

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 344



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 62. Jahrgang  
11. Oktober 2019

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2019/C 344/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2019/C 344/02	Euro-Wechselkurs — 10. Oktober 2019 .....	2
---------------	---	---

#### Europäischer Ausschuss für Systemrisiken

2019/C 344/03	Beschluss des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken vom 30. Juli 2019 zur Ernennung der Datenschutzbeauftragten des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken (ESRB/2019/17) .....	3
---------------	--	---

### V Bekanntmachungen

VERWALTUNGSVERFAHREN

#### Europäische Kommission

2019/C 344/04	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen „Unterstützung von Informationsmaßnahmen zur EU-Kohäsionspolitik“ .....	5
---------------	--	---

DE

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

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### **Europäische Kommission**

2019/C 344/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	9
---------------	--	---

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

### **Europäische Kommission**

2019/C 344/06	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
---------------	---	----

---

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

## II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 344/01)

Am 2. Oktober 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9522 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

10. Oktober 2019

(2019/C 344/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1030	CAD	Kanadischer Dollar	1,4678
JPY	Japanischer Yen	118,52	HKD	Hongkong-Dollar	8,6522
DKK	Dänische Krone	7,4684	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7422
GBP	Pfund Sterling	0,90155	SGD	Singapur-Dollar	1,5187
SEK	Schwedische Krone	10,8415	KRW	Südkoreanischer Won	1 315,87
CHF	Schweizer Franken	1,0948	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6898
ISK	Isländische Krone	138,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8567
NOK	Norwegische Krone	10,0535	HRK	Kroatische Kuna	7,4280
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 609,10
CZK	Tschechische Krone	25,893	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6205
HUF	Ungarischer Forint	333,51	PHP	Philippinischer Peso	56,970
PLN	Polnischer Zloty	4,3183	RUB	Russischer Rubel	71,2901
RON	Rumänischer Leu	4,7523	THB	Thailändischer Baht	33,537
TRY	Türkische Lira	6,4936	BRL	Brasilianischer Real	4,5186
AUD	Australischer Dollar	1,6307	MXN	Mexikanischer Peso	21,5223
			INR	Indische Rupie	78,3555

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

## EUROPÄISCHER AUSSCHUSS FÜR SYSTEMRISIKEN

## BESCHLUSS DES EUROPÄISCHEN AUSSCHUSSES FÜR SYSTEMRISIKEN

vom 30. Juli 2019

zur Ernennung der Datenschutzbeauftragten des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken  
(ESRB/2019/17)

(2019/C 344/03)

DER VERWALTUNGSRAT DES EUROPÄISCHEN AUSSCHUSSES FÜR SYSTEMRISIKEN —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1092/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 24. November 2010 über die Finanzaufsicht der Europäischen Union auf Makroebene und zur Errichtung eines Europäischen Ausschusses für Systemrisiken <sup>(1)</sup>,gestützt auf die Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und des Beschlusses Nr. 1247/2002/EG <sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 43,gestützt auf den Beschluss ESRB/2012/1 des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken vom 13. Juli 2012 zur Durchführung von Bestimmungen über den Datenschutz beim Europäischen Ausschuss für Systemrisiken <sup>(3)</sup>, insbesondere auf Artikel 3 —

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 31. August 2018 hat der Verwaltungsrat des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken (ESRB) den Beschluss ESRB/2018/6 des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken <sup>(4)</sup> erlassen, mit dem Frau Barbara Eggl für eine zweite Amtszeit bis zum 14. Mai 2020 zur Datenschutzbeauftragten des ESRB ernannt wurde.
- (2) Auf Ersuchen von Frau Eggl wird ihre zweite Amtszeit am 31. Juli 2019 enden. Die Ernennung der ab dem 1. August 2019 nachfolgenden Datenschutzbeauftragten des ESRB ist daher erforderlich.
- (3) Im Einklang mit Artikel 43 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2018/1725 sind Datenschutzbeauftragte der Europäischen Zentralbank (EZB) derzeit auch als Datenschutzbeauftragte des ESRB tätig.
- (4) Am 19. März 2019 hat das Direktorium der EZB Frau Evanthia Chatziliasi zu der Frau Barbara Eggl nachfolgenden Datenschutzbeauftragten der EZB für eine am 1. August 2019 beginnende Amtszeit von fünf Jahren ernannt —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

## Artikel 1

**Ernennung der Datenschutzbeauftragten des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken**

Frau Evanthia Chatziliasi wird in ihrer Eigenschaft als Mitarbeiterin und Datenschutzbeauftragte der Europäischen Zentralbank zur Datenschutzbeauftragten des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken mit Wirkung vom 1. August 2019 bis zum 31. Juli 2024 bestellt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 331 vom 15.12.2010, S. 1.<sup>(2)</sup> ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.<sup>(3)</sup> ABl. C 286 vom 22.9.2012, S. 16.<sup>(4)</sup> Beschluss ESRB/2018/6 des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken vom 31. August 2018 zur Ernennung der Datenschutzbeauftragten des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken (AbI. C 347 vom 28.9.2018, S. 3).

*Artikel 2***Inkrafttreten**

Dieser Beschluss tritt am 31. Juli 2019 in Kraft.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 30. Juli 2019.

*Leiter des ESRB-Sekretariats*  
*im Auftrag des Verwaltungsrats des ESRB*  
Francesco MAZZAFERRO

---

## V

(Bekanntmachungen)

## VERWALTUNGSVERFAHREN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen****„Unterstützung von Informationsmaßnahmen zur EU-Kohäsionspolitik“**

(2019/C 344/04)

**1. ZIELE UND THEMEN**

Im Rahmen der vorliegenden Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen sollen Informationsmaßnahmen im Sinne von Artikel 58 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1 303/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> aus Mitteln des Haushaltsplans 2019 finanziert werden, wie im Beschluss C(2018) 8730 der Kommission <sup>(2)</sup> angekündigt.

Die Europäische Kommission beabsichtigt, im Rahmen der vorliegenden Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen potenzielle Begünstigte für die Durchführung einer Reihe von durch die EU kofinanzierten Informationsmaßnahmen <sup>(3)</sup> auszuwählen. Das Hauptziel besteht darin, die Erstellung und Verbreitung von Informationen und Inhalten im Zusammenhang mit der EU-Kohäsionspolitik <sup>(4)</sup> zu unterstützen, dabei jedoch auch die redaktionelle Unabhängigkeit der beteiligten Akteure vollständig zu wahren.

Es sind zwei Hauptmaßnahmen vorgesehen:

Maßnahme 1 — Unterstützung für die Erstellung und Verbreitung von Informationen und Inhalten im Zusammenhang mit der EU-Kohäsionspolitik durch Medien und andere förderfähige Einrichtungen (siehe „Förderfähige Antragsteller“)

Maßnahme 2 — Förderung der EU-Kohäsionspolitik durch Hochschulen und andere Bildungseinrichtungen

Antragsteller dürfen nur einen Antrag für eine Maßnahme im Rahmen dieser Aufforderung einreichen.

Die spezifischen Ziele dieser Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen lauten:

- Förderung eines besseren Verständnisses der Rolle der Kohäsionspolitik bei der Unterstützung aller EU-Regionen
- Sensibilisierung der Öffentlichkeit für von der EU (insbesondere im Rahmen der Kohäsionspolitik) finanzierte Projekte und für deren Auswirkungen auf das Leben der Menschen
- Verbreitung von Informationen und Förderung eines offenen Dialogs über die Kohäsionspolitik, ihre Ergebnisse, ihre Rolle bei der Umsetzung der politischen Prioritäten der EU und ihre Zukunft
- Ermunterung der Bürgerinnen und Bürger, sich bei Fragen im Zusammenhang mit der Kohäsionspolitik einzubringen, und Stärkung der Bürgerbeteiligung bei der Festlegung der zukünftigen Prioritäten für diese politische Initiative

<sup>(1)</sup> ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 320.

<sup>(2)</sup> [https://ec.europa.eu/regional\\_policy/sources/tender/pdf/official/2019\\_financing\\_decision\\_ta.pdf](https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf)

<sup>(3)</sup> Für die Zwecke dieser Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen bezeichnet eine „Informationsmaßnahme“ ein in sich geschlossenes und kohärentes Bündel von Informationstätigkeiten im Zusammenhang mit der EU-Kohäsionspolitik.

<sup>(4)</sup> Mit dieser Aufforderung unterstützt die Europäische Kommission Informationsmaßnahmen in Zusammenhang mit der EU-Kohäsionspolitik, die hauptsächlich im Rahmen folgender drei Fonds umgesetzt wird: des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE), des Kohäsionsfonds und des Europäischen Sozialfonds (ESF). Insofern ist ein Projekt, das sich mit den Auswirkungen von jedem dieser drei Fonds in einer Region befasst, förderfähig.

Die Vorschläge sollen die Rolle der Kohäsionspolitik bei der Umsetzung der politischen Prioritäten der Europäischen Kommission und bei der Bewältigung der derzeitigen und künftigen Herausforderungen für die EU, die Mitgliedstaaten, die Regionen und die lokalen Akteure veranschaulichen und bewerten. Konkret sollen sie insbesondere den Beitrag der Kohäsionspolitik zu folgenden Bereichen verdeutlichen:

- Förderung von Beschäftigung, Wachstum und Investitionen auf regionaler und nationaler Ebene sowie Verbesserung der Lebensqualität der Bürgerinnen und Bürger
- Unterstützung bei der Umsetzung der wichtigsten Prioritäten der EU und der Mitgliedstaaten, darunter — neben der Förderung von Beschäftigung und Wachstum — die Bekämpfung des Klimawandels, Umweltschutz sowie die Förderung von Forschung und Innovation
- Förderung des wirtschaftlichen, sozialen und territorialen Zusammenhalts in der EU bei gleichzeitigem Abbau der Ungleichheiten innerhalb der Länder und Regionen der EU sowie zwischen diesen
- Unterstützung der Regionen dabei, die Chancen der Globalisierung zu nutzen, indem sie ihre Nische in der Weltwirtschaft finden
- Stärkung des europäischen Projekts, da die Kohäsionspolitik den EU-Bürgerinnen und -Bürgern direkt zugutekommt

## 2. FÖRDERFÄHIGE ANTRAGSTELLER

### Maßnahme 1:

Förderfähige Antragsteller (Haupt- und Mit Antragsteller sowie ggf. verbundene Einrichtungen) müssen juristische Personen sein, die in einem Mitgliedstaat der EU niedergelassen und eingetragen sind. Förderfähige Antragsteller <sup>(5)</sup> sind z. B.

- Medienorganisationen/Nachrichtenagenturen (Fernsehen, Radio, Print- und Online-Medien, neue Medien oder eine Kombination verschiedener Medien),
- gemeinnützige Organisationen,
- Hochschulen und Bildungseinrichtungen,
- Forschungszentren und Denkfabriken,
- Vereinigungen von europäischem Interesse,
- private Einrichtungen,
- (nationale, regionale und lokale) Behörden <sup>(6)</sup>, ausgenommen Behörden, die mit der Umsetzung der Kohäsionspolitik gemäß Artikel 123 der Verordnung (EU) Nr. 1303/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 befasst sind.

### Maßnahme 2:

Förderfähige Antragsteller (Haupt- und Mit Antragsteller sowie ggf. verbundene Einrichtungen) müssen juristische Personen sein, die in einem Mitgliedstaat der EU niedergelassen und eingetragen sind. Förderfähig im Rahmen von Maßnahme 2 sind ausschließlich Hochschulen und Bildungseinrichtungen.

Natürliche Personen sowie Einrichtungen, die zum alleinigen Zweck der Durchführung der Projekte im Rahmen dieser Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen gegründet wurden, sind weder für Maßnahme 1 noch für Maßnahme 2 förderfähig.

*Für britische Antragsteller:* Die Förderkriterien müssen während des gesamten Förderzeitraums erfüllt sein. Sollte das Vereinigte Königreich während der Laufzeit der Finanzhilfe aus der EU austreten und keine Vereinbarung mit der EU geschlossen haben, die insbesondere die weitere Förderfähigkeit britischer Antragsteller gewährleistet, wird die EU-Finanzhilfe nicht weiter an Sie ausgezahlt (wobei Sie, soweit möglich, weiter am Projekt beteiligt bleiben) oder müssen Sie sich nach Artikel II.17 der Finanzhilfvereinbarung aus dem Projekt zurückziehen.

Antragsteller, die sich an den 2017 und 2018 von der Europäischen Kommission veröffentlichten Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen beteiligt haben, sind ungeachtet des Ergebnisses ihres vorhergehenden Antrags förderfähig.

<sup>(5)</sup> Nicht erschöpfende Liste.

<sup>(6)</sup> Öffentliche Einrichtungen oder privatrechtliche Einrichtungen, die im öffentlichen Auftrag tätig werden.

### 3. AUSSCHLUSS- UND EIGNUNGSKRITERIEN

Die Antragsteller (Haupt- und Mit Antragsteller) sowie verbundene Einrichtungen müssen eine ehrenwörtliche Erklärung unterzeichnen, in der sie bestätigen, dass sie sich nicht in einer der in Artikel 136 Absatz 1 und Artikel 141 der Haushaltsordnung (HO) <sup>(7)</sup> (über den Ausschluss von bzw. die Ablehnung in dem Verfahren) genannten Situationen befinden.

Die Antragsteller (Haupt- und Mit Antragsteller) müssen sowohl über die erforderlichen Fachkenntnisse als auch über die geeigneten beruflichen Qualifikationen verfügen, damit sie die vorgeschlagenen Informationsmaßnahmen vollständig durchführen können. Außerdem müssen sie über stabile und ausreichende Finanzierungsquellen verfügen, damit sie ihre Tätigkeit während der Dauer der Projektdurchführung bzw. während des Rechnungsjahres, für das die Finanzhilfe gewährt wird, aufrechterhalten und sich an dessen Finanzierung beteiligen können.

### 4. GEWÄHRUNGSKRITERIEN

Die Anträge werden anhand folgender Kriterien bewertet:

	Kriterien	Zu berücksichtigende Elemente	Gewichtung (Punkte)
1.	Relevanz der Maßnahme und Beitrag zu den Zielen der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Relevanz der Ziele des Vorschlags im Hinblick auf die Ziele und Prioritäten der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen</li> <li>— Relevanz der eingesetzten Arten von Informationsmaßnahmen in Bezug auf die Region(en)</li> <li>— Mehrwert für bestehende Initiativen in den verschiedenen Regionen Europas</li> <li>— Innovativer Charakter des Projekts im Hinblick auf die Entwicklung der Kommunikationslandschaft</li> </ul>	30 Punkte (Mindestprozentsatz: 50 %)
2.	Öffentlichkeitswirkung und Wirksamkeit der Maßnahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Spezifische, messbare, erreichbare und relevante Ziele in Bezug auf Öffentlichkeitswirkung und Verbreitung</li> <li>— Ausmaß, in dem der Plan für die Öffentlichkeitswirkung (z. B. Sendeplan, Übertragungskanal/-kanäle und Anzahl der garantiert erreichten Personen auf der Grundlage früherer Aufzeichnungen) darauf abzielt, möglichst viele Menschen des jeweiligen Zielpublikums auf lokaler, regionaler, multiregionaler und nationaler Ebene zu erreichen (Multiplikatoreffekt), etwa durch Kooperationen der Antragsteller mit Netzwerken und/oder regionalen Akteuren/Medien</li> <li>— Wirksamkeit der vorgeschlagenen Methodik zur Erreichung der Ziele dieser Aufforderung, z. B. Methoden zur Produktion von Inhalten, Mechanismus zur Gewährleistung der redaktionellen Unabhängigkeit und Methoden zur Entwicklung technischer Lösungen</li> <li>— Geplante Werbemaßnahmen für die Tätigkeiten und Methoden zur Verbreitung der Ergebnisse</li> <li>— Maßnahmen zur Überwachung der Fortschritte</li> <li>— Methodik der Ex-post-Bewertung</li> <li>— Möglichkeiten zur Fortführung des Projekts über die beantragte Dauer der EU-Unterstützung hinaus</li> </ul>	40 Punkte (Mindestprozentsatz: 50 %)
3.	Effizienz der Maßnahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Kosteneffizienz in Bezug auf die vorgeschlagenen Ressourcen unter Berücksichtigung der Kosten und der erwarteten Ergebnisse</li> </ul>	20 Punkte (Mindestprozentsatz: 50 %)

<sup>(7)</sup> Verordnung (EU, Euratom) 2018/1046 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juli 2018 über die Haushaltsordnung für den Gesamthaushaltsplan der Union, zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1296/2013, (EU) Nr. 1301/2013, (EU) Nr. 1303/2013, (EU) Nr. 1304/2013, (EU) Nr. 1309/2013, (EU) Nr. 1316/2013, (EU) Nr. 223/2014, (EU) Nr. 283/2014 und des Beschlusses Nr. 541/2014/EU sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU, Euratom) Nr. 966/2012 (ABl. L 193 vom 30.7.2018, S. 1).

	Kriterien	Zu berücksichtigende Elemente	Gewichtung (Punkte)
4.	Organisation des Projektteams und Qualität des Projektmanagements	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Qualität der vorgeschlagenen Koordinierungsmechanismen, Qualitätskontrollsysteme und Risikomanagementvorkehrungen</li> <li>— Angemessenheit der Zuweisung der Aufgaben im Hinblick auf die Durchführung der Tätigkeiten im Rahmen der vorgeschlagenen Maßnahme</li> </ul>	10 Punkte (Mindestprozentsatz: 50 %)

Für die Qualität des Vorschlags werden maximal 100 Punkte vergeben. Die erforderliche Mindestgesamtpunktzahl beträgt 60 von 100 möglichen Punkten, wobei bei jedem Kriterium mindestens 50 % der möglichen Punktzahl erreicht werden müssen. Nur Vorschläge, die die oben festgelegten Mindestprozentsätze für die Qualität erreichen, werden in eine Rangliste aufgenommen. Das Erreichen des Mindestprozentsatzes bedeutet jedoch nicht, dass automatisch eine Finanzhilfe gewährt wird.

#### 5. MITTEL UND PROJEKTLAUFZEIT

Für die Kofinanzierung der Informationsmaßnahmen im Rahmen dieser Aufforderung sind insgesamt 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR für Maßnahme 1 und 800 000 EUR für Maßnahme 2) veranschlagt.

Die Finanzhilfe beträgt mindestens 70 000 EUR und höchstens 300 000 EUR. Die EU-Finanzhilfe umfasst die Erstattung von bis zu 80 % der tatsächlich angefallenen förderfähigen Kosten der Maßnahme. Die Antragsteller müssen die Kofinanzierung des Restbetrags durch Eigenmittel gewährleisten.

Die Kommission behält sich das Recht vor, die verfügbaren Mittel nicht zur Gänze zu vergeben.

Die Projektlaufzeit beträgt höchstens 12 Monate.

#### 6. ZEITPLAN UND FRISTEN FÜR DIE EINREICHUNG VON ANTRÄGEN

Phasen	Datum und Zeitraum
Frist für die Einreichung von Anträgen	10. Dezember 2019
Bewertungszeitraum (voraussichtlich)	Januar bis März 2020
Benachrichtigung der Antragsteller (voraussichtlich)	April 2020
Unterzeichnung der Finanzhilfevereinbarungen (voraussichtlich)	Mai 2020 — Juli 2020

#### 7. WEITERE INFORMATIONEN

Die Antragsformulare sowie weitere Informationen über die Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen sind dem Leitfaden für Antragsteller zu entnehmen: [http://ec.europa.eu/regional\\_policy/de/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/](http://ec.europa.eu/regional_policy/de/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/)

Die Anträge müssen den Anforderungen des oben genannten Leitfadens für Antragsteller entsprechen.

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 344/05)

1. Am 1. Oktober 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Mall Group a.s. („Mall Group“, Tschechien), gemeinsam kontrolliert von i) Rockaway e-commerce a.s. und der zugehörigen Gruppe („Rockaway“, Tschechien), ii) EC Investments a.s. und der zugehörigen Gruppe („ECI“, Tschechien) sowie iii) BONAK a.s. und der zugehörigen Gruppe (als Teil von PPF Group N.V. und der zugehörigen Gruppe, „PPF“, Tschechien);
- Československá obchodní banka, a. s. („CSOB“, Tschechien), kontrolliert von KBC Bank („KBC“, Belgien);
- MallPay s.r.o. („MallPay“, Tschechien).

Mall Group und CSOB übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über MallPay. MallPay steht derzeit unter der alleinigen Kontrolle von Mall Group.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Mall Group: Anbieter von Dienstleistungen des elektronischen Geschäftsverkehrs in Mittel- und Osteuropa über eine Reihe von Online-Shops,
- CSOB: Anbieter von Bank- und Finanzdienstleistungen,
- MallPay: Anbieter von Online-Zahlungslösungen

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 <sup>(2)</sup> 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.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> 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**

(2019/C 344/06)

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

„SAUCISSE DE MORTEAU“/„JÉSUS DE MORTEAU“

EU-Nr.: PGI-FR-0556-AM01 — 11.8.2017

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

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

„Valparc“  
12, rue de Franche-Comté  
25480 Ecole Valentin  
FRANKREICH

Tel. +33 381547170

Fax +33 381547154

E-Mail: accueil@interporc-fc.fr

Diese Vereinigung umfasst alle an der Herstellung der Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ beteiligten Betriebe (Schweinezüchter, Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe, industrielle und handwerkliche Herstellungsbetriebe) und hat daher ein berechtigtes Interesse, Änderungen der Produktspezifikation zu beantragen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren

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

- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Aktualisierung der Angaben, Kontrolleinrichtungen, einzelstaatliche Vorschriften, Aktualisierung des Glossars.

#### 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. Beschreibung des Erzeugnisses

- Der einleitende Satz zur Beschreibung des Erzeugnisses „Saucisse de Morteau‘ und ‚Jésus de Morteau‘ weisen unterschiedliche Merkmale auf.“ wird gestrichen. Es handelt sich um eine formale Änderung.
- Die Sätze „Saucisse de Morteau‘ ist eine gerade, gleichmäßig zylindrisch geformte Wurst mit einem Durchmesser von mindestens 40 mm (Durchmesser des Wurstdarms beim Einfüllen). Die Wurst wird aus Schweinefleisch hergestellt“ werden ersetzt durch „Saucisse de Morteau‘ ist eine gerade, gleichmäßig zylindrisch geformte Wurst aus Schweinefleisch, deren Durchmesser (Wurstdarm beim Einfüllen) bei einem Gewicht von weniger als 150 g mindestens 34 mm und bei einem Gewicht von 150 g oder mehr mindestens 40 mm beträgt. Die Wurst wird“. Es wird ein unterer Mindestdurchmesser von 34 mm hinzugefügt. Durch die Hinzufügung dieses geringeren Durchmessers für Würste mit einem Gewicht von 150 g oder weniger wird sichergestellt, dass „Saucisse de Morteau“ unabhängig von ihrer Größe stets die gleiche Form hat. So ist es trotz der unterschiedlichen Größen, in denen „Saucisse de Morteau“ erhältlich ist, möglich, für die jeweils gleichen Proportionen entsprechend der Beschreibung des Erzeugnisses (gerade, gleichmäßig zylindrisch geformt) zu sorgen. Bei Würsten mit einem Gewicht von 150 g oder mehr wird der Mindestdurchmesser von 40 mm beibehalten.
- Die Farbe des Darms wird spezifiziert: Es wird hinzugefügt, dass sowohl bei „Saucisse de Morteau“ als auch bei „Jésus de Morteau“ „allein die natürliche Pigmentierung des Darms zulässig ist“. Mit dieser Änderung soll nur eine künstliche Färbung des Darms ausgeschlossen werden, nicht seine natürliche Pigmentierung.
- Es wird der Satz hinzugefügt: „Der Farbton des verwendeten Fadens ist Weiß, Creme, Ecu oder Beige.“ Die Wahl einer begrenzten Bandbreite sich ähnelnder Farben sorgt dafür, dass das traditionelle optische Erscheinungsbild des Erzeugnisses beibehalten und die Anonymität bei organoleptischen Kontrollen erleichtert wird.
- Die Form des Holzstäbchens wird weiter spezifiziert. Folgender Satz wird hinzugefügt: „Es hat die Form eines geraden Kreiszylinders und weist keine spitzen Enden auf.“ Mit dieser Beschreibung wird bei sämtlichen Würsten mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“ dasselbe Erscheinungsbild gewährleistet.
- Bei „Jésus de Morteau“ wird der Satz „Bei Verwendung von Butte ist meist kein Holzstäbchen vorhanden, da die Butte (Blinddarm) an einem Ende einen natürlichen Verschluss hat“ ersetzt durch „Jésus de Morteau‘ wird bei Verwendung von Krausdarm an einem Ende mit einem Holzstäbchen verschlossen; bei Verwendung von Butte (Blinddarm) ist jedoch meist kein Holzstäbchen vorhanden“. Tatsächlich hat die Butte an einem Ende einen natürlichen Verschluss, sodass ein zweiter Verschluss nicht notwendig ist.
- In dem Satz „Nach dem Kochen zeigt sich im Anschnitt von ‚Saucisse de Morteau‘ und ‚Jésus de Morteau‘ eine grobkörnige, aber homogene, kohärente, gebundene Wurstmasse“ wird das Adjektiv „kohärent“ gestrichen, da es nicht sehr passend ist.
- Es wird eine ausführliche Liste der verschiedenen Formen hinzugefügt, in denen das Erzeugnis vermarktet werden kann. Vor dem Satz „Aus hygienischen Gründen dürfen tiefgefrorene, gekochte oder geschnittene Produkte nur verpackt an Verbraucher abgegeben werden“ wird folgender Satz eingefügt: „Saucisse de Morteau‘ und ‚Jésus de Morteau‘ werden roh oder gekocht vermarktet. Sie werden ganz oder in Scheiben vermarktet. Sie werden frisch, tiefgefroren bzw. tiefgekühlt, auch gekocht und tiefgefroren bzw. gekocht und tiefgekühlt vermarktet“. Die Vermarktung als gekochtes und tiefgefrorenes bzw. tiefgekühltes Erzeugnis ist eine gängige Praxis, die hiermit kodifiziert wird.
- In Bezug auf die organoleptischen Merkmale wird der Satz „Die typischen Elemente des sensorischen Profils von ‚Saucisse de Morteau‘ und ‚Jésus de Morteau‘ beim Innenanschnitt sind Folgende:“ wird ersetzt durch „Für das sensorische Profil des gekochten Erzeugnisses mit der g. g. A. ‚Saucisse de Morteau‘ und ‚Jésus de Morteau‘ sind folgende Elemente typisch:“. Mit dieser Änderung wird klargestellt, dass es um das sensorische Profil nach dem Kochen des Erzeugnisses geht. In der Tat wird das Erzeugnis nur in gekochter Form verzehrt. Die Formulierung „beim Innenanschnitt“ wird gestrichen, da sie unzutreffend ist. Die Farbe beispielsweise betrifft das Äußere des Erzeugnisses.

- Ein Absatz über kulinarische Rezepte wird gestrichen, da er keine zur Beschreibung der organoleptischen Merkmale relevanten Informationen enthält.

Der die Beschreibung des Erzeugnisses betreffende Teil des Einzigen Dokuments wird geändert, um den Änderungen der Produktspezifikation Rechnung zu tragen. Zwecks präziserer Beschreibung des Erzeugnisses werden die organoleptischen Merkmale in das Einzige Dokument aufgenommen.

## 5.2. Geografisches Gebiet

In dem das geografische Gebiet betreffenden Kapitel wird der Verweis auf die Verwaltungsregion, die umstrukturiert wurde, gestrichen; dafür werden die Namen der Départements aufgeführt. Das geografische Gebiet bleibt unverändert. Dieselben Änderungen wurden im Einzigen Dokument vorgenommen.

## 5.3. Ursprungsnachweis

- Der einleitende Absatz, in dem auf die beiden einander ergänzenden Rückverfolgbarkeitssysteme verwiesen wird, wird gestrichen. Da die Rückverfolgbarkeit für die einzelnen Erzeugungsschritte beschrieben wird, kann der Hinweis darauf, dass jeder Betrieb sein eigenes, internes Verfahren hat und es zugleich ein umfassendes System gibt, entfallen.
- Sätze mit beschreibendem Charakter bzw. ohne spezifischen Bezug zur Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ (beispielsweise: „An diesem Punkt entspricht der Schlachtkörper den Parametern der Produktspezifikation“) werden gestrichen, da sie keine die Rückverfolgbarkeit betreffenden Elemente enthalten.
- In dem die Rückverfolgbarkeit der Zuchtbetriebe betreffenden Absatz wird die Kategorie „Betriebe zur Mast von von der Muttersau abgesetzten Tieren“ hinzugefügt. Diese Kategorie ist in dem umfassenderen Begriff „Mastbetriebe“ in der geltenden Produktspezifikation enthalten. Die Formulierungen „entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen“ und „entsprechend den verordnungsrechtlichen Bestimmungen“ werden gestrichen, da sie nicht relevant sind. Sie werden ersetzt durch „die Kennnummer des Ferkelerzeugungsbetriebs“, die beim Eintreffen im Mastbetrieb erforderlich ist, und „die Kennnummer des Mastbetriebs“, die vor der Schlachtung erforderlich ist. Mit dieser Änderung wird klargestellt, welche Dokumente zur Rückverfolgbarkeit der Zuchtbetriebe erforderlich sind.
- Die Mindestaufbewahrungsfrist der Dokumente wird von fünf auf drei Jahre verkürzt. Diese Bestimmung gilt für Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe und Herstellungsbetriebe. Da das Erzeugnis 90 Tage haltbar ist, reichen drei Jahre zur Garantie einer wirksamen Kontrolle aus.
- Die Rückverfolgbarkeit der Därme wird in den Text aufgenommen, um eine vollumfängliche Rückverfolgbarkeit der Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ sicherzustellen.
- Die Liste der an der allgemeinen Überwachung der Vertriebskette für Rohmaterial beteiligten Betriebe wird um die Kategorie „Fleischgroßhändler“ ergänzt, da diese auf dem für das Erzeugnis mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ relevanten Markt vertreten sind. Damit ist die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses im Hinblick auf diese Kategorie an Betrieben gewährleistet.
- Die Erhebung und Übermittlung von Informationen über die Vertriebskette für Rohmaterial ist bereits in der eingetragenen Produktspezifikation vorgesehen. Es wird präzisiert, dass die Informationen auf Ersuchen der antragstellenden Vereinigung übermittelt werden können. Damit kann sichergestellt werden, dass die Vertriebskette zwischen den Betrieben lückenlos ist.
- Die Übersichtstabelle der Rückverfolgbarkeitselemente wird zwecks Anpassung an die erfolgten Änderungen aktualisiert.

## 5.4. Erzeugungsverfahren

Die Verweise auf das gesetzlich ohnehin bereits geregelte Erfordernis einer EWG-Zulassung der Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe sowie Sätze mit beschreibendem Charakter ohne Belang für das Verständnis des Erzeugungsverfahrens werden gestrichen.

## Merkmale des Mastfutters

- Die geänderte Produktspezifikation sieht vor, dass alle in einem bezeichneten Gebäude untergebrachten Schweine das in der Produktspezifikation vorgegebene Futter erhalten. Diese Änderung trägt der bestehenden Praxis Rechnung und erleichtert die Kontrollen.

Gemäß der geltenden Produktspezifikation ist Molke das einzige während der Mastzeit verpflichtend zu verfütternde Milcherzeugnis. Die geänderte Produktspezifikation sieht vor, dass Molke zum Teil durch andere Milcherzeugnisse ersetzt werden kann, die vergleichbare analytische Merkmale aufweisen, da sie Milcheiweiß, Milchzucker und gesättigte Fettsäuren enthalten. Diese Milcherzeugnisse sind als Futter für die Schweine verfügbar und ihre Verwendung wahrt den Zusammenhang mit dem Ursprung der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Tatsächlich sind sowohl die Schweinefleischerzeugung als auch die Milcherzeugung in dem geografischen Gebiet beheimatet. Mit dieser neuen Liste der Milcherzeugnisse, die das Schweinefutter enthalten darf, ändern sich die besonderen Merkmale des Enderzeugnisses nicht.

Molke macht mindestens 50 % der Menge der Milch- und Milchnebenerzeugnisse aus. Der Rest besteht aus einem oder mehreren Milcherzeugnissen (Sahne, Milch, Käse, Käsebruch, Joghurt) oder Milchnebenerzeugnissen (Molkenpermeat, Milchpermeat, Joghurt-Molke, Buttermilch).

Für Milcherzeugnisse wird ein analytisches Merkmal hinzugefügt: Der Gesamtstickstoffgehalt muss bei mindestens 4 g pro 100 g Trockenmasse liegen. Somit dürfen nur Milcherzeugnisse verwendet werden, die ein hochwertiges Schweinefutter darstellen. Auch für Molke wird ein weiteres analytisches Merkmal hinzugefügt: Der Milchzuckergehalt muss bei mindestens 20 % liegen. Somit dürfen nur die besten Molken verwendet werden.

#### *Verlade- und Transportbedingungen*

- Was das Erfordernis der Futterkarenz betrifft, wird ein Zusatz eingefügt, mit dem zwischen einer Schlachtung am Tag des Verladens und einer Schlachtung am Tag nach dem Verladen (oder später) unterschieden wird. Bei einer Schlachtung am Folgetag (oder später) müssen die Tiere beim Verladen seit mindestens drei Stunden nüchtern sein. Mit dieser Änderung wird eine unverhältnismäßig lange Futterkarenz vermieden, die sowohl dem Tierwohl als auch insbesondere der Qualität des Fleisches abträglich ist.

#### *Schlachtbedingungen*

- Der halbstündige Zeitraum vor dem Betäuben, in dem die Schweine vor der Schlachtung abgeduscht werden, wird gestrichen. Dieser Zeitraum ist zu genau umgrenzt und hat keine Auswirkungen auf die Fleischqualität.
- Die Möglichkeit des Verzichts auf ein Duschen der Schweine beim Eintreffen im Schlachthof bei Außentemperaturen von unter +10 °C wird im Sinne des Tierwohls erweitert und gilt nun auch für das Duschen vor dem Betäuben. Bei Nachtfrost kann das Duschen beim Eintreffen und vor dem Betäuben ebenfalls unterbleiben. Dies ist praktischen Gründen geschuldet, da das im Zusammenhang mit dem Duschen erforderliche Entleeren des Leitungssystems bei Frost nicht möglich ist.

#### *Merkmale der Schlachtkörper*

- Was sichtbare Mängel der Schlachtkörper angeht, wird der Satz „Sichtbare Mängel dürfen höchstens bei 5 % aller Schlachtkörper einer Partie eines Kunden auftreten“ ersetzt durch „Bei einem Verkauf von Schlachtkörpern an einen Kunden dürfen höchstens 5 % aller Schlachtkörper sichtbare Mängel aufweisen“. Diese neue Formulierung soll die Vorschrift für Kontrolleure leichter verständlich machen, ändert an der grundsätzlichen Aussage jedoch nichts; für sichtbare Mängel gilt nach wie vor die Obergrenze von 5 %.
- Der Satz „Der endgültige pH-Wert (der frühestens 18 Stunden nach dem Schlachten ermittelt wird) muss zwischen 5,50 und 6,20 liegen. Er wird 5 cm oberhalb der Hüfte in 2-3 cm Tiefe gemessen“ wird gestrichen. Tatsächlich ist die Messung des pH-Werts nur bei ganzen Fleischstücken oder bei getrocknetem Fleisch interessant. Bei einem Erzeugnis auf Basis geteilter Stücke wie der Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ ist diese Messung nur von sehr geringem Interesse. Laut einer Studie des Institut national de la recherche agronomique (INRA — Vautier, A., Lebret, B., Brossard, L. (2006): *Indicateurs de qualité de viande chez le porc. Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle*, <http://prodinra.inra.fr/record/28922>) hat der pH-Wert Einfluss auf die Farbe, die Zartheit und die Saftigkeit des Fleisches, nicht aber auf den allgemeinen oder den charakteristischen Geschmack, der allein von den beim Fettabbau entstehenden flüchtigen Verbindungen beeinflusst wird.

#### *Merkmale der Teilstücke*

- Es wird ein Verbot der „Verwendung von Separatorenfleisch und von Hackfleisch mit einer Körnung von weniger als 8 mm“ in den Text aufgenommen. Dieses Fleisch, das mittels Zerlegungstechniken auf Basis mechanischer Systeme gewonnen wird, bei denen das nach der manuellen Zerlegung noch am Knochen haftende Fleisch abgelöst wird, mag aussehen wie Hackfleisch, erfüllt aber nicht die besonderen Merkmale der Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Das am Knochen haftende Fleisch unterscheidet sich in seiner Struktur von den restlichen Fleischstücken des Tieres: Aufgrund der täglichen Beanspruchung ist es faseriger und hat einen geringeren Fettgehalt — Faktoren, die für die Textur des Wurstfleisches eine wichtige Rolle spielen. Es handelt sich somit um eine Kodifizierung der in der Branche üblichen Praxis bzw. der besonderen Merkmale der Wurst.

- Die Angaben zum zugelassenen Anteil an festem Fettgewebe vom Schwein („15-35 % der in einer Mischung verwendeten Fleischmenge“) und an magerem Fleisch vom Schwein („65-85 % der in einer Mischung verwendeten Fleischmenge“) werden gestrichen. Grund dafür ist, dass durch die Kontrolle des Fettgehalts im Enderzeugnis sichergestellt werden kann, dass Fett und mageres Fleisch vom Schwein gleichmäßig und im richtigen Verhältnis verwendet werden.
- Laut der geltenden Produktspezifikation dürfen jeder Mischung höchstens 15 % tiefgefrorenes Rohmaterial zugegeben werden. Dieser Anteil wird auf 50 % angehoben. Von einer unabhängigen Organisation durchgeführte vergleichende Tests haben gezeigt, dass es keine Auswirkungen auf die organoleptischen Merkmale des Enderzeugnisses hat, ob die Mischung 0 % oder 50 % tiefgefrorenes Rohmaterial enthält (*Maisons du goût, rapport d'essai n°13/55*, S. 22). Hinzu kommt, dass die Branche im Sommer Probleme mit der Beschaffung von Rohmaterial für die Herstellung der Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ hat. Im Sommer ist der Verzehr und damit auch die Nachfrage nach Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ besonders hoch. Ein Großteil der Schweineschlachtungen findet jedoch im Winter statt. Die Verbrauchernachfrage korreliert daher nicht mit der üblichen Zucht- und Schlachtpraxis. Somit könnte die im Sommer besonders hohe Nachfrage nach Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ durch eine Erhöhung des maximalen Anteils an tiefgefrorenem Rohmaterial in der Mischung von 15 % auf 50 % ohne Änderungen an der Zuchtpraxis befriedigt werden.
- Die Angabe der einzuhaltenden Fristen zwischen Auftauen und Zerkleinern („spätestens 24 Stunden nach dem Auftauen des Fleisches“) und anschließendem Räuchern („spätestens 24 Stunden nach dem Zerkleinern dieser Fleischteile“) wird gestrichen, da diese Fristen bereits durch die geltenden allgemeinen Hygiene- und Gesundheitsvorschriften vorgegeben sind.

#### Ergänzungsmittel

- Es wird eine zulässige Höchstmenge für Speisesalz (NaCl) von 22 g pro kg Mischung eingefügt. Mit dieser Beschränkung wird die gegenwärtige Praxis der Betriebe kodifiziert. Eine übermäßige Salzbeigabe würde zu einem ausgeprägten Salzgeschmack führen, der nicht den Merkmalen des Enderzeugnisses entspricht.
- Glukosesirup wird in die Liste der Zucker aufgenommen, die der Mischung gegebenenfalls als Ergänzungsmittel beigegeben werden können. Glukosesirup ist — insbesondere im Hinblick auf seine Süßkraft — mit Dextrose vergleichbar, einem in der Produktspezifikation bereits zugelassenen Zucker. Seine Beigabe wirkt sich nicht auf den Geschmack des Enderzeugnisses aus.
- Die Begriffe „Nitrat“ und „Nitritpökelsalz“ werden durch ihre offizielle und internationale Nomenklatur ersetzt. Der Begriff „Nitrat“ wird somit durch „E252“ und der Begriff „Nitritpökelsalz“ durch „E250“ ersetzt.
- Ferner werden „Ascorbinsäure (E 300) und ihre Salze“ sowie „Rosmarin und Rosmarinextrakt“ in die Liste aufgenommen. Mit diesen Antioxidantien lässt sich insbesondere bei in Scheiben und/oder tiefgefroren vermarkteten Würsten dem Risiko der Lipidperoxidation sowie der Farbinstabilität entgegenwirken, ohne dass sich die Merkmale der Wurst ändern. Sie tragen damit zur Wahrung der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ bei. Rosmarin (bzw. Rosmarinextrakt) wird in äußerst geringer Menge verwendet; es dient als Antioxidans und nicht als Aromastoff.
- Der Weinanteil, den die Mischung enthalten darf, wird von 8 % auf 6,5 % herabgesetzt. Der derzeit geltende Anteil von 8 % entspricht nicht der Praxis — in den Betrieben wird ein Anteil von 6,5 % verwendet. Es handelt sich also um eine Präzisierung der Produktspezifikation. Diese Begrenzung lässt die Merkmale des Erzeugnisses stärker zur Geltung kommen.
- Es wird die Möglichkeit der Beigabe von Wasser „in flüssiger Form“ zur besseren Verteilung der Ergänzungsmittel in der Mischung oder „in Form von Eis“ zur Regulierung der Temperatur in den Text aufgenommen. Der Mischung dürfen höchstens 3 % Wasser zugegeben werden. Die Beigabe von Wasser wird begrenzt, um das Enderzeugnis nicht zu verfälschen.

#### Zubereitung des Fleisches, Einfüllen oder Eindrücken und Verschluss

Die in der Beschreibung des Erzeugnisses angeführten Änderungen (Durchmesser, Gewicht, Farbe des Fadens, Form des Holzstäbchens) werden in den das Erzeugungsverfahren betreffenden Abschnitt übernommen.

#### Abhängen

- Es wird spezifiziert, dass die gemessene Temperatur die „Umgebungstemperatur“ ist.
- Die Höchsttemperatur für das Abhängen wird von 30 °C auf 40 °C erhöht. Ziel des Abhängens ist es, die Oberfläche des Darms vorzubereiten, um das Räuchern des Erzeugnisses zu optimieren. Bei einer Begrenzung der für das Abhängen zulässigen Höchsttemperatur auf 30 °C ist nicht sichergestellt, dass die Würste eine Umgebungstemperatur für das Räuchern annehmen, die den Räuchervorgang begünstigt und unerwünschten Verbindungen wie polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen entgegenwirkt.
- Die beiden letzten — als überflüssig erachteten — Absätze, in denen allein die Rolle dieser optionalen Phase des Abhängens erläutert wird, werden gestrichen.

### Räuchern

- Das Räuchern wird definiert als der Zeitraum, in dem die Wurst dem Rauch ausgesetzt ist. Durch diese Definition spiegelt der Text die Praxis der Betriebe genauer wider.
- Im Zusammenhang mit der vorgenannten Definition wird die Mindestdauer des Räucherns in einem herkömmlichen Räucherofen spezifiziert. In der geltenden Produktspezifikation ist nur eine Mindestdauer für den gesamten Vorgang des Abhängens und Räucherns außerhalb und/oder innerhalb des Räucherofens vorgegeben. Dies könnte dazu führen, dass die Wurst nicht lange genug im herkömmlichen Räucherofen verbleibt. Das derzeitige Verfahren zur Bestimmung der Dauer des Räucherns begünstigt die Entstehung mikrobiologischer Risiken. Durch eine Festlegung der Dauer des Räucherns im herkömmlichen Räucherofen wird verhindert, dass die Wurst lange an der freien Luft verbleibt, was der Qualität des Erzeugnisses abträglich wäre; zudem kann so die Ausprägung der besonderen Merkmale des Erzeugnisses besser gesteuert werden. Daher wird für das Räuchern in einem herkömmlichen Räucherofen eine Mindestdauer von sechs Stunden festgelegt. Der Räuchervorgang ist bei der Erzeugung von „Saucisse de Morteau“ von zentraler Bedeutung. Das Räuchern muss langsam erfolgen.
- Ferner werden eine Mindest- und eine Höchstdauer des Räucherns für den Fall festgelegt, dass dieselbe Wurst zunächst in einer traditionellen Räucherammer und anschließend in einem herkömmlichen Räucherofen oder umgekehrt zunächst in einem herkömmlichen Räucherofen und anschließend in einer traditionellen Räucherammer geräuchert wird. Mit diesen Vorgaben lässt sich der so wichtige Vorgang des Räucherns besser regeln. Für das Räuchern im herkömmlichen Räucherofen beträgt die Mindestdauer drei Stunden und die Höchstdauer 48 Stunden. Für das Räuchern im „Tuyé“ (der traditionellen Räucherammer) beträgt die Mindestdauer 12 Stunden und die Höchstdauer sieben Tage.
- Es wird der Satz hinzugefügt: „Die Verwendung von Flüssigrauch ist untersagt.“ Diese Bestimmung dient der Bewahrung der besonderen Merkmale der Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, da allein der natürliche Nadelholzrauch zulässig ist.
- Es wird eine Höchsttemperatur von 40 °C für das Räuchern im herkömmlichen Räucherofen eingefügt. Damit soll sichergestellt werden, dass die Qualität nicht beeinträchtigt wird und dass die besonderen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ noch besser zur Geltung kommen.
- Ein beschreibender und allgemeiner Absatz zum Zweck des Räucherns wird gestrichen. In diesem Absatz wurde kein Erzeugungsschritt beschrieben, und er konnte auch nicht zu Kontrollen führen.

### Tiefgefroren vermarktete Erzeugnisse

- Die Vermarktung als gekochtes und tiefgefrorenes bzw. tiefgekühltes Erzeugnis wird der Produktspezifikation hinzugefügt. Diese traditionelle Form der Vermarktung wurde bei der Erstellung der Produktspezifikation vergessen.
- Die Höchsttemperatur für die Aufbewahrung nach dem Tiefgefrieren bzw. Tiefkühlen wird auf –18 °C festgesetzt; es handelt sich um eine Präzisierung.

### Gekocht vermarktete Erzeugnisse:

- Die für das Kochen der Wurst zulässige Höchsttemperatur von 90 °C wird gestrichen. Diese Vorgabe hat keinen Einfluss auf die Merkmale des vermarkteten Erzeugnisses — wirklich wichtig ist die Kerntemperatur beim Kochen.
- Aus diesem Grund wird der Satz hinzugefügt: „Beim Kochen wird eine Kerntemperatur von mindestens 68 °C erreicht“. Damit wird deutlich gemacht, dass es sich um eine Mindesttemperatur handelt.

Der Futter und Rohstoffe betreffende Abschnitt des Einzigsten Dokuments wird geändert, um bestimmte Änderungen der Produktspezifikation aufzunehmen — insbesondere hinsichtlich der Futtermenge der Schweine, der Fütterungsbedingungen vor der Schlachtung und des Mindestgewichts der Schlachtkörper.

### 5.5. Zusammenhang

Das Kapitel „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wird zusammengefasst und neu gegliedert, um die besonderen Merkmale des geografischen Gebiets, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang besser hervorzuheben. Es handelt sich somit nur um eine formale Änderung.

Hinsichtlich des Tierfutters ersetzt der Verweis auf Milcherzeugnisse den Verweis auf Molke. Dies ändert jedoch nichts am Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, da sich die besonderen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“ bzw. „Jésus de Morteau“ aus dem Nebeneinander von Milchviehhaltung, Käseherstellung, Schweinezucht und örtlichen Verarbeitungsmethoden ergeben. Die Schweinefleischerzeugung sorgt und sorgt für eine optimale Verwertung der Nebenprodukte der zur Käseherstellung betriebenen Milcherzeugung, insbesondere von Molke, aber auch von Sahne, Milch, Käse, Käsebruch und Joghurt.

Der den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet betreffende Abschnitt des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

### 5.6. Kennzeichnung

- Der Begriff „ausschließlich“ wird vor den Wörtern „in einer der für die Region typischen Räucherammern (Tuyé) geräuchert“ eingefügt, sodass nur Betriebe, die den gesamten Räuchervorgang im „Tuyé“ durchführen, diese Art von Ofen auf dem Etikett abbilden dürfen. Werden beim Räuchern in verschiedenen Arten von Öfen genutzt, könnte eine Abbildung des „Tuyé“ auf dem Etikett irreführend sein.
  - Zur Förderung einer individuellen Kennzeichnung von „Saucisse de Morteau“ bzw. „Jésus de Morteau“ werden — zur besseren Information des Verbrauchers — folgende Sätze eingefügt: „Der Hersteller muss sicherstellen, dass folgende Regeln für die Anbringung der Verkaufsbezeichnung und des europäischen Zeichens für geschützte geografische Angaben eingehalten werden. Die Verkaufsbezeichnung und das europäische Zeichen werden in den folgenden Absätzen als ‚Kennzeichnung‘ bezeichnet.
  - An jeder nicht vorverpackten, zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Wurst mit der g. g. A. ‚Saucisse de Morteau‘/‚Jésus de Morteau‘ muss eine individuelle Kennzeichnung angebracht sein.
  - An jeder vorverpackten, zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Wurst mit der g. g. A. ‚Saucisse de Morteau‘/‚Jésus de Morteau‘, der in dieser Vorverpackung noch andere Erzeugnisse als ‚Saucisse de Morteau‘ beiliegen, muss eine individuelle Kennzeichnung angebracht sein.
  - An allen zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Vorverpackungen, die eine oder mehrere Würste mit der g. g. A. ‚Saucisse de Morteau‘/‚Jésus de Morteau‘, jedoch keine anderen Erzeugnisse enthalten, muss — beispielsweise auf der Hülle der Vorverpackung — eine Kennzeichnung angebracht sein; es besteht jedoch keine Pflicht zur individuellen Kennzeichnung der einzelnen Würste.
  - Ist die Wurst mit der g. g. A. ‚Saucisse de Morteau‘/‚Jésus de Morteau‘ zur Weiterverarbeitung — einschließlich in der Gastronomie — bestimmt, besteht keine Pflicht zur individuellen Kennzeichnung.“
- Die Änderungen an der Produktspezifikation werden in den die Kennzeichnung betreffenden Abschnitt des Einziges Dokuments übernommen.

### 5.7. Sonstige Änderungen

- Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert. Ferner wird die Zusammensetzung der antragstellenden Vereinigung hinzugefügt.
  - Die Angaben zur Kontrolleinrichtung werden gemäß den nationalen Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen aktualisiert. Die betreffende Rubrik enthält nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) sowie Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle können nunmehr auf der Internetseite des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission abgefragt werden.
  - Die wichtigsten gemäß den nationalen Vorschriften zu kontrollierenden Elemente werden aktualisiert, damit sie den geforderten Änderungen entsprechen.
  - Das Glossar wird ergänzt.
  - Die Anlagen zur Produktspezifikation werden gestrichen, da sie keine verbindlichen Bestimmungen enthalten.
- Das Einzige Dokument wird allgemein überarbeitet, damit es den geltenden Bestimmungen entspricht.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### „SAUCISSE DE MORTEAU“/„JÉSUS DE MORTEAU“

EU-Nr.: PGI-FR-0556-AM01 — 11.8.2017

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

#### 1. Name(n)

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

##### 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

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

„Saucisse de Morteau“ ist eine gerade, gleichmäßig zylindrisch geformte Wurst aus Schweinefleisch, deren Durchmesser (Wurst darm beim Einfüllen) bei einem Gewicht von weniger als 150 g mindestens 34 mm und bei einem Gewicht von 150 g oder mehr mindestens 40 mm beträgt. Die Wurst wird in ungefärbten Naturdarm vom Schwein eingefüllt, wobei allein die natürliche Pigmentierung des Darms zulässig ist. Dieser Darm wird an einem Ende mit einem geraden, zylindrisch geformten Holzstäbchen ohne spitzen Enden verschlossen und am anderen Ende mit einem Faden aus Naturfaser zusammengebunden. Der Farbton des verwendeten Fadens ist Weiß, Creme, Ecu oder Beige.

„Jésus de Morteau“ ist eine spezielle, weniger gleichmäßige Form von „Saucisse de Morteau“, deren Durchmesser (Wurst darm beim Einfüllen) mindestens 65 mm beträgt. Wird Butte verwendet, ist bei „Jésus de Morteau“ meist kein Holzstäbchen vorhanden.

Nach dem Kochen zeigt sich im Anschnitt von „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ eine grobkörnige, aber homogene, gebundene Wurstmasse.

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ nehmen durch das Räuchern eine typische goldbraune Farbe an.

Beide Wurstsorten sind von fester Konsistenz.

Das für „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ charakteristische Raucharoma entsteht durch langsames Räuchern mit Holz und Spänen von Nadelbäumen. Im Rohprodukt tritt dieses Aroma besonders deutlich hervor. Die gekochte, genussfertige Wurst entwickelt im Mund einen ausgewogenen, anhaltenden Geschmack ohne Säure oder Schärfe. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ zeichnen sich durch ihren Fleischgeschmack aus und sind weder zu trocken noch zu fett.

Die gekochte Wurst weist eine weiche, geschmeidige Textur mit grobkörniger, gebundener Wurstmasse auf. Sie darf weder hart noch gummiartig, sondern muss fest und saftig sein.

Das Rohprodukt weist folgende physikalisch-chemischen Eigenschaften auf:

- Wassergehalt in der fettfreien Masse (FFM): höchstens 75 %
- Fettgehalt bei einem Wassergehalt von 75 % in der FFM: höchstens 30 %
- Kollagen/Eiweiß: höchstens 16 %
- Zuckergehalt bei einem Wassergehalt von 75 % in der FFM: höchstens 1 %.

Organoleptische Merkmale:

Für das sensorische Profil des gekochten Erzeugnisses mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ sind folgende Elemente typisch:

- Geräuchert: Ausgewogener Geschmack, anhaltendes Raucharoma im Mund, ohne starke Säurenoten, nicht hart.
- Weich: Eindruck von zartem Fleisch, von Fett, saftig, geschmeidige Textur beim Kauen, weder hart noch gummiartig.
- Gebunden: Grobkörnig, gebunden, hält gut zusammen, bleibt beim Anschnitt stabil.
- Mager: Fleischiger Eindruck, dabei nicht zu trocken, nicht fettig.
- Farbe: Bernsteinfarben aufgrund des Räucherns. Goldbraun.

Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ wird roh oder gekocht, ganz oder in Scheiben, frisch, tiefgefroren bzw. tiefgekühlt, auch gekocht und tiefgefroren bzw. gekocht und tiefgekühlt vermarktet.

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

Gemästet werden weibliche und kastrierte männliche Tiere. Der Anteil an Mastschweinen mit besonderer Halothan-Empfindlichkeit muss weniger als 3 % betragen; die Schweine dürfen kein Rn-Allel aufweisen. Das Futter der Mastschweine enthält Milch- und/oder Milchnebenerzeugnisse, die gemischt verwendet werden können und deren Anteil am Mastfutter zwischen 15 % und 35 % der Trockenmasse beträgt. Molke macht mindestens 50 % dieser Milch- und/oder Milchnebenerzeugnisse aus.

Die diese Erzeugnisse ergänzenden Futtermittel enthalten mindestens 50 % Getreide und Getreideerzeugnisse. Der Linolsäuregehalt des gesamten Mastfutters (Milch- und Milchnebenerzeugnisse, Ergänzungsfuttermittel) beträgt weniger als 1,7 %.

Findet die Schlachtung am selben Tag statt, an dem die Tiere für ihren Transport zum Schlachthof verladen werden, müssen die Tiere beim Verladen seit mindestens 12 Stunden nüchtern sein. Bei einer Schlachtung am Tag nach dem Verladen (oder später) müssen die Tiere beim Verladen seit mindestens drei Stunden nüchtern sein.

Vor dem Schlachten wird eine Wartezeit von mindestens zwei Stunden eingehalten. Die Schweine werden beim Eintreffen im Schlachthof vor dem Betäuben abgeduscht, es sei denn, die Außentemperaturen liegen unter +10 °C oder der Nachtfrost erfordert ein Entleeren der Wasserleitungen.

Das Warmgewicht der Schlachtkörper beträgt mindestens 80 kg.

In der Wurstmasse dürfen ausschließlich folgende Teile verarbeitet werden:

- Schinken
- Schulter
- Bauch
- Rückenspeck
- Lende
- Parage (der Hals darf nur ohne Drüsen und Rötungen verarbeitet werden)

Die Verwendung von Separatorenfleisch und von Hackfleisch mit einer Körnung von weniger als 8 mm ist untersagt.

Jeder Mischung dürfen höchstens 50 % tiefgefrorenes Rohmaterial (Fett und/oder mageres Fleisch) zugegeben werden. Zur Herstellung von „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dürfen nur Schlachtkörperteile verwendet werden, die nicht länger als 12 Monate (mageres Fleisch) bzw. 9 Monate (Fett) tiefgekühlt waren.

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

Die Herstellung, von der Vorbereitung der Wurstmasse bis zum Räuchern, muss in dem geografisch abgegrenzten Gebiet erfolgen.

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

Tiefgefrorene, gekochte oder geschnittene Produkte dürfen nur verpackt an den Verbraucher abgegeben werden.

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

Auf dem Etikett muss der Name der Wurst angegeben sein: „Saucisse de Morteau“ bzw. „Jésus de Morteau“. Für das jeweilige Erzeugnis wird nur eine einzige Verkaufsbezeichnung verwendet.

Bei Würsten, die nicht ausschließlich in einer der für die Region typischen Räucherammern („Tuyé“) geräuchert wurden, darf weder mit grafischen Mitteln noch durch schriftliche Hinweise auf dieses Räucherverfahren Bezug genommen werden.

An jeder nicht vorverpackten, zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ muss eine individuelle Kennzeichnung angebracht sein.

An jeder vorverpackten, zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, der in dieser Vorverpackung noch andere Erzeugnisse als „Saucisse de Morteau“ beiliegen, muss eine individuelle Kennzeichnung angebracht sein.

An allen zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Vorverpackungen, die eine oder mehrere Würste mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, jedoch keine anderen Erzeugnisse enthalten, muss — beispielsweise auf der Hülle der Vorverpackung — eine Kennzeichnung angebracht sein; es besteht jedoch keine Pflicht zur individuellen Kennzeichnung der einzelnen Würste.

Ist die Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ zur Weiterverarbeitung — einschließlich in der Gastronomie — bestimmt, besteht keine Pflicht zur individuellen Kennzeichnung.

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

Das geografische Herstellungsgebiet umfasst die vier Departements Doubs, Jura, Haute-Saône und Territoire de Belfort.

In diesem geografischen Gebiet hat sich das traditionelle Wissen über die Herstellung und das Räuchern der Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ gehalten. Hier gibt es die traditionellen Räucherammern („Tuyés“) der Franche-Comté.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Landwirtschaft hat die Landschaft der Franche-Comté stark geprägt; vorherrschend sind Rinderzucht und Milchviehhaltung.

Daher gibt es über das gesamte Gebiet verstreut zahlreiche Käsereien („Fruitières“).

Die Milchnebenerzeugnisse dieser Betriebe, insbesondere Molke (Käsewasser), sind hervorragend als Tierfutter geeignet; denn sie enthalten wenig Fett und ungesättigte Fettsäuren, dafür aber reichlich Lysin und Threonin, essentielle Aminosäuren, die vor allem für Schweine wichtig sind. Dank dieser Käsereien konnte sich in der Franche-Comté die Schweinezucht entwickeln. Es besteht also traditionell ein direkter Zusammenhang zwischen Käseherstellung und Schweinefleischerzeugung.

Es konnte sich ein relativ dichtes Netz kleiner und mittlerer Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe halten, die ein Netz von lokalen Verarbeitern beliefern, deren immer noch große Zahl die Dynamik erkennen lässt.

In der Franche-Comté gibt es viel Wald, der vorwiegend aus Nadelhölzern besteht; dies gilt insbesondere für die Gebirgszone. Diese Nadelhölzer werden in einem dichten Netz an Sägewerken vor Ort verarbeitet, wobei auch das für das traditionelle Räuchern notwendige Brennholz anfällt.

In den Gebirgsregionen, in denen es kälter wurde, gingen das Räuchern und das Heizen der Wohnbereiche Hand in Hand. So hat sich in der Franche-Comté der „Tuyé“ entwickelt, ein zentraler Kamin auf dem Hof, der zugleich Räucherammer war, in der Wurstwaren getrocknet, geräuchert und auf diese Weise haltbar gemacht wurden.

Entstanden ist diese Praxis im Haut-Doubs. Von hier aus hat sich das Wissen über das Räuchern in der gesamten Franche-Comté verbreitet, und es entstanden Räucheröfen nach dem Prinzip des „Tuyé“. Morteau ist der Name einer Gemeinde im Haut-Doubs.

„Saucisse de Morteau“ ist eine gerade, gleichmäßig zylindrisch geformte Wurst mit relativ großem Durchmesser. Sie ist an einem Ende mit einem Holzstäbchen verschlossen und am anderen mit einem Faden zusammengebunden. „Jésus de Morteau“ ist eine spezielle Form von „Saucisse de Morteau“, die weniger gleichmäßig ist und einen größeren Durchmesser hat. „Saucisse de Morteau“ und „Jésus de Morteau“ nehmen durch das Räuchern eine typische goldbraune Farbe an. Das Raucharoma ist eines der charakteristischen Merkmale von „Saucisse de Morteau“ und „Jésus de Morteau“. Die gekochte Wurst hat eine grobkörnige, gebundene Textur.

Der Zusammenhang von „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ mit dem geografischen Gebiet beruht zum einen auf den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und zum anderen auf seinem Ansehen.

Da die Schweine mit Milcherzeugnissen und Milchnebenerzeugnissen gefüttert werden und der Linolsäuregehalt auf maximal 1,7 % der Futtermenge beschränkt ist, steht Schweinefett mit wenig ungesättigten Fettsäuren zur Verfügung. Dadurch erhält man in der Wurstmasse gut abgesonderte Fettkörnchen von schöner weißer Farbe. Das Fett hält der Hitze beim Räuchern und beim Kochen von „Saucisse de Morteau“ und „Jésus de Morteau“ besser stand.

Der aufgrund der Verfütterung von Milcherzeugnissen und Milchnebenerzeugnissen geringe Gehalt an ungesättigten, stärker klebenden Fettsäuren begünstigt das Anhaften des Rauchs am Produkt.

Der Umstand, dass das Futter reich an Milcherzeugnissen, darunter Molke, ist, sorgt zusammen mit den speziellen genetischen Eigenschaften der Schweine dafür, dass diese ein durchgehend rosiges Fleisch entwickeln. Dazu kommen feste, weiße Fette, sodass die einzelnen Körnchen in „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ gut zu erkennen sind.

Ursprünglich wurde „Saucisse de Morteau“ mit einem Holzstäbchen verschlossen, an dem die Wurst im „Tuyé“ aufgehängt werden konnte. Das große Kaliber der Wurst ist darauf zurückzuführen, dass die Wurstmasse in Dickdarm vom Schwein eingefüllt wird. Auch heute noch verwenden die Hersteller Naturdarm vom Schwein, der an einem Ende mit einem Holzstäbchen verschlossen wird.

Das Fleisch wurde früher ganz einfach mit dem Messer geschnitten, woraus sich die grobe Körnung sowohl des Fetts als auch des Fleisches ergibt. Heute arbeiten die Hersteller mit einem Fleischhacker oder Kutter, haben dabei jedoch die grobe Körnung beibehalten.

Dass es in der Region vorwiegend Nadelholz gibt, ist der Grund dafür, dass „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ ausschließlich mit diesem Holz geräuchert werden. Das unterscheidet sie von anderen Räucherwürsten in Frankreich und in Europa, die mit Laubholz geräuchert werden. Beim Räuchern der Wurst mit der g. g. A. „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ bleiben die typischen Merkmale des Räucherns in einem „Tuyé“ erhalten. Die Wurst wird langsam geräuchert, wodurch der Rauch tief und nicht nur oberflächlich in das Erzeugnis eindringen kann. Dieses Räuchern ist aufgrund der Größe des Erzeugnisses, insbesondere bei „Jésus de Morteau“, notwendig.

Durch die richtige Dauer und Temperatur des Räucherns lässt sich die Luftfeuchtigkeit kontrollieren und eine Fermentierung des Erzeugnisses verhindern. Der Hersteller sorgt für ein optimales Verhalten des Feuers, für das mehrere Faktoren wie die zu räuchernde Wurstmenge, die Umgebungstemperatur, die Luftfeuchtigkeit oder der Feuchtigkeitsgrad des Brennholzes berücksichtigt werden müssen.

Dieses langsame Räuchern mit Nadelholz ist eine besondere Kunst; es verleiht „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ ihre goldbraune Farbe und ihren charakteristischen Rauchgeschmack — zwei untrennbar mit dem Herstellungsgebiet verbundene Merkmale.

Das heutige Ansehen von „Saucisse de Morteau“ und „Jésus de Morteau“ reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Allmählich verbreitete sich ihr Ruf über die Ursprungsregion hinaus — als ein Erzeugnis, das eindeutig zu erkennen ist (großes Kaliber, Farbe, Holzstäbchen) und sich durch seine geschmacklichen Vorzüge auszeichnet (grobe Körnung, Raucharoma).

„Saucisse de Morteau“ ist einer breiten Öffentlichkeit, sowohl Gastronomiebetrieben als auch Verbrauchern, bekannt. Eine 2008 durchgeführte Befragung hat gezeigt, dass 71 % der Verbraucher das Erzeugnis kennen. Neben Wein und Käse wird diese Wurst als typisch für die Küche der Franche-Comté angesehen. Diese enge Verbindung zwischen Franche-Comté und „Saucisse de Morteau“ besteht noch immer. Die Wurst ist in den kulinarischen Traditionen der Region fest verankert. Bekannt ist vor allem „Saucisse de Morteau“, aber auch „Jésus de Morteau“ ist als eigenständiges Erzeugnis bekannt, vor allem in der Region, wo es häufig neben „Saucisse de Morteau“ in den Auslagen zu finden ist.

Die Verankerung in der Region und die Tatsache, dass es im geografischen Gebiet nach wie vor ein dichtes Netz an einschlägigen Betrieben gibt, sind wichtige Faktoren für das Ansehen des Erzeugnisses.

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

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

---





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



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**