

Amtsblatt der Europäischen Union

C 49



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

31. Januar 2022

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 49/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10491 — ALLIANZ / INTELSAT) ⁽¹⁾	1
2022/C 49/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10585 — APMH INVEST / UNILABS) ⁽¹⁾	2
2022/C 49/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10108 — S&P GLOBAL / IHS MARKIT) ⁽¹⁾	3
2022/C 49/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10581 — SPIE / STRUKTON SERVICES) ⁽¹⁾	4
2022/C 49/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10548 — TELEKOM DEUTSCHLAND / IFM INVESTORS / JV) ⁽¹⁾	5
2022/C 49/06	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10503 — SK CAPITAL PARTNERS / SEQENS) ⁽¹⁾	6

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 49/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	7
--------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.10491 — ALLIANZ / INTELSAT)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 49/01)

Am 21. Januar 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32022M10491 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10585 — APMH INVEST / UNILABS)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 49/02)

Am 20. Januar 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32022M10585 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10108 — S&P GLOBAL / IHS MARKIT)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 49/03)

Am 22. Oktober 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b in Verbindung mit Artikel 6 Absatz 2) der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32021M10108 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10581 — SPIE / STRUKTON SERVICES)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 49/04)

Am 24. Januar 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32022M10581 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10548 — TELEKOM DEUTSCHLAND / IFM INVESTORS / JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 49/05)

Am 25. Januar 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32022M10548 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

—————

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10503 — SK CAPITAL PARTNERS / SEQENS)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 49/06)

Am 9. Dezember 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ 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 32021M10503 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2022/C 49/07)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Cancoillotte“

EU-Nr.: PGI-FR-02765 – 19. März 2021

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

1. **Name(n)**

„Cancoillotte“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.4: Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.).

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

„Cancoillotte“ ist eine Schmelzkäsespezialität, die durch Schmelzen eines Käses aus Kuhmagermilch mit dem Namen „Metton“ unter Zugabe von Butter und Wasser hergestellt wird.

Das Enderzeugnis hat eine halbflüssige bis zähflüssige und leicht klebrige Textur.

Geruch und Geschmack erinnern an Milch und Butter und weisen eine leichte Hefenote auf.

In „naturbelassener“ Form, d. h. ohne Beigabe von Aromazutaten, hat die Käsespezialität „Cancoillotte“ eine gleichmäßige cremefarbene bis hellgelbe Farbe.

Sie weist eine Trockenmasse von mindestens 20 % auf und hat als Enderzeugnis einen absoluten Fettgehalt von weniger als 15 % des Gesamtgewichts.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 sind zulässig.

Für die Beigabe von Aromazutaten sind bestimmte Grenzen vorgegeben. Die Menge aller Aromazutaten darf insgesamt höchstens 20 % des Gesamtgewichts des Enderzeugnisses betragen, wobei für die jeweiligen Kategorien folgende Grenzen gelten:

- Gewürze, Aromastoffe, Würzmittel: höchstens 5 % des Enderzeugnisses,
- Pilze, Aromapflanzen, Nüsse: höchstens 10 % des Enderzeugnisses,
- Weißwein aus den Rebsorten Chardonnay, Savagnin und Aligoté (jeweils allein oder gemischt), Wein der g. U. „Arbois“, „Côtes du Jura“, „Château-Chalon“ oder „L'Etoile“, der die traditionelle Bezeichnung „Vin Jaune“ (Gelbwein) führen darf, Likörwein, Wermut, Kirschwasser: höchstens 20 % des Enderzeugnisses.

Werden Aromazutaten mehrerer Kategorien beigegeben, sind die oben angeführten Prozentangaben nicht kumulierbar.

Es kann auch Speisesalz (NaCl) zugegeben werden.

Das Räuchern des gereiften und veredelten Metton ist erlaubt.

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

Die Milch wird in einem Betrieb erzeugt, der folgende Bedingungen erfüllt:

- Mindestens 70 % (in Trockenmasse) des Grundfutters der Milchkühe wird in dem Betrieb erzeugt,
- die Hauptfutterfläche beträgt je Milchkuh mindestens 70 Ar.

Die Milch, die bei dem Verarbeiter für die Herstellung von „Metton Blanc“ bestimmt ist, stammt von einer Herde, in der mindestens zwei Drittel der Milchkühe den Rassen Montbéliarde und/oder Simmental française (französischer Simmentaler) und/oder Vosgienne (Vogesenrind) angehören.

Die lokale Nutzung des Graslandpotenzials und der Einsatz heimischer Rinderrassen ermöglichen die Gewinnung von Milch, deren Fettanteil sehr gefragt ist und vor Ort verarbeitet wird. Die gewonnene Magermilch weist einen hohen Eiweißgehalt auf, der – in Kombination mit der spezifischen lokalen Produktionstechnik – die Qualität des Zwischenerzeugnisses (Metton) und der „Cancoillotte“ sicherstellt.

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

Die Milcherzeugung, die Erzeugung von „Metton Blanc“, die Reifung und Veredelung des Metton und das Schmelzen müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Das Verpacken erfolgt in dem geografischen Gebiet. Dies erklärt sich dadurch, dass das Erzeugnis unmittelbar im Anschluss an das Schmelzen in warmem Zustand verpackt werden muss.

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

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss die Kennzeichnung im selben Sichtfeld folgende Angaben enthalten:

- den eingetragenen Namen des Erzeugnisses – „Cancoillotte“ – (unabhängig vom Behältnis) in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Dritteln der größten Schrift der Kennzeichnung entspricht,
- den Hinweis „geschützte geografische Angabe“ oder das Kürzel „g. g. A.“,
- das Gemeinschaftszeichen der Europäischen Union für eine g. g. A.

Des Weiteren enthält die Kennzeichnung des Erzeugnisses:

- gegebenenfalls die Art der Aromatisierung,
- den Hinweis „Fabriqué à partir de lait écrémé“ (aus Magermilch hergestellt).

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

Das geografische Gebiet umfasst:

In den Departements Doubs, Jura, Haute-Saône und Territoire de Belfort: alle Gemeinden.

Im Département Ain: die Gemeinden Attignat, Beaupont, Béný, Béréziat, Bourg-en-Bresse, Ceyzériat, Coligny, Cormoz, Courmangoux, Courtes, Bresse Vallons, Curciat-Dongalon, Curtafond, Domsure, Drom, Foissiat, Jasseron, Jayat, Journans, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Montagnat, Montrevel-en-Bresse, Pirajoux, Polliat, Ramasse, Revonnas, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Just, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servignat, Tossiat, Val Revermont, Verjon, Vernoux, Villemotier, Viriat.

Im Département Côte-d'Or: die Gemeinden Athée, Auxonne, Beaumont-sur-Vingeanne, Bèze, Bézouotte, Billey, Blagny-sur-Vingeanne, Bourberain, Champagne-sur-Vingeanne, Champdôtre, Charmes, Chaume-et-Courchamp, Chazeuil, Cheuge, Cléry, Cuiserey, Dampierre-et-Flée, Drambon, Etevaux, Flagey-lès-Auxonne, Flammerans, Fontaine-Française, Fontenelle, Heuilley-sur-Saône, Jancigny, Labergement-lès-Auxonne, Lamarche-sur-Saône, Lacey-sur-Vingeanne, Lux, Magny-Montarlot, Marandeuil, Maxilly-sur-Saône, Mirebeau-sur-Bèze, Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne, Montmançon, Noiron-sur-Bèze, Oisilly, Orain, Perrigny-sur-l'Ognon, Pluvet, Poncey-lès-Athée, Pont, Pontailler-sur-Saône, Pouilly-sur-Vingeanne, Renève, Sacquenay, Saint-Léger-Triey, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Sauveur, Saint-Seine-en-Bâche, Saint-Seine-sur-Vingeanne, Soirans, Soissons-sur-Nacey, Talmay, Tanay, Til-Châtel, Tillenay, Tréclun, Trochères, Véronnes, Vielverge, Villers-les-Pots, Villers-Rotin, Vonges.

Im Département Haute-Marne: die Gemeinden Belmont, Chassigny, Coublanc, Cusey, Enfonvelle, Farincourt, Fresnes-sur-Apance, Genevrières, Gilley, Grenant, Maâtz, Melay, Neuville-lès-Voisey, Pressigny, Saulles, Savigny, Tornay, Valleroy, Voisey, Vaucourt.

Im Département Saône-et-Loire: die Gemeinden Allerey-sur-Saône, Authumes, Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Les Bordes, Bosjean, Bouhans, Bragny-sur-Saône, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, La Chapelle-Naude, La Chapelle-Saint-Sauveur, La Chapelle-Thècle, Charette-Varennes, Charnay-lès-Chalon, La Chaux, Ciel, Condal, Cuiseaux, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Le Fay, Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, La Frette, Fretterans, Frontenard, Frontenard, La Genête, Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lays-sur-le-Doubs, Lessard-en-Bresse, Loisy, Longepierre, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Le Miroir, Montagny-près-Louhans, Montcony, Montjay, Montpont-en-Bresse, Montret, Mouthier-en-Bresse, Navilly, Pierre-de-Bresse, Le Planois, Pontoux, La Racineuse, Rancy, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Etienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Saunières, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Simandre, Simard, Sornay, Le Tartre, Thurey, Torpes, Toutenant, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Vétrissey, Villegaudin, Vincelles.

Im Département Vosges: die Gemeinden Ameuvelle, Châtillon-sur-Saône, Grignoncourt, Lironcourt, Martinville, Regnévelle.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang der „Cancoillotte“ mit dem geografischen Gebiet beruht auf ihrem Ansehen und ihren besonderen Merkmalen.

Das Ansehen der „Cancoillotte“ ist mit ihrem Ursprung in der Franche-Comté verknüpft, schließlich ist das Erzeugnis sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene als regionale Spezialität der Franche-Comté bekannt.

Des Weiteren beruhen die besonderen Merkmale im Wesentlichen auf dem im Laufe der Jahrhunderte erworbenen Fachwissen der Erzeuger, der für die Reifung und Veredelung zuständigen „Affineure“ und der Schmelzer.

Das geografische Gebiet der „Cancoillotte“ besteht aus der ehemaligen Verwaltungsregion Franche-Comté und den angrenzenden Gemeinden in den Départements Ain, Côte-d'Or, Haute-Marne, Saône-et-Loire und Vosges. Diese ost-/zentralfranzösische Region weist eine bedeutende Milchviehzucht auf. Mit seinen großen Temperaturschwankungen und einer im Frühjahr reichlichen und ansonsten gleichmäßig über das Jahr verteilten Niederschlagsmenge fördert das Klima das Graswachstum. Dieses Graslandpotenzial wird durch eine Milcherzeugung, die auf eine Futterrautonomie der landwirtschaftlichen Betriebe ausgerichtet ist, sowie durch die Haltung von Herden lokal angesiedelter Rinderrassen aufgewertet. Die Milch aus diesem Gebiet zeichnet sich durch günstige Eigenschaften für die Herstellung von Rahm und Butter sowie von Magermilch, die zu Käse verarbeitet werden kann, aus.

Die lokale Nutzung des Graslandpotenzials steht mit dem Grundfutter der Milchkühe in Einklang, das überwiegend aus in dem Betrieb erzeugtem Futter besteht. Heimische Rinderrassen wie Montbéliarde, Simmental française und Vosgienne bilden mehr als zwei Drittel des Milchviehbestands.

Lange Zeit prägte die „Cancoillotte“ das Flachland (Ebenen und Täler) in einem Gebiet zwischen dem Departement Ain und der ehemaligen Region Lothringen, an den Ausläufern der Alpen und Vogesen. Schließlich handelte es sich bei der Verarbeitung der Milch (Rahm – Butter – Käse) seit jeher um eine wichtige Tätigkeit, die in den landwirtschaftlichen Betrieben durchgeführt wurde, wobei die hergestellten Erzeugnisse sowohl dem eigenen Verzehr dienten als auch verkauft wurden. Die für den Eigenverbrauch benötigte Milchmenge wurde zurückbehalten und der Rest wurde in der häuslichen Molkerei verarbeitet.

Der Rahm war oftmals der Butterherstellung vorbehalten, während die Magermilch zur Herstellung eines als „Metton“ bezeichneten Käses diente, der in seinem Rohzustand nicht verzehrbar war, sondern zunächst eine Reifung und Veredelung durchlaufen sowie anschließend für den Verzehr als „Cancoillotte“ geschmolzen werden musste.

Solange es keine gemeinschaftlichen Molkereien gab, war „Cancoillotte“ somit der „Hauskäse“ schlechthin. Der Metton wurde zudem auf den Märkten der Region vertrieben.

Die örtlichen Molkereien erhielten die Tradition der Rahm- und Buttererzeugung aufrecht und verfügten somit über Magermilch, für die eine der sich bietenden Absatzmöglichkeiten die Metton-Herstellung ist.

Die wesentlichen Merkmale von „Cancoillotte“ sind:

- ein sehr niedriger Restfettgehalt von weniger als 15 % im Enderzeugnis,
- eine halbflüssige bis zähflüssige und leicht klebrige Textur,
- ein Geruch und Geschmack, die an Milch und Butter erinnern und eine leichte Hefenote aufweisen.

Die Besonderheiten des Erzeugnisses beruhen auf der besonderen Produktionstechnik (Verwendung von Magermilch, Reifung und Veredelung von Käsekörnern, Zugabe von Wasser und einer begrenzten Menge zerlassener Butter).

Die lokale Nutzung des Graslandpotenzials und der Einsatz heimischer Rinderrassen ermöglichen die Gewinnung von Milch mit sehr reichhaltigem und erlesenem Fett. Damit dieses Fett nicht durch Lipolyse denaturiert wird, erfolgte die Milcherzeugung traditionell in der Nähe der Molkereien in einem abgegrenzten Gebiet. Bedingt durch die Qualität dieses Fetts, das für die Erzeugung von Rahm und Butter abgeschöpft wurde, entstand allmählich eine spezifische Produktionstechnik, mit der die Magermilch zu einem besonderen Erzeugnis, der „Cancoillotte“, verarbeitet wurde.

Die lokale Nutzung des Graslandpotenzials und der Einsatz heimischer Rinderrassen ermöglichen nämlich auch die Gewinnung von Milch, deren Eiweißgehalt über dem nationalen französischen Durchschnitt liegt. Der hohe Eiweißgehalt der Milch, die für die Herstellung von Metton verwendet wird, ist ein Erfolgsgarant für diese Käseverarbeitung. Die Qualität des Zwischenerzeugnisses (Metton) ermöglicht die Herstellung eines Enderzeugnisses – der „Cancoillotte“ –, das hochwertige organoleptische Eigenschaften aufweist.

Bei der Herstellung und dem Schmelzen wird spezielles Fachwissen eingebracht, um – unter Überwachung von Aussehen, Geschmack und Geruch des Metton durch die „Affineure“ – eine schnelle Reifung und Veredelung des Käsebruchs sicherzustellen. Der Magermilchkäse (Metton) muss nämlich nach seiner Reifung und Veredelung bereits die spezifischen Merkmale aufweisen, die den endgültigen Geschmack der „Cancoillotte“ ausmachen, d. h. einen Geruch und Geschmack, die an Milch und Butter erinnern und eine leichte Hefenote aufweisen.

Dieser aus Magermilch gewonnene Käse muss unter Zugabe von Butter geschmolzen werden, wobei die Butter nur in einer solchen Menge beigelegt werden darf, dass ein niedriger Fettgehalt im Enderzeugnis gewahrt wird. Das Schmelzen des Käses erfordert eine große Erfahrung und jeder Schmelzer hat sein eigenes Verfahren, welches innerhalb der einzelnen Käsereien überliefert wird. Dadurch entsteht die spezifische Textur der „Cancoillotte“.

Da bei der Reifung und Veredelung des Metton eine ausgeprägte Hefenote entstehen kann, aromatisierten die Bewohner der Franche-Comté ihre „Cancoillotte“, indem sie beim Schmelzen die im Haus verfügbaren Zutaten in den Topf gaben, insbesondere Knoblauch, Schalotten, Wein, Nüsse, Schnittlauch und Pilze. Die Zugabe von Wein ist ebenfalls historisch und erfolgte traditionell, um das Erzeugnis zu verflüssigen.

Die Besonderheit der „Cancoillotte“ beruht insbesondere auf ihrem historischen und heutigen Ansehen, das mit ihrem Ursprung in Zusammenhang steht.

Der „Atlas Linguistique et Ethnographique de La Franche-Comté“ (Sprachlicher und ethnographischer Atlas der Franche-Comté) von Colette Dondaine (1978) belegt eine regelmäßige und weit zurückreichende Verwendung des Begriffs (mindestens seit dem 19. Jahrhundert).

„Cancoillotte“ wurde zu einem allgemeinen Begriff und breitete sich bis zu den Grenzen der ehemaligen Franche-Comté und sogar darüber hinaus aus.

Die industrielle Herstellung von „Cancoillotte“ nahm nach dem Ersten Weltkrieg ihren Anfang, entwickelte sich jedoch insbesondere Mitte des 20. Jahrhunderts.

Während des Zweiten Weltkriegs (1939–1945) erhielten die Leute in der Region eine spezielle Lebensmittelmarke für die „Cancoillotte“.

Die „Cancoillotte“ findet in sämtlichen Werken über traditionelle Erzeugnisse Erwähnung, wie z. B. in „Franche-Comté: produits du terroir et recettes traditionnelles, Inventaire du patrimoine culinaire de la France“ (Franche-Comté: Heimische Produkte und traditionelle Rezepte, Verzeichnis des kulinarischen Erbes Frankreichs), Edition Albin Michel/CNAC, 1993. Sie ist zudem regelmäßig das Thema von Zeitungsartikeln (z. B. „Bientôt au tour de la Cancoillotte?“, in „L'Est Républicain“, 24. November 2015) oder von Berichten in der nationalen Presse, z. B. in den Nachrichten des größten französischen Fernsehsenders (<https://www.facebook.com/watch/?v=855699664847425>). Rezepte, in denen „Cancoillotte“ verwendet wird, sind in großer Zahl auf den speziellen Koch-Websites für die breite Öffentlichkeit eingestellt: So sind z. B. 58 „Cancoillotte“-Rezepte auf der Website www.marmiton.org und 43 Rezepte auf der Website www.cuisineaz.com zu finden. Die „Cancoillotte“ steht auch im Mittelpunkt lokaler oder sogar nationaler Wettbewerbe, wie dem Concours Général Agricole (Allgemeiner Landwirtschaftswettbewerb), bei dem Medaillen in 2 Kategorien vergeben werden: für naturbelassene „Cancoillotte“ und für mit Aromazutaten versetzte „Cancoillotte“ (<https://palmares.concours-general-gricole.fr/produits>).

Das einladende und beliebte Erscheinungsbild des Erzeugnisses und der melodische Klang des Worts „Cancoillotte“ haben viele Dichter und Sänger der Region inspiriert. Die „Cancoillotte“ wird sogar von einem bekannten internationalen Künstler, H. F. Thieffaine, besungen (siehe Auszug aus einem Konzert von 2015 unter https://www.youtube.com/watch?v=M1_uhlhAMw).

Sie steht traditionellerweise vor allem in den nordostfranzösischen und ost-/zentralfranzösischen Regionen, also von Lothringen bis zur Bresse, auf dem Speiseplan und wird oft zusammen mit anderen regionalen Spezialitäten, wie etwa den Wursterzeugnissen „Saucisse de Morteau“ oder „Saucisse de Montbéliard“, verzehrt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Cancoillotte-211006.pdf>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE