

Amtsblatt der Europäischen Union

C 20



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang
23. Januar 2014

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
II <i>Mitteilungen</i>		
MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Europäische Kommission		
2014/C 20/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.7116 — Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp) ⁽¹⁾	1
2014/C 20/02	Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden ⁽¹⁾	2
2014/C 20/03	Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden ⁽¹⁾	3
2014/C 20/04	Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden ⁽¹⁾	4

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 20/05	Euro-Wechselkurs	5
2014/C 20/06	Neue nationale Seite der für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen	6

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-Sekretariat

2014/C 20/07	Bekanntmachung — Veröffentlichung der Mitteilung der Provinz Oppland zur Vergabe von drei Aufträgen betreffend den öffentlichen Personennahverkehr mit Bussen gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1370/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates über öffentliche Personenverkehrsdienste auf Schiene und Straße und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 1191/69 und (EWG) Nr. 1107/70 des Rates	7
--------------	---	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 20/08	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	9
--------------	--	---



II

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

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.7116 — Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 20/01)

Am 15. Januar 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
 - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7116 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

**Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags
Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 20/02)

Datum der Annahme der Entscheidung	25.10.2013	
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.37400 (13/N)	
Mitgliedstaat	Litauen	
Region	—	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	2007–2013 m. regioninės pagalbos žemėlapio taikymo pratęsimas iki 2014 m. birželio 30 d.	
Rechtsgrundlage	Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimo „Dėl Lietuvos Respublikos regioninės pagalbos žemėlapio patvirtinimo“ projektas	
Art der Beihilfe	Regelung	—
Ziel	Regionale Entwicklung	
Form der Beihilfe	Sonstiges — Die Anmeldung nimmt Bezug auf die Verlängerung der aktuellen Fördergebietskarte. Alle Arten von Beihilfen sind möglich.	
Haushaltsmittel	—	
Beihilfemaximalintensität	—	
Laufzeit	31.12.2013-30.6.2014	
Wirtschaftssektoren	Alle für Beihilfen in Frage kommenden Wirtschaftszweige	
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ūkio ministerija Gedimino pr. 38 LT-01104 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA	
Sonstige Angaben	—	

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags**Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 20/03)

Datum der Annahme der Entscheidung	26.11.2013	
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.37202 (13/N)	
Mitgliedstaat	Vereinigtes Königreich	
Region	Wales	Mischgebiete
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Finance Wales JEREMIE Fund	
Rechtsgrundlage	Section 60 Government of Wales Act 2006 Section 1 Welsh Development Agency Act 1975	
Art der Beihilfe	Regelung	—
Ziel	Risikokapital	
Form der Beihilfe	Bereitstellung von Risikokapital	
Haushaltsmittel	Haushaltsmittel insgesamt: 150 GBP (in Mio.)	
Beihilfehöchstintensität	—	
Laufzeit	bis zum 31.12.2015	
Wirtschaftssektoren	Alle für Beihilfen in Frage kommenden Wirtschaftszweige	
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Sonstige Angaben	—	

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

**Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags
Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 20/04)

Datum der Annahme der Entscheidung	12.12.2013	
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.37226 (13/N)	
Mitgliedstaat	Vereinigtes Königreich	
Region	Wales	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Welsh Assembly Government Rescue and Restructuring Scheme for SMEs	
Rechtsgrundlage	Sections 1(2), (3) & (7) of the Welsh Development Agency Act 1975 and Section 70 & 71 of the Government of Wales Act 2006	
Art der Beihilfe	Regelung	—
Ziel	Rettung von Unternehmen in Schwierigkeiten	
Form der Beihilfe	Sonstiges	
Haushaltsmittel	—	
Beihilfehöchstintensität	0 %	
Laufzeit	9.1.2009-31.12.2017	
Wirtschaftssektoren	Alle für Beihilfen in Frage kommenden Wirtschaftszweige	
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Sonstige Angaben	—	

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

22. Januar 2014

(2014/C 20/05)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,3566	CAD	Kanadischer Dollar		1,4876
JPY	Japanischer Yen		141,57	HKD	Hongkong-Dollar		10,5237
DKK	Dänische Krone		7,4622	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,6268
GBP	Pfund Sterling		0,81900	SGD	Singapur-Dollar		1,7337
SEK	Schwedische Krone		8,7958	KRW	Südkoreanischer Won		1 450,61
CHF	Schweizer Franken		1,2345	ZAR	Südafrikanischer Rand		14,7038
ISK	Isländische Krone			CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		8,2107
NOK	Norwegische Krone		8,3655	HRK	Kroatische Kuna		7,6385
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		16 472,27
CZK	Tschechische Krone		27,535	MYR	Malaysischer Ringgit		4,5199
HUF	Ungarischer Forint		302,18	PHP	Philippinischer Peso		61,460
LTL	Litauischer Litas		3,4528	RUB	Russischer Rubel		45,9745
PLN	Polnischer Zloty		4,1650	THB	Thailändischer Baht		44,632
RON	Rumänischer Leu		4,5266	BRL	Brasilianischer Real		3,2072
TRY	Türkische Lira		3,0634	MXN	Mexikanischer Peso		18,0441
AUD	Australischer Dollar		1,5291	INR	Indische Rupie		83,9530

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

Neue nationale Seite der für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen

(2014/C 20/06)

*Nationale Seite der von Luxemburg neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze*

Die für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen ⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ⁽²⁾ ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, sind jedoch auf der nationalen Seite mit einem national oder europaweit besonders symbolträchtigen Gedenkmotiv versehen.

Ausgabestaat: Luxemburg**Anlass:** 175. Jahrestag der Unabhängigkeit des Großherzogtums Luxemburg**Kurzbeschreibung des Münzmotivs:**

Das Münzinnere zeigt auf der rechten Seite ein Bildnis Seiner Königlichen Hoheit Großherzog Henri im Rechtsprofil und auf der linken Seite vertikal angeordnet die Jahresangaben „1839“ und „2014“ sowie den Namen des Ausgabestaates, „LËTZEBUERG“. Im unteren Teil des Münzinnern sind die Worte „ONOFHÄNGEGKEET“ und „175 Joër“ zu lesen.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Prägeauflage: 1,4 Millionen**Ausgabedatum:** Januar 2014

⁽¹⁾ Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-SEKRETARIAT

Bekanntmachung

Veröffentlichung der Mitteilung der Provinz Oppland zur Vergabe von drei Aufträgen betreffend den öffentlichen Personennahverkehr mit Bussen gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1370/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates über öffentliche Personenverkehrsdienste auf Schiene und Straße und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 1191/69 und (EWG) Nr. 1107/70 des Rates

(2014/C 20/07)

1. Name und Anschrift der zuständigen Behörde

Oppland fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Art des geplanten Vergabeverfahrens

Direktvergabe aufgrund der Ausnahmerebestimmungen in Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1370/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates

3. Die von der Vergabe möglicherweise betroffenen Dienste und Gebiete

Personenbeförderung mit Bussen in Torpa und Umgebung (vor allem in der Kommune Nordre Land). Die Verkehrsleistung beläuft sich auf etwa 300 000 km pro Jahr.

1. Name und Anschrift der zuständigen Behörde

Oppland fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Art des geplanten Vergabeverfahrens

Direktvergabe aufgrund der Ausnahmerebestimmungen in Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1370/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates

3. Die von der Vergabe möglicherweise betroffenen Dienste und Gebiete

Personenbeförderung mit Bussen in Snertingdal und Biri in der Kommune Gjøvik. Die Verkehrsleistung beläuft sich auf etwa 470 000 km pro Jahr.

1. Name und Anschrift der zuständigen Behörde

Oppland fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Art des geplanten Vergabeverfahrens

Direktvergabe aufgrund der Ausnahmerebestimmungen in Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1370/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates

3. Die von der Vergabe möglicherweise betroffenen Dienste und Gebiete

Personenbeförderung mit Bussen in Etnedal und Begnadalen (vor allem in den Kommunen Etnedal und Bagn). Die Verkehrsleistung beläuft sich auf etwa 417 000 km pro Jahr.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2014/C 20/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„HAVARTI“****EG-Nr.: DK-PGI-0005-0831-05.10.2010****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name**

„Havarti“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Dänemark

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 1.3 — Käse

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

Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Rindermilch. Die Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen anderen tierischen Ursprungs ist nicht zulässig.

Wassergehalt: abhängig vom Fettgehalt in der Trockenmasse gemäß nachfolgender Tabelle

Fettgehalt in der Trockenmasse	Maximaler Wassergehalt
von 30 % bis < 40 %	54 %
von 45 % bis < 55 %	50 %

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Fettgehalt in der Trockenmasse	Maximaler Wassergehalt
von 55 % bis < 60 %	46 %
Ab 60 %	42 %

Sonstige besondere Merkmale:

Äußere Merkmale

Kann mit oder ohne geschmierte Rinde hergestellt werden. Die Oberfläche kann mit einer Schutzschicht überzogen sein.

Innere Merkmale

Farbe: Weißlich (oder elfenbeinfarben) bis reingelblich

Konsistenz: Weich, aber noch schnittfest und mit Biss (*al dente*)

Struktur: Viele unregelmäßig geformte, reiskorngroße Löcher (zumeist 1-2 mm breit und bis zu 10 mm lang), die gleichmäßig im Käse verteilt sind. Käse mit 60 % Fett in der Trockenmasse weist durchgängig kleinere Löcher auf.

Geruch und Geschmack: Mild, säuerlich, aromatisch und mit einer gewissen Fülle. Mit zunehmendem Alter werden Geruch und Geschmack stärker ausgeprägt. „Havarti 60+“ hat eine weiche und cremige Konsistenz und einen sahnigen Geschmack.

Geschmackszusätze

Es können Gewürze wie u. a. Schnittlauch und Dill beigegeben werden, sofern der charakteristische Geschmack des jeweiligen Gewürzes im Käse deutlich hervortritt.

Form

Rund oder viereckig.

Lagerung

Die Geschmacks- und Texturmerkmale von „Havarti“ werden nach folgendem Reifungsprozess erreicht:

Mit Rinde: Ein- bis zweiwöchige Schmierereifung bei 14 °C bis 18 °C, gefolgt von einer ein- bis dreiwöchigen Reifung bei 8 bis 12 °C.

Ohne Rinde: Dreiwöchige Reifung bei 12 °C bis 20 °C.

„Havarti“ darf vor Erreichen dieses Alters vom Erzeugerbetrieb zur Weiterverarbeitung, u. a. zur Reifung oder Lagerung, an einen anderen Betrieb abgegeben werden, doch darf der Käse von diesem zweiten Betrieb nicht ausgeliefert werden, bevor er nicht das Mindestalter erreicht hat.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

„Havarti“ muss in Dänemark hergestellt und in Reifungslagern in Dänemark gereift werden. Insbesondere folgende Phasen des Herstellungsverfahrens unterscheiden sich vom bei vergleichbaren Erzeugnissen üblichen Verfahren: das Einfüllen des Käsebruchs in Formen, das Einschmelzen des Käsebruchs und die Lagerung des Käses in den ersten 2-3 Wochen. Diese drei Phasen werden nachfolgend eingehender beschrieben.

Einfüllen des Käsebruchs in Formen

Sobald die Dickete die richtige Festigkeit erreicht hat, wird die Molke vom Käsebruch abgeschieden. Hierbei muss dafür Sorge getragen werden, dass sich im entmolkten Käsebruch vor dem Einfüllen in die Formen keine Klumpen bilden. Dies wird dadurch sichergestellt, dass die Geschwindigkeit/Intensität der Entmolkung genau auf die Einfüllmethode und die Kapazität der zu füllenden Formen abgestimmt

wird. Außerdem muss der Käsebruch eine solche Beschaffenheit erreicht haben, dass er diese Behandlung verträgt. Dabei darf er jedoch noch nicht so fest sein, dass die anschließende Einschmelzung behindert oder beeinträchtigt wird und der Käse somit nicht die für „Havarti“ charakteristischen Geschmacks- und Konsistenzmerkmale entwickeln kann.

Einschmelzen des Käsebruchs

Damit die unter Punkt 3.2 „Innere Merkmale“ beschriebene Struktur gebildet wird und erhalten bleibt, wird der in die Form eingefüllte Käsebruch nicht oder nur ganz leicht gepresst. Das „Pressen“ erfolgt somit in erster Linie durch das Eigengewicht des Käses. Zur Erzielung der gewünschten Struktur und eines dennoch zusammenhängenden Käselaibs muss die Temperatur zu Beginn dieser Phase bei bis zu 41 °C gehalten werden. In dieser Phase entscheidet sich der endgültige Wassergehalt des Käses, und auch für die Erreichung der gewünschten Konsistenz und Geschmacksmerkmale ist diese Phase ausschlaggebend.

Lagerung des Käses in den ersten 2 bis 3 Wochen

Unabhängig davon, ob der Käse eine Schmierereifung erhalten oder ohne Rinde angeboten werden soll, wird er während dieses Zeitraums bei einer allmählich abfallenden Temperatur zwischen 12 °C und 20 °C gelagert. Im Allgemeinen wird er bei niedrigeren Temperaturen als den hier aufgeführten gereift.

Die Steuerung und das Zusammenspiel der genannten Phasen sind ausschlaggebend dafür, dass der Käse die beschriebenen Merkmale ausbildet.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Der Fettgehalt in der Trockenmasse wird in vier Stufen angegeben: 30+, 45+, 55+ bzw. 60+. „Havarti“ mit mindestens 60 % Fett in der Trockenmasse darf als „Flødehavarti“ („Rahmhavarti“) bezeichnet werden. Als Bezugswert für vergleichende nährwertbezogene Angaben zum Fettgehalt wird die Fettgehaltsstufe 45+ (45 % Fett in der Trockenmasse) herangezogen.

Sofern dem Käse ein Geschmackszusatz beigegeben wurde, muss der charakterbestimmende Geschmackszusatz als Teil der Benennung selbst erscheinen oder im Zusammenhang mit dieser angegeben werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Dänemark

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Dänemark ist ein Land mit einer langen und stolzen Molkereitradition. Die dänische Molkereiwirtschaft kann sich auf eine einzigartige Fachkräftebasis und ein hohes Know-how stützen, die sich bis ins Jahr 1921 zurück belegen lassen und sich vermutlich über einen Zeitraum von mehr als 100 Jahren hinweg herausgebildet haben.

Seit Ende des 19. Jahrhundert werden in Dänemark Molkereifachkräfte an besonderen Fachschulen — den Molkereischulen Ladelund und Dalum — in der Weiterverarbeitung von Milch ausgebildet. Der Ausbildung in der Herstellung von Schöpfkäse wird seit jeher die Erzeugung der Käsesorte „Havarti“ zugrunde gelegt.

Seit 1921 besteht in Dänemark ein Hochschulstudiengang im Fach Molkereiwissenschaft und -technologie. Dänemark ist somit eines der wenigen Länder der Welt, in denen dieser Studiengang heute noch angeboten wird.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Havarti“ ist ein so genannter Schöpfkäse („fisket ost“), eine Bezeichnung, die sich auf die Art und Weise bezieht, wie der Käsebruch in Formen eingefüllt und anschließend eingeschmolzen wird. Man erkennt den Käse an den vielen unregelmäßig geformten, reiskorngroßen Löchern, die gleichmäßig im Käse verteilt sind. „Havarti“ hat einen charakteristisch milden, säuerlichen Geschmack, der zugleich aromatisch und von dezenter Fülle ist. Er ist weich, aber noch schnittfest und wird durch eine „Al-dente“-Konsistenz abgerundet. Diese Art von Schöpfkäse wurde in Dänemark erstmals 1921 hergestellt, als der Schweizer G. Morgenthaler zwei Molkereifachkräften in den beiden Molkereibetrieben Ruds Vedby und Hallebygaard auf der dänischen Insel Seeland lehrte, eine völlig neue Art von Schöpfkäse zu erzeugen. Dies erwies sich als ein großer Erfolg, und die Herstellung der neuen Käsesorte weitete sich von diesen beiden Molkereibetrieben auf zahlreiche andere Molkereien in ganz Dänemark aus.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Antrag auf Eintragung von „Havarti“ als geschützte geografische Angabe gründet sich auf seinen besonderen Ruf und das Verfahren zu seiner Herstellung.

Etablierter Ruf

„Havarti“ ist ein sehr altes dänisches Wort, das auf die Wikingerzeit zurückgeht. Es leitet sich aus dem Wort „avarti“ her und bezeichnet ein üppig bewachsenes, blühendes Flussufer. Der Name „Havarti“ geht auf Hanne Nielsen zurück, die Ende des 19. Jahrhunderts auf dem Gutshof Havartigården in Holte bei Kopenhagen in der Käseerzeugung tätig war. Von 1866 bis 1890 machte sie die Käseproduktion des Havartigården in ganz Dänemark berühmt und wurde schließlich königliche Hoflieferantin.

„Havarti“ genießt sowohl innerhalb als auch außerhalb der Europäischen Union den Ruf einer dänischen Käsespezialität. Laut einer aktuellen Verbraucherumfrage der Firma Zapera kennt die große Mehrzahl der dänischen Verbraucher „Havarti“ und assoziiert diesen Käse mit Dänemark. Da sich die Herstellung und der Verbrauch von „Havarti“ auf Dänemark konzentrieren, ist die Käsesorte hauptsächlich bei den dänischen Verbrauchern bekannt. Fast 90 % der befragten Dänen kennen „Havarti“, und nahezu 80 % der Befragten verbinden „Havarti“ mit Dänemark. In anderen Mitgliedstaaten ist „Havarti“ gut einem Drittel der Verbraucher ein Begriff.

Die dänische Molkereiwirtschaft hat mit der Käsesorte „Havarti“ an vielen Messen und Wettbewerben sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene teilgenommen und dabei zahlreiche Auszeichnungen errungen. Bei nationalen Messen ist „Havarti“ bereits seit über 60 Jahren eine feste Größe, so etwa auf der Landesmesse und den Bezirksmessen der dänischen Molkereiwirtschaft. Darüber hinaus wird „Havarti“ regelmäßig bei der „Wisconsin Cheese Makers Association“ ausgestellt und wurde dort bereits mit mehreren Preisen ausgezeichnet. Ebenso verweisen zahlreiche internationale Fachpublikationen in dem Bereich auf den dänischen Ursprung der Käsesorte.

„Havarti“ nimmt mittlerweile in der dänischen Käseproduktion eine bedeutende Stellung ein: So stieg der Anteil dieser Sorte, der Ende des Zweiten Weltkriegs noch 1 % bis 2 % betrug, im Laufe der folgenden 50 Jahre bis auf 16 % in den 1970ern. Heute (2008) macht die Herstellung von „Havarti“ mit 32 700 Tonnen ca. 10,2 % der dänischen Gesamtkäseproduktion aus.

Herstellungsverfahren

Das Verfahren zur Herstellung von „Havarti“ ist seit dem Jahr 1921 dokumentiert. Es war und ist nach wie vor Grundbestandteil der Ausbildung dänischer Molkereifachkräfte, und in zahlreichen Lehrbüchern wird dementsprechend auf die Herstellung von „Havarti“ eingegangen. Vor allem drei Phasen des Herstellungsverfahrens bestimmen den Charakter dieser Käsesorte: Die Steuerung und das Zusammenspiel der genannten Phasen sind ausschlaggebend dafür, dass der Käse die beschriebenen Merkmale ausbildet. Durch das Know-how, das im Laufe aller Jahre in den dänischen Molkereibetrieben aufgebaut wurde, verfügen diese über einen einzigartigen Erfahrungsschatz. Es ist deshalb wichtig, dass die Erzeugung von „Havarti“ in dänischen Molkereien erfolgt, in denen Molkereifachkräfte, -techniker und -ingenieure über viele Jahre hinweg eine umfassende Aus- und Weiterbildung in der zu verwendenden Technologie speziell für diese Käsesorte durchlaufen haben. Die vorliegende Beschreibung der Käsesorte wurde in die Ministerialverordnung des dänischen Landwirtschaftsministeriums vom 13. März 1952 aufgenommen und ist heute nach wie vor in der Ministerialverordnung Nr. 2 vom 4. Januar 2013 bezüglich Milcherzeugnissen u. a. enthalten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation%20for%20Havarti_revideret_juli%202011_.pdf

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE