

Amtsblatt der Europäischen Union

C 160



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

4. Mai 2016

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 160/01 Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. Mai 2016: 0,00 % —
Euro-Wechselkurs 1

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2016/C 160/02 Liste der von den Mitgliedstaaten benannten zentralen Stellen für die Rückgabe unrechtmäßig aus dem
Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats verbrachter Kulturgüter gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2014/60/EU 2

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2016/C 160/03 Annullierung des Auswahlverfahrens 13

DE

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 160/04

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

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾**am 1. Mai 2016: 0,00 %****Euro-Wechselkurs ⁽²⁾****3. Mai 2016**

(2016/C 160/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1569	CAD	Kanadischer Dollar	1,4559
JPY	Japanischer Yen	122,53	HKD	Hongkong-Dollar	8,9769
DKK	Dänische Krone	7,4424	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6572
GBP	Pfund Sterling	0,79103	SGD	Singapur-Dollar	1,5574
SEK	Schwedische Krone	9,2305	KRW	Südkoreanischer Won	1 323,75
CHF	Schweizer Franken	1,0977	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,7316
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5013
NOK	Norwegische Krone	9,3090	HRK	Kroatische Kuna	7,5100
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 276,83
CZK	Tschechische Krone	27,037	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5735
HUF	Ungarischer Forint	311,85	PHP	Philippinischer Peso	54,425
PLN	Polnischer Zloty	4,3844	RUB	Russischer Rubel	76,9498
RON	Rumänischer Leu	4,4879	THB	Thailändischer Baht	40,422
TRY	Türkische Lira	3,2718	BRL	Brasilianischer Real	4,1020
AUD	Australischer Dollar	1,5303	MXN	Mexikanischer Peso	20,1460
			INR	Indische Rupie	76,8128

⁽¹⁾ Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.⁽²⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Liste der von den Mitgliedstaaten benannten zentralen Stellen für die Rückgabe unrechtmäßig aus dem Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats verbrachter Kulturgüter gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2014/60/EU⁽¹⁾

(2016/C 160/02)

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
Belgien	<p>Service Public Fédéral Justice/Federale Overheidsdienst Justitie Service de droit de la procedure civile et droit patrimonial/Dienst burgerlijk procesrecht en vermogensrecht Boulevard de Waterloo/Waterloolaan 115 1000 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË</p> <p>Kontaktperson: Herr Jean-Christophe Boulet Tel. +32 25426597 Fax +32 25427006 E-Mail: jean-christophe.boulet@just.fgov.be</p>
Bulgarien	<p>Ministry of Culture DG Inspectorate for Protection of Cultural Heritage 17 Al. Stamboliyski Blvd. 1040 Sofia BULGARIA</p> <p>Kontaktperson: Frau Petya Ganchovska Tel. +359 29400879 Fax +359 29871434 E-Mail: p.ganchovska@mc.government.bg Frau Mariya Todorova-Simova Tel. +359 29400972 E-Mail: m.todorova@mc.government.bg</p>
Tschechische Republik	<p>Ministerstvo kultury Maltézské nám. 1 118 11 Praha 1 ČESKÁ REPUBLIKA</p> <p>Kontaktperson: Frau Magda Němcová Tel. +420 257085454 Fax +420 602623699 E-Mail: Magda.Nemcova@mkcr.cz</p> <p>Ministerstvo vnitra (responsible for archives) Milady Horákové 133 166 21 Praha 6 ČESKÁ REPUBLIKA</p> <p>Kontaktperson: Herr PhDr. Pavel Šimůnek odbor archivní správy a spisové služby Tel. +420 974847606 Fax +420 974835032 E-Mail: pavel.simunek@mvcr.cz</p>

⁽¹⁾ ABl. L 159 vom 28.5.2014, S. 1 und Berichtigung im ABl. L 147 vom 12.6.2015, S. 24.

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
Dänemark	<p>Kulturværdiudvalget Nationalmuseet Frederiksholms Kanal 12 1220 København K DANMARK</p> <p>Tel. +45 33745185 Fax +45 33745101 E-Mail: kulturvaerdier@natmus.dk Kontaktperson: Herr Jan B. Jans Tel. +45 33744500/+45 33744514 Fax +45 40786818</p>
Deutschland	<p>FÜR DIE BUNDESREGIERUNG</p> <p>Die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien Referat K 42 Graurheindorfer Str. 198 53117 Bonn DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Ministerialrat Frithjof Berger Tel. +49 228996813657 Fax +49 2289968153657 E-Mail: K42@bkm.bund.de Internet: www.kulturstaatsministerin.de</p> <p>FÜR DIE LÄNDER</p> <p>Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst Baden-Württemberg Königstraße 46 70173 Stuttgart DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Leitender Ministerialrat Joachim Uhlmann Tel. +49 7112792980 Fax +49 7112793213 E-Mail: joachim.uhlmann@mwk.bwl.de Internet: www.mwk.baden-wuerttemberg.de</p> <p>Bayerisches Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst Abteilung B Referat B 3 Salvatorstraße 2 80333 München DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Ministerialrat Dr. Burkhard von Urff Tel. +49 8921862369 Fax +49 8921862842 E-Mail: burkhard.urff@stmbkwk.bayern.de Internet: www.stmbkwk.bayern.de</p> <p>Der Regierende Bürgermeister von Berlin Senatskanzlei — Kulturelle Angelegenheiten Brunnenstraße 188-190 10119 Berlin DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Regierungsdirektorin Liane Rybczyk Tel. +49 3090228410 Fax +49 3090228456 E-Mail: liane.rybczyk@kultur.berlin.de Internet: www.berlin.de/senatskanzlei</p>

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
	<p>Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Brandenburg Dortustraße 36 14467 Potsdam</p> <p>Kontaktperson: Herr Ministerialrat Dr. Philipp Riecken Tel.: +49 3318664910 Fax +49 3318664998 E-Mail: Philipp.Riecken@mwfk.brandenburg.de Internet: www.mwfk.brandenburg.de</p> <p>Der Senator für Kultur Altenwall 15/16 28195 Bremen DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Referatsleiter Dr. Andreas Mackeben Tel. +49 42136119541/4213612749 Fax +49 4213616025 E-Mail: Andreas.Mackeben@Kultur.Bremen.de Kirsten.Paffhausen@Kultur.Bremen.de Internet: www.kultur.bremen.de</p> <p>Freie und Hansestadt Hamburg Kulturbehörde — Staatsarchiv Kattunbleiche 19 22041 Hamburg DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Dr. Christine Axer Tel. +49 40428313132 Fax +49 40427916001 E-Mail: christine.axer@staatsarchiv.hamburg.de</p> <p>Hessisches Ministerium für Wissenschaft und Kunst Rheinstraße 23-25 65185 Wiesbaden DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Dr. Reinhard Dietrich Tel. +49 611323463 Fax +49 611323499 E-Mail: Reinhard.Dietrich@HMWK.Hessen.de Internet: www.HMWK.Hessen.de</p> <p>Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur Mecklenburg-Vorpommern Werderstraße 124 19055 Schwerin DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Ministerialrat Ulf Tielking Tel. +49 3855887420 Fax +49 3855887087 E-Mail: U.Tielking@bm.mv-regierung.de</p> <p>Niedersächsisches Ministerium für Wissenschaft und Kultur Leibnizufer 9 30169 Hannover DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Lars Augath Tel. +49 5111202596 Fax +49 511120992596 E-Mail: lars.augath@mwk.niedersachsen.de Internet: www.mwk.niedersachsen.de</p>

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
	<p>Ministerium für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport des Landes Nordrhein-Westfalen Abteilung IV — Kultur Haroldstr. 4 40213 Düsseldorf DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Ministerialrat Johannes Lierenfeld Tel. +49 2118374391 Fax +49 211837664391 E-Mail: Johannes.Lierenfeld@mfkjks.nrw.de Internet: www.mfkjks.nrw.de</p> <p>Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur des Landes Rheinland-Pfalz Mittlere Bleiche 61 55116 Mainz DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Hedda Frank Tel. +49 6131165451 Fax +49 6131164151 E-Mail: Hedda.Frank@mbwwk.rlp.de Internet: www.mbwwk.rlp.de</p> <p>Der Minister für Bildung und Kultur Trierer Straße 33 66111 Saarbrücken DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Jörg Sämann Tel. +49 6815017458 Fax +49 6815017227 E-Mail: J.saemann@kultur.saarland.de Internet: www.saarland.de</p> <p>Sächsisches Staatsministerium für Wissenschaft und Kunst Wigardstraße 17 01097 Dresden DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Uta Volkmann Tel. +49 3515646211 Fax +49 3515646099 E-Mail: uta.volkmann@smwk.sachsen.de Internet: www.smwk.sachsen.de</p> <p>Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt Turmschanzenstraße 32 39114 Magdeburg DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Ingo Mundt Tel. +49 3915673635 Fax +49 3915673695 E-Mail: ingo.mundt@mk.sachsen-anhalt.de Zuständiger Referent</p> <p>Kontaktperson: Herr Felix Meister E-Mail: felix.meister@mk.sachsen-anhalt.de Internet: www.mk.sachsen-anhalt.de</p>

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
	<p>Ministerium für Justiz Kultur und Europa des Landes Schleswig-Holstein Kulturabteilung, Referat II 42 Reventlouallee 2-4 24105 Kiel DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Anne Nilges Tel. +49 4319885845 Fax +49 4319886125845 E-Mail: anne.nilges@jumi.landsh.de</p> <p>Thüringer Staatskanzlei Referat 43 Werner-Seelenbinder-Straße 7 99096 Erfurt DEUTSCHLAND</p> <p>Kontaktperson: Herr Ministerialrat Stefan Biermann Tel. +49 3613794120 Fax +49 3613794008 E-Mail: stefan.biermann@tsk.thueringen.de Internet: www.thueringen.de</p>
Estland	<p>Kultuuriministeerium Muinsuskaitseamet Uus, 18 10 111 Tallinn EESTI/ESTONIA</p> <p>Kontaktperson: Frau Linda Lainvoo Tel. +372 6403018 Fax +372 6403060 E-Mail: linda.lainvoo@muinas.ee</p>
Irland	<p>Department of Arts, Heritage and the Gaeltacht Cultural Institutions Unit New Road Killarney Co. Kerry IRELAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Orlaith Gleeson Tel. +353 646627337 E-Mail: Orlaith.gleeson@ahg.gov.ie Kontaktperson: Frau Angela Byrne Tel. +353646627355 E-Mail: angela.byrne@ahg.gov.ie</p>
Griechenland	<p>Hellenic Ministry of Culture & General Directorate of Antiquities and Culture Property Directorate for the Documentation & Protection of Cultural Goods Ag. Assomaton 33 str. 10 553 Αθήνα/Athens ΕΛΛΑΔΑ/GREECE</p> <p>Kontaktperson: Frau Katerina Voutsas Herr Kosta Nikolentzos Tel. +30 2103238877 +30 2103238870 Fax +30 2103238874 E-Mail: dtppa@culture.gr</p>

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
Spanien	<p>Ministerio de Educación, Cultura y Deporte Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales y de Archivos y Bibliotecas Plaza del Rey, 1 28004 Madrid ESPAÑA</p> <p>Kontaktperson: Herr Carlos González-Barandiarán y de Muller, Consejero Técnico E-Mail: carlos.gonzalez@mecd.es Kontaktperson: Frau Elisa de Cabo de la Vega, Subdirectora General de Protección del Patrimonio Histórico E-Mail: elisa.decabo@mecd.es Kontaktperson: Herr Miguel Ángel Recio Crespo, Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales y de Archivos y Bibliotecas E-Mail: secretaria.bellasartes@mecd.es Tel. +34 917017040/917017035 Fax +34 917017381</p>
Frankreich	<p>Office central de lutte contre le trafic illicite de biens culturels (OCBC) 101 rue des trois Fontanot 92000 Nanterre FRANCE</p> <p>Tel. +33 147449863 Fax +33 147449866 E-Mail: ocbc-doc.dcpjac@interieur.gouv.fr</p>
Kroatien	<p>Ministarstvo kulture Runjaninova 2 HR — 10 000 Zagreb HRVATSKA</p> <p>Kontaktperson: Herr Nives Milinković Tel. +385 14866255 Fax +385 14866280 E-Mail: nives.milinkovic@min-kulture.hr</p>
Italien	<p>Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Segretario Generale Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA</p> <p>Central authority: Segretario Generale Arch. Antonia Pasqua Recchia Tel. +39 0672320022433 Fax +39 0667232705 E-Mail: sg@beniculturali.it</p> <p>Kontaktstelle:</p> <p>Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Segretario Generale — Servizio I, Coordinamento e studi Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA</p> <p>Kontaktperson: Herr Dott. Vitantonio Bruno Tel. +39 0667232098 Fax +39 0667232547 E-Mail: vitantonio.bruno@beniculturali.it</p>

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
	<p>Sonstige Kontaktpersonen:</p> <p>Frau Dott. ssa Loredana Rossigno Ufficio legislativo Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA</p> <p>Tel. +39 0667232699 Fax +39 0667232290 E-Mail: loredana.rossigno@beniculturali.it</p> <p>Frau Dott.ssa Jeannette Papadopoulos Direzione generale Archeologia — Servizio III Via di San Michele, 22 00153 Roma ITALIA</p> <p>Tel. +39 0658434689 Fax +39 0658434721 E-Mail: jeannette.papadopoulos@beniculturali.it</p>
Zypern	<p>Ministry of Transport, Communications and Works Department of Antiquities 1 Museum Street, 1516 Nicosia CYPRUS</p> <p>Kontaktperson: Herr Dr. Despo Pilides, (Curator of Antiquities) Tel. +357 22865800/22865806 Fax +357 22303148 E-Mail: antiquitiesdept@da.mcw.gov.cy</p>
Lettland	<p>Valsts kultūras pieminekļu aizsardzības inspekcija Mazā Pils iela 19 Rīga, LV — 1050 LATVIJA</p> <p>Kontaktperson: Frau Liāna Liepa Tel. +371 67229272 Fax +371 67228808 E-Mail: Liana.Liepa@mantojums.lv, vkpai@mantojums.lv</p>
Litauen	<p>Kultūros ministerija J. Basanavičiaus st. 5 LT — 01118 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA</p> <p>Saugomų teritorijų ir paveldo apsaugos skyrius Kontaktperson: Herr Mindaugas Žolynas Tel. +370 52193460 Fax +370 52623120 mailto: m.zolynas@lrkm.lt</p>

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
Luxemburg	Ministère de la Justice Direction des affaires pénales et judiciaires Centre administratif Pierre Werner 13, rue Erasme 1468 Luxembourg LUXEMBOURG Kontaktperson: Frau Catherine Trierweiler Tel. +352 24788534 Fax +352 24784026 E-Mail: Catherine.trierweiler@mj.etat.lu
Ungarn	Forster Gyula Nemzeti Örökséggazdálkodási és Szolgáltatási Központ — Műtárgyfelügyeleti Iroda Szentháromság tér 6. III. emelet Budapest, Táncsics M.u.1. 1014 MAGYARORSZÁG/HUNGARY Kontaktperson: Herr Dr. Péter Buzinkay Tel. +36 12254980 Fax +36 12254985 E-Mail: mutargy@forsterkozpont.hu peter.buzinkay@forsterkozpont.hu
Malta	Superintendence of Cultural Heritage 173, St. Christopher Street Valletta VLT 2000 MALTA Kontaktperson: Herr Nathaniel Cutajar Tel. +356 23950503/23950100 Fax +356 23950444 E-Mail: nathaniel.cutajar@gov.mt
Niederlande	Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap Erfgoedinspectie Rijnstraat 50 Postbus 16478 2500 BL Den Haag NEDERLAND Kontaktperson: Frau M.M.C. van Heese Tel. +31 652367793 Fax +31 704124014 E-Mail: vanheese@erfgoedinspectie.nl Internet: www.erfgoedinspectie.nl
Österreich	Bundesdenkmalamt Hofburg, Säulenstiege 1010 Wien ÖSTERREICH Kontaktperson: Frau Dr. Brigitte Fasz binder-Brückler Tel. +43 153415105 Fax +43 1534155107 Kontaktperson: Frau Dr. Ulrike Emberger Tel. +43 153415108 Fax +43 1534155107 E-Mail: ausfuhr@bda.at recht@bda.at

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
	<p>Österreichisches Staatsarchiv Nottendorfergasse 2 1030 Wien ÖSTERREICH</p> <p>Kontaktperson: Herr Mag. Erwin Wolfslehner Tel. +43 79540150 E-Mail: Erwin.wolfslehner@oesta.gv.at</p> <p>Minoritenplatz 1 1010 Wien ÖSTERREICH</p> <p>Kontaktperson: Mag. Thomas Just Tel. +43 79540800 E-Mail: thomas.just@oesta.gv.at</p>
Polen	<p>Ministry of Culture and National Heritage National Institute for Museums and Public Collections ul. Goraszewska 7 02-910 Warszawa POLSKA/POLAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Maria Romanowska-Zadrożna Tel. +48 222569613 Fax +48 222569650 E-Mail: mromanowska@nimoz.pl Herr Olgierd Jakubowski Tel. +48 222569619 Fax +48 222569650 E-Mail: ojakubowski@nimoz.pl</p>
Portugal	<p>Direção-Geral do Património Cultural Palácio Nacional da Ajuda 1349-021, Lisboa PORTUGAL</p> <p>Kontaktpersonen: Frau Dra. Maria Ramalho, Frau Dra. Deolinda Folgado, Frau Dra. Maria João Zagalo Tel. +351 213614200 Fax +351 213637047 E-Mail: dgpc@dgpc.pt mramalho@dgpc.pt dfolgado@dgpc.pt mzagalo@dgpc.pt</p> <p>Direção-Geral do Livro, Arquivos e Bibliotecas Edifício da Torre do Tombo Alameda da Universidade 1649-010 Lisboa PORTUGAL</p> <p>Kontaktperson: Herr Dr. José Cortês Tel. +351 217811500 Fax +351 217937230 E-Mail: secretariado@dglab.gov.pt</p> <p>Biblioteca Nacional de Portugal Campo Grande, nº 83 1749-081 Lisboa PORTUGAL</p> <p>Kontaktperson: Frau Dra. Maria Inês Cordeiro Tel. +351 217982000 Fax +351 217982140 E-Mail: bn@bnportugal.pt</p>

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
	<p>Cinemateca Portuguesa-Museu do Cinema Rua Barata Salgueiro, n° 39 1269-059 Lisboa PORTUGAL</p> <p>Kontaktperson: Herr Dr. José Manuel Costa Tel. +351 213596200 Fax +351 213523180 E-Mail: cinemateca@cinemateca.pt</p>
Rumänien	<p>Ministerul Culturii Bulevardul Unirii, nr. 22 O.P. 4, C.P. 15, Sector 3 030833 București ROMÂNIA</p> <p>Kontaktperson: Herr Dl. Daniel-Lucian Ene Direcția Patrimoniu Cultural Tel. +402 12244421 Fax +402 12233157 E-Mail: daniel.ene@cultura.ro</p>
Slowenien	<p>Ministry of Culture Maistrova 10 SI — 1000 Ljubljana SLOVENIJA</p> <p>Kontaktperson: Frau Marija Brus Tel. +386 13695917 Fax +386 13695902 E-Mail: marija.brus@gov.si</p>
Slowakische Republik	<p>Ministerstvo vnútra Odbor archívov a registratúr Križkova 7 811 04 Bratislava 1 SLOVENSKO/SLOVAKIA</p> <p>Kontaktperson: Frau Mária Španková Tel. +421 257283226 Fax +421 252494530 E-Mail: maria.spankova@mvsr.vs.sk</p> <p>Ministerstvo kultúry SR sekcia kultúrneho dedičstva Nám. SNP 33 813 33 Bratislava 1 SLOVENSKO/SLOVAKIA</p> <p>Kontaktperson: Frau Ing. Iveta Kodoňová Tel. +421 220482414 Fax +421 220482476 E-Mail: skd@culture.gov.sk</p>
Finnland	<p>Ministry of Education and Culture P.O. Box 29 FI-00023 Government, Finland SUOMI/FINLAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Merja Leinonen Tel. +358 295330269 E-Mail: merja.leinonen@minedu.fi</p> <p>Weitere Kontaktperson: Frau Mirva Mattila Tel. +358 295330269 E-Mail: mirva.mattila@minedu.fi</p>

Mitgliedstaat	Zentrale Stelle
	<p>National Board of Antiquities P.O. Box 913 FI-00101 Helsinki SUOMI/FINLAND</p> <p>Kontaktperson: Frau Tiina Tähtinen Tel. +358 295336033 E-Mail: tiina.tahtinen@museovirasto.fi</p> <p>Weitere Kontaktperson: Frau Raila Kataja Tel. +358 295336388 E-Mail: raila.kataja@kansallismuseo.fi</p>
Schweden	<p>Swedish National Heritage Board Riksantikvarieämbetet Box 5405 SE — 114 84 Stockholm SVERIGE</p> <p>Kontaktperson: Frau Maria Adolfsson Tel. +46 851918179 E-Mail: maria.adolfsson@raa.se</p>
Vereinigtes Königreich	<p>Department for Culture, MEDIA and Sport 4th Floor, 100 Parliament Street London SW1A 2BQ UNITED KINGDOM</p> <p>Kontaktperson: Herr James Pender Tel. +44 2072116491 E-Mail: james.pender@culture.gsi.gov.uk</p> <p>Kontaktperson: Herr Dominic Lake Tel. +44 2072116957 E-Mail: dominic.lake@culture.gsi.gov.uk</p>

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

ANNULLIERUNG DES AUSWAHLVERFAHRENS

(2016/C 160/03)

Die Bekanntmachung der Ausschreibung der Stelle COM/2016/10365 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽¹⁾ wird annulliert.

⁽¹⁾ ABl. C 157 A vom 3.5.2016, S. 1.

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 160/04)

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

EINZIGES DOKUMENT

„SAUCISSON SEC D'AUVERGNE“/„SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE“

EU-Nr.: PGI-FR-02094 — 23.11.2015

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

1. Name(n)

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche 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

Die „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ ist eine fermentierte und anschließend getrocknete Rohwurst aus einem Gemenge aus zerkleinertem, gesalzenem und mit Knoblauch und Gewürzen gewürztem Schweinefleisch. Sie ist weder geräuchert noch mit Kräutern oder Gewürzen ummantelt.

Die „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ wird in einer der drei folgenden Formen vermarktet:

- im Ganzen in ihrem Naturdarm. Sie kann gegebenenfalls umschnürt, mit einem Netz umhüllt, gekälkt oder mit einem weißen Schimmelpilzbesatz versehen sein. Sie kann unverpackt oder verpackt, gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre, angeboten werden;
- am Stück, d. h. in Scheiben, mit direkter Abgabe an den Verbraucher;
- geschnitten und unter Folie oder in einer Schale abgepackt (Vakuum oder Schutzatmosphäre). In diesem Fall wird das Erzeugnis ohne den Naturdarm, der vor dem Schneiden abgezogen wird, angeboten.

Form und Gewicht des Erzeugnisses sowie Herstellungs- und Trocknungsdauer sind von der Größe der verwendeten Darmabschnitte abhängig (Durchmesser, Länge und Dicke des Darms). Diese Angaben sind in den folgenden Tabellen aufgeführt.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— „Saucisson sec d’Auvergne“:

Abmessungen	Gewicht der getrockneten Wurst	Darmabschnitt	Form	Dauer des Prozesses (*)	Abbinden des Darms	Aufmachung für den Verkauf
Durchmesser: 4 bis 8 cm Länge: 10 bis 20 cm	200 bis 400 g	Krausdarm	Gerade, mehr oder weniger regelmäßig	≥ 21 Tage	Wurstgarnschlaufe, mit oder ohne Entlastung des Darms durch Umschnüren oder mit einem geklammerten Netz	Im Ganzen im Naturdarm oder geschnitten
Durchmesser: 5 bis 10 cm Länge: 15 bis 35 cm	400 bis 800 g	Krausdarm, Nachende		≥ 28 Tage		
Durchmesser: 6 bis 12 cm Länge: 20 bis 50 cm	> 800 g	Nachende, Rosette, Fettende		≥ 42 Tage		
Durchmesser: > 5 cm	—	Natur- oder Collagendarm	Gerade und regelmäßig	≥ 42 Tage	Wurstgarnschlaufe oder Clip	Aufgeschnitten und abgepackt ohne Darm

(*) Dauer des Prozesses vom Zerkleinern des Gemenges bis zum Verlassen des Trockenraums zum Verpacken.

— „Saucisse sèche d’Auvergne“:

Abmessungen	Gewicht der getrockneten Wurst	Darmabschnitt	Form	Dauer des Prozesses (*)	Abbinden des Darms	Aufmachung für den Verkauf
Durchmesser: 2,5 bis 5 cm Länge: 10 bis 20 cm	200 bis 350 g	Enger Darm, in Abschnitte zerteilt oder nicht	Hufeisenförmig, U-förmig oder gerade	≥ 18 Tage	Wurstgarnschlaufe oder Clip	Im Ganzen im Darm oder geschnitten
Durchmesser: 2,5 bis 5 cm Länge: mehr als 50 cm	0,8 bis 4 kg		Spiralförmig geschlungen (um eine Stange gewunden)			
Durchmesser: 2,5 bis 5 cm	—	Enger Darm oder Collagendarm	Gerade und regelmäßig	≥ 28 Tage	Wurstgarnschlaufe oder Clip	Aufgeschnitten und abgepackt ohne Darm
Durchmesser: 2,5 bis 5 cm	—	Enger Darm oder Collagendarm	Gerade und regelmäßig	≥ 28 Tage	Wurstgarnschlaufe oder Clip	Aufgeschnitten und abgepackt ohne Darm

(*) Dauer des Prozesses vom Zerkleinern des Gemenges bis zum Verlassen des Trockenraums zum Verpacken.

Die „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ erfüllt die folgenden chemisch-physikalischen Kriterien:

- Feuchtigkeitsgehalt der fettfreien Masse $\leq 52\%$ (außer bei dicken Würsten mit einem Durchmesser von mehr als 70 mm: $\leq 56\%$);
- Fettgehalt (bezogen auf einen Feuchtigkeitsgehalt der fettfreien Masse von 77 %) $\leq 20\%$;
- Verhältnis von Kollagen zu Fleischeiweiß $\leq 13\%$;
- Gehalt an löslichem Gesamtzucker (bezogen auf einen Feuchtigkeitsgehalt der fettfreien Masse von 77 %) $\leq 1\%$;
- pH-Wert ≥ 5 .

Die „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ hat eine weiche bis trockene Textur und riecht und schmeckt nach Knoblauch. Der Anschnitt ist rot bis dunkelrot und weist eine starke Bindung mit wenig und gut verteiltem Fettgewebe auf.

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

Das Mastfutter der Fleischschweine enthält mindestens 60 % Getreide und Ölsaaten und deren Nebenerzeugnisse und weniger als 1,7 % Linolsäure (berechnet anhand der Trockenmasse).

Das Fleisch (Magerfleisch und Fettgewebe) für die „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ stammt ausschließlich von Fleischschweinen und Sauen (Altsauen), außer von unkastrierten Ebern, Eberferkeln, Monorchiden, Kryptorchiden und Hermaphroditen. Alle Tiere sind gekennzeichnet und erfasst.

Zur Herstellung der „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ dürfen nur Kotelettstrang, Schulter, Schinken, Brust und Rückenspeck verwendet werden. Diese Stücke werden frisch verarbeitet. Das Tiefgefrieren des Magerfleisches und Fettgewebes der Schlachtkörper von Fleischschweinen ist nur bei Herstellern zulässig, die mit Schlachtkörpern beliefert werden und diese selbst zerlegen, und nur unter bestimmten, in der Produktspezifikation genannten Bedingungen.

Das Gemenge der „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ enthält mindestens 70 % Fleisch von Sauen mit einem (warmen) Schlachtkörpergewicht von mehr als 120,0 kg und/oder von Fleischschweinen mit einem (warmen) Schlachtkörpergewicht von mehr als 93,0 kg.

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

Die Erzeugungsschritte der „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ finden von der Zubereitung des Gemenges bis zum Ende der Trocknung der Erzeugnisse 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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf das Gebiet der folgenden Gemeinden:

Departements Cantal, Haute-Loire und Puy-de-Dôme: alle Gemeinden.

Departement Allier:

Kantone Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1, Vichy-2.

Gemeinden Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, Avrilly, Bert, Besson, Billy, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérrilly, Cesset, Chambérat, La Chapelaude, Châtel-de-Neuvre, Châtelperron, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdat-Larequille, Gipy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamaids, Langy, Lavault-Sainte-Anne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddés, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaignuët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Noyant-d'Allier, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Caprais, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Sainte-Thérence, Sanssat, Saulcet, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Varennes-sur-Tèche, Verneuil-en-Bourbonnais, Vichy, Le Vilhain, Villebret, Viplaix, Vitray, Ygrande.

Departement Corrèze: Gemeinden Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets der „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ beruht darauf, dass in diesem Gebiet schon immer traditionelle Praktiken, die seit jeher von natürlichen, für die Haltbarmachung von Fleisch durch Trocknen günstigen Bedingungen beeinflusst werden, und Pökelbetriebe nebeneinander existierten.

Das geografische Gebiet liegt auf einem Gebirgsmassiv mittlerer Höhe (etwa 1 000 m) aus Hochebenen und Vulkankegeln, das von zahlreichen Tälern durchschnitten ist. In diesem Gebiet herrscht ein durch die Höhenlage geprägtes kontinentales Klima. Die Winde sorgen für Durchlüftung und fördern dadurch den zum Trocknen der Pökelerzeugnisse nötigen Wasserverlust, denn aufgrund des zerklüfteten Geländes, das quer zu den dominierenden feuchten Westströmungen liegt, ist das geografische Gebiet — insbesondere auf der windabgewandten Seite des Massivs — kräftigen Föhnwinden ausgesetzt.

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts gab es eine echte häusliche und bäuerliche Tradition der Schweinezucht und Schweinefleischverarbeitung, vor allem durch Trockenpökeln, die in zahlreichen Werken überliefert ist. Die Herstellung erfolgte traditionell im Winter, weil sich die Pökeln- und Trocknungsvorgänge bei den zu dieser Jahreszeit herrschenden klimatischen Bedingungen gut kontrollieren ließen. Gewürze und Knoblauch im Pökelsalz förderten dessen Wirkung bei der Haltbarmachung und trugen zur Entfaltung der Aromen der Saucissons und Saucisses d’Auvergne bei.

Nach der landwirtschaftlichen Revolution des 19. Jahrhunderts wurde das Verfahren des Trockenpökels allmählich wieder aufgenommen und in handwerklicher und später industrieller Form weiterentwickelt. Mehr als 15 der heute im geografischen Gebiet ansässigen Betriebe waren bereits vor dem Zweiten Weltkrieg in der Rohwurstherstellung tätig. Mit der Landflucht der Bewohner aus der Auvergne ab 1830 nach Paris, wo sie insbesondere in die Gastronomie gingen, verbreiteten sich die im geografischen Gebiet erzeugten Pökelwaren und deren Bekanntheit.

Luftgetrocknete Pökelwaren machen heute 78 % der im geografischen Gebiet erzeugten Fleisch- und Wurstwaren aus, während es landesweit lediglich 16 % sind.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ zeichnet sich durch die Zusammensetzung ihres Gemenges aus, die sich in den sensorischen und chemisch-physikalischen Eigenschaften des Enderzeugnisses widerspiegelt.

Zum Ersten enthält das Gemenge mindestens 70 % Fleisch von Sauen mit mehr als 120,0 kg Schlachtkörpergewicht und/oder von Fleischschweinen mit mehr als 93,0 kg Schlachtkörpergewicht. Dieses Fleisch verleiht der „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ die typische rote bis tiefrote Farbe.

Zum Zweiten wird das Gemenge im Vergleich zu anderen luftgetrockneten Rohwürsten mit der zwei- bis zehnfachen Menge Knoblauch gewürzt. Die „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ erhält dadurch einen ganz typischen Knoblauchgeruch und -geschmack.

Darüber hinaus ist das Gemenge der „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ durch einen hohen Magerfleischanteil gekennzeichnet, der zu einem Fettgehalt im Enderzeugnis (bezogen auf einen Feuchtigkeitsgehalt der fettfreien Masse von 77 %) von höchstens 20 % und zu einem Anschnitt mit wenig sichtbarem Fett führt. Dieser hohe Magerfleischanteil äußert sich in einem Verhältnis von Kollagen zu Fleischiweiß im Enderzeugnis von höchstens 13 %.

Ursächlicher Zusammenhang

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ beruht auf dem Ansehen und den spezifischen Merkmalen der Erzeugnisse.

Die Herstellung der „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ nahm ihre Anfänge auf Bauernhöfen aufgrund der im geografischen Gebiet vorliegenden günstigen Faktoren — natürliche Faktoren in Form eines Winterklimas und einer Geländeform, die das Trocknen der Erzeugnisse begünstigen (kühle Durchschnittstemperaturen, die die Konservierung ermöglichen, und trocknende Föhnwinde), und menschliche Faktoren (starke Entwicklung der Schweinewirtschaft als Rohstofflieferant).

Die dunkle Farbe der „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ kommt daher, dass im geografischen Gebiet seit jeher bevorzugt ältere Tiere (geschlechtsreife Schweine, Altsauen) verwurstet werden.

Das systematische Beimengen erheblicher Mengen Knoblauch ist ebenfalls typisch für das geografische Gebiet. Es steht in engem Zusammenhang damit, dass in der Limagne des Puy-de-Dôme schon immer Knoblauch angebaut wurde.

Aus diesen Traditionen entwickelten sich zunächst handwerkliche, dann industrielle Betriebe, die heute im geografischen Gebiet angesiedelt sind. Das Ansehen der „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ verbreitete sich insbesondere dadurch, dass die seit Mitte des 19. Jahrhunderts nach Paris abgewanderten Bewohner der Auvergne, die insbesondere in der Gastronomie tätig waren, den Erzeugnissen zu mehr Bekanntheit verhelfen. Von den Siebzigerjahren an festigte sich dieses Ansehen, das auf den spezifischen, durch die traditionellen Herstellungsverfahren bedingten Merkmalen der Erzeugnisse beruht, durch die Spezialisierung und Ausweitung der Produktion.

In der Literatur wird die „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ seit Anfang des 20. Jahrhunderts mehrfach als Spezialität des geografischen Gebiets erwähnt. Einige dieser Fundstellen werden im Folgenden genannt:

- Chancrin und Faideau führen in ihrem „Larousse ménager“ von 1926 die Saucisses und Saucissons sec d’Auvergne unter den Spezialitäten des geografischen Gebiets auf.
- Im „Trésor gastronomique de France“ von Curnonsky und Croze von 1933 werden die „Saucissons secs d’Auvergne“ zu den gastronomischen Schätzen Frankreichs gezählt.
- In „La charcuterie sèche“ (Ed. Soussana, 1978) beschreibt M. Migaud die „Saucisse sèche d’Auvergne“ wie folgt: „ce produit délicieux qui malgré son nom s’apparente aux saucissons secs connaît un succès croissant“ („dieses köstliche Produkt, das trotz seines Namens eher zu den Saucissons gehört, verzeichnet einen steigenden Erfolg“). Dazu verweist er auf die von den Unternehmen aus der Auvergne ausgearbeitete gemeinsame Produktspezifikation.

Darüber hinaus wurde die „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ in dem 1968 erschienenen elften Band der Comicreihe „Asterix“ von René Goscinny und Albert Uderzo mit dem Titel „Asterix und der Arvernerschild“ neben Knoblauchzöpfen an der Decke eines Gasthofs in der Auvergne hängend dargestellt.

Ihr Ansehen ist noch immer hoch, wie die zahlreichen Erwähnungen dieses Erzeugnisses insbesondere im Internet, in Online-Shops außerhalb des geografischen Gebiets und auf Websites zum Thema Kochen und kulinarisches Wissen zeigen.

Die „Saucisson sec d’Auvergne“/„Saucisse sèche d’Auvergne“ erhält zudem regelmäßig Auszeichnungen, insbesondere bei den beiden wichtigsten französischen Wettbewerben (Concours Général Agricole de Paris, Concours international du meilleur saucisson Saucireor de Nouan-le-Fuzelier).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE