

Amtsblatt der Europäischen Union

C 331



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

8. Oktober 2015

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 331/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7705 — Benson Elliot/Walton Street/Starwood/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾	1
2015/C 331/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7755 — Mahindra/MHI/MAM) ⁽¹⁾	1

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 331/03	Euro-Wechselkurs	2
---------------	------------------------	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2015/C 331/04	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

2015/C 331/05	Mitteilung des Wirtschaftsministers des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen	4
---------------	--	---

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-Überwachungsbehörde

2015/C 331/06	Staatliche Beihilfe — Entscheidung, keine Einwände zu erheben	5
---------------	---	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 331/07	Veröffentlichung einer Liste von Maßnahmen, die die Kommission als beim Beitritt Kroatiens zur Europäischen Union bestehende Beihilfen im Sinne des Artikels 108 Absatz 1 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union ansieht ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

2015/C 331/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7706 — Kinnevik/Qliro Group) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 331/09	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	8
---------------	--	---

⁽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.7705 — Benson Elliot/Walton Street/Starwood/Hotel Portfolio)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 331/01)

Am 2. Oktober 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 obengenannten 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 32015M7705 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.7755 — Mahindra/MHI/MAM)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 331/02)

Am 11. September 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 obengenannten 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 32015M7755 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. Oktober 2015

(2015/C 331/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1266	CAD	Kanadischer Dollar	1,4649
JPY	Japanischer Yen	135,30	HKD	Hongkong-Dollar	8,7312
DKK	Dänische Krone	7,4615	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6966
GBP	Pfund Sterling	0,73580	SGD	Singapur-Dollar	1,5870
SEK	Schwedische Krone	9,2924	KRW	Südkoreanischer Won	1 299,71
CHF	Schweizer Franken	1,0882	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,0690
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,1621
NOK	Norwegische Krone	9,2580	HRK	Kroatische Kuna	7,6095
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 492,07
CZK	Tschechische Krone	27,099	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7400
HUF	Ungarischer Forint	312,17	PHP	Philippinischer Peso	51,829
PLN	Polnischer Zloty	4,2300	RUB	Russischer Rubel	69,9561
RON	Rumänischer Leu	4,4174	THB	Thailändischer Baht	40,401
TRY	Türkische Lira	3,2997	BRL	Brasilianischer Real	4,3238
AUD	Australischer Dollar	1,5586	MXN	Mexikanischer Peso	18,6678
			INR	Indische Rupie	73,1140

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

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

Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 331/04)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecken	Straßburg — Amsterdam Straßburg — Madrid Straßburg — Prag
Laufzeit des Vertrags	9. April 2016 bis 8. April 2019
Frist für die Einreichung von Zulassungsanträgen bzw. für die Angebotsabgabe	10. Dezember 2015, 17:00 Uhr Pariser Ortszeit (Frankreich)
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der öffentlichen Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Direction de la Sécurité de l'Aviation civile Nord-Est Aéroport de Strasbourg-Entzheim CS 60003 Entzheim 67836 Tanneries Cedex FRANKREICH Tel.: +33 388596464 E-Mail: dsac-ne.direction@aviation-civile.gouv.fr

Mitteilung des Wirtschaftsministers des Königreichs der Niederlande gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen

(2015/C 331/05)

Der Wirtschaftsminister gibt bekannt, dass für die auf der Karte in Anlage 3 der Bergbauverordnung (*Mijnbouwregeling*) (*Staatscourant* 2002, Nr. 245) angegebenen Blöcke Q8 und Q11 und für den Blockteil Q10b eine Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen beantragt worden ist.

Der Blockteil Q10b wird begrenzt durch die Großkreise zwischen den Punktepaaren A-B, B-C, C-D, D-E, E-F und A-F.

Die Punkte sind wie folgt definiert:

Punkt	°	'	" östliche Länge	°	'	" nördliche Breite
A	3	59	55,139	52	29	57,162
B	4	10	55,155	52	29	57,170
C	4	16	15,170	52	25	57,166
D	4	19	55,176	52	25	57,168
E	4	19	55,187	52	19	57,157
F	3	59	55,158	52	19	57,143

Die Position dieser Punkte wird in Form von geografischen Koordinaten angegeben, die nach dem System ETRS89 berechnet werden.

Die Oberfläche des Blockteils Q10b beträgt 367 km².

Der Wirtschaftsminister fordert hiermit zur Einreichung konkurrierender Anträge auf Genehmigung zum Aufsuchen von Kohlenwasserstoffen in den Blöcken Q8 und Q11 und im Blockteil Q10b des niederländischen Festlandssockels unter Verweis auf die oben genannte Richtlinie und Artikel 15 des Bergbaugesetzes (*Mijnbouwwet*) (*Staatsblad* 2002, 542) auf.

Für die Erteilung der Genehmigung ist das Wirtschaftsministerium zuständig. Die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 und in Artikel 6 Absatz 2 der oben genannten Richtlinie festgelegten Kriterien, Bedingungen und Auflagen sind im Bergbaugesetz (*Mijnbouwwet*) (*Staatsblad* 2002, 542) näher ausgeführt.

Anträge können bis zu 13 Wochen nach Veröffentlichung dieser Aufforderung im *Amtsblatt der Europäischen Union* eingereicht werden und sind an folgende Anschrift zu richten:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energie en Omgeving
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NIEDERLANDE

Anträge, die nach Ablauf dieser Frist eingehen, werden nicht berücksichtigt.

Über die Anträge wird innerhalb von zwölf Monaten nach Ablauf der genannten Frist entschieden.

Nähere Informationen sind erhältlich unter der Telefonnummer +31 703797762 (Kontaktperson: Herr E. J. Hoppel).

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

Staatliche Beihilfe — Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2015/C 331/06)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung:	10. Juni 2015
Nummer der Beihilfesache:	77232
Nummer der Entscheidung:	225/15/COL
EFTA-Staat:	Norwegen
Region:	Oslo
Titel (und/oder Name des Empfängers):	Flächenübertragung an Vålerenga Fotball
Rechtsgrundlage:	Entscheidungen des Stadtrats von Oslo vom 14. Mai 2008 und 3. September 2014, Optionsvereinbarung vom 24. September 2014
Art der Maßnahme:	Flächenübertragung
Ziel:	Sportinfrastruktur
Form der Beihilfe:	Zuschuss
Mittelausstattung:	302,1 Mio. NOK (24,3 Mio. EUR)
Intensität:	36 %
Wirtschaftszweige:	R93.1.1 — Betrieb von Sportanlagen R93.1.2 — Sportvereine
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde:	Stadt Oslo Postboks 491 Sentrum N-0105 Oslo NORWEGEN
Sonstige Angaben:	Zusätzliche Mittel in Höhe von 20 Mio. NOK (2,4 Mio. EUR) im Rahmen einer bestehenden Beihilfe der staatlichen Lotterie (Norsk Tipping)

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Liste von Maßnahmen, die die Kommission als beim Beitritt Kroatiens zur Europäischen Union bestehende Beihilfen im Sinne des Artikels 108 Absatz 1 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union ansieht

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 331/07)

- (1) 2012 und 2013 legte Kroatien der Kommission nach dem Verfahren des Anhangs IV Kapitel 2 Absatz 1 Buchstabe c (Liste nach Artikel 16) des Vertrags über den Beitritt Kroatiens zur Europäischen Union („Beitrittsvertrag“) ⁽¹⁾ die Maßnahmen vor, die nach Auffassung Kroatiens mit dem Besitzstand der Union vereinbar sind. Sofern die Kommission keine Einwände aufgrund schwerwiegender Bedenken hinsichtlich der Vereinbarkeit der Maßnahmen mit dem Binnenmarkt erhoben hat, gelten die betreffenden Maßnahmen als zum Tag des Beitritts bestehende Beihilfen im Sinne des Artikels 108 Absatz 1 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV).
- (2) Dieses Verfahren gilt für staatliche Beihilfemaßnahmen in sämtlichen Sektoren, mit Ausnahme von Beihilfen für Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Produktion von und dem Handel mit den Erzeugnissen, die in Anhang I AEUV aufgeführt sind.
- (3) Die Kommission hat die vollständige Liste der Maßnahmen, die sie im Rahmen des unter Punkt 1 genannten Verfahrens als bestehende Beihilfen im Sinne des Artikel 108 Absatz 1 AEUV anerkannt hat, unter folgender Internetadresse veröffentlicht: http://ec.europa.eu/competition/state_aid/register/. Kroatien wurde mit Schreiben des für Wettbewerb zuständigen Mitglieds der Kommission von den entsprechenden Beschlüssen der Kommission unterrichtet.
- (4) Die unter Punkt 3 genannte veröffentlichte Liste enthält ausschließlich Beihilfemaßnahmen, die unter das in Punkt 1 genannte Verfahren fallen, mit Ausnahme der Maßnahmen, die zum Zeitpunkt des Beitritts auch nach Anhang IV Kapitel 2 Absatz 1 Buchstaben a und b des Beitrittsvertrags als bestehende Beihilfen angesehen wurden.

⁽¹⁾ ABl. L 112 vom 24.4.2012.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7706 — Kinnevik/Qliro Group)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 331/08)

1. Am 30. September 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Investment AB Kinnevik (Schweden, „Kinnevik“), das letztlich von der Verdere S.à.r.l. (Luxemburg, „Verdere“) kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung in sonstiger Weise die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Qliro Group AB (Schweden, „Qliro“).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Kinnevik: private Kapitalbeteiligungen an verschiedenen Unternehmen, die vorrangig in den Bereichen Telekommunikation, E-Commerce, Unterhaltung und Finanzdienstleistungen tätig sind.
 - Qliro: E-Commerce-Betreiber, der Verbrauchern im Internet eine Bandbreite von Produkten anbietet, unter anderem Elektronik, Kleidung, Sportgeräte und Kinderbedarf.
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⁾ in Frage.
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 der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7706 — Kinnevik/Qliro Group 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.

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 331/09)

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

„SCHINKEN AUS DER AUVERGNE“**EU-Nr.: FR-PGI-0005-01348 — 23.06.2015****g.U. () g.g.A. (X)****1. Name**

„Jambon d'Auvergne“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Der „Jambon d'Auvergne“ (Schinken aus der Auvergne) ist eine mit Trockensalz gepökelte Keule von Mastschweinen, deren Reifung und Trocknung mindestens 240 Tage (acht Monate) dauert (gerechnet ab dem Datum des Einsalzens bis zur abgeschlossenen Reifung). Sein Gewicht mit Knochen beträgt am Ende der Reifung mindestens 6 kg. Er wird aus einer frischen, parierten Keule produziert, die beim Einsalzen mindestens 8,5 kg wiegt. Er wird nie geräuchert.

Die Schinken müssen zwischen dem Tag des Einsalzens bis zur abgeschlossenen Reifung, je nach Gewicht der parierten frischen Keulen, mindestens folgende Menge (in %) an Gewicht verlieren:

- frischer Schinken von 8,5 bis 9,5 kg: 28 %;
- frischer Schinken von 9,5 bis 10,5 kg: 28,5 %;
- frischer Schinken von 10,5 bis 11,5 kg: 29 %;
- frischer Schinken ab 11,5 kg: 29,5 %.

Sonstige physikalisch-chemischen Merkmale des „Jambon d'Auvergne“:

- Wassergehalt (im unverpackten Endprodukt): ≤ 61 %;
- Salzgehalt (bezogen auf einen Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Erzeugnisses (*Humidité du Produit Dégraissé*, HPD) von 77 %): ≤ 6,5 %;
- Gehalt an löslichem Zucker insgesamt (im unverpackten Endprodukt): ≤ 0,7 %.

Der „Jambon d'Auvergne“ präsentiert sich in Form einer abgerundeten Keule von gleichmäßiger Farbe und relativ fester Konsistenz. Seine Textur ist zartschmelzend bis trocken. Bei der Verkostung hat der Schinken einen reinen Geschmack mit langem Abgang. Geruch und Geschmack sind charakteristisch für getrocknetes Schweinefleisch und sein nussiges Aroma; Letzteres kann eine leichte Knoblauchnote aufweisen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Beim Aufschneiden präsentiert sich die Schinkenscheibe mit fester Konsistenz und dünnem Fettrand. Das Magere zeigt hat eine homogene rote bis dunkelrote, das Fett eine homogene weiße bis leicht gelbe oder rosa Farbe.

Der „Jambon d'Auvergne“ wird in folgenden Angebotsformen verkauft:

- unverpackt oder verpackt, mit oder ohne Knochen, ganz, als Hälfte, als Viertel oder als Sechstel;
- frisch aufgeschnitten (unmittelbare Abgabe an den Verbraucher);
- in Scheiben (vakuum- oder in Schutzatmosphäre verpackt).

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

Das Futter der Mastschweine besteht zu mindestens 60 % aus Getreide, Ölsaaten und deren Nebenerzeugnissen und enthält mindestens 1,7 % Linolsäure (in der Trockenmasse).

Der Schinken wird aus frischen Keulen weiblicher oder kastrierter männlicher Mastschweine hergestellt. Unkastrierte männliche Schweine, junge Eber, Monorchiden, Kryptorchiden und Hermaphroditen sind ausgeschlossen.

Alle Tiere sind gekennzeichnet und herkunftsgesichert.

Alle Schlachtkörperkategorien des SEUROP-Handelsklassenschemas sind zulässig.

Zur Herstellung des „Jambon d'Auvergne“ werden frische Keulen verwendet, die im Abstand von maximal 6 cm zum Femurkopf durch Rundschnitt abgesetzt werden. Nach dem Parieren und vor dem Einsalzen wiegen sie mindestens 8,5 kg und weisen an der Basis eine Fettauflage von mindestens 10 mm auf.

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

Alle Erzeugungsschritte (vom Einsalzen bis zur abgeschlossenen Reifung des Schinkens) finden im 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*

Der Name der geschützten geografischen Angabe kann durch die Angabe „jambon sec“ (getrockneter Schinken) in Buchstaben, deren Größe maximal drei Viertel der Schriftgröße des Namens der geschützten geografischen Angabe beträgt, ergänzt werden.

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

Das geografische Gebiet umfasst das Gebiet folgender Departements und Gemeinden:

Departements Cantal, Haute-Loire und Puy-de-Dôme

Departement Allier: Die Kantone Chantelle, Commentry, Cusset-Nord, Cusset-Sud, Ébreuil, Escurolles, Gannat, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Lapalisse, Marcillat-en-Combraille, Le Mayet-de-Montagne, Le Montet, Montmarault, Vichy-Nord und Vichy-Sud. Im Kanton Bourbon-l'Archambault: die Gemeinden Buxières-les-Mines, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Hilaire, Ygrande. Im Kanton Cérrilly: die Gemeinden Cérrilly, Theneuille, Le Vilhain, Vitray. Kanton Donjon: Gemeinden Avrilly, Le Bouchaud, Le Donjon, Lenax, Loddes, Montaguët-en-Forez, Montcombroux-les-Mines, Neuilly-en-Donjon, Saint-Didier-en-Donjon. Im Kanton Hérisson: die Gemeinden Bizeneuille, Le Brethon, Givarlais, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Maillet, Saint-Caprais. Im Kanton Montluçon-Est: die Gemeinden Chamblet, Deneuille-les-Mines, Désertines, Saint-Angel, Verneix. Im Kanton Montluçon-Ouest: die Gemeinden Lamais, Prémilhat, Quinsaines. Im Kanton Montluçon-Sud: die Gemeinden Lavault-Sainte-Anne, Lignerolles, Nérès-les-Bains, Teillet-Argenty. Im Kanton Saint-Pourçain-sur-Sioule: die Gemeinden Bransat, Cesset, Laféline, Loriges, Louchy-Montfand, Monétay-sur-Allier, Montord, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais. Im Kanton Souvigny: die Gemeinden Besson, Bresnay, Gipy, Meillers, Noyant-d'Allier, Souvigny. Im Kanton Varennes-sur-Allier: die Gemeinden Billy, Langy, Magnet, Montaigu-le-Blin, Saint-Félix, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Germain-des-Fossés, Sanssat, Seuillet.

Departement Corrèze: In den Kantonen Ussel-Est und Ussel-Ouest: alle Gemeinden.

Departement Lot: die Gemeinde Labastide-du-Haut-Mont.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Die Abgrenzung des geografischen Erzeugungsgebiets des „Jambon d’Auvergne“ ergibt sich daraus, dass traditionelle Praktiken, die seit jeher von natürlichen Bedingungen, die die Haltbarmachung von Fleisch durch Lufttrocknen begünstigen, beeinflusst werden, und Pökelbetriebe hier seit Langem nebeneinander existieren.

Das geografische Gebiet liegt auf einem Massiv mittlerer Höhe (etwa 1 000 m), das durch Hochebenen und Vulkankegel und zahlreiche Täler gekennzeichnet ist. In dem Gebiet herrscht ein durch die Höhenlage geprägtes kontinentales Klima. Die Windströmungen fördern die Ventilation, die den für das Trocknen der Pökelerzeugnisse nötigen Wasserverlust günstig beeinflusst. Denn durch sein zerklüftetes Gelände, das transversal zu den feuchten Windströmungen aus dem Westen angeordnet ist, unterliegt das geografische Gebiet kräftigen Föhn-Einflüssen, insbesondere unterhalb der Massive.

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts bestand eine echte häusliche und bäuerliche Tradition der Aufzucht Schweinen und der Verarbeitung von Schweinefleisch, vor allem durch Trockensalzung, die in zahlreichen Werken überliefert ist.

Die Schinken wurden traditionell im Winter produziert, um zwischen dem Sommer, (der Zeit der Heu- und Getreideernte) und den Weihnachts- und Neujahrsfeiertagen verzehrt zu werden. Da es keine Kühlräume gab, machten nur die winterlichen Bedingungen der kalten Mittelgebirge ein optimales Einsalzen und Trocknen der Schinken möglich. Zu Beginn der Trocknung konnten die Schinken an den Kaminwänden aufgehängt werden, wodurch sich Aromen entwickelten, ohne dass das Erzeugnis dadurch geräuchert wurde. Die Schinken wurden anschließend in belüfteten kalten Räumen gelagert, um dort weiter zu trocknen. Knoblauch im Pökelsalz förderte die Haltbarmachung dank seiner antioxidativen Eigenschaften und die Entwicklung der Schinkenaromen.

Nach der landwirtschaftlichen Revolution des 19. Jahrhunderts wurde das Verfahren der Trockensalzung allmählich wieder aufgenommen und in handwerklicher und später industrieller Form weiterentwickelt. Von den heute im geografischen Gebiet ansässigen Betrieben haben mehr als 15 vor dem Zweiten Weltkrieg mit ihrer Tätigkeit begonnen. Die Abwanderung der Bevölkerung der Auvergne ab 1830 nach Paris, wo sie insbesondere in den Brauerei- und Gastronomiebereich investierten, förderte die Verbreitung der im geografischen Gebiet erzeugten Pökelwaren und deren Bekanntheit.

Heute sind 78 % der im geografischen Gebiet erzeugten Fleisch- und Wurstwaren Trockenpökelwaren, gegenüber 16 % bezogen auf das gesamte französische Staatsgebiet.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Nach einem Herstellungsprozess von mindestens acht Monaten, der eine Trocknungsphase und ein Einsalzen mit leicht knoblauchhaltigem Trockensalz umfasst, präsentiert sich der „Jambon d’Auvergne“ in abgerundeter Form mit zartschmelzender bis trockener Konsistenz und relativ fester Textur.

Der rote bis dunkelrote magere Teil ist von einer dünnen Fettschicht überzogen.

Geruch und Geschmack, typisch für getrocknetes Schweinefleisch, verstärken sich mit fortschreitender Reifung und werden von nussigen Aromen und sowie eventuell einer leichten Knoblauchnote begleitet.

Ursächlicher Zusammenhang

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem „Jambon d’Auvergne“ gründet auf dem Ansehen und den spezifischen Merkmalen des Erzeugnisses.

Die Herstellung des Schinkens nahm ihre Anfänge in Bauernhöfen aufgrund der im geografischen Gebiet vorherrschenden begünstigenden Faktoren — natürliche Faktoren in Form eines Winterklimas und Reliefs, die das Trocknen der Schinken begünstigten (kühle Durchschnittstemperaturen, die die Konservierung ermöglichten, und Bergketten mit trocknenden Föhnwinden) und menschliche Faktoren (starke Entwicklung der Schweinewirtschaft als Rohstofflieferant).

Seither haben sich die traditionellen Pökelf Verfahren (sorgfältige Trocknung, Beimengung von Knoblauch ins Pökelsalz, Reifung von mindestens acht Monaten) im geografischen Gebiet weit verbreitet.

In Fortsetzung der traditionellen Praktiken fördert heute das Trocknen durch Ausschwitzen die Fettspaltung (Lipolyse) und das Ausschmelzen des intramuskulären Fettes und verstärkt die Intensität der Farbe und die Entwicklung der Schinkenaromen.

Die Beimengung von Knoblauch ins Pökelsalz, bedingt durch die historische Präsenz dieser Kulturpflanze im Flachland des geografischen Gebiets, ist ein wichtiger prozesskennzeichnender Schritt, der den „Jambon d’Auvergne“ von anderen getrockneten Schinken unterscheidet, indem ihm ein dezentes Knoblaucharoma verliehen wird.

Das mindestens acht Monate dauernde Herstellungsverfahren spiegelt zudem die Bedeutung des letzten Schritts — der Reifung — wider, die dem Schinken seine typischen Merkmale verleiht.

Das Ansehen, das der „Jambon d'Auvergne“ heute genießt, ist dem traditionellen Einsalzen zuzuschreiben: Das Know-how der Einsalzer in der Auvergne garantiert seit jeher die charakteristischen Merkmale (feste Textur, Nuss- und Knoblaucharomen) des Produkts.

Dieses Ansehen kommt seit Langem durch Erwähnungen in der antiken und modernen Literatur zum Ausdruck und wird seit Mitte des 19. Jahrhunderts von zahlreichen Bürgern der Auvergne, die in die Region Paris und darüber hinaus abgewandert sind, weiter verbreitet.

Die Herausgeber des „*Gazetin du Comestible*“, eines Versandhandelskatalogs, boten Pariser Gourmets bereits im Jahr 1767 Schinken aus Arnac im Departement Cantal an, die sie als „hoch geschätzt“ bezeichneten. Später, im Jahr 1834, wurde durch den Ritter Briand-de-Verzé bekannt, dass die am meisten „geschätzten“ Schinken aus dem Departement Cantal und insbesondere aus Maurs und Aurillac in der Auvergne stammten; dort wurde in jener Zeit bedeutender Handel mit diesen Erzeugnissen getrieben.

In jüngerer Zeit, im Jahr 1956, bezeugte der erste Verwaltungsingenieur des „*Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserve de Viandes*“, Herr Pallu, das Renommee des Schinkens aus der Auvergne: „Die Landschinken aus Regionen, wie z. B. die aus der Auvergne (...), sind häufig ausgezeichnet“.

Aus einem gänzlich anderen Blickwinkel sei der 1968 veröffentlichte elfte Band der Comic-Serie Asterix, der Gallier, mit dem Titel „Der Avernenschild“ zu erwähnen, in dem die Autoren René Goscinny und Albert Uderzo durch an der Decke des auvergnischen Gasthofs hängende getrocknete Schinken die kulinarischen Spezialitäten der Auvergne illustrierten.

Der „Jambon d'Auvergne“ wird auch in den Büchern des belgischen Gastronomiejournalisten Buren („*Le cochon*“, 1987 und „*Le jambon*“, 1988) sowie von der kulinarischen Autorin M. Toussaint-Samat in ihrem Werk „*Histoire naturelle et morale de la nourriture*“ 1998) erwähnt.

Auch heute noch wird der Schinken aus der Auvergne vielfältig gepriesen.

So heißt es in dem Kapitel über Fleisch- und Wurstwaren in dem Werk „*Auvergne — Produits du terroir et recettes traditionnelles*“ aus der Sammlung „*Inventaire du Patrimoine culinaire de la France*“ (Albin Michel, 2011) sinngemäß: „Pökelfleisch aus der Auvergne sind überall in Frankreich auf Messen und Märkten zu finden, und bestimmte Produkte, wie der Schinken und die Würste, genießen eine weite Verbreitung, und zwar sowohl in Fachgeschäften als auch in den Regalen großer Einkaufsmärkte (...)“.

Auch im Internet finden sich zahlreiche Hinweise auf den „Jambon d'Auvergne“, beispielsweise auf Websites über Kochen und kulinarisches Wissen oder auf Online-Verkaufsseiten, was von der allgemeinen Bekanntheit über die Grenzen des geografischen Gebiets hinaus und der Vermarktung der Erzeugnisse zeugt.

Ebenfalls von diesem Renommee zeugen die Hinweise in der Broschüre der internationalen Landwirtschaftsmesse „*Salon International de l'Agriculture*“ des Jahres 2008 (die auf der Seite der Region Auvergne ein Foto des Auvergne-Schinkens mit folgender Anmerkung zeigt: „(...) die Auvergne zeichnet sich seit Jahrhunderten durch die Erstklassigkeit (...) ihrer Pökelfleisch aus“) oder auch in dem 2012 erschienenen Auvergne-Reiseführer von „Le Petit Futé“, in dem der „Jambon d'Auvergne“ als eine der gastronomischen Spezialitäten des geografischen Gebiets erwähnt wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-600f67c7-c5d9-4695-b676-91a86276a8c4

