

Amtsblatt der Europäischen Union

C 349



Ausgabe
in deutscher Sprache

65. Jahrgang

Mitteilungen und Bekanntmachungen 12. September 2022

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2022/C 349/01	Mitteilung an die Person, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2015/1333 des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1509 des Rates, und der Verordnung (EU) 2016/44 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2022/1502 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen unterliegt	1
2022/C 349/02	Mitteilung an die betroffene Person, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2015/1333 des Rates und nach der Verordnung (EU) 2016/44 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen unterliegt	3

Europäische Kommission

2022/C 349/03	Euro-Wechselkurs — 9. September 2022	5
---------------	--	---

Rechnungshof

2022/C 349/04	Sonderbericht 21/2022 — „Bewertung der nationalen Aufbau- und Resilienzpläne durch die Kommission: insgesamt angemessen, doch bleiben Durchführungsrisiken bestehen“	6
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 349/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10879 – WISHCARD / EMZ PARTNERS / IK INVESTMENT / OAKLEY CAPITAL) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2022/C 349/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10858 – RAFFLES / APG / CMGO / TSH) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 349/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation 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	11
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Mitteilung an die Person, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2015/1333 des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1509 des Rates, und der Verordnung (EU) 2016/44 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1502 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen unterliegt

(2022/C 349/01)

Der Person, die in den Anhängen I und III des Beschlusses (GASP) 2015/1333 des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1509 des Rates ⁽¹⁾, und in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 2016/44 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1502 des Rates ⁽²⁾ zur Durchführung des Artikels 21 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2016/44 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen, aufgeführt ist, wird Folgendes mitgeteilt:

Am 18. Juli 2022 hat der Ausschuss des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen, der gemäß der Resolution 1970 (2011) des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen eingesetzt wurde, den Eintrag zu einer Person, die restriktiven Maßnahmen unterliegt, geändert.

Die betroffene Person kann bei dem gemäß Ziffer 24 der Resolution 1970 (2011) des VN-Sicherheitsrats eingesetzten VN-Ausschuss jederzeit unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird. Entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

United Nations – Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
United States of America

Weitere Einzelheiten siehe <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>.

Auf den Beschluss der VN hin hat der Rat der Europäischen Union den Eintrag dieser Person in dem Beschluss (GASP) 2015/1333 des Rates und in der Verordnung (EU) 2016/44 des Rates geändert.

Die betroffene Person wird darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang IV der Verordnung (EU) 2016/44 des Rates) beantragen kann, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 9 der Verordnung).

⁽¹⁾ Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1509 des Rates vom 9. September 2022 zur Durchführung des Beschlusses (GASP) 2015/1333 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen (ABl. L 235 vom 12.9.2022, S. 35).

⁽²⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2022/1502 des Rates vom 9. September 2022 zur Durchführung des Artikels 21 Absatz 5 der Verordnung (EU) 2016/44 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen (ABl. L 235 vom 12.9.2022, S. 4).

Die betroffene Person kann beim Rat unter Vorlage entsprechender Nachweise beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD RELEX 1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der nächsten gemäß Artikel 13 Absatz 4 des Beschlusses (GASP) 2015/1333 und Artikel 21 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/44 durchzuführenden Überprüfung der Liste der benannten Personen und Organisationen durch den Rat Rechnung getragen.

Mitteilung an die betroffene Person, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2015/1333 des Rates und nach der Verordnung (EU) 2016/44 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen unterliegt

(2022/C 349/02)

Die betroffene Person wird gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 auf Folgendes hingewiesen:

Rechtsgrundlage für die Verarbeitung sind der Beschluss (GASP) 2015/1333 des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1509 ⁽¹⁾ des Rates, und die Verordnung (EU) 2016/44 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1502 ⁽²⁾ des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist das Referat RELEX.1 der Generaldirektion Außenbeziehungen (RELEX) des Generalsekretariats des Rates, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1 „Globale und horizontale Angelegenheiten“
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Der/die Datenschutzbeauftragte

data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss (GASP) 2015/1333 des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1509 ⁽³⁾ des Rates, und der Verordnung (EU) 2016/44 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/1502 ⁽⁴⁾ des Rates, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss (GASP) 2015/1333 des Rates und der Verordnung (EU) 2016/44 des Rates erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die erhobenen personenbezogenen Daten können soweit erforderlich mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Die personenbezogenen Daten werden fünf Jahre lang ab dem Zeitpunkt der Streichung der betroffenen Person von der Liste der Personen, die restriktiven Maßnahmen unterliegen, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von eventuell begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

⁽¹⁾ Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1509 des Rates vom 9. September 2022 zur Durchführung des Beschlusses (GASP) 2015/1333 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen (ABl. L 235 vom 12.9.2022, S. 35).

⁽²⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2022/1502 des Rates vom 9. September 2022 zur Durchführung des Artikels 21 Absatz 5 der Verordnung (EU) 2016/44 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen (ABl. L 235 vom 12.9.2022, S. 4).

⁽³⁾ Durchführungsbeschluss (GASP) 2022/1509 des Rates vom 9. September 2022 zur Durchführung des Beschlusses (GASP) 2015/1333 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen (ABl. L 235 vom 12.9.2022, S. 35).

⁽⁴⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2022/1502 des Rates vom 9. September 2022 zur Durchführung des Artikels 21 Absatz 5 der Verordnung (EU) 2016/44 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Libyen (ABl. L 235 vom 12.9.2022, S. 4).

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten (edps@edps.europa.eu) einlegen.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

9. September 2022

(2022/C 349/03)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0049	CAD	Kanadischer Dollar	1,3070
JPY	Japanischer Yen	143,30	HKD	Hongkong-Dollar	7,8871
DKK	Dänische Krone	7,4365	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6463
GBP	Pfund Sterling	0,86860	SGD	Singapur-Dollar	1,4063
SEK	Schwedische Krone	10,6643	KRW	Südkoreanischer Won	1 384,64
CHF	Schweizer Franken	0,9657	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,3753
ISK	Isländische Krone	140,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9543
NOK	Norwegische Krone	9,9836	HRK	Kroatische Kuna	7,5245
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 905,33
CZK	Tschechische Krone	24,536	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5200
HUF	Ungarischer Forint	396,30	PHP	Philippinischer Peso	57,098
PLN	Polnischer Zloty	4,7210	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9019	THB	Thailändischer Baht	36,508
TRY	Türkische Lira	18,3282	BRL	Brasilianischer Real	5,2087
AUD	Australischer Dollar	1,4704	MXN	Mexikanischer Peso	19,9910
			INR	Indische Rupie	79,9685

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht 21/2022

„Bewertung der nationalen Aufbau- und Resilienzpläne durch die Kommission: insgesamt angemessen, doch bleiben Durchführungsrisiken bestehen“

(2022/C 349/04)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht 21/2022 „Bewertung der nationalen Aufbau- und Resilienzpläne durch die Kommission: insgesamt angemessen, doch bleiben Durchführungsrisiken bestehen“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs direkt aufgerufen oder von dort heruntergeladen werden: <https://www.eca.europa.eu/de/Pages/DocItem.aspx?did=61946>

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.10879 – WISHCARD / EMZ PARTNERS / IK INVESTMENT / OAKLEY CAPITAL)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 349/05)

1. Am 1. September 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- EMZ Partners SAS („EMZ“, Frankreich), über Saulire S.à r.l.;
- IK Investment Partners S.à.r.l. („IK“, Luxemburg), über IK PF II Luxco 3 S.à r.l.;
- Oakley Capital („Oakley“, Deutschland), über Wishcard CoInvestCo S.à r.l.;
- Herrn Valentin Schütt (Herr Schütt, Österreich) über seine hundertprozentige Zweckgesellschaft Nexec Holding GmbH;
- Wishcard Technologies Group GmbH („Wishcard“, Deutschland).

EMZ, IK, Oakley und Herr Schütt werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Wishcard übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EMZ ist eine Private-Equity-Gesellschaft mit Schwerpunkt auf langfristigen Investitionen in mittlere Unternehmen in verschiedenen Sektoren.
- IK ist eine Private-Equity-Gesellschaft, die in eine Vielzahl von Sektoren investiert, deren Schwerpunkt auf Unternehmensdienstleistungen, Lebensmitteln und Konsumgütern, Industrien und Gesundheitsdienstleistungen liegt.
- Oakley ist eine Private-Equity-Gesellschaft, die in Unternehmen des mittleren Marktsegments in drei Kernsektoren – Verbraucher, Bildung und Technologie – investiert.
- Herr Valentin Schütt ist eine natürliche Person und Gründer von Wishcard.
- Wishcard ist über ihre Tochtergesellschaften ein Anbieter von zweistufigen Geschenkgutscheinen und B2B-Geschenkkarten.

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.

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

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 ⁽²⁾ infrage.

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. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10879 – WISHCARD / EMZ PARTNERS / IK INVESTMENT / OAKLEY CAPITAL

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10858 – RAFFLES / APG / CMGO / TSH)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 349/06)

1. Am 2. September 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Raffles Leven Limited („Raffles“, Vereinigtes Königreich), Teil von GIC Realty (Singapur);
- Stichting Depositary APG Strategic Real Estate Pool für Rechnung und Risiko des von der Stichting Pensioenfonds ABP („ABP“, Niederlande) kontrollierten APG Strategic Real Estate Pool („APG“, Niederlande);
- MacGregor TSH 2 B.V. („CMGO“, Niederlande);
- TSH Grafton B.V. („TSH“, Niederlande).

Raffles, APG und CMGO übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über TSH.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- TSH: Unternehmen, dessen Haupttätigkeit der Betrieb der Gruppe „The Student Hotel“ ist, bei dem es sich um ein hybrides Gastgewerbe mit 15 Betriebsimmobilien in der EU handelt.
- Raffles: indirekte Tochtergesellschaft von GIC Realty, deren Schwerpunkt auf dem Eigentum an Immobilien im Namen der Regierung Singapurs liegt.
- APG: Verwahrstelle eines Anlagefonds, dessen an letzter Stelle stehender wirtschaftlicher Eigentümer ABP ist, ein niederländischer Pensionsverwalter, der auf die kollektive Altersversorgung im öffentlichen Sektor spezialisiert ist.
- CMGO: Unternehmen, das die Interessen des ursprünglichen Gründers der Gruppe „The Student Hotel“ vertritt.

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 ⁽²⁾ infrage.

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. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10858 – RAFFLES / APG / CMGO / TSH

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation 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

(2022/C 349/07)

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

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Salers“

EU-Nr.: PDO-FR-0134-AM02 – 3.8.2021

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine „Cantal“ (CIF) (Berufsverband für die im Département Cantal und im geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Cantal“ erzeugten Käse)

Anschrift: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac Cedex – Frankreich

Tel. +33 471483994

E-Mail: info@aop-cantal.com

Der Vereinigung gehören die Hofkäsereien und die für die Reifung zuständigen Betriebe an; sie hat daher ein berechtigtes Interesse daran, Änderungen der Produktspezifikation zu beantragen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☒ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☒ Sonstiges: Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats und der antragstellenden Vereinigung, Kontrollstelle, nationale Anforderungen

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

5.1. Änderungen, die sich auf wesentliche Elemente auswirken

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Der Mindestfettgehalt in 100 g Käse nach vollständiger Trocknung beträgt statt 45 g (alte Bestimmung) nun 44 g. Das Mindestgewicht des Käses beträgt statt 35 kg (alte Bestimmung) nun 30 kg. Diese in der Verordnung (EU) Nr. 828/2003 der Kommission vom 14. Mai 2003 ⁽²⁾ erfassten Änderungen werden auch in die Produktspezifikation sowie in Punkt 3.2 des Einziges Dokuments aufgenommen.

In der Produktspezifikation wird der in der alten Bestimmung genannte Verweis auf die Homogenität und Geschmeidigkeit des für den Käse mit der g. U. „Salers“ typischen Teigs durch einen Verweis auf die „maschenartige“ Textur ersetzt, die für zerkleinerten und wieder gepressten Käsebruch charakteristisch ist; dadurch wird das Aussehen des Teigs exakter beschrieben.

In der Produktspezifikation wird der ursprüngliche Verweis auf die Veränderung der Rindenfarbe, die sich „von Grau-Weiß zu Ocker mit rot-oranger Schimmelmarmorierung hin entwickelt“ (alte Bestimmung), ersetzt durch folgenden Verweis auf die Rindenfarbe: „goldgelb bis ockerfarben, gegebenenfalls mit einer durch Naturschimmel bedingten rot-orange-gelben Marmorierung“. Diese Änderung dient dazu, präziser und vollständiger zu beschreiben, wie das Erzeugnis aussieht, wenn es dem Verbraucher angeboten wird.

In der Produktspezifikation wird die organoleptische Beschreibung um eine Beschreibung der Beschaffenheit der Rinde ergänzt („hubbelig, d. h. übersät mit kleinen, rundlichen, punktförmigen Unebenheiten) sowie um eine Beschreibung der reichhaltigen und vielfältigen Aromen, die einen Käse mit der g. U. „Salers“ auszeichnen. Das „hubbelige“ Aussehen der Rinde ist ein charakteristisches optisches Merkmal des „Salers“. Die Aromen des „Salers“ wurden bei Verkostungen und mittels sensorischer Analysestudien ermittelt. Sie spiegeln die Blütenvielfalt der Wiesen wider, den mikrobiologischen Reichtum der jeweils verwendeten „Gerle“ (des Holzbottichs, in dem die Milch dickgelegt wird) und das Know-how des jeweiligen Herstellers – all diese Faktoren machen aus jedem „Salers“ ein einzigartiges Erzeugnis.

Die Bestimmungen, die sich aus diesen drei Änderungen ergeben, werden unter Punkt 3.2. des Einziges Dokuments eingefügt.

In der Produktspezifikation sowie unter Punkt 3.5 des Einziges Dokuments wird ergänzt, dass vorverpackte Käsestücke jeweils einen Teil mit Rinde aufweisen müssen. So kann sichergestellt werden, dass ein für den Käse mit der g. U. „Salers“ charakteristisches optisches Element auf Erzeugnissen sichtbar ist, die zerteilt und stückweise vorverpackt verkauft werden.

Rubrik „Geografisches Gebiet“

Die Grenzen des geografischen Gebiets werden enger gesteckt: Es umfasst nicht mehr, wie in der alten Bestimmung angegeben, das gesamte Departement Cantal und Anrainerkantone bestimmter Nachbardepartements, sondern einen Teil des Departements Cantal und einige Kantone und Gemeinden der umliegenden Departements. Diese in der Verordnung (EG) Nr. 828/2003 der Kommission erfasste Änderung wird auch in die Produktspezifikation aufgenommen, und zwar in Form einer auf Grundlage der Verwaltungsdaten von 2020 aktualisierten Auflistung der Gemeinden bzw. Teilgemeinden. Diese Änderung wird darüber hinaus auch in Punkt 4 des Einziges Dokuments aufgenommen.

⁽²⁾ ABl. L 120 vom 15.5.2003, S. 3.

5.2. Änderungen, die sich nicht auf wesentliche Elemente auswirken

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Die Produktspezifikation wird um den Zusatz erweitert, dass der Käse mit der g. U. „Salers“ aus Kuhmilch hergestellt wird, die als Rohvollmilch (mit nicht standardisiertem Fett- und Proteingehalt) weiterverarbeitet wird. Die Verwendung von Rohmilch für die Herstellung ist bereits in der aktuell geltenden Produktspezifikation als Bedingung aufgeführt. Nun wird dieser Aspekt auch in die Beschreibung des Erzeugnisses aufgenommen, da er für die Besonderheit von „Salers“-Käse ein wichtiger Faktor ist. Diese Bestimmung wird auch in Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments aufgenommen.

In der Produktspezifikation wird ergänzt, dass der Käseteig des „Salers“ eine feste Konsistenz hat. Die Angabe „leicht gewölbter Käselaiib“ wird ersetzt durch die Angabe, dass der Käselaiib an der Ober- und Unterseite leicht bauchig ist. Es wird ergänzt, dass das angegebene Gewicht des Käses sich auf den Zeitpunkt nach einer Mindestreifzeit von drei Monaten ab dem Tag der Einförmung bezieht. Der Mindesttrockenmassegehalt (58 %) wird hinzugefügt. Insgesamt ist anhand aller genannten Änderungen an der Produktspezifikation eine genauere und vollständigere Beschreibung des Erzeugnisses möglich, was für Kontrollen sinnvoll ist. Die Bestimmungen, die sich aus diesen Änderungen ergeben, werden unter Punkt 3.2. des Einzigen Dokuments eingefügt.

Die Angabe des Käsedurchmessers wird aus der Produktspezifikation gestrichen. Es wurde als besser erachtet, in der Rubrik „Erzeugungsverfahren“ der Produktspezifikation den Durchmesser der Form zu definieren. Diese Bestimmungen finden keinen Eingang in das Einzige Dokument.

Der Verweis auf das cremefarbene Aussehen des Teigs wird aus der Produktspezifikation gestrichen, da das dort bereits angegebene Farbspektrum „elfenbeinfarben bis strohgelb“ zur Beschreibung des Erzeugnisses ausreichend ist. Die Präzisierung der Teigfarbe durch die Angabe „elfenbeinfarben bis strohgelb“ wird unter Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments eingefügt.

Rubrik „Ursprungsnachweis“

Infolge nationaler gesetzlicher und regulatorischer Entwicklungen wird die Produktspezifikation um verschiedene Absätze mit Angaben zu den Meldepflichten der Wirtschaftsbeteiligten, den Registern, gegenüber denen Auskunft erteilt werden muss, sowie zu den Modalitäten, die für Kontrolle und Kennzeichnung des Erzeugnisses gelten, ergänzt. Diese Informationen dienen der Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation und der Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse. Diese Änderungen finden keinen Eingang in das Einzige Dokument.

Die im Kapitel „Kennzeichnung“ der geltenden Produktspezifikation genannten Modalitäten hinsichtlich der Erkennbarkeit des Käses werden gestrichen und im Kapitel „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ durch den Hinweis ersetzt, dass die Erkennbarkeit des Käses anhand eines per nationaler Verordnung definierten Kennzeichens sichergestellt wird, welches im Rahmen der Einförmung anzubringen ist. Diese Verordnung ist allen Wirtschaftsbeteiligten zugänglich und enthält eine genaue Beschreibung des Kennzeichens und der darin enthaltenen Angaben. Es wird zusätzlich zum Datum der Einförmung (angegeben als Tagesnummer des Jahres) auf jedem Käse angebracht und dient der Rückverfolgbarkeit und der Reifeverfolgung des Erzeugnisses.

Die in der Verordnung (EG) Nr. 828/2003 der Kommission genannten Bestimmungen hinsichtlich der Kennzeichnung des Käses mittels Einprägungen werden in das Kapitel „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ der Produktspezifikation verschoben und um die Angabe erweitert, dass die verschiedenen Einprägungen zum Zeitpunkt der Einförmung auf dem Käse angebracht werden, die Abbildungen der Köpfe von Salers-Kühen (bei ausschließlich aus Milch der gleichnamigen Rasse hergestelltem Käse) jedoch erst dann, wenn das Erzeugnis in den Handel kommt, wobei die genannten Abbildungen mittels Tintenstempel oder Käsetuch anzubringen sind. Ferner werden die Abmessungen und die Anordnung der Salers-Kuh-Köpfe ergänzt. Diese Präzisierungen sind sinnvoll für Kontrollzwecke und ermöglichen eine einheitliche Aufmachung der Erzeugnisse.

Unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments werden im Abschnitt „Kennzeichnung“ entsprechende Absätze bezüglich der Kennzeichnung des Käses mittels Kennzeichen, Einprägung mit zweifachem Namen der Bezeichnung und – bei ausschließlich aus Milch von Salers-Kühen hergestelltem Käse – Einprägung mit der Angabe „tradition salers“ sowie Abbildungen von Salers-Kuh-Köpfen eingefügt. Ebenfalls unter diesem Punkt des Einzigen Dokuments eingefügt wird der Hinweis, dass auf dem Käse eine Einprägung mit der Angabe „Ferme de“ (= Bauernhof ...) angebracht werden kann.

In die Produktspezifikation werden Vorschriften für Vergabe und Entziehung der Kennzeichen und Einprägungen aufgenommen, damit diese Siegel ordnungsgemäß geführt werden. Gemäß diesen Vorschriften werden die Kennzeichen und Einprägungen an alle Hersteller vergeben, die die Produktspezifikation einhalten, und wieder entzogen oder ausgesetzt, falls ein Hersteller seine Berechtigung verliert oder sein Käse herabgestuft wird. Diese Änderung wird nicht in das Einzige Dokument aufgenommen.

Rubrik „Erzeugungsverfahren“

In der Produktspezifikation werden zahlreiche Herstellungsaspekte genauer gefasst, damit verständlicher wird, wie die Milch erzeugt und nach traditionellen Verfahren zu „Salers“-Käse weiterverarbeitet wird.

Unterrubrik „Milcherzeugung“

Die mit der Verordnung (EG) Nr. 828/2003 der Kommission eingeführte Bestimmung, der zufolge der „Salers“ vom 15. April bis zum 15. November, wenn die Tiere auf der Weide sind, hergestellt wird, wird in der Produktspezifikation dahin gehend ergänzt, dass die Herstellung des Käses auf dem Hof und mit der dort erzeugten Milch erfolgt. Durch diese Bestimmung wird die Bestimmung der geltenden Produktspezifikation ersetzt, der zufolge die Herstellung ausschließlich vom 1. Mai bis 31. Oktober in der Sennhütte des Hofes erfolgt (Kapitel „Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen“). Die traditionell zur Käseherstellung genutzten Sennhütten auf den Almen wurden nämlich im Zuge des Strukturwandels und der Modernisierung der Höfe nach und nach aufgegeben. Diese Änderung wird nicht in das Einzige Dokument aufgenommen.

In die Produktspezifikation wird eine eindeutige Kennnummer für die einzelnen Herden der jeweiligen Höfe aufgenommen; diese wird vom „Établissement Départemental de l'Élevage“ (für die Registrierung von Zuchtvieh zuständige Stelle auf Departementsebene) vergeben und dient der Erleichterung von Kontrollen. Diese Änderung wird nicht in das Einzige Dokument aufgenommen.

Die Fütterungsvorschriften für die Milchkühe werden in der Produktspezifikation um eine genauere Fassung der Zusammensetzung des Grundfutters ergänzt (ausschließlich Gräser und Kräuter von Weiden des betreffenden geografischen Gebiets); darüber hinaus wird das Beifutter auf 25 % der insgesamt aufgenommenen Trockensubstanz begrenzt. Diese Bestimmungen werden auch in Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments aufgenommen. Dadurch kann sichergestellt werden, dass mindestens drei Viertel des Milchkuhfutters aus dem geografischen Gebiet stammt. Bei bestimmten Ergänzungsfuttermitteln ist es aufgrund der Bodenbeschaffenheit, der klimatischen Bedingungen und der Höhenlage des geografischen Gebiets nicht möglich, diese von dort zu beziehen, weil sie dort nicht angebaut werden können.

Darüber hinaus enthält die Produktspezifikation eine Positivliste der Futtermittel für die Kühe, die zusätzlich zum Grundfutter gegeben werden können (Beifutter); dadurch werden das Fütterungsmanagement verbessert, die Gabe des richtigen Futters sichergestellt und Kontrollen erleichtert. Ein Verweis auf diese Positivliste wird unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments eingefügt.

Unterrubrik „Verarbeitung der Milch zu Käse“

Da die g. U. „Salers“ ausschließlich Käse vorbehalten ist, der am Hof selbst hergestellt wird, wird die Produktspezifikation um ein Verbot des Zusammenschlusses mehrerer Kleinbetriebe zur gemeinschaftlichen Käseherstellung ergänzt, um zu bekräftigen, dass gerade die Herstellung am eigenen Hof nach altüberliefertem Know-how für den Käse mit dieser g. U. charakteristisch ist. Diese Änderung wird nicht in das Einzige Dokument aufgenommen.

Hinsichtlich der Pflicht zur Verwendung von Vollmilch wird in der Produktspezifikation der Zusatz „[Milch mit] nicht standardisiertem Fett- und Proteingehalt“ eingefügt; auf diese Weise kann ausgeschlossen werden, dass die Milch zu Standardisierungszwecken behandelt wurde. Die Bestimmung, die sich aus dieser Änderung ergibt, wird unter Punkt 3.3. des Einzigen Dokuments eingefügt.

Die Pflicht, die Milch unmittelbar in die sogenannte „Gerle“ zu melken (konischer oder zylinderförmiger Holzbehälter mit unterschiedlichem Fassungsvermögen) wird in die Produktspezifikation eingefügt; somit werden traditionelle Methoden formalisiert und es wird sichergestellt, dass diese auch weiterhin angewendet werden. Die „Gerle“ ist ein traditionelles Behältnis, in dem die Milch nicht zu schnell und nicht zu stark abkühlt und somit eine gute Temperatur für die Labgerinnung gegeben ist. Darüber hinaus wird die Milch bei dieser Vorgehensweise auf natürliche Art beimpft. Diese Änderung wird nicht in das Einzige Dokument aufgenommen.

Folgendes wird in die Produktspezifikation aufgenommen, um bestimmte, während der Verarbeitung der Milch zu Käse zum Einsatz kommende Verfahren und Zusätze im Einklang mit den derzeitigen Praktiken in Regeln zu fassen: Positivliste der Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe bzw. Zusatzstoffe, die der Milch während des Käses zugesetzt werden dürfen; Verbot der Konzentrierung der Milch durch teilweise Abscheidung der Molke vor der Gerinnung; Verbot der Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und

des frischen Käses bei Temperaturen unter Null; Verbot der Konservierung des frischen Käses unter Schutzatmosphäre. Durch diese Präzisierungen soll verhindert werden, dass zukünftige, nicht regulierte Praktiken zu einer Beeinträchtigung der charakteristischen Eigenschaften des „Salers“ führen. Diese Änderungen finden keinen Eingang in das Einzige Dokument.

Es wird eine detaillierte Beschreibung der Herstellungsschritte des „Salers“ (entsprechend der Auflistung in der Verordnung (EG) Nr. 828/2003 der Kommission) in die Produktspezifikation eingefügt; damit wird die bisherige Kurzbeschreibung der aktuell geltenden Spezifikation ersetzt. Die Beschreibung umfasst Folgendes: das Einlaben in der „Gerle“ (Temperaturspanne, ausschließliche Verwendung von Lab, für das Dicklegen benötigte Zeit); das Zerkleinern und Sammeln des Käsebruchs (Zeitpunkt, Verfahren, Werkzeuge, Ziel); die erste Pressung (Verfahren, Werkzeug, Ziel); die Säuerung und Reifung (Dauer, Ziel); das Zermahlen und Salzen der Käsemasse (Verfahren, Salzgehalt, Dauer, Ziel); das Einformen (Verfahren, Beschaffenheit und Abmessungen der Form); die Pressung (Werkzeug, Dauer, Verfahren). Die genaue Regulierung dieser Abläufe ermöglicht es, die Qualität des Käses und das Know-how der Käser zu sichern. Die vorgenommenen Präzisierungen haben keinen Einfluss auf die Herstellung des Erzeugnisses. Vielmehr sollen traditionelle Verfahrensweisen genauer beschrieben und somit schriftlich fixiert werden. Diese Änderungen finden keinen Eingang in das Einzige Dokument.

Unterrubrik „Reifung“

In der Produktspezifikation wird ergänzt, dass die Mindestreifungsdauer ab dem Tag der Einförmung berechnet wird. Diese Präzisierung ist sinnvoll für Kontrollzwecke. Sie wird auch in Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments übernommen.

Die in der Verordnung (EG) Nr. 828/2003 der Kommission genannten Reifungsbedingungen (Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit und regelmäßiges Umdrehen und Abwischen der Käselaike) werden ebenfalls in die Produktspezifikation aufgenommen. Diese Bedingungen finden keinen Eingang in das Einzige Dokument.

Analog zu der Unterrubrik „Verarbeitung der Milch zu Käse“ wird eine Bestimmung in die Produktspezifikation eingefügt, mit der die Behandlung der Käselaike und die Verwendung von Zusätzen im Einklang mit den derzeitigen Praktiken reguliert werden: Es handelt sich um das Verbot, die Käselaike während der Reifung unter Schutzatmosphäre zu konservieren. Diese Änderung wird nicht in das Einzige Dokument aufgenommen.

Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“

Die Rubrik der Produktspezifikation „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wird komplett neu gefasst und ersetzt die Rubriken „Geschichte“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Verhältnissen“ der aktuell geltenden Spezifikation. Ziel ist eine deutlichere Herausarbeitung des Zusammenhangs zwischen dem Käse mit der g. U. „Salers“ und dem geografischen Gebiet, aus dem er stammt, ohne jedoch diesen Zusammenhang grundlegend zu verändern. Insbesondere wird dabei klar herausgestellt, dass die Herstellung des Käses während der Zeit erfolgt, die die Kühe auf Weideflächen mit überwiegend vulkanischen Böden zubringen, und dass beim Käsen die Rohmilch des jeweiligen Hofes mit bestimmten Gerätschaften nach traditionellen Verfahrensweisen weiterverarbeitet wird. Die Käseherstellung in Sennhütten wird nun in einen ausschließlich historischen Kontext gestellt.

Die neue Abfassung des in der Produktspezifikation beschriebenen Zusammenhangs ist unter Punkt 5 des Einzigen Dokuments aufgeführt.

Rubrik „Kennzeichnung“

Die Mindestgröße des in der Kennzeichnung enthaltenen Namens der Bezeichnung wird in die Produktspezifikation eingefügt; die Schrift muss so groß sein, dass die Bezeichnung für den Verbraucher sofort erkennbar ist. Darüber hinaus wird die Produktspezifikation um die Angabe ergänzt, dass der Name der Ursprungsbezeichnung und das EU-Zeichen „AOP“ (g. U.) sich im selben Sichtfeld befinden. Ziel ist auch hier, dass der Verbraucher das Erzeugnis besser identifizieren kann. Diese Bestimmungen werden auch in Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments aufgenommen.

In die Produktspezifikation sowie unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wird ein Absatz eingefügt, demzufolge es verboten ist, dem Namen der Ursprungsbezeichnung in der Kennzeichnung sowie auf Werbematerial, Rechnungen oder Geschäftspapieren Eigenschaftswörter jedweder Art oder andere Angaben beizufügen; ausgenommen sind bestimmte Handelsmarken oder Herstellerzeichen und die Angabe „tradition salers“. Durch diese Bestimmung sollen zur Täuschung des Verbrauchers geeignete Fantasiebehauptungen unterbunden werden.

5.3. Redaktionelle Änderungen

In der Rubrik „Zuständige Stelle des Mitgliedstaats“ der Produktspezifikation werden die Kontaktdaten der zuständigen Stelle aktualisiert.

In der Rubrik „Antragstellende Vereinigung“ der Produktspezifikation werden der Name, die Kontaktdaten und die Zusammensetzung der Vereinigung auf den neuesten Stand gebracht.

Diese Angaben werden nicht in das Einzige Dokument aufgenommen.

In der Rubrik „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation sowie unter Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments wird die Auflistung aller Erzeugungsschritte ergänzt, die in dem geografischen Gebiet erfolgen.

Die Rubrik „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation wird um das Datum ergänzt, an dem die Grenzen dieses Gebiets festgelegt wurden (15. Juni 1999). Das hinzugefügte Verzeichnis der Gemeinden des geografischen Gebiets wurde auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2020 erstellt. Es wird ergänzt, dass die kartografischen Unterlagen zur Darstellung des geografischen Gebiets auf der Internetseite des nationalen Instituts für Herkunft und Qualität (INAO) abrufbar sind. Diese Änderungen finden keinen Eingang in das Einzige Dokument.

Aus der Rubrik „Verweise in Bezug auf die Kontrollstruktur“ der Produktspezifikation wird der Verweis auf Genehmigungsverfahren für Milcherzeugnisse gestrichen, da dieser gegenstandslos geworden ist. Er wird ersetzt durch Angaben zu den auf nationaler Ebene zuständigen Kontrollbehörden. Diese Bestimmungen finden keinen Eingang in das Einzige Dokument.

Aus der Rubrik „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation werden die Verweise auf das Logo der „INAO“ sowie auf das Kürzel der Organisation gestrichen, da sie gegenstandslos geworden sind. Dieser Aspekt findet keinen Eingang in das Einzige Dokument.

Aus der Rubrik „Nationale Anforderungen“ der Produktspezifikation wird der Verweis auf das nationale Dekret zu der kontrollierten Ursprungsbezeichnung gestrichen; ferner wird eine Tabelle hinzugefügt, die die wichtigsten Kontrollaspekte sowie die zugehörigen Bezugswerte und die jeweilige Bewertungsmethode enthält. Diese Bestimmungen finden keinen Eingang in das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Salers“

EU-Nr.: PDO-FR-0134-AM02 – 3.8.2021

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

1. Name(n)

„Salers“

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

Das Erzeugnis mit der g. U. „Salers“ ist ein aus Kuhmilch hergestellter, gepresster, ungekochter Käse, dessen Teig eine feste Konsistenz hat.

Der Käselaib ist zylinderförmig, an der Ober- und Unterseite leicht bauchig und wiegt nach einer Mindestreifzeit von drei Monaten ab dem Datum der Einförmung 30 bis 50 kg.

Der Teig ist elfenbeinfarben bis strohgelb. Die Textur ist maschenartig, wie es für zerkleinerten und wieder gepressten Käsebruch charakteristisch ist.

Die Rinde ist trocken, „hubbelig“, goldgelb bis ockerfarben und kann eine durch Naturschimmel bedingte rot-orangefarbene Marmorierung aufweisen.

Der „Salers“ ist reich an unterschiedlichsten Aromen, wobei milchige Noten (Butter, fermentierte Sahne), pflanzliche Aromen (Zwiebelpflanzen, Kräuter, Heu) und fruchtige Akzente (Zitrusaromen, Walnuss, Haselnuss) überwiegen.

Er enthält nach vollständiger Trocknung mindestens 44 g Fett je 100 g Käse. Das Gesamtgewicht der Trockenmasse darf nicht weniger als 58 g je 100 g gereifter Käse betragen.

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

Das Grundfutter der Milchkühe stammt aus dem geografischen Gebiet und besteht ausschließlich aus Weidegräsern und -kräutern.

Das Beifutter, das die Kühe zusätzlich zum Grundfutter erhalten, ist auf maximal 25 % der aufgenommenen Trockensubstanz beschränkt. Es sind ausschließlich die in einer Positivliste genannten Rohstoffe erlaubt.

Durch diese Bestimmungen kann sichergestellt werden, dass mindestens drei Viertel des Milchkuhfutters aus dem geografischen Gebiet stammt. Bei bestimmten Ergänzungsfuttermitteln ist es aufgrund der Bodenbeschaffenheit, der klimatischen Bedingungen und der Höhenlage des geografischen Gebiets nicht möglich, diese von dort zu beziehen, weil sie dort nicht angebaut werden können.

Der Käse wird ausschließlich aus Kuhvollmilch mit nicht standardisiertem Fett- und Proteingehalt hergestellt; verarbeitet wird ausschließlich Rohmilch.

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

Die Milcherzeugung, die Herstellung des Käses und die Reifung der Käselaike erfolgen in dem geografischen Gebiet.

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

Wird der Käse in Fertigpackungen verkauft, müssen die Stücke teilweise mit der für die Bezeichnung typischen Rinde bedeckt sein.

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

Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Salers“ die folgenden Angaben im selben Sichtfeld auf:

- den Namen der Ursprungsbezeichnung, wobei die Schriftgröße mindestens zwei Drittel der größten Schrift auf der Kennzeichnung betragen muss;
- das EU-Logo „AOP“ (g. U.).

Die eindeutige Erkennbarkeit des Käses wird durch die Einprägung eines Kennzeichens sichergestellt und durch eine Einprägung des zweifachen Namens der Bezeichnung auf einer Seite des Käses. Außerdem können alle Käse auf einer Seite eine Einprägung mit der Angabe „Ferme de“ (= Bauernhof ...) tragen.

„Salers“-Käselaike aus Milch von Beständen, die ausschließlich Kühe der Salers-Rasse umfassen, tragen außerdem auf einer Seite eine Einprägung mit der Angabe „tradition salers“ sowie Abbildungen von Salers-Kuh-Köpfen.

Abgesehen von den für alle Käsesorten geltenden gesetzlich vorgeschriebenen Angaben dürfen in der Kennzeichnung sowie auf Werbematerial, Rechnungen oder Geschäftspapieren neben der geschützten Ursprungsbezeichnung keine Eigenschaftswörter jedweder Art oder andere Angaben stehen. Ausgenommen sind folgende Angaben:

- bestimmte Handelsmarken oder Herstellerzeichen;
- die Angabe „tradition salers“.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Departement Aveyron

Vollständig einbezogene Gemeinden: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Departement Cantal

Vollständig einbezogene Kantone: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Vollständig einbezogene Gemeinden: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuéjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Teilweise einbezogene Gemeinden: Mentières (Abschnitt B 1 Nr. 122 und 146; Abschnitt ZM Nr. 25, 29, 33 und 40; Abschnitt ZP Nr. 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 und 31; Abschnitt ZK Nr. 3, 40 und 41); Neuvéglise-sur-Truyère (Gebiet der Communes déléguées Neuvéglise und Oradour); Saint-Flour (Abschnitt AE Nr. 110, 112 bis 114, 116 und 117; Abschnitt AH Nr. 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (Abschnitt B 2 Nr. 281, 282 und 286); Vieillespesse (Abschnitt C 2 Nr. 100, 102 und 117; Abschnitt ZX Nr. 20); Ydes (Abschnitt AP Nr. 222).

Departement Corrèze:

Vollständig einbezogene Gemeinden: Rilhac-Xaintrie.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Pandrignes (Abschnitt B 3 Nr. 513, 514, 531, 534 bis 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departement Haute-Loire

Teilweise einbezogene Gemeinde: Lubilhac (Abschnitt E 2 Nr. 277, 289 bis 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departement Puy-de-Dôme

Vollständig einbezogene Gemeinden: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Sayat (Abschnitt AO Nr. 19, 20, 33 und 226).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der „Salers“ ist ein ausgesprochen aromatischer Käse, insbesondere weil er aus am Hof selbst erzeugter Rohmilch hergestellt wird und die Herstellungszeit auf die Zeitspanne begrenzt ist, die die Kühe auf Weideland mit überwiegend vulkanischen Böden zubringen. Die Herstellung erfolgt ferner mit speziellen Gerätschaften (Holzbottich („Gerle“), Käsepresse) sowie nach traditionellen Verfahrensweisen. Beide Aspekte verleihen dem „Salers“ seine charakteristische Textur und die typische Rinde; auch die Lagerfähigkeit des Käses ist dadurch begründet.

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Salers“ entspricht im Wesentlichen dem Bergmassiv Monts du Cantal, dessen höchster Gipfel mit 1 855 m der Plomb du Cantal ist. Es herrscht ein feucht-kühles Gebirgsklima mit erheblichen Niederschlägen (über 1 000 mm pro Jahr). Die Böden sind vorwiegend vulkanischen Ursprungs und zeichnen sich durch ein gutes Wasserhaltevermögen aus. Somit herrschen günstige Bedingungen für ein reichhaltiges Wachstum von Gräsern und Kräutern vom Frühjahr bis zum Herbst.

In der Tat handelt es sich bei den landwirtschaftlich genutzten Flächen überwiegend um Weideland. Auf den phosphor-, kali- und magnesiumreichen vulkanischen Böden konnten sich dank der erheblichen Niederschlagsmengen Weideflächen mit regionaltypischer, üppiger Vegetation aus zahlreichen verschiedenen Gräsern und aromatischen Wildkräutern entwickeln, beispielsweise gedeihen hier Bärwurz, Frauenmantel und das Echte Labkraut.

Die in dem geografischen Gebiet erzeugten Käsesorten genossen schon zur Römerzeit einen guten Ruf und gaben im bäuerlichen Leben jahrhundertlang den Takt vor. Da der „Salers“ im Wesentlichen während des sommerlichen Weidegangs des Viehs hergestellt wurde, erfolgte die Erzeugung in „Sennhütten“, also traditionellen Steinbauten, die gleichzeitig als Behausung, Wirtschaftsraum und Keller dienten. Verarbeitet wurde die Milch der zweimal täglich gemolkenen Kühe, die von der üppigen und artenreichen Gebirgsflora ernährt wurden. Im Herbst wurde der während der sommerlichen Weidezeit hergestellte Käse im Allgemeinen an Händler im Tal verkauft, welche die Laibe in ihren Kellern nachreifen ließen und dann an Zwischenhändler weiterverkauften, die wiederum den Käse zum Ort des Verbrauchs verbrachten. Die Herstellung des „Salers“ war somit eine Methode, mit der man Milch haltbar machen und noch lange nach dem Melken davon profitieren konnte.

Die Bezeichnung „Salers“ wurde per Dekret vom 21. Dezember 1961 als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt.

Die Grundsätze der Herstellung dieses Käses – am Hof, ausschließlich während der Weidezeit und mit traditionellen Techniken und Gerätschaften – haben die Zeit überdauert.

Folglich wird der „Salers“ auch heute noch am Hof aus der frisch gemolkenen Rohmilch von Kühen gefertigt, die ein und derselben Herde angehören, und zwar im Zeitraum 15. April bis 15. November, wenn die Tiere auf der Weide sind.

Die Labgerinnung bzw. das Dicklegen der Milch erfolgt in einem Holzbottich, der sogenannten „Gerle“. Der Käsebruch wird zerkleinert und mehrfach mit der Käsepresse gepresst, um der Masse möglichst viel Molke zu entziehen und den Trockenmasseanteil zu erhöhen. Der entstandene Käseteig muss anschließend mehrere Stunden zum Säuern und Reifen ruhen. Anschließend wird er zermahlen und die Masse gesalzen. Nach einer weiteren Reifungsphase wird die gesalzene Masse von Hand in die Form gepresst. So entsteht der Käselaib. Dieser Laib wird rund zwei Tage lang schrittweise gepresst und zwischendurch regelmäßig gewendet, um eine gleichmäßige Entmolkung zu gewährleisten.

Die Reifung dauert mindestens drei Monate ab dem Datum der Einförmung. Dieser Schritt erfolgt in feucht-kühlen Kellern, wobei die Käselaibe regelmäßig gewendet und abgerieben werden.

„Salers“-Käselaibe sind groß, 30 bis 50 kg schwer und weisen einen hohen Trockenmasseanteil von mindestens 58 % auf. Ferner handelt es sich um Hofkäse aus Rohmilch mit mindestens dreimonatiger Reifezeit. Der gepresste, ungekochte Teig weist eine maschenartige Textur auf, die Rinde ist „hubbelig“.

Dank der jahrhundertealten Praktiken und Fachkenntnisse in den Bereichen traditionelle Milcherzeugung sowie Käseherstellung und -reifung ist der „Salers“ ein lagerfähiger und ausgesprochen aromatischer Käse, bei dem milchige, pflanzliche und fruchtige Noten dominieren.

Aufgrund der Eigenschaften der vulkanischen Böden des geografischen Gebiets und der erheblichen Niederschläge wächst auf den Weiden vom Frühjahr bis zum Herbst eine üppige Vegetation. Durch die Herstellung des „Salers“, die ja ausschließlich auf die Weidesaison des Milchviehs begrenzt ist, wird diese Ressource bestmöglich genutzt: Da das Grundfutter der Kühe aus Weidegräsern und -kräutern besteht, erhalten die Tiere eine vielfältige und aromatische Nahrung, die sich auch in den Aromen der Milch und des daraus hergestellten Käses wiederfindet.

Ein weiterer Grund für das reichhaltige Aroma des „Salers“ ist die Tatsache, dass die Rohmilch unmittelbar nach dem Melken weiterverarbeitet wird, denn dadurch bleibt die Mikroflora der Milch erhalten.

Die „Gerle“, in der die ersten Verarbeitungsschritte der Milch bis zum Zerkleinern des Käsebruchs erfolgen, spielt für die Besonderheit des „Salers“ aufgrund der im Holz dieses Bottichs lebenden Bakterienflora eine maßgebliche Rolle. Dadurch wird die Milch auf natürlichem Wege mit den hofspezifischen Bakterien beimpft, wodurch der Käse seinen einzigartigen Geschmack erhält.

Die lange Säuerungs- und Reifungszeit des Käses begünstigt die Entwicklung der in der Milch befindlichen Käsereikulturen.

Durch das Entmолken des Käses mittels Käsepresse und die spätere Pressung des Laibs in der Form entsteht ein zusammengepresster ungekochter Teig, mit hohem Trockenmassegehalt, wodurch der Käse später garantiert lange lagerfähig ist.

Durch das Zermahlen des Käses zwischen den beiden Pressungen erhält der Teig seine maschenartige Textur.

Aufgrund der Mikroorganismen und Enzyme, die an der Oberfläche des Käses sowie in seinem Inneren arbeiten, entwickelt sich während der Reifung ein breites Spektrum an Aromen. Dank der sorgfältigen Behandlung während dieser Phase erhält der „Salers“ seine charakteristische „hubbelige“ Rinde.

Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE