

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 437



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 29. Dezember 2015

58. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2015/C 437/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7795 — Ratos/Varma/Real Estate JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2015/C 437/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7787 — Panasonic Healthcare/Bayer's Diabetes Care Business) <sup>(1)</sup> .....	1
2015/C 437/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7829 — Transgourmet/C+C Pfeiffer) <sup>(1)</sup> .....	2

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2015/C 437/04	Euro-Wechselkurs .....	3
2015/C 437/05	Euro-Wechselkurs .....	4
2015/C 437/06	Absicht der Kommission, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission bestehende Möglichkeit, nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugte juvenile Aquakulturtiere und nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugte Muschelsaat in der ökologischen/biologischen Aquakultur einzusetzen, bis zum 31. Dezember 2016 zu verlängern .....	5

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2015/C 437/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7871 — Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK) <sup>(1)</sup> .....	6
2015/C 437/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7899 — Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	7
2015/C 437/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7835 — Randstad/Proffice) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2015/C 437/10	Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 .....	9
---------------	--	---

<sup>(1)</sup> 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.7795 — Ratos/Varma/Real Estate JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 437/01)

Am 18. Dezember 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> 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 32015M7795 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.7787 — Panasonic Healthcare/Bayer's Diabetes Care Business)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 437/02)

Am 23. November 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> 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 32015M7787 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7829 — Transgourmet/C+C Pfeiffer)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 437/03)

Am 21. Dezember 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 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 32015M7829 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>****24. Dezember 2015**

(2015/C 437/04)

**1 Euro =**

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0947	CAD	Kanadischer Dollar	1,5183
JPY	Japanischer Yen	131,83	HKD	Hongkong-Dollar	8,4849
DKK	Dänische Krone	7,4628	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6052
GBP	Pfund Sterling	0,73420	SGD	Singapur-Dollar	1,5396
SEK	Schwedische Krone	9,1900	KRW	Südkoreanischer Won	1 279,40
CHF	Schweizer Franken	1,0806	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6252
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,0880
NOK	Norwegische Krone	9,5120	HRK	Kroatische Kuna	7,6425
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 922,54
CZK	Tschechische Krone	27,028	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6943
HUF	Ungarischer Forint	315,91	PHP	Philippinischer Peso	51,504
PLN	Polnischer Zloty	4,2412	RUB	Russischer Rubel	76,9500
RON	Rumänischer Leu	4,5285	THB	Thailändischer Baht	39,442
TRY	Türkische Lira	3,1990	BRL	Brasilianischer Real	4,3142
AUD	Australischer Dollar	1,5074	MXN	Mexikanischer Peso	18,9109
			INR	Indische Rupie	72,4801

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>****28. Dezember 2015**

(2015/C 437/05)

**1 Euro =**

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0962	CAD	Kanadischer Dollar	1,5207
JPY	Japanischer Yen	132,05	HKD	Hongkong-Dollar	8,4957
DKK	Dänische Krone	7,4631	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6019
GBP	Pfund Sterling	0,73535	SGD	Singapur-Dollar	1,5436
SEK	Schwedische Krone	9,1863	KRW	Südkoreanischer Won	1 280,83
CHF	Schweizer Franken	1,0838	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,7163
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,1114
NOK	Norwegische Krone	9,5380	HRK	Kroatische Kuna	7,6295
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 967,37
CZK	Tschechische Krone	27,022	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7119
HUF	Ungarischer Forint	314,13	PHP	Philippinischer Peso	51,566
PLN	Polnischer Zloty	4,2455	RUB	Russischer Rubel	78,8666
RON	Rumänischer Leu	4,5255	THB	Thailändischer Baht	39,604
TRY	Türkische Lira	3,1923	BRL	Brasilianischer Real	4,3034
AUD	Australischer Dollar	1,5089	MXN	Mexikanischer Peso	18,9347
			INR	Indische Rupie	72,4616

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**Absicht der Kommission, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission bestehende Möglichkeit, nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugte juvenile Aquakulturtiere und nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugte Muschelsaat in der ökologischen/biologischen Aquakultur einzusetzen, bis zum 31. Dezember 2016 zu verlängern**

(2015/C 437/06)

1. Gemäß Artikel 25e Absatz 3 und Artikel 25o Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission <sup>(1)</sup> liegt der Anteil nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugter juveniler Aquakulturtiere und nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugter Muschelsaat, der in einen Betrieb eingesetzt werden darf, ab dem 31. Dezember 2015 bei 0 %.

2. Zunächst deutete die von der Kommission vorgenommene Bewertung der verfügbaren Informationen darauf hin, dass der Sektor der ökologischen/biologischen Aquakultur diese Anforderung erfüllen könnte. Neuere Informationen, die von Mitgliedstaaten und Interessenträgern kürzlich vorgelegt wurden, weisen jedoch darauf hin, dass ökologisch/biologisch erzeugte Jungtiere und Muschelsaat derzeit nicht in ausreichenden Mengen verfügbar sind und dass der Sektor der ökologischen/biologischen Aquakultur somit Schwierigkeiten hätte, ausreichend ökologische/biologische Aquakulturtiere zu erzeugen. Daher informiert die Kommission die betroffenen Unternehmen, dass sie derzeit eine Verordnung zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 erarbeitet, mit der die gemäß Artikel 25e Absatz 3 und Artikel 25o Absatz 1 Unterabsatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 vorgesehene Anwendung des Anteils von 0 % um ein Jahr verschoben wird. Der Anteil von 0 % würde somit erst ab dem 31. Dezember 2016 Anwendung finden.

Dadurch, dass die Möglichkeit, nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugte Jungtiere und nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugte Muschelsaat einzusetzen, bis zum 31. Dezember 2016 verlängert wird, soll eine Unterbrechung der ökologischen/biologischen Aquakulturerzeugung in der Union verhindert und dem Markt für ökologisch/biologisch erzeugte Jungtiere und Muschelsaat Zeit zur Weiterentwicklung gegeben werden.

3. Gemäß dem WTO-Übereinkommen über technische Handelshemmnisse sollten zunächst die anderen WTO-Mitglieder über die Verordnung unterrichtet werden, die derzeit erarbeitet wird. Sobald dieses Mitteilungsverfahren abgeschlossen ist, sollte der Verordnungsentwurf gemäß Artikel 15 Absatz 2 und Artikel 37 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates <sup>(2)</sup> dem Ausschuss für ökologische/biologische Produktion zur Stellungnahme vorgelegt werden. Dies würde nach dem 1. Januar 2016 erfolgen. Daher ist geplant, die Änderung von Artikel 25e Absatz 3 und Artikel 25o Absatz 1 rückwirkend ab dem 1. Januar 2016 anzuwenden. Sobald diese Verordnung verabschiedet ist, wäre es Unternehmern somit gestattet, Aquakulturtiere als ökologische/biologische Erzeugnisse zu verkaufen, sofern der gemäß Artikel 25e Absatz 3 und Artikel 25o Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 geforderte maximale Anteil von 50 % eingehalten wird.

Diese Änderung muss jedoch vom Ausschuss für ökologische/biologische Produktion gebilligt und anschließend von der Kommission verabschiedet werden.

---

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. L 250 vom 18.9.2008, S. 1).

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ABl. L 189 vom 20.7.2007, S. 1).

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.7871 — Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 437/07)

1. Am 17. Dezember 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> des Rates bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen Caisse de dépôt et placement Québec („CDPQ“, Kanada) und Bombardier Inc („Bombardier“, Kanada) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch den Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Bombardier Transportation (Investment) UK Limited („BTUK“, Vereinigtes Königreich).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CDPQ: Anlage und Verwaltung von Mitteln in erster Linie für staatliche und halbstaatliche Altersruhegeld- und Versicherungspläne;
- Bombardier: Konzeption, Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Luft- und Eisenbahnverkehrsausrüstung;
- BTUK: Mutterholdinggesellschaft der Unternehmen, die derzeit das Eisenbahnverkehrsgeschäft von Bombardier ausmachen.

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 der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7871 — Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK 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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.7899 — Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 437/08)

1. Am 18. Dezember 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen 9121-2738 Québec Inc., das letztlich von Alimentation Couche-Tard Inc. („ACT“, Kanada) kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch den Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit der Unternehmen Topaz Energy Group Limited („Topaz“, Irland), Resource Property Investment Fund Plc. („RPIF“, Irland) und Esso Ireland Limited („Esso Ireland“, Irland).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - ACT ist ein weltweit tätiger Betreiber von Convenience Stores. Im EWR ist das Unternehmen über sein Tankstellennetz in Norwegen, Schweden, Dänemark, Polen, Lettland, Litauen und Estland aktiv;
  - Topaz ist auf dem Gebiet des Groß- und Einzelhandelsvertriebs von Kraft- und Schmierstoffen, Heizöl und Flugkraftstoff in Irland und in Nordirland tätig;
  - RPIF hält Beteiligungen an einer Reihe von Topaz-Immobilien, einschließlich Tankstellen und Depots;
  - Esso Ireland ist im Groß- und Einzelhandelsvertrieb von Kraftstoffen in Irland tätig.
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<sup>(2)</sup> 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.7899 — Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland, 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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.7835 — Randstad/Proffice)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 437/09)

1. Am 18. Dezember 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Randstad Holding NV („Randstad“, Niederlande) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung im Wege eines am 30. November 2015 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Proffice AB (publ) („Proffice“, Schweden).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Randstad: internationaler Anbieter von Dienstleistungen in den Bereichen Zeitarbeit und Personalvermittlung sowie von anderen Personallösungen;
  - Proffice: Anbieter von Dienstleistungen in den Bereichen Zeitarbeit und Personalvermittlung sowie von anderen Personallösungen in Dänemark, Finnland, Schweden und Norwegen.
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 <sup>(2)</sup> 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.7835 — Randstad/Proffice 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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 437/10)

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 <sup>(1)</sup>.

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**

„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE“

EU-Nr.: FR-PGI-0105-01303 — 26.1.2015

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name der Vereinigung: Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche

Anschrift: Chambre de Commerce et de l'Industrie  
Parc des Platanes  
07104 Annonay  
FRANKREICH

Telefon: +33 475692727  
E-Mail: ellypteam@gmail.com

Diese Vereinigung ist ein unter das Gesetz vom 1. Juli 1901 und das Dekret vom 16. August 1901 fallender Verband aller Pökelfleischhersteller, die „Saucisson de l'Ardèche“ herstellen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [Einzelstaatliche Vorschriften — Klasse des Erzeugnisses — Kontrollstelle]

**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.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

## 5. Änderung(en)

### 5.1. Beschreibung des Erzeugnisses

Bei der Unterscheidung zwischen zwei Unterkategorien von „Petit chaudin“ wurden Fehler festgestellt, die sich allerdings nicht auf die allgemeine Beschreibung des Erzeugnisses auswirken.

In Kapitel IV.2.4 (jetzt 2.2.4) der Produktspezifikation wurde Folgendes geändert:

Name des Erzeugnisses	Naturdarm	Zerkleinerung: Mindestgröße der Körnung (mm)	Gewicht der getrockneten Wurst (g)	Durchmesser des Darms (mm)	Länge des Darms (cm)	Mindestdauer der Vortrocknung (Stunden)	Mindestdauer der Trocknung (Tage)
„Petit chaudin“	Krausdarm	6	200 bis <del>350</del> <b>250</b>	45 bis 55	<del>25 bis 35</del>	36	18
			<b>250</b> <del>350</del> bis 600	55 bis 70	<del>30</del> bis 40	36	21
„Chaudin“		6	600 bis 2 000	70 bis 90	> 40	36	30
„Gros Chaudin“		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40

Mit dem Durchmesser des Darms ändert sich das Gewicht. Für die vorgesehenen Durchmesser müsste die Grenze zwischen den ersten beiden Unterkategorien von „Petit Chaudin“ bei 250 g anstelle von 350 g liegen.

In beiden berichtigten Gewichtsgruppen beträgt die Mindestlänge 25 cm, da dies ein gemeinsamer Standard aller Darmverarbeitungsbetriebe ist. Die Unterscheidung zwischen den beiden Unterkategorien von „Petit Chaudin“ ist im Hinblick hierauf nicht von Belang. Um bei den praktizierten Standards zu bleiben, wird daher eine einzige Darmlängengruppe von 25 bis 40 cm vorgegeben.

### 5.2. Geografisches Gebiet

Die Schreibweise einiger Gemeinden wurde berichtigt und an die Nomenklatur des INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques) angeglichen.

### 5.3. Herstellungsverfahren

#### 5.3.1. Rohstoffe

In Kapitel VII.1 (jetzt 5.1) der Produktspezifikation wurden unter den Eigenschaften der Rohstoffe die Angaben zum Alter der Schweine, zum warmen Schlachtgewicht und zum Muskelfleischanteil wie folgt geändert:

#### — Alter der Schweine

Das Schlachtalter der Schweine (mindestens 172 Tage bei Fleischschweinen und durchschnittlich 182 Tage bei schweren Schweineschlachtkörpern) wurde gestrichen, weil diese Kriterien der heutigen Schweinefleischerzeugung nicht mehr entsprechen.

Durch die Fortschritte im Bereich der Genetik und Futtermittel wachsen die Tiere schneller und werden jünger und mit einem oft höheren Schlachtgewicht als früher geschlachtet. Das durchschnittliche Schlachtgewicht hat in 10 Jahren um 5 kg zugenommen.

Die Fleischqualität wird heute nicht mehr im Verhältnis zum Alter des Tieres bewertet. Bei gleicher Schlachtkörperqualität kann das Alter der Tiere um zehn oder mehr Tage abweichen, weshalb dieser Wert bei den Zertifizierungsmaßnahmen nicht mehr genau überwacht wird.

— Warmes Schlachtgewicht

Die Spanne des Schlachtgewichts wird bei Fleischschweinen um 3 kg und bei schweren Schweineschlachtkörpern von (mindestens) 90 kg auf (mehr als) 92 kg angehoben.

Grund für das Heraufsetzen der Gewichtsspanne der schweren Schweineschlachtkörper und des Höchstgewichts der Fleischschweine ist, dass die Fortschritte im Bereich der Genetik und bei den Futtermitteln dazu geführt haben, dass das Durchschnittsgewicht der Schweine zwischen 1997 und 2009 um 4 kg gestiegen ist. Das durchschnittliche Schlachtgewicht beträgt heute ca. 91,5 kg.

Darüber hinaus müssen bei der Herstellung der g.g.A. „Saucisson de l'Ardèche“ mindestens 40 % „gereiftes“ Fleisch verwendet werden, d. h. Fleisch von Sauen oder schweren Schweineschlachtkörpern. Je schwerer das verarbeitete Schwein ist, desto ausgeprägter sind die typischen Merkmale des Erzeugnisses. Die Anhebung der Gewichte wirkt sich daher positiv aus.

— Muskelfleischanteil (MFA)

Der Muskelfleischanteil ist zwar bei Erzeugnissen wie Schinken relevant, da er die Mast des Tieres und die Merkmale eines Körperteils widerspiegelt, bei Wurstwaren dagegen nicht von Belang, da die Hersteller je nach Rezeptur und angestrebtem Fettgehalt des fertigen Erzeugnisses Magerfleisch und Fettgewebe in unterschiedlichen Anteilen mischen. Er wurde daher aus der Beschreibung der Rohstoffe gestrichen.

### 5.3.2. Erzeugungsschritte

— pH-Wert der Fleischstücke

Die Verpflichtung, den pH-Wert zu messen, wurde durch Sichtprüfungen der Fleischstücke auf Frische und Qualität ersetzt.

Messungen des pH-Werts sind nur bei ganzen Fleischstücken, beispielsweise für Rohschinken, repräsentativ. In die Rezeptur der Rohwurst gehen dagegen verschiedene Stücke mit Magerfleisch und Fettgewebe ein, die je nach Körperteil, Messbedingungen und Messbereich einen ganz unterschiedlichen pH-Wert besitzen.

Die Frische des Fleisches wird bei jedem Wareneingang kontrolliert, allerdings durch Sichtprüfung, da eine mangelhafte Fleischqualität anhand der anomalen Farbe (helles oder sehr dunkles Fleisch) sofort zu erkennen ist. Die zu vermeidenden optischen Mängel sind in der Produktspezifikation genau aufgeführt.

— Zulässige Salpetermenge

Die Angabe der höchstzulässigen Restmenge im fertigen Erzeugnis wird gestrichen, weil sie die allgemeinen Rechtsvorschriften erfüllt (Richtlinie 2006/52/EG des Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006).

— Vorsalzen

Das Kapitel über den Erzeugungsschritt des Vorsalzens wurde inhaltlich geändert.

Das Vorsalzen bewirkt, dass sich die Eiweiße besser lösen und die Wurstmasse aus Magerfleisch und Fettgewebe gut bindet und eine weiche, schmelzende und im Mund angenehme Textur erhält. Diese Auswirkungen auf das Fleisch und die Eigenschaften der „Saucisson de l'Ardèche“ lassen sich im Übrigen mit verschiedenen Verfahren erreichen. Die ursprüngliche Beschreibung dieses Erzeugungsschritts in Kapitel VII.2.3 der Produktspezifikation war allerdings restriktiv und ließ nicht alle zu diesem Ergebnis führenden traditionellen Praktiken zu.

Sie wurde daher so geändert, dass das Vorsalzen vor oder nach dem Zerkleinern möglich ist, die technischen Herstellungs- und Konservierungsbedingungen jedoch beibehalten werden, um die gleichen Ergebnisse sicherzustellen, d. h., das Vorsalzen erfolgt im Verarbeitungsbetrieb mit derselben NaCl-Dosis über eine Mindestdauer von 24 Stunden und bei einer Temperatur unterhalb von 4 °C.

Der Anfang des folgenden Kapitels, das sich mit dem Schneiden befasst, wurde ebenfalls geändert, um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen.

— Ablauf

Der Ablauf wurde geändert und vereinfacht, um den zusätzlichen Angaben im Schritt des Vorsalzens Rechnung zu tragen.

5.4. *Kennzeichnung*

In Kapitel X (jetzt Kapitel 8) der Produktspezifikation wurde die Verpflichtung zur Anbringung der Angabe „Indication Géographique Protégée“ gestrichen, weil sie bereits im g.g.A.-Logo der Europäischen Union enthalten ist, das auf dem Etikett erscheinen muss.

Der Ausdruck „g.g.A.-Logo“ wird entsprechend den üblichen Begrifflichkeiten durch den Ausdruck „g.g.A.-Logo der Europäischen Union“ ersetzt.

5.5. *Einzelstaatliche Vorschriften*

In Kapitel XI der Produktspezifikation wurde die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten entsprechend den genannten Änderungen überarbeitet.

5.6. *Sonstiges*

Die Bezeichnung der Klasse des Erzeugnisses wurde berichtigt und an Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 angeglichen.

Das Kapitel mit den Kontaktdaten der Kontrollstelle wurde geändert.

## EINZIGES DOKUMENT

## „SAUCISSON DE L'ARDÈCHE“

EU-Nr.: FR-PGI-0105-01303 — 26.1.2015

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

1. **Name(n)**

„Saucisson de l'Ardèche“

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***Allgemeine Beschreibung**

„Saucisson de l'Ardèche“ ist eine Rohwurst aus frischem Fleisch und festem Fettgewebe vom Schwein, die zerkleinert und in Naturdarm vom Schwein eingefüllt werden. Nach dem Vortrocknen werden die Würste nach einer alten speziellen Rezeptur, die gereiftes Fleisch und Fleisch vom Schlachtschwein umfasst, getrocknet.

„Saucisson de l'Ardèche“ wird in verschiedenen Formen angeboten („Saucisses sèches“, „Chaudins“, „Rosettes“, „Jésus“), die alle nach der gleichen Rezeptur hergestellt werden. Als Wursthülle werden alle Abschnitte des Schweinedarms (Enger Darm, Butte, Krausdarm, Nachende, Fettende, Rosette) verwendet, die häufig gleichzeitig namensgebend sind.

Diese Produkte (Form und Größe) variieren je nach Art und Größe des verwendeten Naturdarms, der Fleischkörnung und der Mindestdauer der Trocknung.

**Handelsformen der „Saucisson de l'Ardèche“**

## „Saucisse sèche“

Als Wursthülle wird der enge Darm vom Schwein mit mindestens 30 mm Durchmesser verwendet. Die Länge des Darms richtet sich danach, ob die „Saucisse sèche“ gerade oder gebogen oder mehrfach gewunden (hängend oder spiralig aufgerollt) angeboten wird. Es handelt sich um eine zusammengebundene natürliche Hülle.

## „Petit chaudin“

Verwendet wird der Krausdarm oder das Nachende, der bzw. das an beiden Enden mit Garn zusammengebunden wird. Die natürliche Wursthülle kann von Hand mit Garn umschnürt sein.

## „Chaudin“

Diese Wurst ist lang und kann je nach Durchmesser des Darms (Krausdarm) dünn oder auch mehr oder weniger dick sein. Sie hat einen etwas höheren Salzgehalt. Der Naturdarm wird mit Garn zusammengebunden und kann auch von Hand umschnürt oder mit einem Netz überzogen sein.

## „Gros Chaudin“

Als Wursthülle wird der auf natürliche Weise entfettete und von der Schleimhaut und gegebenenfalls von Nerven befreite Krausdarm verwendet. Der Krausdarm kann in Streifen verwendet werden. Die Würste werden hängend oder liegend getrocknet, was sich auf ihr Aussehen auswirkt. Der mildsäuerliche Geschmack ist charakteristisch für die lange Reifung.

## „Rosette“

Namensgebend für diese Wurst ist der kegelstumpfförmige Darmabschnitt, dessen weites Ende den Anus, d. h. die Afterrosette umfasst. Aufgrund ihrer Dicke trocknet die Wurst wesentlich langsamer und erhält durch den anders verlaufenden Reifungsprozess ihren charakteristischen Geschmack.

## „Jésus“

Diese Wurst ist bauchig und eiförmig wie der Naturdarm (Butte oder Blinddarm), in den sie eingefüllt wird. Diese großkalibrige Rohwurst wird traditionell als „Jésus“ bezeichnet, weil sie „gewickelt“ und „gehätschelt“ wird wie ein Kind und zu der Zeit auf den Familientisch kam, als Jesus Christus geboren wurde. Der mildsäuerliche Geschmack ist charakteristisch für den durch die Dicke des Darms langsamer verlaufenden Reifungsprozess.

## Übersicht

Die Mindestdauer der Trocknung (Reifung) hängt vom Gewicht des Produkts ab und vor allem vom Durchmesser und von der Textur des Naturdarms, die bei gleichem Gewicht eine unterschiedliche Trocknungsdauer bewirken.

In der folgenden Übersicht sind die Merkmale der einzelnen Produkte zusammengefasst:

Name des Erzeugnisses	Naturdarm	Zerkleinerung: Mindestgröße der Körnung (mm)	Gewicht der getrockneten Wurst (g)	Durchmesser des Darms (mm)	Länge des Darms (cm)	Mindestdauer der Vortrocknung (Stunden)	Mindestdauer der Trocknung (Tage)
„Saucisse sèche“	Enger Darm	6	200 bis 500	30 bis 45	—	36	17
			> 500	> 45	—	36	21
„Petit chaudin“	Krausdarm	6	200 bis 250	45 bis 55	25 bis 40	36	18
			250 bis 600	55 bis 70		36	21
„Chaudin“	Krausdarm	6	600 bis 2 000	70 bis 90	> 40	36	30
„Gros Chaudin“		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40
„Jésus“	Butte	8	400 bis 1 500	—	20 bis 35	36	32
			> 1 500	—	> 35	60	63
„Rosette“	Rosette	8	> 1 000	—	> 40	60	56

## Aufmachung des Erzeugnisses

Das Erzeugnis kann in seinen verschiedenen Handelsformen im Ganzen (ohne Umhüllung oder mit Banderole, im Netz oder Säckchen) mit natürlichem Belag oder bestäubt oder, wenn es sich um Würste von mehr als 1,2 kg handelt, geschnitten angeboten werden.

### Organoleptische Eigenschaften

Die Wurst ist im Anschnitt rötlich, leicht dunkel, mit deutlich erkennbaren weißen Fettstücken und Gewürzen. Je gröber zerkleinert die Wurstmasse ist, desto deutlicher sind Fettgewebe und Magerfleisch voneinander abgegrenzt.

Sie schmeckt leicht salzig und würzig und hat einen ausgeprägten Fleischgeschmack. Wird ein dicker Darm verwendet, erhält sie durch den langsamer ablaufenden Reifungsprozess einen leicht säuerlichen Ton.

Diese Aromen werden durch das Vorsalzen beeinflusst, das eine perfekte Bindung zwischen Magerfleisch und Fettgewebe gewährleistet, die Schnittfestigkeit des Produkts begünstigt und für eine schmelzende und im Mund angenehme Textur sorgt.

### Chemisch-physikalische Eigenschaften

Die Eigenschaften des verbrauchsfertigen Produkts entsprechen denen von Qualitätsrohwürsten. Der aw-Wert des Produkts darf nicht mehr als 0,91 betragen.

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

Die Rohstoffe (Magerfleisch und Fettgewebe) für die „Saucisson de l'Ardèche“ stammen ausschließlich von Schweinen (Fleischschweine oder schwere Schweineschlachtkörper) und Sauen.

Erlaubt ist nur frisches Fleisch aus der EU (von in der Europäischen Union geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Tieren).

Der Anteil des gereiften Fleisches von schweren Schweineschlachtkörpern und/oder Sauen darf höchstens 60 % betragen. Der Anteil des Fleisches von Fleischschweinen darf ebenfalls bis zu 60 % betragen.

Höchstens 5 % der verwendeten Fleischstücke dürfen einen optischen Mangel aufweisen.

Auswahl des Schweinefleisches (Fleischschweine und schwere Schweineschlachtkörper):

Die Schweine werden zu mindestens 60 % mit Getreide und Getreideerzeugnissen gefüttert.

Wachstumsfördernde zootechnische Zusatzstoffe in den Futtermitteln sind während der gesamten Lebensdauer der Tiere verboten.

Genetik: Die Schweine müssen von Tieren abstammen, die aus zugelassenen Zuchtbetrieben oder Besamungsstationen kommen. Der Anteil an Fleischschweinen mit besonderer Halothanempfindlichkeit muss weniger als 3 % betragen, und die Schweine dürfen kein Rn-Allel aufweisen (Nullhäufigkeit).

Bei Schlachtkörpern müssen folgende Mindestanforderungen erfüllt sein:

— Fleischschweine: warmes Schlachtgewicht zwischen 75 und 92 kg;

— schwere Schweineschlachtkörper: warmes Schlachtkörpergewicht von mehr als 92 kg.

Auswahl des Fleisches von Sauen:

Das Fleisch muss fest, gereift und gut durchgefärbt sein. Diese Eigenschaften beruhen darauf, dass nur edle Stücke verwendet werden dürfen, d. h. Schinken, Schulter, Lende, Rückenspeck und Bauch. Exsudatives Fleisch, ausgeprägt rote Fleischstücke oder Fettgewebe, das nicht weiß und fest ist, werden aussortiert.

Die Tiere dürfen frühestens zwei Wochen nach dem Absetzen verladen und transportiert werden.

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

Alle Erzeugungsschritte vom Vorsalzen des Fleisches bis zur Reifung des Erzeugnisses (Vorsalzen, Ruhen, Zerkleinern, Einfüllen, Vortrocknen, Reifen/Trocknen).

#### 3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

#### 3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

Verkaufsbezeichnung: „Saucisson de l'Ardèche“, ggf. ergänzt um die jeweilige Handelsform: „Saucisse sèche“, „Petit chaudin“, „Chaudin“, „Gros Chaudin“, „Rosette“, „Jésus“. Jeder Hersteller kann diese Bezeichnung um einen Eigennamen erweitern.

Das g.g.A.-Logo der Europäischen Union.

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

Das geografische Gebiet liegt im Südosten Frankreichs. Es erstreckt sich über 326 Gemeinden des Departements Ardèche in der Region Rhône-Alpes.

Das geografische Gebiet umfasst das gesamte Departement Ardèche mit Ausnahme folgender Gemeinden: Orgnac-l'Aven, Labastide-de-Virac, Vagnas, Salavas, Sampzon, Grospierres, Bessas, Beaulieu, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Berrias-et-Casteljau, Banne, Saint-Paul-le-Jeune.

Das geografische Gebiet wurde auf der Grundlage der Gemeinden abgegrenzt, in denen es von alters her eine Tradition der Wurstverarbeitung gibt, die sich bis heute erhalten hat. Das Gebiet entspricht dem alten Vivarais, aus dem 1790 das Departement Ardèche hervorgegangen ist. Die Grenzen des Departements sind später mehrfach neu abgesteckt worden.

#### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

##### *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet, das dem alten Vivarais entspricht, ist die Wiege der Traditionen, der Gebräuche und des Wissens, die an die Ardèche überliefert wurden.

Das geografische Gebiet umfasst zwei Landschaftszonen. Im Gebirge mit einer durchschnittlichen Höhe zwischen 500 und 1 700 Metern herrscht ein raues Klima. Während im nördlichen Teil noch bis Ende April ergiebige Schneefälle möglich sind, wird das Klima nach Süden hin zunehmend gemäßigter. Überall im Gebirge wehen kalte Winde. Auf der Hochebene, in der Hügellandschaft und den Ebenen unterhalb von 400 Metern ist das Klima gemäßigt und tief im Süden sogar mediterran.

Über die zu Beginn des Winters stattfindenden Schlachtfeste konnten sich in diesen beiden Landschaftszonen Verfahrensweisen zum Trocknen der Würste entwickeln.

Lange Zeit war dieses Gebiet eingeschlossen und nur schwer zugänglich. Gerade diese Isolation war der Grund dafür, dass sich die mit dem Schwein verbundenen Traditionen wie die bei Einzug des Winters von den Bauern veranstalteten Schlachtfeste, die Märkte, die regionale Küche und die Feste tief in der Kultur der Menschen verankern und überdauern konnten.

Die von den Bauern eingesetzten Trocknungs- und Konservierungsverfahren wurden später von den handwerklichen Pökelwarenherstellern übernommen. Auch heute noch finden sich in diesem geografischen Gebiet viele kleine und mittelgroße, bisweilen über hundert Jahre alte Betriebe, in denen Pökelwaren hergestellt werden. Über Generationen hinweg haben sie ihr Wissen in diesem Gebiet mit für sie günstigen geografischen und klimatischen Bedingungen überliefert.

Alle Formen der „Saucisson de l'Ardèche“ werden nach der gleichen Rezeptur hergestellt.

Form und Größe der einzelnen Wurstarten hängen mit der Verwendung verschiedener Abschnitte des Schweinedarms zusammen, die häufig auch namensgebend sind. Die Feinheit der Körnung und die Mindestdauer der Trocknung sind vom Durchmesser der Wurst und von der Textur des Naturdarms abhängig.

##### *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Besonderheit von „Saucisson de l'Ardèche“ gründet sich auf das seit Langem bestehende hohe Ansehen dieses Erzeugnisses und auf ein spezielles Wissen, das gewährleistet, dass sich die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses optimal entfalten.

Das leicht salzige und würzige Aroma geht im Mund mit einem ausgeprägten Fleischgeschmack einher. Wird ein dicker und fettreicher Darm verwendet, zeichnet sich die Wurst infolge der langsamer ablaufenden Reifung durch einen säuerlichen Ton aus.

Diese Aromen gehen mit einer weichen, schmelzenden und im Mund angenehmen Textur einher.

##### *Ursächlicher Zusammenhang*

Die Qualität und das hohe Ansehen der „Saucisson de l'Ardèche“ sind untrennbar mit der Gegend verbunden. In dieser schwer zugänglichen Region mit ihrem rauen Klima ist die Tradition der Herstellung von „Saucisson de l'Ardèche“ als Methode zur Konservierung des Schweinefleisches entstanden, und dies in einer Region, in der das Schwein bis Anfang des 20. Jahrhunderts der einzige Fleischlieferant der hier heimischen Familien war. Das Schwein wurde traditionell zu Weihnachten geschlachtet, und mit dem Fleisch und den Pökelwaren kam man über den Winter.

Das überlieferte Wissen findet sich auch heute noch bei der Fleischauswahl, der Verwendung aller Naturdärme vom Schwein, dem Einsatz von Salpeter als einzigen Zusatzstoff, dem Vorsalzen usw.

Die „Saucisson de l'Ardèche“ verdankt ihre organoleptischen Eigenschaften den folgenden gemeinsamen Praktiken:

- Verarbeitet wird ausschließlich frisches und ausgewähltes Fleisch (eine Mischung aus gereiftem Fleisch und Fleisch von Schlachtschweinen).
- Vorsalzen des Fleisches, wodurch sich die Eiweiße besser lösen und die Wurstmasse gut bindet, was dazu beiträgt, dass die Würste ihre weiche Textur erhalten.
- Verwendung von Naturdarm aus allen Darmabschnitten des Schweins. Ihre Elastizität erleichtert das Einfüllen der Wurstmasse und die Adhäsion des Fleisches und vermeidet Lufteinschlüsse. Ihre Durchlässigkeit ermöglicht ein langsames Reifen bis zur endgültigen Stabilität des Erzeugnisses. Art und Dicke des Naturdarms tragen sie zum Geschmack der Rohwurst bei.
- Auf die einzelnen Stücke abgestimmte Reifung.

Mitten in diesem geschichts- und traditionsreichen Gebiet mit seinem Wissen hat sich das Ansehen der „Saucisson de l'Ardèche“ entwickelt.

Der Restaurantkritiker Curnonsky bezeichnete die Ardèche als Feinschmeckerparadies (und das kleine Dorf Saint-Agrève als Mekka der Wurstwaren). In der Ardèche gibt es eine Kultur des Schweins und der Rohwurstherstellung, die seit dem 16. Jahrhundert in den Traditionen verankert ist.

Zahlreiche Zeugnisse bestätigen dies, unter anderem die von Olivier de Serres, dem Begründer der französischen Landwirtschaft (im 16. Jahrhundert), und von Charles Forot, Schriftsteller und Dichter aus der Ardèche (im 19. Jahrhundert).

Charles Albin Mazon lobte 1890 in seinen Reiseerzählungen („Voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche“) die Wurst und ihre Herkunft und staunte über die mit Speck, Schinken, Schweinsfüßen und Wurstketten behangenen Decken.

Michel Carlat schrieb: „Das Schlachtfest ist ein Fest, [...] In der Küche werden Schinken und Würste im Kamin aufgehängt, wo sie wochenlang im Rauch hängen und trocknen.“ Pierre Charrie beschrieb, dass man es sich am Weihnachtsabend mit der „Jésus“ gut gehen ließ, einer dicken Wurst, die eigens für diese Gelegenheit aufbewahrt wurde.

Der Handel begann im 17. Jahrhundert. Die Märkte entwickelten sich vor allem Anfang des 20. Jahrhunderts und trugen Guy Dürrenmatt zufolge dazu bei, die „Saucisson de l'Ardèche“ bekannt zu machen.

Mit dem aufkommenden Gastrotourismus zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde die „Saucisson de l'Ardèche“ als einheimisches Erzeugnis anerkannt.

Es wird in dem 1995 herausgegebenen kulinarischen Führer „L'inventaire du patrimoine culinaire de la France“ erwähnt.

Der Gourmet-Reiseführer „Voyage gourmand en Rhône-Alpes“ (Éditions Glénat, 2006) widmet der Ardèche, ihrer Fleisch- und Wurstherstellung und ihren edlen Wurstwaren wie „Rosette“, „Saucisse“, „Chaudin“ usw. ein ganzes Kapitel.

Die Autoren von „Le Génie de l'Ardèche“ (2007) schreiben: „Auf der Hochebene der Ardèche, wo ein Wind weht, der das Trocknen der Pökelfleischwaren begünstigt, geben zahlreiche Metzger das alte Wissen weiter, indem sie einheimische Qualitätsprodukte anbieten.“

„Saucisson de l'Ardèche“ ist nicht nur in ganz Frankreich bekannt (Artikel im „Gault et Millau“ 1986, mehrere Medaillen des „Concours Général Agricole de Paris“ 2008 und 2009), sondern auch in Europa (DLG-Medaillen).

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-SaucissonArdèche.pdf>



