

Amtsblatt der Europäischen Union

C 6



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

10. Januar 2015

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 6/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7463 — CVC/Betafence) ⁽¹⁾ 1

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2015/C 6/02 Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/72/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen ... 2

2015/C 6/03 Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen 3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

Europäische Kommission

2015/C 6/04	Euro-Wechselkurs	4
-------------	------------------------	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 6/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	5
-------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 6/06	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	6
-------------	--	---

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.7463 — CVC/Betafence)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 6/01)

Am 5. Januar 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden 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/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32015M7463 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2011/72/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen

(2015/C 6/02)

Den Personen, die im Anhang des Beschlusses 2011/72/GASP des Rates ⁽¹⁾ und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates ⁽²⁾ über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien aufgeführt sind, wird folgendes mitgeteilt:

Der Rat hat die Absicht, die in dem Beschluss 2011/72/GASP vorgesehenen restriktiven Maßnahmen zu verlängern. Der Rat verfügt über neue Erkenntnisse über alle Personen, die in der Liste im Anhang des Beschlusses 2011/72/GASP und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 aufgeführt sind. Den betreffenden Personen wird hiermit mitgeteilt, dass sie vor dem 15. Januar 2015 beim Rat unter der folgenden Anschrift beantragen können, die über sie vorliegenden Informationen zu erhalten.

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

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der gemäß Artikel 5 des Beschlusses 2011/72/GASP und Artikel 12 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 durchzuführenden regelmäßigen Überprüfung durch den Rat Rechnung getragen.

⁽¹⁾ ABl. L 28 vom 2.2.2011, S. 62.

⁽²⁾ ABl. L 31 vom 5.2.2011, S. 1.

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Tunesien unterliegen

(2015/C 6/03)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 auf folgende Informationen hingewiesen:

Die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung ist die Verordnung (EU) Nr. 101/2011.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion C — Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz des Generalsekretariats des Rates; die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat 1C der Generaldirektion C und kann unter folgender Anschrift kontaktiert werden:

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

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 101/2011 restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind natürliche Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß der Verordnung erfüllen.

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

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

Unbeschadet der in Artikel 20 Absatz 1 Buchstaben a und d der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 vorgesehenen Einschränkungen werden Anträge auf Zugang, Berichtigung oder Widerspruch gemäß Abschnitt 5 des Beschlusses 2004/644/EG des Rates beantwortet.

Die personenbezogenen Daten werden für fünf Jahre ab dem Zeitpunkt der Entfernung der betroffenen Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte einzufrieren sind, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von bereits begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 können sich die betroffenen Personen an den Europäischen Datenschutzbeauftragten wenden.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

9. Januar 2015

(2015/C 6/04)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,1813	CAD	Kanadischer Dollar		1,3963
JPY	Japanischer Yen		140,81	HKD	Hongkong-Dollar		9,1593
DKK	Dänische Krone		7,4393	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,5115
GBP	Pfund Sterling		0,77990	SGD	Singapur-Dollar		1,5789
SEK	Schwedische Krone		9,4883	KRW	Südkoreanischer Won		1290,29
CHF	Schweizer Franken		1,2010	ZAR	Südafrikanischer Rand		13,6655
ISK	Isländische Krone			CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,3321
NOK	Norwegische Krone		9,0605	HRK	Kroatische Kuna		7,6780
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		14925,34
CZK	Tschechische Krone		28,062	MYR	Malaysischer Ringgit		4,2054
HUF	Ungarischer Forint		317,39	PHP	Philippinischer Peso		53,090
PLN	Polnischer Zloty		4,2699	RUB	Russischer Rubel		72,8910
RON	Rumänischer Leu		4,4892	THB	Thailändischer Baht		38,846
TRY	Türkische Lira		2,7154	BRL	Brasilianischer Real		3,1389
AUD	Australischer Dollar		1,4506	MXN	Mexikanischer Peso		17,3190
				INR	Indische Rupie		73,6233

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance
Indonesia/JV)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 6/05)

1. Am 23. Dezember 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Itochu Corporation („Itochu-Gruppe“, Japan) und die Unternehmen Hitachi Construction Machinery Co., Ltd und PT Hexindo Adiperkasa Tbk („Hitachi-Gruppe“, Japan) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen PT Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia („JV“, Indonesien).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Die Itochu-Gruppe ist weltweit im Handel mit verschiedenen Produkten wie Textilien, Maschinen, Metallen, Mineralien, Energie, Chemikalien und Lebensmitteln sowie in folgenden Branchen tätig: Informations- und Kommunikationstechnologie, Immobilien, Versicherungen, Logistik, Bauwesen und Finanzen.
 - Die Hitachi-Gruppe stellt weltweit Baumaschinen, insbesondere Hydraulikbagger, her und verkauft Radlader, geländegängige Muldenkipper sowie andere Produkte.
 - Das JV erbringt Finanzdienstleistungen für Kunden und Händler für den Kauf von Baumaschinen und Lastkraftwagen der Hitachi-Gruppe in Indonesien.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ in Frage.
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. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

(2015/C 6/06)

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⁾****„TELEMEA DE IBĂNEȘTI“****EG-Nr.: RO-PDO-0005-01182-20.11.2013****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name**

„Telemea de Ibănești“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Rumänien

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

Der Käse „Telemea de Ibănești“ wird durch die Säuregerinnung der Milch von einheimischen Kühen erzeugt.

Zum Zeitpunkt der Vermarktung weist das Erzeugnis folgende Eigenschaften auf: Stücke mit quadratischer Grundfläche haben ein Gewicht zwischen 0,3 und 1,0 kg; bei Stücken mit rechteckiger Grundfläche liegt das Gewicht zwischen 0,3 und 0,7 kg. Der Käse besteht aus einer kompakten, gebundenen Masse von gleichmäßiger, weicher und buttriger Konsistenz. Er ist leicht brüchig, ohne zu zerfallen. Der Käse hat eine in der gesamten Masse gleichmäßig weiße Farbe, die auch leicht gelbliche Nuancen aufweisen kann. Er besitzt einen angenehm süßlich-säuerlichen, leicht salzigen Geschmack, der sich während des Reifens verstärkt. Der Geruch ist angenehm und das Aroma wohlschmeckend, beides wird während des Reifeprozesses ebenfalls intensiver. Die Aromen sind ausgeprägt und spezifisch für die Gebirgsweiden. Der Feuchtigkeitsgehalt liegt unter 62 %, der Fettgehalt beträgt weniger als 38 % in der Trockenmasse und der Energiewert 198 kcal/100 g. Der Käse „Telemea de Ibănești“ hat einen Kalziumgehalt (Ca) von mindestens 400 mg/100 g und einen Magnesiumgehalt (Mg) von mindestens 35 mg/100 g.

Diese Käsesorte kann während des gesamten Jahres erzeugt werden.

Die Vermarktung erfolgt mit der Bezeichnung „frisch“ oder „gereift“. Der Käse „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — „frisch“ kann 24 Stunden nach der Erzeugung verzehrt werden. Die Reifezeit für den Käse „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — „gereift“ beträgt mindestens 20 Tage ab dem Erzeugungsdatum.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Den Rohstoff für die Erzeugung des Käses „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — bildet die Milch von gesunden, im Tal „Valea Gurghiului“ (Gurghiu-Tal) gezüchteten Kühen in extensiver Haltung.

⁽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.

Für die Milchgerinnung wird mikrobiell erzeugtes Lab verwendet.

Zum Salzen wird Salzlake verwendet, die aus dem Salzwasserbrunnen von Orșova stammt. Diese Salzlake enthält pro Liter 184,4 mg Kalzium und 94,6 mg Magnesium. Im Vergleich dazu hat eine aus Trinkwasser und Salz hergestellte Salzlösung bei gleicher Salzkonzentration von 21-23 % einen Kalziumgehalt von 88,2 mg und einen Magnesiumgehalt von 32,4 mg je Liter.

Durch die Salzlake erhöht sich der osmotische Druck, und die Aktivität von unerwünschten Mikroorganismen wird verlangsamt oder unterbunden. Die Salzlake kontrolliert aufgrund ihrer bakteriostatischen Wirkung die Mikroflora des Käses. Außerdem gewährleistet sie die Haltbarkeit des Käses über einen langen Zeitraum.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Milchkühe, von denen die Milch für den Käse „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — stammt, erhalten ausschließlich Faserfutter aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet des Gurghiu-Tals.

Im Frühling und Sommer erfolgt die Fütterung mit Grünmasse durch Weidegang oder in Ausnahmefällen in Stallhaltung, während im Herbst und Winter das Heu von den Heuwiesen des abgegrenzten geografischen Gebiets gefüttert wird.

Den Milchkühen werden keine Futterkonzentrate verabreicht. Der Weidegang erstreckt sich über mindestens sechs Monate im Jahr.

Die Qualität der Milch ist sowohl auf die extensive Haltung der Milchkühe als auch auf die Qualität des Futters aus dem Gurghiu-Tal zurückzuführen. Die Weiden und Heuwiesen werden nur auf natürliche Weise gepflegt und ausschließlich mit Stalldung gedüngt.

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

Die Zucht der Milchkühe, das Sammeln der Milch und das Einholen der Salzlake, die Verarbeitung, das Salzen und Reifen erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

Die Stücke des Käses „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — werden sofort nach dem Salzen in Vakuumbuteln verpackt. Die Käsestücke können auch unmittelbar nach dem Salzen in Behältern verpackt werden, in denen der Käse mit Salzlake bedeckt ist. Auf diese Weise bleiben der zugleich süßliche und salzige Geschmack und die Konsistenz des Käses erhalten, und sein Austrocknen und Zerbröckeln werden vermieden.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Der Käse „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — wird in quader- oder würfelförmigen Stücken vermarktet, die mit einem Warenkettikett versehen sind, auf dem sich der Name „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — befindet.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet besteht aus dem Verwaltungsterritorium der drei Gemeinden Gurghiu, Hodac und Ibănești im Bezirk Mureș, die einen Teil des Gurghiu-Tals bilden.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem der Käse „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — erzeugt wird, bildet einen Teil des Tals des Flusses Gurghiu. Dieses Gebiet zeichnet sich durch eine spezielle Flora, die für die Tierzucht und insbesondere für die Zucht von Milchkühen geeignet ist, durch Salzwasserquellen, die von den Einwohnern zur Haltbarmachung von Erzeugnissen aus Milch, Fleisch und Gemüse genutzt werden, und nicht zuletzt dadurch aus, dass die althergebrachten kulinarischen und handwerklichen Traditionen von den Bewohnern bewahrt wurden.

In den höheren Lagen des Gurghiu-Tals herrscht ein gemäßigtes, feuchtes und kühles Bergklima und in den Ebenen ein gemäßigtes Kontinentalklima. Dieses Klima bildet die Grundlage für den Reichtum und die Vielfalt an Pflanzen in diesem Gebiet.

Der Pflanzenreichtum des Gurghiu-Tals mit 1 194 Gattungen sowie eine relativ hohe Zahl an endemischen, gefährdeten, schutzbedürftigen oder seltenen Pflanzenarten zeigen, dass es in diesem Gebiet keine Umweltverschmutzung gibt.

Das abwechslungsreiche Relief des Gurghiu-Tals bietet den Milchkuhzüchtern und den Erzeugern von Weichkäse günstige Bedingungen. Auf diesen Flächen wächst ausreichend Grünmasse für die Fütterung der Milchkühe während des Sommers, und hier kann auch genügend Heu als Futter für die Milchkühe im Winter erzeugt werden.

Die Berge Sânioara, Osoiul und Orungii im Norden des Gurghiu-Tals sowie die im Becken des Orșova-Tals gelegenen Anhöhen Isticeu und Măgura sind Vorberge des Sattels der Subkarpaten, die aus miozänen Ablagerungen mit lokalen Salzeinschlüssen gebildet wurden.

Während der römischen Besatzung wurden einige Salzminen errichtet und betrieben. Nach dem Einsturz einer Mine hat sich ein Salzwassersee — Băile Jăbena — gebildet.

Das Grundwasser dieser Gegend ist nicht zum Trinken geeignet, da die zulässige Salzkonzentration mit 665,23 mg/l für Cl- und 420,5 mg/l für Na+ und K+ weit überschritten wird.

Das Futter der Milchkühe wird nicht mit Konzentraten angereichert, die den Säuregrad der Milch erhöhen würden. Damit soll die Erzeugung einer sauberen und wohlschmeckenden Milch gewährleistet werden, in der sich der Duft und das Aroma der für das Gurghiu-Tal charakteristischen Flora wiederfinden.

Dank der großen Beliebtheit, der sich der Käse „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — aufgrund seines Geschmacks und seiner Haltbarkeit erfreute, wurde die lokale Methode seiner Erzeugung von Generation zu Generation weitergegeben.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Das Erzeugnis „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — bezeichnet einen Käse mit weicher bzw. halbfester Konsistenz und angenehmem, leicht salzigem Geschmack, der auf die Milch zurückzuführen ist, die von den Milchkuhzüchtern im Gurghiu-Tal erzeugt wird.

Die Konsistenz und den hohen Gehalt an Kalzium und Magnesium verdankt der Käse dem Salzen und Konservieren in Salzlake aus dem Salzwasserbrunnen in Orșova, wodurch er sich deutlich von einem Erzeugnis unterscheidet, das unter Verwendung einer aus Trinkwasser und Salz hergestellten Salzlösung erzeugt wird.

Aus den Prüfberichten bezüglich des Mineraliengehaltes des Käses „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung, der in Salzlake aus dem Salzwasserbrunnen in Orșova konserviert wird, verglichen mit dem Mineraliengehalt eines Erzeugnisses, das in einer aus Trinkwasser und Salz (NaCl) hergestellten Salzlake liegt, geht hervor, dass ersterer einen Kalziumgehalt (Ca) von 540 mg/100 g und letzteres einen Kalziumgehalt von 380 mg/100 g aufweist. Zudem beträgt der Magnesiumgehalt (Mg) des Käses „Telemea de Ibănești“ 50 mg/100 g gegenüber 32 mg/100 g bei einem Erzeugnis, das unter Verwendung einer Salzlake aus Trinkwasser und Salz hergestellt wurde. Dies verleiht dem Käse „Telemea de Ibănești“ seinen besonderen Charakter.

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 Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Erzeugungsgebiet beruht insbesondere auf einer langen, für das Gurghiu-Tal spezifischen Tradition der Milchkuhzucht, der Erzeugung und des Salzens des Käses „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung.

Die reichhaltige und abwechslungsreiche Nahrung bildet die Grundlage für eine Milch mit besonderen organoleptischen Eigenschaften, die dem Käse seinen einzigartigen Geschmack, den Geruch und das Aroma verleihen, die ihn von anderen Erzeugnissen derselben Art unterscheiden.

Das handwerkliche Können und die Erfahrung der Einheimischen bilden zusammen mit den für das Gebiet spezifischen Methoden des Salzens mit Salzlake aus dem Salzwasserbrunnen in Orșova die Grundlage für dieses für das Gebiet typische Erzeugnis.

Zu den althergebrachten Techniken, die auch heute noch bei der Erzeugung des Käses „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — angewendet werden, zählen die schnelle, weniger als eine Stunde dauernde Gerinnung mit Hilfe von Fermenten und die feine Zerkleinerung des Koagulats. Zu den in der Vergangenheit verwendeten Geräten, die auch heute noch bei der Erzeugung des Käses „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — zum Einsatz kommen, gehören das zur Zerkleinerung des Koagulats verwendete Gerät mit der volkstümlichen Bezeichnung „Harfe“ und andere Geräte für das Vermischen wie die „Holzdaube“, ein Handwerksgerät, das speziell aus Holz gefertigt ist und dazu dient, das Koagulat zu mischen und dessen Festkleben an den Wannenwänden zu verhindern.

Durch das feuchte Salzen werden ein ständiges Gleichgewicht zwischen den löslichen Bestandteilen der Salzlake und dem Käse sowie ein Austausch zwischen den Natrium-, Kalzium- und Magnesiumionen und den Ionen des Käses erzielt. Der lösliche Stickstoff, Fette, Laktose, Mineralsalze gehen in die Salzlake über. Es kommt zu einer teilweisen Auflösung der Proteinmasse des Käses und zu Veränderungen der Proteine des Käses, was die Struktur und den Aufbau der Proteine beeinflusst. Andererseits gehen die Natrium-, Kalzium- und Magnesiumionen in den Käse über.

Während der Lagerung in der Salzlake kann es bei der Absorption des Salzes als Begleiterscheinung dort, wo Käse und Salzlake zusammentreffen, zu einer Erhöhung des Wassergehalts kommen. Das ist insbesondere bei schwachen Laken ohne Kalzium und Magnesium der Fall, wodurch Mängel an der weichen Oberfläche und ein Blähen des Käses verursacht werden. Dies wird vermieden, wenn Salzlake aus dem Salzwasserbrunnen in Orșova verwendet wird, die einen hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt hat.

Ein weiterer Vorteil der Verwendung von Salzlake aus dem Salzwasserbrunnen in Orșova besteht darin, dass der Käse langsamer trocknet und der Salzgehalt mit einer geringeren Salzmenge erzielt werden kann.

Außerdem bilden die Salzwasserquellen in der Umgebung von Orșova die natürliche Grundlage für das Salzen und die Konservierung des Käses „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung. Diese Salzwasserquellen zeichnen sich durch einen besonders hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt aus.

Seit jeher erfolgte die Milchkuhzucht durch Familienverbände, die in der Milchverarbeitung eine bedeutende Einnahmequelle fanden. Es gibt zahlreiche geschichtliche Belege, von denen einige sogar bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen und aus denen hervorgeht, dass der Käse „Telemea de Ibănești“ — geschützte Ursprungsbezeichnung — eine kulinarische Tradition dieses Gebiets darstellt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

(<http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/produse-traditionale/caiet-de-sarcini-telemea-ibanesti.pdf>)

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

