Amtsblatt der Europäischen Union

C 93

Ausgabe in deutscher Sprache

61. Jahrgang

12. März 2018

Mitteilungen und Bekanntmachungen

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2018/C 93/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8818 — Brookfield/Westinghouse) ([1]) 1

III *Vorbereitende Rechtsakte*

Europäische Zentralbank

2018/C 93/02 Stellungnahme des EZB-Rates vom 7. März 2018 zu einer Empfehlung des Rates zur Ernennung des Vizepräsidenten der Europäischen Zentralbank (CON/2018/14) 2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2018/C 93/03 Euro-Wechselkurs 3

DE

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2018/C 93/04 Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) 4

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2018/C 93/05 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 6

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2018/C 93/06 Antrag auf Genehmigung einer veröffentlichten geringfügigen Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission 8

([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.8818 — Brookfield/Westinghouse)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2018/C 93/01)

Am 5. März 2018 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 32018M8818 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

III

(Vorbereitende Rechtsakte)

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

STELLUNGNAHME DES EZB-RATES

vom 7. März 2018

zu einer Empfehlung des Rates zur Ernennung des Vizepräsidenten der Europäischen Zentralbank

(CON/2018/14)

(2018/C 93/02)

Einleitung und Rechtsgrundlage

Am 23. Februar 2018 wurde die Europäische Zentralbank (EZB) vom Präsidenten des Europäischen Rates um Stellungnahme zu einer Empfehlung des Rates vom 20. Februar 2018 ([1]) zur Ernennung des Vizepräsidenten der Europäischen Zentralbank ersucht.

Die Zuständigkeit des EZB-Rates zur Abgabe einer Stellungnahme beruht auf Artikel 283 Absatz 2 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union.

Allgemeine Anmerkungen

1. Die Empfehlung des Rates, die dem Europäischen Rat übermittelt wurde und zu der das Europäische Parlament und der EZB-Rat angehört werden, sieht die Ernennung von Luis DE GUINDOS JURADO zum Vizepräsidenten der EZB für eine Amtszeit von acht Jahren mit Wirkung zum 1. Juni 2018 vor.

2. Der EZB-Rat ist der Ansicht, dass der vorgeschlagene Kandidat eine in Währungs- oder Bankfragen anerkannte und erfahrene Persönlichkeit im Sinne von Artikel 283 Absatz 2 des Vertrags ist.

3. Der EZB-Rat hat keine Einwände gegen die Empfehlung des Rates zur Ernennung von Luis DE GUINDOS JURADO zum Vizepräsidenten der EZB.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 7. März 2018.

Der Präsident der EZB

Mario DRAGHI

([1]) ABl. C 67 vom 22.2.2018, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

9. März 2018

(2018/C 93/03)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,2291	CAD	Kanadischer Dollar	1,5848
JPY	Japanischer Yen	131,31	HKD	Hongkong-Dollar	9,6370
DKK	Dänische Krone	7,4494	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6931
GBP	Pfund Sterling	0,88893	SGD	Singapur-Dollar	1,6204
SEK	Schwedische Krone	10,1648	KRW	Südkoreanischer Won	1 315,51
CHF	Schweizer Franken	1,1695	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,6257
ISK	Isländische Krone	122,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7895
NOK	Norwegische Krone	9,5948	HRK	Kroatische Kuna	7,4355
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 976,78
CZK	Tschechische Krone	25,454	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8105
HUF	Ungarischer Forint	311,93	PHP	Philippinischer Peso	64,102
PLN	Polnischer Zloty	4,2018	RUB	Russischer Rubel	70,1112
RON	Rumänischer Leu	4,6570	THB	Thailändischer Baht	38,538
TRY	Türkische Lira	4,6939	BRL	Brasilianischer Real	4,0100
AUD	Australischer Dollar	1,5772	MXN	Mexikanischer Peso	22,8810
			INR	Indische Rupie	80,1315

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex)

(2018/C 93/04)

Die Veröffentlichung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ([1]) erfolgt auf der Grundlage der Angaben, die die Mitgliedstaaten der Kommission gemäß Artikel 39 des Schengener Grenzkodexes (Kodifizierter Text) mitteilen.

Neben der Veröffentlichung im Amtsblatt wird eine monatlich aktualisierte Fassung auf die Webseite der Generaldirektion „Inneres" gestellt.

UNGARN

Änderung der in ABl. C 247 vom 13.10.2006 veröffentlichten Angaben

Nach Artikel 25 des Erlasses Nr. 25 des Ministers für Justiz und Strafvollzug von 2007 zur Durchführung des Gesetzes I von 2007 über die Einreise und den Aufenthalt von Personen mit dem Recht auf Freizügigkeit und Aufenthalt sowie des Gesetzes II von 2007 über die Einreise und das Aufenthaltsrecht von Drittstaatsangehörigen beträgt der Referenzbetrag für die Mittel zur Bestreitung des Lebensunterhalts für Drittstaatsangehörige und Familienangehörige von EWR-Bürgern oder ungarischen Staatsbürgern, die Drittstaatsangehörige sind und der Visumpflicht unterliegen, 10 000 HUF je Einreise.

Gemäß Artikel 5 des Ausländergesetzes (Gesetz XXXIX von 2001 über die Einreise und den Aufenthalt von Ausländern) kann zum Nachweis der Verfügbarkeit der für die Einreise und den Aufenthalt erforderlichen Unterhaltsmittel Folgendes vorgelegt werden:

— Bargeld in ungarischer oder ausländischer Währung oder bargeldlose Zahlungsmittel (Scheck, Kreditkarte usw.);

— ein gültiges Einladungsschreiben eines ungarischen Staatsangehörigen, eines Ausländers mit Aufenthalts- oder Niederlassungsgenehmigung oder einer juristischen Person, wenn die Person, die den Ausländer einlädt, erklärt, dass sie die Kosten für die Unterkunft, Verpflegung, ärztliche Versorgung und Rückreise (Rückführung) übernimmt. Dem Einladungsschreiben muss die offizielle Genehmigung der für Ausländer zuständigen Polizeibehörde beiliegen;

— eine Bescheinigung darüber, dass über ein Reisebüro Unterkunft und Verpflegung reserviert und im Voraus bezahlt wurden (Gutschein);

— jeder andere glaubwürdige Nachweis.

Liste der früheren Veröffentlichungen

ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 19

ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 22

ABl. C 182 vom 4.8.2007, S. 18

ABl. C 57 vom 1.3.2008, S. 38

ABl. C 134 vom 31.5.2008, S. 19

ABl. C 37 vom 14.2.2009, S. 8

ABl. C 35 vom 12.2.2010, S. 7

ABl. C 304 vom 10.11.2010, S. 5

ABl. C 24 vom 26.1.2011, S. 6

ABl. C 157 vom 27.5.2011, S. 8

ABl. C 203 vom 9.7.2011, S. 16

ABl. C 11 vom 13.1.2012, S. 13

ABl. C 72 vom 10.3.2012, S. 44

ABl. C 199 vom 7.7.2012, S. 8

ABl. C 298 vom 4.10.2012, S. 3

ABl. C 56 vom 26.2.2013, S. 13

([1]) Siehe die Liste früherer Veröffentlichungen am Ende dieser Aktualisierung.

ABl. C 98 vom 5.4.2013, S. 3

ABl. C 269 vom 18.9.2013, S. 2

ABl. C 57 vom 28.2.2014, S. 1

ABl. C 152 vom 20.5.2014, S. 25

ABl. C 224 vom 15.7.2014, S. 31

ABl. C 434 vom 4.12.2014, S. 3

ABl. C 447 vom 13.12.2014, S. 32

ABl. C 38 vom 4.2.2015, S. 20

ABl. C 96 vom 11.3.2016, S. 7

ABl. C 146 vom 26.4.2016, S. 12

ABl. C 248 vom 8.7.2016, S. 12

ABl. C 111 vom 8.4.2017, S. 11

ABl. C 21 vom 20.1.2018, S. 3

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2018/C 93/05)

1. Am 2. März 2018 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:

— Equistone Partners Europe SAS (Frankreich), Teil von Equistone LLP (Vereinigtes Königreich),

— die Gruppe FRAM (Frankreich),

— die Gruppe Karavel-Promovacances („Karavel", Frankreich).

Equistone Partners Europe SAS übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von FRAM und Karavel.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Equistone Partners Europe: Verwaltung von professionellen Kapitalanlagefonds,

— Karavel und FRAM: Erbringung von Urlaubsreisediensten, insbesondere für französische Kunden.

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.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").
([2]) ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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/BELGIE

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Antrag auf Genehmigung einer veröffentlichten geringfügigen Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(2018/C 93/06)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ([1]) genehmigt.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2])

„CHAROLAIS DE BOURGOGNE“

EU-Nr.: PGI-FR-02099-AM01 — 31.10.2017

g.U. ( ) g.g.A (X) g.t.S. ( )

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Association Charolais de Bourgogne
Maison de l'Agriculture
1 rue des Coulots
21110 Bretenière
FRANCE

Tel. +33 380484300
Fax +33 380484343

E-Mail: charolaisdebourgogne@bourgogne.chambagri.fr

Vereinigung bestehend aus allen Marktbeteiligten der Branche: unabhängige oder in Verbänden zusammengeschlossene Tierzuchtbetriebe, Schlachthöfe, Schlachter, Zerlegungsbetriebe und Tiefkühlbetriebe.

Sie ist somit berechtigt, eine Änderung der Spezifikation vorzuschlagen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

— ☐ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☐ Ursprungsnachweis

— ☒ Erzeugungsverfahren

— ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— ☐ Kennzeichnung

— ☐ Sonstiges (bitte angeben)

4. **Art der Änderung(en)**

— ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.

([1]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.
([2]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.

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

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

5. **Änderung(en)**

In Kapitel 5.4 „Ernährung der Tiere“ der Spezifikation erhält der Absatz

„Allein-Kraftfutter oder Ergänzungs-Kraftfutter ist im Jahresmittel auf 2 kg Rohmaterial pro Tag und Tier begrenzt und darf ausschließlich aus den folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

— Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— andere Saaten und Früchte und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Grünfutter, Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Vinasse;

— Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse.“

folgende Fassung:

„Allein-Kraftfutter oder Ergänzungs-Kraftfutter ist im Jahresmittel auf 2 kg Rohmaterial pro Tag und Tier begrenzt und darf ausschließlich aus den folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

— Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— andere Saaten und Früchte und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Grünfutter, Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Vinasse (eingedickte Melassenschlempe) oder Zichorienvinasse;

— Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse;

— Eiweiß aus *Methylophilus methylotrophus*;

— Eiweiß aus *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alca ligenes acidovorans*, *Bacillus brevis* und *Bacillus firmus*;

— Hefen und Teile von Hefen (Bierhefe);

— Mycel-Silage aus der Herstellung von Penicillin;

— Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Glutaminsäure;

— Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid mit *Brevibacterium lactofermentum*;

— Stärke;

— Quellstärke;

— Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren;

— Propan-1,2-diol (Propylenglykol).“

Die geltende Produktspezifikation enthält die vorstehend aufgeführte Positivliste mit Futtermitteln, und „während der gesamten Dauer der Aufzucht sind die in den Rechtsvorschriften vorgesehenen Zusatzstoffe zugelassen, mit Ausnahme von Harnstoff“. Die bei der ersten Abfassung dieses Textes geltenden Vorschriften enthalten einige Zusatzstoffe, die 2013, während der Antrag auf Eintragung einer g.g.A auf nationaler Ebene geprüft wurde, in eine neue Kategorie eingestuft wurden. Einige ehemalige Zusatzstoffe werden nunmehr als Rohstoffe eingestuft; da die Spezifikation eine Positivliste der zugelassenen Futtermittel enthält, können sie von den Marktbeteiligten nicht mehr verwendet werden. Sie sollten daher in die Positivliste der zugelassenen Futtermittel aufgenommen werden. Die folgenden ehemaligen zugelassenen Zusatzstoffe gelten in der neuen Nomenklatur nunmehr als Rohstoffe:

— Eiweiß aus *Methylophilus methylotrophus*;

— Eiweiß aus *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alca ligenes acidovorans*, *Bacillus brevis* und *Bacillus firmus*;

— Hefen und Teile von Hefen (Bierhefe);

— Mycel-Silage aus der Herstellung von Penicillin;

— Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Glutaminsäure;

— Nebenerzeugnisse der Herstellung von L-Lysin-Monohydrochlorid mit *Brevibacterium lactofermentum*;

— Stärke;

— Quellstärke;

— Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren;

— Propan-1,2-diol (Propylenglykol).

Diese Liste wird der Liste der für die Zusammensetzung von Allein-Kraftfutter oder Ergänzungs-Kraftfutter zugelassenen Rohstoffe hinzugefügt. Sie stellt keine Änderung der möglichen Zusammensetzung von Kraftfutter dar. Es handelt sich nur um eine Anpassung an die geltende Nomenklatur der Waren.

6. **Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b223bbde-6b0b-4277-8068-0f231a63348e

EINZIGES DOKUMENT

„CHAROLAIS DE BOURGOGNE“

EU-Nr.: PGI-FR-02099-AM01 — 31.10.2017

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

1. **Name(n)**

„Charolais de Bourgogne“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Das „Charolais de Bourgogne“ ist ein Rindfleisch, das von Rindern der Rasse „Charolais“ stammt (wobei beide Elternteile der Rasse „Charolais“ angehören müssen), die folgenden Kriterien entsprechen:

Klasse sowie Mindest- und Höchstalter	Mindestgewicht des Schlachtkörpers	Fleischigkeit	Fettgewebe
Rind 14–24 Monate	320 kg	E, U, R	2-3-4
Färse mindestens 24 Monate	280 kg	E, U, R	2-3-4
Kuh höchstens 10 Jahre	330 kg	U, R	2-3-4

„Charolais de Bourgogne“ ist ein kräftig rotes, fein durchwachsenes, wenig fettes Fleisch, das nur wenige Sehnen enthält und zart und saftig ist.

Es wird frisch oder tiefgefroren angeboten. Das Fleisch darf nach dem Auftauen nicht mehr im gefrorenen Zustand in den Handel gebracht werden.

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

Die Tiere werden so gehalten, dass die traditionellen Zyklen mit einem Wechsel von Weidehaltung (mindestens 6 Monate im Jahr) und Stallhaltung während der gesamten Zeit ihrer Aufzucht beachtet werden, sodass Rinder von 14 bis 24 Monaten einen Zyklus durchlaufen und weibliche Tiere mindestens zwei Zyklen.

Die Grasfläche des Betriebs macht mindestens 70 % der Hauptfutterfläche aus.

Die Ernährung sämtlicher Tiere basiert auf Gras und Raufutter. Das Raufutter stammt mit Ausnahme des Strohs ausschließlich aus dem geografischen Gebiet. Somit wird der große Bestand an Wiesen in dem geografischen Gebiet, die sich durch die Vielfalt und die Qualität ihrer Pflanzen auszeichnen, auf traditionelle Weise genutzt.

Allein-Kraftfutter oder Ergänzungs-Kraftfutter ist im Jahresmittel auf 2 kg Rohmaterial pro Tag und Tier begrenzt, außer in der Endmastphase.

Während der gesamten Dauer der Aufzucht ist die Gabe von Harnstoff verboten.

Die Endmastphase der Tiere findet auf der Weide oder am Futtertrog statt.

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

Das Abkalben, die Aufzucht und die Mast finden in dem geografischen Gebiet statt.

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

—

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

Die Kennzeichnung von „Charolais de Bourgogne“ umfasst insbesondere:

— den Namen der geschützten geografischen Angabe;

— die nationale Identifikationsnummer des Tieres oder seine Los-Nummer;

— die Klasse des Tieres, von dem das Fleisch stammt;

— das Schlachtdatum;

— gegebenenfalls: die Angabe „maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet“ („Mindestreifungszeit: 7 Tage für Stücke, die zum Grillen und zum Braten bestimmt sind, mit Ausnahme von Saumfleisch, Nierenzapfen und Filet“) oder „maturation minimale de 7 jours pour les viandes présentées sous vide“ („Mindestreifungszeit: 7 Tage für vakuumverpacktes Fleisch“).

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

Das geografische Gebiet der g.g.A. „Charolais de Bourgogne“ umfasst folgende Gemeinden:

Im Departement Ain:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoissey, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vesines, Villemotier.

Im Departement Cher:

Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménetou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précy, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Im Departement Côte d'Or:

Die Kantone Arnay-le-Duc, Beaune, Ladoix-Serrigny, Semur-en-Auxois.

Sowie die Gemeinden:

Agencourt, Agey, Alise-Sainte-Reine, Ancey, Argilly, Athié, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-les-Sombernon, Auvillars-sur-Saône, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Benoisey, Bessey-les-Cîteaux, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bligny-le-sec, Bonnencontre, Boux-sous-Salmaise, Brazey-en-Plaine, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Chanceaux, Charencey, Charrey-sur-Saône, Chaugey, Chaume-les-Baigneux, Chivres, Comblanchien, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgoloin, Corpoyer-la-Chapelle, Courcelles-les-Montbard, Crépand, Darcey, Detain-et-Bruant, Drée, Echalot, Echannay, Epernay-sous-Gevrey, Eringes, Esbarres, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gerland, Gissey-sous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jours-les-Baigneux, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lanthes, Lechâtelet, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Marigny-le-Cahoüet, Menesble, Ménetreux-le-Pitois, Mesmont, Minot, Moitron, Montigny-Montfort, Montmain, Montoillot, Montot, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nogent-les-Montbard, Pagny-la-Ville, Panges, Pellerey, Poiseul-la-Grange, Poncey-sur-l'Ignon, Pouillenay, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Quincerot, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senailly, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senailly, Seurre, Sombernon, Source-Seine, Terrefondrée, Thénissey, Trouhaut, Trugny, Turcey, Vaux-Saules, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villebichot, La Villeneuve-les-Convers, Villotte-Saint-Seine, Villy-le-Moutier, Viserny.

Im Departement Loire:

Ambierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Nöés, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.

Im Departement Nièvre:

Sämtliche Gemeinden mit Ausnahme von Annay, Dornecy und Neuvy-sur-Loire.

Im Departement Rhône:

Den Kanton Belleville.

Sowie die Gemeinden:

Aigueperse, Azolette, Monsols, Ouroux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Trades.

Im Departement Saône-et-Loire:

Sämtliche Gemeinden mit Ausnahme von Beauvernois, Bosjean, Champagnat, Cuiseaux.

Im Departement Yonne:

Den Kanton Avallon.

Sowie die Gemeinden:

Andryes, Angely, Asquins, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Chamoux, Cisery, Coutarnoux, Diges, Dissangis, Domecy-sur-Cure, Dracy, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Givry, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Marmeaux, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoiseau, Thizy, Toucy, Treigny, Trévilly, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das geografische Gebiet des „Charolais de Bourgogne" besteht aus kleinen Agrarregionen, welche zu den fruchtbarsten Europas zählen und in denen sich ein System der extensiven Viehhaltung herausgebildet hat. Fast vier Fünftel der landwirtschaftlichen Flächen sind Futterflächen. In diesem Gebiet bestehen die Futterflächen zum weitaus größten Teil (im Durchschnitt 73 %) aus natürlichen Wiesen, welche sich durch die Vielfalt und die Qualität ihrer Pflanzen auszeichnen.

Das ozeanische Klima mit — je nach Gegend innerhalb des Gebiets — kontinentalen oder mediterranen Einflüssen sorgt für eine gut übers Jahr verteilte Niederschlagsmenge. Der Temperaturanstieg im Frühling führt zu einer raschen Erwärmung und ist günstig für das gleichmäßige Wachstum der Wiesengräser, für die Heuernte und in einigen Gegenden das Einfahren von Grummet.

Die Heckenlandschaft im Burgund entstand im 19. Jahrhundert mit der Spezialisierung der Region auf Rinderzucht und insbesondere mit der Erzeugung von „Charolais de Bourgogne". Es handelt sich um geometrisch angelegte Hecken, die aus verschiedenen Dornensträuchern (Heckenrosen, Schlehdorne u. a.), Holundersträuchern, Weiden u. a. bestehen. Ausgangspunkt für die Entwicklung dieser Hecken waren Zäune aus Akazienpflöcken und Stacheldraht, an die mit den Ausscheidungen von Vögeln Samen herangetragen wurden. Die Pflege dieser Hecken durch die Viehzüchter (durch regelmäßigen Beschnitt) stellt eine Beziehung mit der wilden Pflanzen- und Tierwelt her (da ja diese die Hecken schaffen und nutzen), trägt zum Wohlbefinden des Viehs bei (das sich oft auf der Weide befindet) und verleiht der Landschaft ihr charakteristisches Erscheinungsbild.

Dem geografischen Gebiet, das eine Übergangszone zwischen den Kalkböden des Pariser Beckens und den kristallinen Böden des Zentralmassivs bildet, kommt diese Vielfalt von Bodentypen zugute, da sich hierdurch einander ergänzende Praktiken entwickeln konnten: Die Züchter sorgen für die Geburt und Aufzucht der Tiere auf kargen kristallinen Böden und die Endmäster bringen diese auf fruchtbaren Ton-Kalk-Böden zur Schlachtreife.

Das Produktionssystem des „Charolais de Bourgogne" zeichnet sich durch eine extensive Nutzung der Flächen und eine extensive Haltung der Rinderbestände unter Beachtung des Wechsels von Weide- und Überwinterungsperioden aus. Das Potenzial der Charolais-Rinder ebenso wie das der Wiesen wird in der Region nach traditionellen, seit Jahrhunderten etablierten Grundsätzen genutzt.

Die Rinderzüchter sind für den Ausleseprozess der Tiere entscheidend. Sie setzen die Verbesserung des über Generationen hinweg weitergegebenen Rinderbestandes fort. Das Wissen wird zwischen Viehzüchtern (visuelle Bewertung der Eigenschaften der Tiere, Züchterwettbewerbe usw.) und von Generation zu Generation (Zuchtviehbestand) weitergegeben.

Im Winter erhalten die Rinder eine Kost, die auf Heu basiert, das größtenteils vom eigenen Betrieb und in jedem Falle aus dem geografischen Gebiet stammt, außerdem Stroh und eine Ergänzung durch Getreide und Futterkuchen in begrenzten Mengen, welche für die Ausgewogenheit der Ernährung sorgt. Hauptziel des Rinderzüchters ist es, die Tiere im Winter möglichst kurz im Stall zu halten. Die Rückkehr in den Stall findet oft erst dann statt, wenn die Wiese wirklich nicht mehr genug Nahrung zu liefern vermag, und die Rinder werden auf die Weide getrieben, sobald im Frühling frisches Gras gewachsen ist. Muttertiere mit Kälbern werden auf die Weide geführt, sobald das erste Gras gewachsen ist, um dieses möglichst gut zu nutzen.

Der Rinderzüchter betreibt ein strenges Grasflächenmanagement, um das Graswachstum zu optimieren. Dies betrifft die Entscheidung über verstärkte oder verringerte Beweidung der Wiesen sowie das Anlegen von Futtervorräten. Diese Maßnahmen ermöglichen es, das qualitative und quantitative Potenzial der Wiesen zu bewahren und die Tiere die meiste Zeit des Jahres auf den Parzellen weiden zu lassen. Die Herde, welche sich aus Mutterkühen und ihren Kälbern zusammensetzt, verbringt so eine lange Saison auf der Weide. Diese endet mit der Auslese der Jungtiere.

In dieser Region entstand die für die Futterproduktion günstige Heckenlandschaft parallel mit der Entwicklung der Rinderzucht auf der Weide. Die Charolais-Rasse hat sich daran besonders gut angepasst. Durch die Beibehaltung eines Rinderzuchtsystems, das sich durch eine extensive Nutzung der Flächen und des Rinderbestandes auszeichnet, können große Flächen gepflegt und weite Räume bewahrt werden.

Das „Charolais de Bourgogne“ zeichnet sich durch einen Schlachtkörper aus, bei dem die Festigkeit des Skeletts erhalten geblieben ist und der eine hohe Schlachtkörperqualität aufweist.

Der Fleischertrag des Schlachtkörpers „Charolais de Bourgogne“ ist mit über 70 % hervorragend. Er weist einen hohen Anteil an Muskelmasse auf, und die Fettbedeckung macht nur einen geringen Anteil aus. Das „Charolais de Bourgogne“ übertrifft deutlich die Leistung vergleichbarer Tiere, und etwa 50 % des Fleisches eignen sich zum Grillen. Die Bewertung der Schlachtqualität gehört zu den besten seiner Klasse: Fast 95 % der Tiere werden in die Kategorien gut (R) bis hervorragend (E) eingeordnet.

Das Fleisch mit dem Namen „Charolais de Bourgogne“ ist von einem schönen, kräftigen und glänzenden Rot. Das feine und leichte Fett verteilt sich im Fleisch in einem feinen Netz, was dem Fleisch das Attribut „durchwachsen“ eingebracht hat und ein Zeichen für besondere Schmackhaftigkeit ist. Das Fleisch ist für seinen Nährwert bekannt, da es einen hohen Anteil an hochwertigen Nährstoffen wie Proteine, Eisen und Vitamine enthält. Beim Kochen weist es die Besonderheit auf, dass es das Wasser gut zu halten vermag und so nur wenig Saft verloren geht. Aus organoleptischer Sicht zeichnet sich das Fleisch durch seine Zartheit und seinen mittleren Fettgehalt aus und ist dabei gleichzeitig schmackhaft und saftig.

Das Fleisch mit dem Namen „Charolais de Bourgogne“ ist das Ergebnis des Know-hows der Züchter. Die Zuchtverfahren, die über lange Zeit weitergegeben wurden, haben dazu beigetragen, die Heckenlandschaft des Burgund zu formen, in der die Rinder bis zu ihrer Schlachtreife heranwachsen, wobei sie auf Weideflächen leben, die dem Fleisch besondere Eigenschaften verleihen.

Die Erzeugung von „Charolais de Bourgogne“ hat sich also dank der Güte und Vielfalt der Böden, der zahlreichen Weideflächen sowie des Klimas mit günstigem Niederschlagsprofil herausgebildet.

Dadurch, dass die Kälber von ihrer Mutter gesäugt werden, wird die Erzeugung gesunder Jungtiere gefördert. Durch den frühen Austrieb auf die Weide und eine längstmögliche Weidedauer in Verbindung mit Trockenzeiten werden die Tiere zeitweilig mit einer Verknappung des Nahrungsangebots konfrontiert. Dadurch zehrt das Tier von seinen Fettreserven. Dieses Erzeugungsverfahren führt zu einem „durchwachsenen“ Fleisch, dessen Schmackhaftigkeit durch die Verteilung des Fetts im Innern der Fleischstücke noch erhöht wird.

Die Art der Ernährung (insbesondere der große Anteil der Weidehaltung) und das Umherziehen auf den Wiesen fördern die feine Struktur und die Zartheit des Fleisches. Der hohe Grasanteil bei der Ernährung bringt die rote Farbe des Fleisches hervor und führt zugleich zu einer Einlagerung natürlicher Antioxidantien (Vitamin E), welche die Farbe bis zum Verkauf erhalten. In der Endmast wird das intermuskuläre (durchwachsene) Fettgewebe durch eine Fettschicht ergänzt, die dann den Schlachtkörper überzieht. Diese befördert die Reifung und somit die Entwicklung des Geschmacks und der Zartheit.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet des „Charolais de Bourgogne“ beruht auf dem Ansehen, welches dieses Fleisch genießt.

Dem „Charolais de Bourgogne“ kommt seit langer Zeit ein wichtiger Platz in der Gastronomie und auf lokalen Festen zu. Es wird in allen Fremdenführern als „charakteristisch“ für die Region Burgund bezeichnet. Dieses Ansehen kommt in der Gastronomie durch Kochrezepte und Bewertungen bedeutender Köche zum Ausdruck. Zwei von ihnen, Thierry und Damien Broin, bieten als Spezialität das „Bœuf Charolais de Bourgogne“ („Charolais-Rind aus der Bourgogne“) an, wofür sie Fleisch verwenden, das aus einer kurzen Produktionskette stammt. Chefkoch Yannic Vaillant, dessen Restaurant von zahlreichen Führern empfohlen und in mehreren Zeitschriften erwähnt wird, erklärt, dass „das Charolais-Rindfleisch aus dem Burgund für seine geschmacklichen Qualitäten berühmt ist“.

Hervorragende Gerichte auf der Grundlage von „Charolais de Bourgogne“ findet man bei vornehmen Dinners, wie etwa ein „Carpaccio de Charolais de Bourgogne“, das auf der Speisekarte eines noblen Verkostungsdinners stand, das von den Französischen Landwirtschaftskammern am 8. Juli 1997 im Schloss Savigny-les-Beaune organisiert wurde.

Das „Charolais de Bourgogne“ wird bei offiziellen Wettbewerben der Rasse „Charolais“ stets ausgezeichnet. So stammten beim nationalen Wettbewerb des Charolais-Weltkongresses im August 2014 bei insgesamt 750 präsentierten Tieren mehr als 50 % der Preisträger aus dem Burgund.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b223bbde-6b0b-4277-8068-0f231a63348e

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

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE