

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 330



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 8. September 2016

59. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2016/C 330/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8163 — AC/EYSA/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2016/C 330/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8127 — Volvo Car Corporation/Volverk/Volvofinans Bank) <sup>(1)</sup> .....	1

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2016/C 330/03	Euro-Wechselkurs .....	2
---------------	------------------------	---

#### Rechnungshof

2016/C 330/04	Sonderbericht Nr. 20/2016 — „Stärkung der Verwaltungskapazitäten in Montenegro: trotz Fortschritten bessere Ergebnisse in vielen Kernbereichen erforderlich“ .....	3
---------------	--	---

# DE

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

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2016/C 330/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8099 — Nissan/Mitsubishi) <sup>(1)</sup> .....	4
2016/C 330/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8131 — Tele2 Sverige/TDC Sverige) <sup>(1)</sup> .....	5

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2016/C 330/07	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	6
---------------	--	---

---

<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.8163 — AC/EYSA/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 330/01)

Am 1. September 2016 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 32016M8163 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.8127 — Volvo Car Corporation/Volverk/Volvofinans Bank)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 330/02)

Am 29. Juli 2016 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 oben genannten 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 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 32016M8127 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>

7. September 2016

(2016/C 330/03)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1237	CAD	Kanadischer Dollar	1,4444
JPY	Japanischer Yen	114,23	HKD	Hongkong-Dollar	8,7145
DKK	Dänische Krone	7,4441	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5054
GBP	Pfund Sterling	0,83968	SGD	Singapur-Dollar	1,5125
SEK	Schwedische Krone	9,5063	KRW	Südkoreanischer Won	1 224,94
CHF	Schweizer Franken	1,0891	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,7627
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,4876
NOK	Norwegische Krone	9,1943	HRK	Kroatische Kuna	7,4865
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 675,52
CZK	Tschechische Krone	27,021	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5594
HUF	Ungarischer Forint	308,65	PHP	Philippinischer Peso	52,477
PLN	Polnischer Zloty	4,3186	RUB	Russischer Rubel	72,4813
RON	Rumänischer Leu	4,4525	THB	Thailändischer Baht	38,914
TRY	Türkische Lira	3,2939	BRL	Brasilianischer Real	3,5944
AUD	Australischer Dollar	1,4637	MXN	Mexikanischer Peso	20,6223
			INR	Indische Rupie	74,5655

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

# RECHNUNGSHOF

## Sonderbericht Nr. 20/2016

### **„Stärkung der Verwaltungskapazitäten in Montenegro: trotz Fortschritten bessere Ergebnisse in vielen Kernbereichen erforderlich“**

(2016/C 330/04)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 20/2016 „Stärkung der Verwaltungskapazitäten in Montenegro: trotz Fortschritten bessere Ergebnisse in vielen Kernbereichen erforderlich“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs (<http://eca.europa.eu>) oder auf der Website des EU Bookshop (<https://bookshop.europa.eu>) abgerufen bzw. von dort heruntergeladen werden.

---

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.8099 — Nissan/Mitsubishi)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 330/05)

1. Am 31. August 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 Nissan Motor Co., Ltd. („Nissan“, Japan), das von Renault kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Mitsubishi Motors Corporation („MMC“, Japan).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Nissan ist eine japanische multinationale Aktiengesellschaft mit Sitz in Nishi-ku, Yokohama, Japan, die Automobile herstellt und verkauft. Nissan ist eine Schwestergesellschaft des französischen multinationalen Automobilherstellers Renault, der seinen Sitz in Boulogne-Billancourt, Frankreich, hat.
  - MMC ist eine japanische multinationale Aktiengesellschaft mit Sitz in Minato-ku, Tokyo, Japan, die Automobile herstellt und verkauft.
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 Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8099 — Nissan/Mitsubishi 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.8131 — Tele2 Sverige/TDC Sverige)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 330/06)

1. Am 2. September 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 Tele2 Sverige AB („Tele2“, Schweden), das von Kinnevik (Schweden) kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens TDC Sverige AB („TDC Sverige“, Schweden).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Tele2 ist ein schwedischer Telekommunikationsanbieter, der mobile Sprach- und Datendienste, Festnetzinternet, Festnetztelefonie, Datenkommunikationsdienste, Nebenstellenanlagen („PBX“) und damit verbundene Dienstleistungen für Privatkunden, Unternehmen und den öffentlichen Sektor anbietet.
  - Kinnevik ist eine schwedische Investmentgesellschaft mit Kapitalbeteiligungen in den Bereichen Telekommunikation, elektronischer Geschäftsverkehr, Unterhaltung und Finanzdienstleistungen.
  - TDC Sverige ist ein schwedischer Telekommunikationsanbieter, der mobile Sprach- und Datendienste, Festnetzinternet, Festnetztelefonie, Datenkommunikationsdienste, Nebenstellenanlagen („PBX“) und damit verbundene Dienstleistungen, IT-Dienste, Rechenzentrum-Lösungen und Beratungsdienste für Unternehmen anbietet.
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.8131 — Tele2 Sverige/TDC Sverige per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

(1) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2016/C 330/07)

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

„BRILLAT-SAVARIN“

EU-Nr.: PGI-FR-02102 — 23.12.2015

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

1. **Name(n)**

„Brillat-Savarin“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

Klasse 1.3. Käse

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

Der Weichkäse mit dem Namen „Brillat-Savarin“ wird aus Milchgallerte gewonnen, die mit Kuhmilch und Milchrahm hergestellt wird. Er darf frühestens drei Tage nach dem Einlaben vermarktet werden.

Gereifter „Brillat-Savarin“ weist ein Alter — gerechnet ab dem Tag des Einlabens — von mindestens fünf Tagen für kleine Käseformate und von mindestens acht Tagen für große Formate auf.

Bei der Erstvermarktung hat „Brillat-Savarin“ die folgenden Merkmale:

— Gesamttrockenmasse: mindestens 40 %;

— Fett in der Trockenmasse: mindestens 72 %;

— Salz: weniger als 2 %;

— Durchmesser: 60 bis 100 mm und Höhe: 30 bis 60 mm bei kleinen Formaten mit einem Gewicht von 100 bis 250 g;

— Durchmesser: 110 bis 140 mm und Höhe: 40 bis 70 mm bei großen Formaten mit einem Gewicht von mindestens 500 g.

Der Käse „Brillat-Savarin“ kann ganz oder in Stücken aufgemacht sein. Bei der Aufmachung in Stücken wird der Käse im Einklang mit seiner Form in Portionen oder Sektoren geschnitten, wobei die Schnittebenen durch den Mittelpunkt des Zylinders gehen.

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



Der Käse „Brillat-Savarin“ weist folgende organoleptische Merkmale auf:

- eine regelmäßige, zylindrische Form mit einem geraden oder leicht konkaven Rand und geraden Oberflächen;
- dominierende Aromen nach Rahm oder frischer Butter;
- ein leicht salziger und leicht säuerlicher Geschmack (nach Milch);
- eine schmelzende Textur;
- ein feiner, homogener Teig.

Als „reif“ (affiné) bezeichneter Käse „Brillat-Savarin“ hat eine weiße bis elfenbeinfarbene Weißschimmelrinde, auf der *Penicillium candidum* und/oder *Geotrichum* dominiert. Er entwickelt Pilz- und Unterholzaromen mit Frucht- oder Haselnussnuancen.

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

Für die Herstellung des Käses „Brillat-Savarin“ wird Kuhvollmilch verwendet, die höchstens zwei Tage nach dem Tag des ältesten Melkgangs gesammelt wird. Sie wird ohne Tiefgefrieren spätestens zwei Tag nach Annahme in der Käserei verarbeitet.

Der verarbeitete Rahm wird ausschließlich durch Entrahmen von Kuhvollmilch gewonnen. Er darf nicht homogenisiert oder tiefgefroren werden.

Zur Sicherstellung der Rahmqualität sind folgende Kriterien zu beachten:

- Die Milch wird innerhalb von zwei Tagen nach dem Sammeln entrahmt;
- der in Dornic ausgedrückte Säuregrad wird beim Entrahmen oder bei der Annahme in der Käserei gemessen und darf höchstens 14 ° Dornic betragen;
- bei der Annahme in der Käserei und bei der Lagerung darf die Temperatur 8 °C nicht übersteigen.

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

Der Käse wird in dem geografischen Gebiet hergestellt und gereift.

### 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

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben trägt das Etikett jedes Käses

- den Namen „Brillat-Savarin“,
- den Namen und die Anschrift des Unternehmens im geografischen Gebiet der g. U., das als Letztes an der Herstellung des Erzeugnisses beteiligt ist.

Bei Käse „Brillat-Savarin“ mit der Bezeichnung „affiné“ (gereift) ist diese Angabe im selben Sichtfeld in Buchstaben angebracht, die mindestens halb so groß, aber nicht ganz so groß sind wie die Buchstaben des Namens „Brillat-Savarin“.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Bezeichnung „Brillat-Savarin“ entspricht dem Gebiet folgender Gebietskörperschaften:

- im Département Aube:

teilweise einbezogener Kanton: Aix-en-Othe bis auf die Gemeinden d'Aix-en-Othe, Bercenay-en-Othe, Bérulle, Bucey-en-Othe, Chenegy, Estissac, Fontvannes, Maraye-en-Othe, Messon, Neuville-sur-Vanne, Nogent-en-Othe, Paisy-Cosdon, Palis, Planty, Prugny, Rigny-le-Ferron, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Mards-en-Othe, Vauchassis, Villemaur-sur-Vanne, Villemoiron-en-Othe und Vulaines;

- im Département Côte-d'Or:

vollständig einbezogene Kantone: Arnay-le-Duc, Beaune, Brazey-en-Plaine, Ladoix-Serrigny, Nuits-Saint-Georges und Semur-en-Auxois;

teilweise einbezogene Kantone:

Longvic bis auf die Gemeinden Bretenière, Longvic, Ouges, Perrigny-lès-Dijon,

Montbard bis auf die Gemeinden Étais, Fontaines-les-Sèches, Nesle-et-Massoult, Planay, Verdonnet, La Villeneuve-les-Converts,

Talant bis auf die Gemeinden Fleurey-sur-Ouche, Lantenay, Pasques, Plombières-lès-Dijon, Talant, Velars-sur-Ouche;

— im Département Saône-et-Loire:

vollständig einbezogener Kanton: Le Creusot-2;

teilweise einbezogene Kantone:

Autun-1 bis auf die Gemeinden Anost, Autun, Barnay, La Celle-en-Morvan, Chissey-en-Morvan, Cordesse, Cury, Cussy-en-Morvan, Dracy-Saint-Loup, Igornay, Lucenay-l'Évêque, Monthelon, La Petite-Verrière, Reclesne, Roussillon-en-Morvan, Saint-Forgeot, Sommant und Tavernay;

Autun-2 bis auf die Gemeinden Antully, Autun, Auxy, La Boulaye, Brion, Broye, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, La Comelle, Dettey, Étang-sur-Arroux, La Grande-Verrière, Laizy, Mesvre, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Eugène, Saint-Léger-sous-Beuvray, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Prix, Saint-Symphorien-de-Marmagne, LaTagnière, Thil-sur-Arroux und Uchon;

Blanzay bis auf die Gemeinden Collonge-en-Charollais, Écuisses, Genouilly, Gourdon, Joncy, Marigny, Mary, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Le Puley, Saint-Eusèbe, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Martin-la-Patrouille und Saint-Micaud;

Chagny bis auf die Gemeinden Charrecey, Morey und Saint-Bérain-sur-Dheune;

Gergy bis auf die Gemeinden Bey, Damerey, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière und Sassenay;

Le Creusot-1 bis auf die Gemeinde Le Creusot;

Montceau-les-Mines bis auf die Gemeinde Montceau-les-Mines;

— im Département Seine-et-Marne:

vollständig einbezogener Kanton: Provins

teilweise einbezogene Kantone:

Coulommiers bis auf die Gemeinden Aulnoy, Beauthel, Bellot, Boissy-le-Châtel, Boitron, La celle-en-Morin, Chailly-en-Brie, Chauffry, Coulommiers, Doue, Giremoutiers, Hondevilliers, Maisoncelles-en-Brie, Mauperthuis, Montdauphin, Montenils, Mouroux, Orly-sur-Morin, Rebais, Sablonnières, Saint-Augustin, Saint-Cyr-sur-Morin, Saint-Demis-lès-Rebais, Saint-Germain-sur-Doue, Saint-Léger, Saint-Ouen-sur-Morin, Saints, La Trétoire, Verdilot und Villeneuve-sur-Bellot;

Fontenay-Trésigny bis auf die Gemeinden Coubert, Évry-Grégy-sur-Yerre, Faremoutiers, Grisy-Suisnes, Guérard, Limoges-Fourches, Lissy, Pommeuse, Soignolles-en-Brie und Solers;

Nangis bis auf die Gemeinden Andrezel, Argentières, Aubepierre-Ozouer-le-Repos, Beauvoir, Blandy, Bois-le-Roi, Bombon, Bréau, Champdeuil, Champeaux, La Chapelle-Gauthier, Chartrettes, Le Châtelet-en-Brie, Châtillon-la-Borde, Clos-Fontaine, Courtomer, Crisenoy, Échouboulains, Les Écrennes, Féricy, Fontaine-le-Port, Foutenailles, Fouju, Grandpuits-Bailly-Carrois, Guignes, Machault, Moisenay, Mormant, Pamfou, Quiers, Saint-Méry, Saint-Ouen-en-Brie, Sivry-Courtry, Valence-en-Brie, Verneuil-l'Étang und Yèbles;

Ozoir-la-Ferrière bis auf die Gemeinden Chevry-Cossigny, Férolles-Attilly, Ferrières-en-Brie, Lésigny, Ozoir-la-Ferrière, Pontcarré und Servon;

Serris bis auf die Gemeinden Bailly-Romainvilliers, Bouleurs, Boutigny, Chessy, Condé-Sainte-Libiaire, Couilly-Pont-aux-Dames, Coulommes, Coupvray, Coutevroult, Crécy-la-Chapelle, Esbly, La Haute-Maison, Magny-le-Hongre, Montry, Quincy-Voisins, Saint-Fiacre, Saint-Germain-sur-Morin, Sancy, Serris, Vaucourtois, Villemareuil, Villiers-sur-Morin und Voulangis;

— im Département Yonne:

vollständig einbezogene Kantone: Avallon, Brienon-sur-Armançon, Chablis, Migennes, Pont-sur-Yonne, Saint-Florentin, Sens-1, Sens-2, Thorigny-sur-Oreuse und Villeneuve-sur-Yonne;

teilweise einbezogene Kantone:

Auxerre-2 bis auf die Gemeinden Appoigny, Auxerre, Branches, Charbuy, Monéteau und Perrigny;

Gâtinais-en-Bourgogne bis auf die Gemeinden La Belliole, Brannay, Chéroy, Courtoin, Dollot, Domats, Fouchères, Jouy, Montacher-Villegardin, Saint-Valérien, Savigny-sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villebougis, Villeneuve-la-Donnagré und Villeroy;

Joux-la-Ville bis auf die Gemeidnen Accolay, Arcy-sur-Cure, Asnières-sous-Bois, Asquins, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Blannay, Bois-d'Arcy, Broses, Chamoux, Châtel-Censoir, Coulanges-sur-Yonne, Crain, Cravant, Domecy-sur-Cure, Festigny, Foissy-lès-Vézelay, Fontenay-près-Vézelay, Fontenay-sous-Fouronnes, Givry, Lichères-sur-Yonne, Lucy-sur-Cure, Lucy-sur-Yonne, Mailly-la-Ville, Mailly-le-Château, Merry-sur-Yonne, Montillot, Pierre-Perthuis, Prégilbert, Sacy, Sainte-Pallaye, Saint-Moré, Saint-Père, Sery, Tharoiseau, Trucy-sur-Yonne, Vermenton, Vézelay und Voutenay-sur-Cure;

Tonnerrois bis auf die Gemeinden Arthonnay, Baon, Cruzy-le-Châtel, Gigny, Gland, Mélisey, Pimelles, Quincerot, Rugny, Saint-Martin-sur-Armançon, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Tanlay, Thorey, Trichey und Villon.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

In dem geografischen Gebiet im Norden der Departements Saône-et-Loire und Seine-et-Marne hat sich in den letzten fünfzig Jahren eine Erzeugung von Käse gehalten, der aus mit Fett angereicherter Milchsaurem Bruch hergestellt wird und eine Edelschimmelrinde aufweisen kann.

Der Ursprung der Herstellung von Weichkäse aus einer überwiegend milchbasierten Gallerte geht im geografischen Gebiet auf das Mittelalter zurück. Damals kam diese Technik dem Tagesablauf in den Zisterzienserklöstern besonders entgegen.

Im Laufe des 17. und des 18. Jahrhunderts wurde die Beherrschung dieser Käseertechnik mit langer Bruchlegung und spontanem Abfließen der Molke in den auf Mischkultur und Tierhaltung ausgerichteten Landwirtschaftsbetrieben weitergegeben, in denen eine Vielfalt von Arbeiten zu erledigen waren, die den Bäuerinnen wenig Zeit ließen, sich auf die ihnen übertragene Käseherstellung zu konzentrieren. Seit dem 19. Jahrhundert wurden im geografischen Gebiet Verfahren zur Anhebung des Fettgehalts der Milch durch Zugabe von Milchrahm entwickelt.

In der Region La Brie, im Norden des geografischen Gebiets, entstanden diese Verfahren aufgrund des überschüssigen Rahms, der bei der Herstellung des gleichnamigen Käses anfiel („L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages“, Anderson, 1833). Weiter südlich wiederum, im burgundischen Teil des geografischen Gebiets, in dem Vollmilch verarbeitet wird und somit kein Rahm anfällt, erlaubte es überschüssiger Rahm aus den Nachbarregionen, diese Verfahren zu entwickeln.

Der Käse „Brillat-Savarin“ hat einen homogenen Teig, der besonders schmelzend und cremig im Mund ist. Ein weiteres Merkmal ist der etwas säuerliche, ausgeprägte Milchgeschmack und eine sehr glatte Struktur des Teigs. Der Duft wird von Anklängen nach Rahm oder frischer Butter dominiert.

Der Zusammenhang zwischen dem Käse „Brillat-Savarin“ und seinem geografischen Gebiet beruht auf seiner Qualität und seinem Ansehen.

Diese Qualität beruht auf einer Technik, die sich nur schwer in großem Maßstab anwenden lässt. Die Käsereien, die heute im geografischen Gebiet den Käse „Brillat-Savarin“ herstellen, haben bis zum heutigen Tag ein entsprechendes kollektives Fachwissen bewahrt.

Für die Herstellung dieses Käses sind spezielle Kenntnisse erforderlich: Es gilt, gleichzeitig die Käseertechnologie und die Anreicherung mit Fett zu beherrschen.

Vor der Dicklegung muss die Milch bei niedriger Temperatur längere Zeit reifen, damit sich die geeigneten Bedingungen für die Säuerung entwickeln. Diese Reifung verleiht dem Käse „Brillat-Savarin“ seine charakteristischen Noten nach Rahm oder frischer Butter.

Durch die Ausgewogenheit von enzymatischer und Säurefällung entsteht eine sehr mineralstoffarme und damit zerbrechliche Gallerte, die vorsichtig gehandhabt werden muss, damit sie nicht bricht. Durch das Hinzufügen von Fett hält die Gallerte mehr Wasser zurück, was ihren Zusammenhalt schwächt und sie noch zerbrechlicher macht. Die Erzeugung der Milchgallerte verleiht dem Käse einen etwas säuerlichen, ausgeprägten Milchgeschmack und dem Teig eine sehr glatte Struktur. Durch den hohen Fettgehalt hat der Käse eine schmelzende, cremige Textur, Fett wirkt aber auch als ausgezeichnete Geschmacksverstärker für die typischen Aromen des Käses „Brillat-Savarin“.

Die Beherrschung der heiklen Verfahrensschritte des Abtropfens und Trocknens sorgt dafür, dass das beim Verzehr wahrgenommene Milcharoma, die schmelzende Textur und die Homogenität des Teigs erhalten bleiben, garantiert aber auch die Entstehung einer regelmäßigen, zylindrischen Form des Käses „Brillat-Savarin“ mit geradem Rand und flacher Ober- und Unterseite.

Darüber hinaus wird ein Wassergehalt erreicht, der der Entwicklung von Reifefermenten förderlich ist, wenn dies gewünscht wird.

Wird der Käse gereift, so wird er in dieser Phase sorgfältig durch Wenden und Selektieren gepflegt, und die Belüftung und Temperatur des Reiferaums werden jeweils an die Merkmale jeder einzelnen hergestellten Charge angepasst. Gereifter Käse mit dem Namen „Brillat-Savarin“ hat eine weiße bis elfenbeinfarbene, regelmäßige und makellose Edelschimmelrinde, deren Oberfläche mit einem Pilzrasen überzogen ist. In diesem Fall entwickeln sich Pilz-, Unterholz-, Frucht- und Haselnussaromen.

Das Ansehen von Käse mit dem Namen „Brillat-Savarin“ ist die Folge seines kommerziellen Erfolgs Anfang der 1930er-Jahre. Der Name wurde von Henri Androuët, einem international bekannten Pariser Käsemeister, zu Ehren des berühmten Richters und Verfassers des 1830 erschienenen Werks „Physiologie du Goût“ (Physiologie des Geschmacks) Anthelme Brillat-Savarin verliehen.

Die im geografischen Gebiet gelegenen Käsereien, die traditionell die Kunst beherrschen, Käse aus mit Rahm angereicherter Milchgallerte herzustellen, vermarkten ihren Käse seit den 1960er-Jahren unter dem Namen „Brillat-Savarin“.

Eine im Departement Côte-d'Or gelegene Käserei wurde 1976 auf dem Concours Général Agricole für ihren gereiften „Brillat-Savarin“ mit zwei Medaillen (Gold und Silber) ausgezeichnet, worüber in der Lokalpresse ausführlich berichtet wurde.

Die Expansion der Herstellung von „Brillat-Savarin“ in den 1970er-Jahren ist darauf zurückzuführen, dass der Käse bei den Verbrauchern in Frankreich und anderenorts großen Anklang fand. Tatsächlich werden rund 30 % der Produktion exportiert, vor allem nach Deutschland, Belgien, England und Nordamerika.

Seit Kurzem wird der Käse „Brillat-Savarin“ in Supermärkten angeboten, um eine breitere Kundschaft zu erreichen, während er früher vor allem über traditionelle Kanäle vertrieben wurde. Er genießt somit hohes Ansehen bei Kennern, die ihn als renommierten Käse betrachten, der für seine organoleptischen Besonderheiten und seine Raffinesse bekannt ist.

Die bekanntesten Feinschmeckerrestaurants der Region führen ihn regelmäßig auf ihrer Karte. So betonen die Maîtres d'Hôtel der berühmten Restaurants „Bernard Loiseau“ in Saulieu (Côte-d'Or) und „Lameloise“ in Chagny (Saône-et-Loire), dass die Gäste vor allem seine Cremigkeit schätzen.

Für den bekannten Affineur Hervé Mons, der im Département Loire niedergelassen ist und 2000 die Auszeichnung „Meilleur Ouvrier de France“ (Bester Handwerker Frankreichs) erhielt, hat der Käse „Brillat-Savarin“ außerordentlich interessante organoleptische Eigenschaften. Die Kunden schätzen an diesem Käse seinen Schmelz, die Zartheit des Teigs und den ausgewogenen Geschmack mit Anklängen nach Butter.

Ein weiterer Affineur, Rodolphe Le Meunier, der 2007 als „Meilleur Ouvrier de France“ ausgezeichnet wurde, bezeichnet „Brillat-Savarin“ als einen regelmäßig nachgefragten Käse, der durch seinen milden, zarten Charakter dem Geschmack vieler Kunden entgegenkommt.

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

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrillat-Savarin.pdf>

---







