingungen des Gebiets am besten für ihren Standort geeignet sind und wann die beste Zeit für ihre Erzeugung ist.

Auf der Insel Madeira kann diese Kulturpflanze von der Küste bis zu einer Höhe von 800 m in Gebieten mit warmem Mikroklima und guter Exposition angebaut werden, wenn eine regelmäßige Bewässerung durch das Netz der „Levadas“ oder Kanäle gewährleistet ist. In den tiefer liegenden und sonnigeren Gebieten des Südhangs werden die traditionellen Frühsorten („Branca“, „Pião“ und „Bujanico“) im September ausgesät, um im Dezember ausgepflanzt und im März/April geerntet zu werden. In höheren Lagen oder am Nordhang und auch auf der Insel Porto Santo werden diese „cebolas do cedo“ oder „Frühzwiebeln“ erst mindestens einen Monat später ausgesät.

Die traditionellen Sorten, die später im Jahr ausgesät werden („Vermelha“, „Roxa“ und „Do Tarde“), lokal als „cebolas do tarde“ oder „Spätzwiebeln“ bezeichnet, benötigen längere Tage mit mehr als 14 Stunden Sonnenlicht, damit sich die Bulben richtig ausbilden können. Außerdem benötigen sie mehr Feuchtigkeit und in den Sommermonaten mehr Wasser. Diese Sorten werden daher vor allem in höheren Lagen und am Nordhang Madeiras angebaut. Sie werden im Dezember/Januar ausgesät, im März/April ausgepflanzt und im Juli/August geerntet.

Die Temperatur- und Expositionsverhältnisse (Lichtverhältnisse) in den Anbaugebieten auf den beiden Inseln begünstigen außerdem eine hohe Fotosyntheserate der Zwiebeln, was zur Bildung von Zucker und Nährstoffen führt, weshalb Zwiebeln mit der g. U. „Cebola da Madeira“ reich an Kohlenhydraten und Vitamin C sind und ihnen bei Rohverzehr seit jeher eine antioxidative Wirkung nachgesagt wird.

Während der Phase des Bulbenwachstums reagieren die Pflanzen am empfindlichsten auf Wasserstress, weshalb die lokalen Landwirte für optimale Feuchtigkeitsbedingungen für die Entwicklung ihrer Anpflanzungen sorgen, die erstmals nach dem Auspflanzen der Jungpflanzen und danach häufig bewässert werden. Die Bewässerung erfolgt je nach Anbaugbiet ein- bis zweimal wöchentlich während des Bulbenwachstums und weniger häufig während der Reifung.

Traditionell erfolgte die Bewässerung über die „Levadas“ bzw. Bewässerungskanäle, indem die Landwirte Wasser mit hölzernen Schaufeln auf die gesamte Parzelle spritzten, wobei sie darauf achteten, dass die Erde nicht weggeschwemmt (um die Bulben nicht freizulegen) und die Parzelle nicht unter Wasser gesetzt wurde. Heutzutage werden auf der Insel Madeira neben dieser Praxis auch Beregnungsanlagen zur Bewässerung eingesetzt. Auf der Insel Porto Santo ist aufgrund der örtlichen Bodenverhältnisse die Tröpfchenbewässerung die bevorzugte Methode. Auf beiden Inseln werden durch die Verfügbarkeit von Bewässerungswasser Phasen der Wasserknappheit, auch im Sommer, sowohl für die frühen als auch für die späten Sorten reduziert. Dies führt zu einem höheren Feuchtigkeitsgehalt in den Bulben und sorgt für eine geringe Bitterkeit und Schärfe.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://www.dgadr.gov.pt/dop-igp-etg>
