

# Amtsblatt der Europäischen Union

C 53



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

12. Februar 2016

Inhalt

## IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2016/C 53/01 Euro-Wechselkurs ..... 1

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2016/C 53/02 Liste der Häfen in EU-Mitgliedstaaten, in denen Fischereierzeugnisse angelandet oder umgeladen werden dürfen und Hafendienstleistungen für Fischereifahrzeuge aus Drittländern zugänglich sind, gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 des Rates ..... 2

## V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### Europäische Kommission

2016/C 53/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7938 — Catterton/L Companies) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> ..... 6

2016/C 53/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> ..... 7

DE

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

2016/C 53/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	8
2016/C 53/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7603 — Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels) <sup>(1)</sup> .....	9

#### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

##### **Europäische Kommission**

2016/C 53/07	Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	10
2016/C 53/08	Veröffentlichung eines Antrags 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 .....	14

---

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

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

11. Februar 2016

(2016/C 53/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1347	CAD	Kanadischer Dollar	1,5842
JPY	Japanischer Yen	127,30	HKD	Hongkong-Dollar	8,8406
DKK	Dänische Krone	7,4638	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6973
GBP	Pfund Sterling	0,78740	SGD	Singapur-Dollar	1,5774
SEK	Schwedische Krone	9,5188	KRW	Südkoreanischer Won	1 362,83
CHF	Schweizer Franken	1,1027	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,9877
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,4592
NOK	Norwegische Krone	9,7085	HRK	Kroatische Kuna	7,6391
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 286,39
CZK	Tschechische Krone	27,069	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7033
HUF	Ungarischer Forint	311,98	PHP	Philippinischer Peso	53,953
PLN	Polnischer Zloty	4,4485	RUB	Russischer Rubel	90,8866
RON	Rumänischer Leu	4,4783	THB	Thailändischer Baht	39,995
TRY	Türkische Lira	3,3217	BRL	Brasilianischer Real	4,4836
AUD	Australischer Dollar	1,6018	MXN	Mexikanischer Peso	21,6064
			INR	Indische Rupie	77,6550

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

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Liste der Häfen in EU-Mitgliedstaaten, in denen Fischereierzeugnisse angelandet oder umgeladen werden dürfen und Hafendienstleistungen für Fischereifahrzeuge aus Drittländern zugänglich sind, gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 des Rates**

(2016/C 53/02)

Die Veröffentlichung dieser Liste erfolgt gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 des Rates vom 29. September 2008 <sup>(1)</sup>.

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
Belgien	Oostende Zeebrugge
Bulgarien	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Dänemark	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Deutschland	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (Umladen nicht zugelassen) Sassnitz/Mukran (Umladen nicht zugelassen)
Estland	Zur Zeit keine
Irland	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Griechenland	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Spanien	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (Umladen und Anlanden nicht zugelassen) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

<sup>(1)</sup> ABl. L 286 vom 29.10.2008, S. 1.

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
Frankreich	Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa  Mutterland: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes — Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Überseeische Departements: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Kroatien	Zur Zeit keine
Italien	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Zypern	Λεμεσός (Limassol)
Lettland	Rīga Ventspils

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
Litauen	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Niederlande	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Polen	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugal	Aveiro Lisboa Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Açores: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
Rumänien	Constanța
Slowenien	Zur Zeit keine
Finnland	Zur Zeit keine
Schweden	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönnäng (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Vereinigtes Königreich	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (nur Zugang zu Hafendienstleistungen) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (nur Zugang zu Hafendienstleistungen) Greenock (*) (nur Zugang zu Hafendienstleistungen) Grimsby Hull Immingham

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
	Invergordon (*) (nur Zugang zu Hafendienstleistungen) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (nur Zugang zu Hafendienstleistungen) Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (nur Zugang zu Hafendienstleistungen) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (nur Zugang zu Hafendienstleistungen) Ullapool (*) / (**) 

(\*) Kein EU-Grenzkontrollposten (GKP).

(\*\*) Anlandungen nur erlaubt für Fischereifahrzeuge unter der Flagge von EWR- oder EFTA-Ländern.

(\*\*\*) Anlandungen aller Fischereierzeugnisse von Schiffen unter der Flagge Norwegens, Islands, Andorras oder der Färöer sind erlaubt.

(\*\*\*\*) Anlandungen von mehr als 10 Tonnen außerhalb der Ostsee gefangenen Herings, von Makrele und Bastardmakrele sind nicht gestattet.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.7938 — Catterton/L Companies)**

**Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 53/03)

1. Am 4. Februar 2016 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 Catterton LP („Catterton Holdco“, USA) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit der Unternehmen L Capital Management SAS („L Cap Europe“, Frankreich), L Capital Asia Advisors („L Cap Asia“, Mauritius), L Real Estate SA („L Real Estate Lux“, Luxemburg), L Real Estate Advisors SAS („L Real Estate“, Frankreich), L Real Estate Advisors Limited („L Real Estate HK“, Hongkong) und L Development & Management Limited („LDML“, Hongkong), die zusammen als die „L Companies“ bezeichnet werden.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Catterton ist eine auf das Verbrauchergeschäft ausgerichtete Private-Equity-Gesellschaft, die sich auf fremdfinanzierte Übernahmen, Rekapitalisierungen und Wachstumskapitalinvestitionen in mittelständische Unternehmen spezialisiert hat. Catterton investiert in alle großen Verbrauchersegmente, darunter Nahrungsmittel und Getränke, Einzelhandel und Gaststätten, Konsumgüter und Dienstleistungen, Verbrauchergesundheit, Medien und Vermarktungsdienste.

— Die L Companies verwalten Private-Equity-Fonds, die in verschiedenen Verbrauchersegmenten tätig sind, wie z. B. Bekleidung, Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel, Schmuck sowie Fonds, die Immobilien halten, betreiben und entwickeln.

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.7938 — Catterton/L Companies 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.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 53/04)

1. Am 4. Februar 2016 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 KKR & Co LP („KKR“, Vereinigte Staaten von Amerika) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über das Unternehmen Webhelp SAS („Webhelp“, Frankreich).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- KKR: weltweit tätige Investmentgesellschaft, die eine breite Palette alternativer Vermögensverwaltungsdienstleistungen für öffentliche und private Investoren anbietet und Kapitalmarktlösungen bereitstellt;
- Webhelp: IT-Dienstleister, der in erster Linie Dienstleistungen im Zusammenhang mit der Auslagerung von Geschäftsprozessen erbringt.

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 bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS 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.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding)**  
**Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2016/C 53/05)

1. Am 5. Februar 2016 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 Nordic Capital VIII Limited (im Folgenden „Nordic Capital“) (Jersey) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Greendeli Investment Holding AB sowie seine direkten und indirekten Tochtergesellschaften (im Folgenden „Greendeli“) (Schweden).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Nordic Capital: Investitionen in große und mittlere Unternehmen in den nordischen Ländern und den deutschsprachigen Teilen Europas, die in vielerlei Sektoren tätig sind.
  - Greendeli: Import, Vertrieb und Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse in Schweden, Finnland und Dänemark.
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 <sup>(2)</sup> des Rates 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 bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding 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.7603 — Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels)**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2016/C 53/06)

1. Am 4. Februar 2016 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: Die Alimentation Couche-Tard Inc. („ACT“, Kanada) übernimmt über ihre Tochtergesellschaft Statoil Fuel & Retail A/S („SFR“, Dänemark) im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über das Unternehmen Dansk Fuels A/S („Dansk Fuels“, Dänemark).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - SFR wird letztlich von dem kanadischen Unternehmen ACT kontrolliert. ACT, ein führendes Unternehmen im Bereich der Convenience-Shops, verfügt über ein weltweites Netz von Convenience-Shops und Tankstellen. ACT ist in Nordamerika, Europa und Asien vertreten. SFR übt in Dänemark drei Arten von Tätigkeiten aus: Einzelhandelsverkauf von Kraftstoffen, gewerblicher Verkauf bzw. Nichteinzelhandelsverkauf von Kraftstoffen sowie Einzelhandel mit Verbrauchsgütern des täglichen Bedarfs und Schmiermitteln in Convenience-Shops
  - Dansk Fuels führt für Shell den Einzelhandels- und Nichteinzelhandelsverkauf von Kraftstoffen und Flugtreibstoffen in Dänemark durch.
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.7603 — Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels 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“).

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags 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**

(2016/C 53/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„PINTADE DE L'ARDECHE“****EU-Nr.: FR-PGI-0005-01297-29.12.2014****g.U. ( ) g.g.A (X)****1. Name**

„Pintade de l'Ardèche“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ ist ein Vogel aus der Ordnung der Hühnervögel, der im Freiland aufgezogen wird.

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ ist aus robusten, langsam wachsenden Rassen hervorgegangen. Das Schlachtalter beträgt mindestens 94 Tage.

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ hat graue Füße und ein graues Gefieder.

Organoleptische Eigenschaften: festes, fettarmes und dunkel gefärbtes Fleisch, intensiver Geschmack.

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ wird in verschiedenen Herrichtungen vermarktet:

- im Ganzen werden nur Schlachtkörper der Klasse A angeboten;
- traditionell werden bei den im Ganzen angebotenen Schlachtkörpern die Ständer gefaltet in den Schlachtkörper unter den Brustbeinkamm gesteckt;
- zerlegt, wobei die ausschließlich von Hand zerlegten Teilstücke die Anforderungen für die Einstufung in die Klasse A erfüllen müssen.

Angebotsformen:

- „effilé“ (oD-Ware) (Mindestschlachtkörpergewicht = 1,1 kg);
- küchenfertig (Mindestschlachtkörpergewicht ausgenommen ohne Innereien mit Ständer = 0,880 kg);
- zerlegt.

Dieses Fleisch wird frisch oder tiefgefroren angeboten.

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

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ wird spätestens ab einem Alter von 56 Tagen im Freiland mit freiem Zugang zu einem baumbestandenen, auf natürliche Weise mit Kies bedeckten Auslaufgehege gehalten.

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

Das Futter besteht zu 100 % aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen und enthält mindestens zwei Getreidearten. Der Gesamtfettgehalt des Futters beträgt nicht mehr als 6 %.

Getreideanteil im Futter des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“:

- in der Aufzuchtphase vom 1. bis höchstens zum 28. Tag: mindestens 50 % Getreide;
- in der Mastphase vom 29. Tag einschließlich bis zur Schlachtung: Der gewichtete durchschnittliche prozentuale Anteil von Getreide und Getreideerzeugnissen beträgt mindestens 80 %. Diese Phase umfasst die Wachstums- und die Ausmastzeit.

Getreideerzeugnisse machen höchstens 15 % der Summe aus Getreide und Getreideerzeugnissen aus.

Die Futtermittelgaben enthalten keinerlei Arzneimittel, auch keine Kokzidiostatika. Zulässig sind nur natürliche Darmfloraregulatoren.

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

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ wird im abgegrenzten geografischen Gebiet aufgezogen. Die Aufzuchtphase entspricht dem Zeitraum vom Einsetzen der Eintagsküken in den Stall bis zum Abgang der Perlhühner zum Schlachthof.

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

Die Entfernung zwischen dem Haltungsbetrieb und dem Schlachthof beträgt weniger als 100 km oder aber die Fahrzeit zwischen Haltungsbetrieb und Schlachthof weniger als 3 Stunden. Zerlegt werden die Schlachtkörper gegebenenfalls ausschließlich von Hand. Im Ganzen verkaufte Geflügel wird mit den Ständern angeboten.

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

Neben den in den Rechtsvorschriften über die Kennzeichnung von Geflügel vorgesehenen Pflichtangaben enthalten die Etiketten folgende Angaben:

- den Namen: „Pintade de l'Ardèche“;
- das EU-Logo „IGP“ (g.g.A.).

Die Zulassungsnummer des Schlachtbetriebs, entweder mit einer speziellen Kennzeichnung (aufgestempeltes Genusstauglichkeitskennzeichen) oder auf dem Etikett mit den Gewichts- und Preisangaben, das neben dem Produktetikett angebracht wird.

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

Das geografische Gebiet des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ liegt im Gebirgsmassiv der Ardèche (die Berge des Vivarais) im östlichen Teil des Zentralmassivs. Es umfasst die folgenden Kantone:

*Departement Ardèche (07):*

Alle Gemeinden der Kantone Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voultre-sur-Rhône; im Kanton Aubenas: die Gemeinden Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas; im Kanton Thueyts: die Gemeinden Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts; im Kanton Villeneuve-de-Berg: die Gemeinden Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

*Departement Loire (42):*

Alle Gemeinden der Kantone Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux; im Kanton La Grand-Croix: die Gemeinden Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay; im Kanton Rive-de-Gier: die Gemeinden Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

*Departement Haute-Loire (43):*

Alle Gemeinden der Kantone Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingeaux; im Kanton Bas-en-Basset: die Gemeinden Bas-en-Basset, Malvallette; im Kanton Le-Puy-en-Velay Nord: die Gemeinden Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil; im Kanton Retournac: die Gemeinde Retournac; im Kanton Saint-Paulien: die Gemeinden Lavôute-sur-Loire, Saint-Vincent; im Kanton Solignac-sur-Loire: die Gemeinden Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire; im Kanton Vorey: die Gemeinden Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ ist das Bergmassiv des Vivarais, eine Gebirgslandschaft, die im Wesentlichen die Ardèche umfasst, aber auch in den östlichen Teil des Departements Haute-Loire und in den Süden des Departements Loire hineinragt. Dieses Gebiet ist dadurch gekennzeichnet, dass alle Gemeinden in Gebirgsregionen und auf Piedmontflächen liegen. Die mit der Höhe, der Neigung und/oder dem Klima verbundenen Nachteile schränken die Möglichkeiten der Bodennutzung stark ein und haben zur Entwicklung von extensiven landwirtschaftlichen Tätigkeiten geführt.

Im geografischen Gebiet herrscht ein kontrastreiches Mittelgebirgs- bis Kontinentalklima mit jahreszeitlich bedingten großen Temperaturschwankungen, sehr kurzen Übergangsjahreszeiten und Winden.

Darüber hinaus ist das geografische Gebiet durch Böden gekennzeichnet, die aus altem magmatischem Gestein, Granit und Schiefer gebildet wurden. Die Gemeinsamkeit dieser Gesteine ist, dass sie hart sind, aber leicht bröckeln, weshalb die Böden der Auslaufgehege für das Geflügel mit zahllosen kleinen Kieselsteinen bedeckt sind.

Zu einem Aufschwung der in den 1960er-Jahren im Norden der Ardèche begonnenen Geflügelzucht kam es in den 1980er-Jahren, als die Landwirte 1985 das „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche“ gründeten.

Die Freilandhaltung des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ entwickelte sich in einer für Ackerbau und Intensivtierhaltung eher ungeeigneten Gegend mit kleinen bis mittelgroßen (durchschnittlich 35 ha) gemischtwirtschaftlichen Familienbetrieben (Tierhaltung, Obstbau, Beerenobst, Linsen) mit eher kleinen Anbauflächen.

Zur Bewahrung des traditionellen Charakters der Perlhuhnzucht wählten die Züchter eine extensive Erzeugungsweise und die Freilandhaltung. Die Besatzdichten sind daher sowohl in den Stallungen als auch in den Außengehegen begrenzt. Das Futter der Perlhühner basiert auf einem hohen Getreideanteil, was den traditionellen Vorgehensweisen der Züchter aus der Ardèche entspricht, die für gewöhnlich die in den Auslaufgehegen aufgenommene Futtermischung um das Getreide ergänzten, das der Betrieb auf den wenigen beackerbaren Flächen anbaute.

Darüber hinaus haben die Tiere freien Zugang zu einem Auslaufgehege im Freien, so dass sie ihrem natürlichen Bewegungsdrang nachgehen können und Ergänzungsfutter finden (Gras, Insekten). Um die zum einen unebenen und zum anderen der örtlichen Witterung ausgesetzten Außengehege nutzen zu können, pflanzten die Züchter zahlreiche Bäume (mindestens 30 Bäume heimischer Arten je 400 m<sup>2</sup> Stallungen); die Perlhühner werden dadurch zum Auslaufen angeregt, was ihre Beweglichkeit fördert, und gleichzeitig vor Sonne und Wind geschützt.

Die Züchter wählten gut an die natürlichen Gegebenheiten angepasste Rassen, d. h. eher ruhige, robuste und bewegliche Tiere, die an die Merkmale der Außengehege angepasst sind. Zudem wurden langsam wachsende Rassen gewählt, damit die Perlhühner in einem überdurchschnittlich hohen Alter (kurz vor der Geschlechtsreife) geschlachtet werden können.

Durch die begrenzte Fahrzeit zum Schlachtbetrieb bleibt den Tieren Stress erspart.

### *Besonderheit des Erzeugnisses*

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ ist eine im Freiland gehaltene Geflügelart.

Bei sensorischen Tests am Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ konnten im Vergleich zu anderen, am Markt angebotenen Perlhühnern die folgenden Merkmale aufgezeigt werden:

- ihr Fleisch ist fester, und zwar sowohl das weiße Muskelfleisch (Filet) als auch das rote Fleisch (Keule);
- das Fleisch ist fettärmer und dunkler und hat einen intensiveren Geschmack.

Sie werden ausschließlich von Hand in Teilstücke zerlegt. Das im Ganzen angebotene Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ ist dadurch gekennzeichnet, dass die Ständer gefaltet unter den Brustbeinkamm gesteckt sind.

### *Ursächlicher Zusammenhang*

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ beruht auf dem Ansehen dieser Erzeugnisse und dem Fachwissen der Erzeuger.

Zur Bewahrung des traditionellen Charakters der Geflügelzucht wählten die Züchter eine bäuerliche Erzeugungsart und die Freilandhaltung (begrenzte Besatzdichten, spätes Schlachten, Auslauf im Außengehege).

Der Einsatz robuster, langsam wachsender Rassen, das gewählte Futter mit hohem Getreideanteil und die Nutzung unebener Außengehege mit viel natürlichem Grit ermöglichen die Erzeugung von Geflügel mit anerkannten geschmacklichen Eigenschaften, das insbesondere wegen seines festen Fleisches und des intensiven Geschmacks geschätzt wird. Der hohe Getreideanteil ist wichtig für die Einlagerung von intramuskulärem Fett und damit für die geschmacklichen Eigenschaften des Fleisches.

Die unebenen Außengehege fördern die Ausbildung der oberen Muskeln, insbesondere an den Schenkeln, und den Fettabbau, weshalb das Fleisch des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ fettarm ist.

Dadurch, dass das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ in einem überdurchschnittlich hohen Alter geschlachtet wird, ist das Fleisch dunkler und geschmacksintensiver.

Die Endqualität der Schlachtkörper wird auch durch die Begrenzung von Stress vor dem Schlachten, durch das manuelle Zerlegen und durch die traditionelle Aufmachung der im Ganzen angebotenen Perlhühner bewahrt.

Das Ansehen des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ beruht auf der traditionellen Haltungsart und den organoleptischen Eigenschaften. Es hat sich seit den 90er-Jahren durch die Ausweitung des Wirtschaftszweigs (rund hundert Zuchtbetriebe, mehr als 150 Stallungen) und eine Absatzsteigerung im gesamten Südosten Frankreichs und darüber hinaus gefestigt und lässt sich insbesondere durch die zahlreichen Auszeichnungen belegen. Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ wurde mit mehreren Medaillen des Concours général agricole ausgezeichnet: 1993 Goldmedaille, 1994 Bronzemedaille, 1996 Bronzemedaille, 1997 Bronzemedaille. Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ kommt auch bei den großen Küchenchefs auf den Tisch und erscheint auf den Speisekarten der Restaurants in der Ardèche sowie in Kochsendungen und Reiseführern in leckeren Rezepten wie „*Suprême von der Pintade de l'Ardèche mit Maronenfüllung*“, „*Pintade de l'Ardèche mit Kaisergranat und Venusmuscheln*“ usw. Dass die Erzeuger an den Verkaufsstellen mitwirken und die Haltungsart und Rezepte für ihre Erzeugnisse erläutern, hat ebenfalls zu diesem Erfolg beigetragen.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPintadedelArdeche.pdf>

---

**Veröffentlichung eines Antrags 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**

(2016/C 53/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben<sup>(1)</sup>.

EINZIGES DOKUMENT

„SEL DE SALIES-DE-BEARN“

EU-Nr.: FR-PGI-0005-01311 — 3. 2.2015

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

**1. Name**

„Sel de Salies-de-Béarn“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 2.6 Salz

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

Das „Sel de Salies-de-Béarn“ ist ein Speisesalz. Es wird als grobes oder feines Salz angeboten. Es wird nach der Ernte weder raffiniert noch gewaschen und ohne technologisch wirkende Zusatzstoffe verarbeitet.

Physikalische Eigenschaften:

Die Körner des „Sel de Salies-de-Béarn“ weisen große morphologische Unterschiede, einen weitgefassten Korngrößenbereich und eine hohe Sprödigkeit und Bröseligkeit auf.

Das „Sel de Salies-de-Béarn“ liegt in Form von Körnern vor. Es hat einen Trichteraufbau in Form hohler, umgekehrter Pyramiden.

Die Kristalle des „Sel de Salies-de-Béarn“ weisen mikroskopisch kleine Hohlräume mit flüssigen Soleeinschlüssen auf.

Korngrößenverteilung:

80 % der groben Salzkörner haben eine Größe von 0,5 mm oder mehr; 80 % der feinen Salzkörner haben eine Größe von 0,5 mm oder weniger.

Chemische Eigenschaften:

Beim Verpacken erfüllt das „Sel de Salies-de-Béarn“ die folgenden Anforderungen:

Parameter	Gehalt
Feuchtigkeit	≤ 8 %
Unlösliche Stoffe	≤ 1 %
Calcium	≥ 100 mg/100 g
Kalium	≥ 30 mg/100 g
Magnesium	≥ 10 mg/100 g
Sulfate	≥ 100 mg/100 g

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



Organoleptische Eigenschaften:

Das „Sel de Salies-de-Béarn“ hat eine natürlich weiße Farbe mit rosafarbenen oder blassgelben Nuancen und sieht milchig aus.

Darreichungsformen:

„Sel de Salies-de-Béarn“ wird in geschlossenen und gekennzeichneten Behältnissen mit Originalitätsverschluss vermarktet.

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

—

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

Die folgenden Erzeugungsschritte finden im geografischen Gebiet statt:

- Bohren;
- Pumpen des salzhaltigen Quellwassers;
- Erzeugung des Salzes;
- Trocknen — Sieben — Mahlen;
- Verpacken.

Die Erzeugung des Salzes entspricht den folgenden Erzeugungsschritten:

- Dekantieren des salzhaltigen Quellwassers;
- Verdampfen des salzhaltigen Quellwassers durch Erhitzen;
- Ernten;
- Lagern/Abtropfen.

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

Da Salz ein sprödes und bröseliges Erzeugnis ist, darf das „Sel de Salies-de-Béarn“ das geografische Gebiet erst verlassen, nachdem es so verpackt wurde, dass die Bewahrung der Eigenschaften und der Qualität des „Sel de Salies-de-Béarn“ bis zum Endverbraucher gewährleistet ist.

Die örtlichen Betriebe verfügen über ein besonderes Fachwissen. Aufgrund ihrer profunden Kenntnis des Erzeugnisses, seiner Sprödigkeit und seiner Bröseligkeit gehen sie bei der Lagerung und beim Verpacken besonders achtsam vor. Wenn das Salz den vorgegebenen Feuchtigkeitsgehalt erreicht hat, bestimmt der Salinenmitarbeiter je nach Witterungsverhältnissen, vor allem jedoch anhand der Haptik, den richtigen Zeitpunkt zum Abpacken des Salzes. Dabei darf das Salz nicht an den Fingern kleben.

Die Salinenmitarbeiter achten darauf, das Produkt nicht zu verdichten und die Handhabungen zu begrenzen, um die weiße Farbe zu erhalten, das Verklumpen der Salzkristalle zu verhindern und zu vermeiden, dass die Körner aufbrechen und die flüssigen Einschlüsse austreten.

Das Verpacken des „Sel de Salies-de-Béarn“ im geografischen Gebiet ermöglicht es auch, die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu verbessern und zu garantieren, dass es nicht mit anderen Salzen vermischt wird.

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

Die Kennzeichnung des Erzeugnisses umfasst:

- den Namen der g.g.A: „Sel de Salies-de-Béarn“
- die Verkaufsbezeichnung:
  - grobes Salz;
  - feines Salz.

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

Das geografische Gebiet umfasst Gemeinden, die im Bereich der Überschiebungsfronten der Nordpyrenäen liegen.

Es erstreckt sich über 180 km<sup>2</sup> und umfasst 13 Gemeinden in der Region Aquitaine:

- 2 Gemeinden des Departements Landes: Saint-Cricq-du-Gave und Sorde-l'Abbaye;
- 11 Gemeinden des Departements Pyrénées-Atlantiques: Auterriive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren und Salies-de-Béarn.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Zu Beginn der Sekundärzeit, in der Trias, führte das Verdunsten des Meerwassers im geografischen Gebiet des „Sel de Salies-de-Béarn“ über zwei aufeinander folgende evaporitische Episoden hinweg unter einem trockenen Klima zu Salzablagerungen; die aus Gips (Calciumsulfat) und Halit (Natriumchlorid) bestehenden Evaporite bilden Schichten mit einer Mächtigkeit von bis zu 900 m, von denen 600 m aus Salz bestehen. Am Ende der Kreidezeit ist das Trias-Massiv von Salies-de-Béarn dem durch die Entstehung der Pyrenäen bedingten starken tektonischen Druck ausgesetzt.

Die im geografischen Gebiet in der Tiefe liegenden Salzschiechten sind weniger dicht als das sie überdeckende Gestein. Ihr elastisches Verhalten ermöglicht das Aufsteigen dieser Schichten in Form von Salzdomen oder -stöcken, die als Salzdiapire bezeichnet werden. Ein Salzdiapir reicht im Triasmassiv des geografischen Gebiets fast bis zur Erdoberfläche.

Das in die tiefen Schichten eindringende Wasser wird im Wesentlichen beim Kontakt mit den salzführenden Schichten aus der Trias mineralisiert. Das in der salzführenden Masse enthaltene oder damit in Kontakt gelangende Wasser laugt das Salz aus und reichert sich mit Natriumchlorid an. Beim Durchgang durch die in den triasischen Schichten enthaltenen Dolomitstreifen reichert sich das Wasser mit Mineralsalzen und Spurenelementen an.

Das Wasser fließt in den durch die Auflösung von Triasgestein (Salz, Kalkstein und Dolomit) entstandenen Kanälen.

Aufgrund des Niveauunterschieds steigt dieses Wasser im geografischen Gebiet auf natürliche Weise an die Oberfläche und bildet natürliche salzhaltige Quellen.

Was die menschlichen Faktoren anbelangt, so belegen zahlreiche Überreste von Töpfereien und Öfen, dass im Triasmassiv von Salies-de-Béarn bereits seit der Bronzezeit Salz gewonnen wird. In der Bronzezeit (2 200 bis 800 v. Chr.) und in der Antike (600 v. Chr. bis 400 n. Chr.) wurde das salzhaltige Quellwasser in Keramikgefäßen erhitzt und verdampft, die anschließend zerschlagen wurden, um das Salz zu gewinnen.

Im Mittelalter (5. bis 15. Jahrhundert) änderte sich mit dem Aufkommen der Salzsiedepfanne („poêle à sel“) das Salzverarbeitungsverfahren. Das über einem Holzfeuer erhitzte Wasser verdampft, und das am Gefäßboden ausgefallene Salz wird entnommen.

Im 16. Jahrhundert beschlossen die Bewohner von Salies-de-Béarn, die sich um diesen natürlichen Schatz angesiedelt hatten, sich zu organisieren:

- sie gründeten eine Anteilseignergemeinschaft, die „Corporation des Part-Prenants“;
- sie legten eine Verordnung fest, die „Verordnung über den Salzbrunnen“ („Règlement de la Fontaine Salée“).

Diese Organisation besteht fünf Jahrhunderte nach ihrer Gründung noch immer.

Das „Sel de Salies-de-Béarn“ wird auch heute noch aus dem im geografischen Gebiet entnommenen salzhaltigen Quellwasser erzeugt. Es entsteht durch Kristallisation beim Verdampfen des salzhaltigen Quellwassers nach dem traditionellen Verfahren des Erhitzens der Sole in Salzsiedepfannen unter freiem Himmel.

Aufgrund seiner mit der Gewinnungsart zusammenhängenden physikalischen Eigenschaften ist das „Sel de Salies-de-Béarn“ bröselig und spröde.

Die Salinenarbeiter achten auf die Lagerungs-, Handhabungs- und Verpackungsbedingungen, um Folgendes zu begrenzen:

- ein oberflächliches Oxidieren der Salzkörner, das zu Farbveränderungen führen kann;
- zahlreiche und unvorsichtige Handhabungen, bei denen die Salzkörner beschädigt werden und die in den Kristallen enthaltenen flüssigen Einschlüsse austreten können.

### *Besonderheit des Erzeugnisses*

Das „Sel de Salies-de-Béarn“ hat einen Trichteraufbau und bildet sich durch Akkretion am Boden der Salzsiedepfanne.

Die Kristalle des „Sel de Salies-de-Béarn“ sind in einem weitgefassten Korngrößenbereich unterschiedlich groß.

Sie enthalten in mikroskopisch kleinen Hohlräumen Soleeinschlüsse.

Das „Sel de Salies-de-Béarn“ zeichnet sich durch eine natürlich weiße Farbe mit rosafarbenen und blassgelben Nuancen aus.

Die flüssigen Einschlüsse verleihen den Salzkristallen ein milchiges Aussehen.

D. Cussey-Geisler und M. H. Grimaldi gelangen in einer von ihnen durchgeführten vergleichenden Untersuchung („Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne“, UPPA, Juli 1989) mehrerer Salze verschiedenen Ursprungs zu dem Ergebnis, dass das „Sel de Salies-de-Béarn“ unter geochemischen Gesichtspunkten eine Vielzahl von Spurenelementen enthält, insbesondere Calcium, Kalium, Magnesium und verschiedene Sulfate, die typisch für die Evaporite der Trias ist.

Aufgrund dieser Besonderheiten genießt das „Sel de Salies-de-Béarn“ ein hohes Ansehen.

#### *Ursächlicher Zusammenhang*

Der ursächliche Zusammenhang des „Sel de Salies-de-Béarn“ beruht auf seiner Qualität und seinem Ansehen; die Kombination aus natürlichen Faktoren und jahrtausendealtem Fachwissen ermöglicht die Gewinnung dieses einzigartigen Erzeugnisses.

Die Spurenelemente im Quellwasser des geografischen Gebiets, das beim Kontakt mit den geologischen Schichten stark mineralisiert wird, finden sich in den flüssigen Einschlüssen der Kristalle des „Sel de Salies-de-Béarn“ wieder.

Das jahrtausendealte, die spezifischen Eigenschaften des Quellwassers bewahrende Fachwissen ermöglicht das Kristallisieren ohne anderen menschlichen Eingriff als das Erhitzen des Wassers und gewährleistet so den hohen Mineralstoffgehalt des „Sel de Salies-de-Béarn“.

Dieses Fachwissen ermöglicht es auch, die natürliche Farbe des „Sel de Salies-de-Béarn“ zu bewahren, denn bei der Lagerung und beim Verpacken wird darauf geachtet, insbesondere Oxidation und einen Anstieg der Luftfeuchtigkeit zu vermeiden.

Die Begrenzung der Handhabungen schließlich ermöglicht es, die charakteristische Struktur des „Sel de Salies-de-Béarn“ in Form von Trichteranordnungen zu schonen.

Das Ansehen des „Sel de Salies-de-Béarn“ ist mehrfach historisch belegt, beispielsweise in den „Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie“ (1768), in denen der Marquis d'Orbessan die Salzherstellung in Salies-de-Béarn beschreibt. Sein Bericht endet mit der folgenden Bemerkung: „Jeder weiß, dass gewöhnliches Salz gebleicht werden muss, um ihm seinen brackigen Geschmack zu nehmen und es genießbar zu machen. Das Salz aus Salies erfordert keine solche Behandlung.“

Das Salz nimmt noch heute eine zentrale Stellung im gesellschaftlichen und kulturellen Leben der Stadt Salies-de-Béarn ein und wird von speziellen Vereinen, mit Kunstwerken und kulturellen Veranstaltungen wertgeschätzt. So organisiert der Verein „Jurade du sel“ seit mehr als dreißig Jahren das berühmte Salzfest „Hesta de la sau“. Diese Veranstaltung zieht jedes Jahr mehr als 10 000 Besucher an. Das ganze Jahr über besuchen zahlreiche Touristen die „Stadt des Salzes“.

Das „Sel de Salies-de-Béarn“ wird bei der Herstellung von sehr angesehenen Produkten wie dem Schinken mit der g.g.A. „Jambon de Bayonne“, dem Schafskäse mit der g.U. „Ossau-Iraty“ und der Stopfente mit der g.g.A. „Canard à foie gras du Sud-Ouest“ (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) verwendet.

Auch zahlreiche Spitzenköche und Konditoren verwenden das „Sel de Salies-de-Béarn“.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

---









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



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**