

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 310



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 19. September 2015

58. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2015/C 310/01	Mitteilung über das Inkrafttreten der Abkommen zwischen der Europäischen Union und der Republik Albanien, Bosnien und Herzegowina, Montenegro, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, der Republik Serbien und der Republik Türkei über die Teilnahme der Republik Albanien, von Bosnien und Herzegowina, Montenegros, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, der Republik Serbien und der Türkei am Rahmenprogramm der Union für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) .....	1
---------------	--	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Rat

2015/C 310/02	Beschluss des Rates zur Festlegung des Standpunkts des Rates zum Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 6 der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2015 .....	2
---------------	--	---

DE

### **Europäische Kommission**

2015/C 310/03	Euro-Wechselkurs .....	3
---------------	------------------------	---

---

## V *Bekanntmachungen*

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2015/C 310/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7747 — PGA/MSA) <sup>(1)</sup> .....	4
2015/C 310/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7612 — Hutchison 3G UK/Telefónica UK) <sup>(1)</sup> .....	5
2015/C 310/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7768 — Exor/PartnerRe) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	6
2015/C 310/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7688 — Intel/Altera) <sup>(1)</sup> .....	7

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2015/C 310/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates .....	8
2015/C 310/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates .....	14

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

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Mitteilung über das Inkrafttreten der Abkommen zwischen der Europäischen Union und der Republik Albanien, Bosnien und Herzegowina, Montenegro, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, der Republik Serbien und der Republik Türkei über die Teilnahme der Republik Albanien, von Bosnien und Herzegowina, Montenegros, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, der Republik Serbien und der Türkei am Rahmenprogramm der Union für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020)**

(2015/C 310/01)

Das Abkommen zwischen der Europäischen Union und der Republik Albanien über die Teilnahme der Republik Albanien am Rahmenprogramm der Union für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) wurde am 5. August 2014 von Albanien ratifiziert und trat rückwirkend zum 1. Januar 2014 in Kraft.

Das Abkommen zwischen der Europäischen Union und Bosnien und Herzegowina über die Teilnahme von Bosnien und Herzegowina am Rahmenprogramm der Union für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) wurde am 10. Juni 2015 von Bosnien und Herzegowina ratifiziert und trat rückwirkend zum 1. Januar 2014 in Kraft.

Das Abkommen zwischen der Europäischen Union und Montenegro über die Teilnahme Montenegros am Rahmenprogramm der Union für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) wurde am 1. Juli 2014 von Montenegro unterzeichnet und trat rückwirkend zum 1. Januar 2014 in Kraft.

Das Abkommen zwischen der Europäischen Union und der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien über die Teilnahme der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien am Rahmenprogramm der Union für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) wurde am 1. Juli 2014 von der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien unterzeichnet und trat rückwirkend zum 1. Januar 2014 in Kraft.

Das Abkommen zwischen der Europäischen Union und der Republik Serbien über die Teilnahme der Republik Serbien am Rahmenprogramm der Union für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) wurde am 16. September 2014 von Serbien ratifiziert und trat rückwirkend zum 1. Januar 2014 in Kraft.

Das Abkommen zwischen der Europäischen Union und der Türkei über die Teilnahme der Türkei am Rahmenprogramm der Union für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) wurde am 23. Juli 2014 von der Türkei ratifiziert und trat rückwirkend zum 1. Januar 2014 in Kraft.

---

## IV

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

## RAT

## BESCHLUSS DES RATES

**zur Festlegung des Standpunkts des Rates zum Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 6 der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2015**

(2015/C 310/02)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 314, in Verbindung mit dem Vertrag zur Gründung der Europäischen Atomgemeinschaft, insbesondere Artikel 106a,

gestützt auf die Verordnung (EU, Euratom) Nr. 966/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2012 über die Haushaltsordnung für den Gesamthaushaltsplan der Union und zur Aufhebung der Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1605/2002 des Rates<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 41,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- Der Haushaltsplan der Union für das Haushaltsjahr 2015 wurde am 17. Dezember 2014 endgültig festgestellt<sup>(2)</sup>.
- Die Kommission hat am 15. Juli 2015 einen Vorschlag mit dem Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 6 zum Gesamthaushaltsplan für das Haushaltsjahr 2015 vorgelegt —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

*Einziges Artikel*

Der Standpunkt des Rates zum Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 6 der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2015 wurde am 18. September 2015 festgelegt.

Der vollständige Text kann über die Website des Rates unter <http://www.consilium.europa.eu/> eingesehen oder heruntergeladen werden.

Geschehen zu Brüssel am 18. September 2015.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

C. DIESCHBOURG

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 298 vom 26.10.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 69 vom 13.3.2015, S. 1.

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

18. September 2015

(2015/C 310/03)

### 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1419	CAD	Kanadischer Dollar	1,4876
JPY	Japanischer Yen	136,31	HKD	Hongkong-Dollar	8,8498
DKK	Dänische Krone	7,4612	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7703
GBP	Pfund Sterling	0,72980	SGD	Singapur-Dollar	1,5886
SEK	Schwedische Krone	9,3248	KRW	Südkoreanischer Won	1 329,00
CHF	Schweizer Franken	1,0913	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,0962
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,2674
NOK	Norwegische Krone	9,2370	HRK	Kroatische Kuna	7,6305
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 399,84
CZK	Tschechische Krone	27,071	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8053
HUF	Ungarischer Forint	309,81	PHP	Philippinischer Peso	52,878
PLN	Polnischer Zloty	4,2030	RUB	Russischer Rubel	75,1599
RON	Rumänischer Leu	4,4187	THB	Thailändischer Baht	40,596
TRY	Türkische Lira	3,4253	BRL	Brasilianischer Real	4,4370
AUD	Australischer Dollar	1,5709	MXN	Mexikanischer Peso	18,7957
			INR	Indische Rupie	74,9929

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

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.7747 — PGA/MSA)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 310/04)

1. Am 11. September 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen PGA Motors SAS („PGA“, Frankreich), das von der Volkswagen AG („VW“, Deutschland) kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens MSA Groupe SAS („MSA“, Frankreich).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PGA: Vertrieb von Pkw und leichten Nutzfahrzeugen verschiedener Hersteller und von Ersatzteilen sowie Erbringung von Reparaturdienstleistungen für diese Fahrzeuge und andere fahrzeugbezogene Dienstleistungen in Frankreich;
- VW: Entwicklung, Herstellung, Vermarktung und Verkauf von Pkw, leichten Nutzfahrzeugen, sonstigen Fahrzeugen und Ersatzteilen sowie fahrzeugbezogene Dienstleistungen weltweit;
- MSA: Vertrieb von Pkw, leichten Nutzfahrzeugen und Ersatzteilen sowie fahrzeugbezogene Dienstleistungen in neun Departements Frankreichs.

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.

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.7747 — PGA/MSA 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

---

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

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.7612 — Hutchison 3G UK/Telefónica UK)**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2015/C 310/05)

1. Am 11. September 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen CK Hutchison Holdings Limited („CKHH“, Hongkong, China) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung über seine indirekte Tochtergesellschaft Hutchison 3G UK Investments Limited („Three“, Vereinigtes Königreich) durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Telefónica Europe Plc („O<sub>2</sub> UK“, Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - CKHH ist eine multinationale Unternehmensgruppe mit Sitz in Hongkong, die an der dortigen Börse Hongkong Stock Exchange Limited notiert ist. CKHH hat fünf Kerngeschäftsfelder: Häfen und damit verbundene Dienstleistungen, Einzelhandel, Infrastruktur, Energie und Telekommunikation.
  - Three ist im Vereinigten Königreich tätig und bietet folgende Dienstleistungen an: Mobilfunkdienste für Endkunden, Verbindungsaufbau und Anrufzustellung in Mobilfunknetzen, Zugang auf der Vorleistungsebene, internationales Roaming und weitere Mobilfunkdienste.
  - O<sub>2</sub> UK ist ebenfalls im Vereinigten Königreich tätig und bietet folgende Dienstleistungen an: Mobilfunkdienste für Endkunden, Verbindungsaufbau und Anrufzustellung in Mobilfunknetzen, Zugang auf der Vorleistungsebene, internationales Roaming und weitere Mobilfunkdienste.
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.
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.7612 — Hutchison 3G UK/Telefónica UK 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

---

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

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.7768 — Exor/PartnerRe)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2015/C 310/06)

1. Am 11. September 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Exor SpA („Exor“, Italien) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über das Unternehmen PartnerRe Ltd („Partner Re“, Bermudas).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Exor: Das an der Borsa Italiana notierte Unternehmen ist vor allem auf dem Gebiet der langfristigen Anlagen in verschiedenen Sektoren tätig. Dazu zählen u. a. die Kraftfahrzeugbranche (Kontrolle über Fiat Chrysler Automobiles NV und CNH Industrial NV) und in gewissem Umfang auch das Nichtlebensversicherungsgeschäft im EWR und in den USA.
  - PartnerRe: Das an der New Yorker Börse notierte und weltweit tätige Unternehmen ist insbesondere im Rückversicherungsgeschäft tätig. In begrenztem Umfang bietet es auch bestimmte Spezialversicherungen, z. B. in den Bereichen Luft- und Raumfahrt, Energie, Ingenieurwesen und Seetransport, sowie Spezialunfall- und Spezialschadenversicherungen an.
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. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7768 — Exor/PartnerRe 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  
Registrierung Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<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.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.7688 — Intel/Altera)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 310/07)

1. Am 9. September 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Intel Corporation („Intel“, Vereinigte Staaten von Amerika) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über das Unternehmen Altera Corporation („Altera“, Vereinigte Staaten von Amerika).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Intel: Entwicklung und Herstellung von Computer- und Kommunikationskomponenten, wie Mikroprozessoren (CPU), Chipsätze, Hauptplatinen und drahtlose bzw. drahtgebundene Konnektivitätsprodukte sowie Plattformen, in die diese Komponenten integriert sind;
  - Altera: Entwicklung und Verkauf einer Vielzahl von Halbleiterprodukten, u. a. programmierbare Logikbausteine (Programmable Logic Devices: PLD), eine Produktkategorie, die sowohl vor Ort modifizierbare Logikbausteine (Field Programmable Gate Arrays: FPGA) als auch komplexe programmierbare Logikbausteine (Complex Programmable Logic Devices: CPLD) umfasst.
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.
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 der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7688 — Intel/Altera 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

---

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

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(2015/C 310/08)

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

## ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

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

„EDAM HOLLAND“

EU-Nr.: NL-PGI-0105-01336 — 18.5.2015

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name: Niederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Anschrift: Postbus 93044  
2509AA  
Den Haag  
NIEDERLANDE

Tel.: +31 702191702

E-Mail: info@nzo.nl

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

*Berechtigtes Interesse*

Das berechtigte Interesse der NZO ergibt sich aus der Tatsache, dass die NZO ihr satzungsmäßiges Ziel konkret verfolgt, indem sie als „Vereinigung“ im Sinne von Artikel 8 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf Eintragung des Namens „Edam Holland“ als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) eingereicht hat.

Die NZO wurde von den nationalen Behörden und von der Kommission bereits als „Vereinigung“ im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 anerkannt. Diese Anerkennung impliziert bereits, dass — angesichts der Bedingungen, die an die Eigenschaft einer „Vereinigung“ gestellt werden — die NZO ein berechtigtes Interesse an dem vorliegenden Ersuchen hat. Außerdem ist es von Bedeutung, dass die NZO in den nationalen Behörden und in der Kommission immer die Interessen der niederländischen Milchwirtschaft, insbesondere der niederländischen Käseerzeuger, vertreten hat.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Niederlande

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**—  Beschreibung des Erzeugnisses—  Ursprungsnachweis

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

<sup>(2)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen
- Kennzeichnung
- Sonstige (zu präzisieren)

#### 4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

#### 5. Änderung(en)

##### 5.1. Beschreibung des Erzeugnisses

Ziffer 3.2 (Beschreibung) Absatz 2 (Zusammensetzung) der „Zusammenfassung“ lautet:

„Edam Holland“ wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

- Milch, Rahm, entrahmte oder teilentrahmte Kuhmilch (ausschließlich Kuhmilch) von niederländischen Milchviehbetrieben.“

Mit Blick auf eine Anpassung an geänderte nationale Vorschriften möchten wir diesen Absatz wie folgt formulieren:

„Edam Holland“ wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

- Milch oder Milcherzeugnissen, wobei das Verhältnis zwischen Molkeproteinen und Kasein der Kuhmilch nicht überschritten wird; es handelt sich ausschließlich um Kuhmilch von niederländischen Milchviehbetrieben.“

Diese Präzisierung ergibt sich aus den jüngsten Änderungen der nationalen Vorschriften. Der Hinweis auf das Verhältnis Molkeprotein/Kasein soll vermeiden, dass „Edam Holland“ mit übermäßig viel Molkeprotein hergestellt wird, was die Qualität beeinträchtigen würde. Mit dieser Änderung soll die Qualität von „Edam Holland“ sichergestellt werden. Die Rohware muss die Auflagen gemäß Anhang II Ziffer 4.5 der Verordnung (EU) Nr. 1121/2010 in Bezug auf die niederländische Herkunft umfassend erfüllen.

EINZIGES DOKUMENT

**„EDAM HOLLAND“**

EU-Nr.: NL-PGI-0105-01336 — 18.5.2015

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

#### 1. Name

„Edam Holland“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Niederlande

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

##### 3.1. Erzeugnikategorie

1.3. Käse

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

„Edam Holland“ ist ein naturgereifter Halbhartkäse. Der Käse wird in den Niederlanden aus von niederländischen Milchviehhaltern stammender Kuhmilch hergestellt und in niederländischen Reifungsräumen zu einem verbrauchsfertigen Erzeugnis gereift.

Zusammensetzung:

„Edam Holland“ wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

- Milch oder Milcherzeugnissen, wobei das Verhältnis zwischen Molkeproteinen und Kasein der Kuhmilch nicht überschritten wird; es handelt sich ausschließlich um Kuhmilch von niederländischen Milchviehbetrieben.

Spezifische Merkmale:

Die Form des Käses ist eine Kugel mit einer flachen Ober- und Unterseite oder eine Brot- oder Blockform. Die Spezifikationen sind in der Tabelle aufgeführt.

Typ	Gewicht	Fett in Trockenmasse	Feuchtigkeit (max.)	Salz in Trockenmasse (max.)
„Baby Edam Holland“	max. 1,5 kg	40,0-44,0 v. H.	46,5 v. H.	5,4 v. H.
„Edam Holland“ (Kugel)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 v. H.	45,5 v. H.	5,0 v. H.
„Edam Holland“ Bros	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 v. H.	47,5 v. H.	5,3 v. H.
„Edam Holland“ Stip	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 v. H.	45,5 v. H.	6,0 v. H.
„Edam Holland“ (Block)	max. 20 kg	40,0-44,0 v. H.	46,0 v. H.	4,6 v. H.
„Edam Holland“ (großes Brot)	4-5 kg	40,0-44,0 v. H.	46,0 v. H.	4,6 v. H.
„Edam Holland“ (kleines Brot)	2-3 kg	40,0-44,0 v. H.	47,0 v. H.	4,8 v. H.

Der Feuchtigkeitsgehalt gilt ab zwölf Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung mit Ausnahme von „Baby Edam Holland“, bei dem der Feuchtigkeitsgehalt ab fünf Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung gilt.

Die übrigen spezifischen Merkmale sind:

- Geschmack: mild bis pikant, abhängig vom Alter und vom Typ.
- Schnittfläche: Die Farbe muss gleichmäßig sein und einige kleine, runde Öffnungen aufweisen. „Bros Edam Holland“ hat sehr viele kleine Öffnungen. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis gelb.
- Rinde: Die Käserinde ist gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei. Die Rinde ist durch Trocknung während der Reifung entstanden.
- Konsistenz: Der Käseteig des jungen „Edam Holland“ muss ausreichend fest und schneidbar sein. Die Festigkeit nimmt mit der weiteren Reifung des Käses zu, und die Struktur wird kürzer. „Bros Edam Holland“ muss ausreichend fest und spröde sein.
- Reifungszeit: mindestens 28 Tage („Baby Edam Holland“ mindestens 21 Tage).
- „Edam Holland“ ist ein naturgereifter Käse. Die Reifung in der Folie darf beim „Edam Holland“ nicht angewendet werden.
- Reifungstemperatur: mindestens 12 °C
- Alter: Das Alter bei Verzehr liegt zwischen mindestens 28 Tagen („Baby Edam Holland“) nach Herstellung und mehr als einem Jahr.

Besondere Qualitätsanforderungen:

- Milch, Rahm oder teilentrahmte Kuhmilch wurden bei der Annahme und Aufbewahrung durch den Käsehersteller keiner oder einer nichtpasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen.
- Rahm und entrahmte oder teilentrahmte Milch müssen unmittelbar vor der Herstellung von „Edam Holland“ einer pasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen werden, sodass folgende Anforderungen erfüllt werden:
  - Phosphatase-Aktivität ist nicht nachweisbar, es sei denn, dass Peroxidase-Aktivität nicht nachweisbar ist;
  - der Säuregrad, im Falle von Rahm berechnet auf das fettfreie Erzeugnis, beträgt höchstens 20 mmol NaOH pro Liter, es sei denn, der Lactatgehalt beträgt höchstens 200 mg pro 100 g fettfreier Trockenmasse;
  - coliähnliche Mikroorganismen sind in 0,1 ml nicht nachweisbar.
- Alle Rohwaren müssen unmittelbar vor der Verarbeitung zu „Edam Holland“ auf solche Weise pasteurisiert werden, dass der Gehalt an nichtdenaturierten Molkeproteinen nicht oder nur in geringem Maße von dem des unpasteurisierten Rohstoffs von gleicher Beschaffenheit abweicht.
- Bei der Herstellung von „Edam Holland“ dürfen nur nicht genetisch veränderte Kulturen von Milchsäure und Aromen bildenden Mikroorganismen hinzugefügt werden. Diese Kulturen bestehen aus für „Edam Holland“ geeigneten mesophilen Milchsäurebakterien: *Lactococcus*- und *Leuconostoc*-Gattungen vom Typ L oder LD, eventuell in Kombination mit thermophilen *Lactobacillus*- und/oder *Lactococcus*-Arten. Die verfügbaren Säuren spielen eine sehr wichtige Rolle im Reifungsprozess und beim Entstehen des charakteristischen Geschmacks und Aromas.
- Gerinnung: Bei der Herstellung von „Edam Holland“ wird ausschließlich Kalbslab verwendet. Nur unter besonderen Umständen, z. B. aufgrund einer Tierkrankheit, kann es notwendig sein, auf andere Labarten auszuweichen. Das verwendete Lab muss die Anforderungen der aufgrund des Lebensmittelgesetzes erlassenen Verordnung über Milcherzeugnisse (Warenwetbesluit Zuivel) erfüllen.
- Der Nitritgehalt von „Edam Holland“ beträgt höchstens 2 mg pro kg Käse, berechnet als Nitrit-Ion.

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

—

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

#### Herstellungsverfahren

„Edam Holland“ wird aus Kuhmilch hergestellt, die von in den Niederlanden ansässigen Milchviehhaltern gewonnen wird. Die Milch wird auf dem Bauernhof auf maximal 6 °C gekühlt und in einem Milchkühltank auf dem Bauernhof gelagert. Die Milch wird innerhalb von 72 Stunden zur Käsefabrik transportiert. Bei der Annahme wird die Milch entweder direkt verarbeitet oder thermisiert (eine nichtpasteurisierende Hitzebehandlung) und für eine kurze Zeit gekühlt gelagert und anschließend zu Käsemilch verarbeitet.

Die Milch wird hierfür auf einen Fettgehalt standardisiert, bei dem das Fett-Eiweißverhältnis derartig eingestellt wird, dass in dem endgültigen Käse ein Fettgehalt zwischen 40 v. H. und 44 v. H. Fett in der Trockenmasse erreicht wird. Die Käsemilch wird bei einer Temperatur von mindestens 72 °C 15 Sekunden lang pasteurisiert. Die Gerinnung der Milch findet bei einer Temperatur von ca. 30 °C statt. Die dabei auftretende Teilung und Koagulation der Milcheiweiße ist charakteristisch für „Edam Holland“.

Der durch die Koagulation entstandene Bruch wird von der Molke getrennt und auf solche Weise verarbeitet und gewaschen, dass der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt und pH-Wert erzielt wird.

Dieser Bruch wird in Fässern gepresst und damit in die richtige Form und auf das richtige Gewicht gebracht. Der danach entstandene „Käse“ wird in das Pökelbad eingetaucht.

„Edam Holland“ wird ausschließlich auf natürliche Weise gereift. Das heißt, dass der Käse an der Luft gereift wird und dabei regelmäßig gewendet und kontrolliert wird. Während der Reifungszeit findet eine trockene Rindenbildung statt. Zeit und Temperatur sind wichtig, um den enzymmäßigen Alterungsprozessen ausreichend Gelegenheit zu bieten, dem Käse die physikalische und organoleptische Qualität zu verleihen, die für „Edam Holland“ so charakteristisch ist. Die Reifung von „Edam Holland“ kann länger als ein Jahr dauern, je nach gewünschtem Geschmackstyp.

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

Das Zerschneiden und Verpacken in Fertigpackungen von „Edam Holland“ kann sowohl innerhalb als auch außerhalb der Niederlande unter der Bedingung erfolgen, dass vom Verpacker ein lückenloses Verwaltungskontrollsystem angewandt wird, sodass die Herkunftsermittlung nach der nur einmal vergebenen Kombination aus Zahlen und Buchstaben auf dem Kontrollzeichen des zerschnittenen „Edam Holland“ gewährleistet ist und die Herkunft für den Verbraucher garantiert bleibt.

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

„Edam Holland“ ist eine durch die Europäische Union geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

Der Name muss auf den ganzen Käsen auf dem Fluss-Etikett auf der flachen Seite des Käses und/oder auf einer Banderole um den Käse prominent angezeigt werden. Dieses ist nicht obligatorisch, wenn der Käse gemäß Ziffer 3.5 zerschnitten und verpackt in den Handel kommt; in diesem Fall wird „Edam Holland“ auf der Verpackung angegeben.

Auf der Verpackung wird ein klar zu unterscheidendes Markenzeichen angebracht, damit der Verbraucher in der Lage ist, „Edam Holland“ in den Regalen zu erkennen. Mit dem Namen „Edam Holland“, der Verwendung einer eigenen Identität (Erkennungssymbol wird entwickelt) sowie dem g.g.A.-Symbol der EU soll dem Verbraucher deutlich gemacht werden, dass es sich bei „Edam Holland“ um ein anderes Erzeugnis handelt als bei anderen Edamer Käsen.

#### Ursprungsnachweis

Vor dem Pressen des Bruchs wird auf jede Käseeinheit von „Edam Holland“ eine Marke aus Kasein gelegt (siehe Abbildung). Auf dieser Marke steht eine nur einmal vergebene Kombination aus Zahlen und Buchstaben (alphabetisch und numerisch aufwärts).



Die niederländische Kontrollbehörde für Milch und Milcherzeugnisse COKZ führt ein Verzeichnis dieser einmal vergebenen Nummern, in dem auch alle Prüfdaten (einschließlich Ort und Zeit) festgehalten werden. Die Bezeichnung ist für den Verbraucher erkennbar. Eine Prüfung kann von einer Prüfstelle über die Kaseinmarke und das COKZ-Verzeichnis erfolgen.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

#### Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet, auf welches sich der Antrag bezieht, ist Holland, d. h. der europäische Teil des Königreichs der Niederlande.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

#### Zusammenhang

Die geografische Komponente dieses Produktnamens ist „Holland“. Wie allgemein bekannt ist, ist „Holland“ ein Äquivalent zur offiziellen Bezeichnung „Niederlande“. In der Zeit der Republik der Vereinigten Niederlande (17.-19. Jahrhundert) war Holland die einflussreichste Provinz der sieben Provinzen.

#### Historische Entwicklung

„Edam Holland“ ist ein Exponent der niederländischen Käsekultur, die sich ab dem Mittelalter entwickelte und bereits im 17. Jahrhundert (das Goldene Zeitalter) voll erblühte.

Die Lage der Niederlande (überwiegend unterhalb des Meeresspiegels), das Klima (Seeklima) sowie die Zusammensetzung der Gräser (überwiegend Lehm- und Sandböden) sind in großem Maße für die außerordentliche Eignung der für die Herstellung eines Qualitätserzeugnisses und geschmackvollen Käses verwendeten Milch verantwortlich.

Die Qualität der Milch wird durch eine Kombination aus der Anwendung von Qualitätssicherungssystemen in den Milchviehbetrieben sowie der Anwendung eines intensiven Qualitätsbewertungssystems (jede Milchlieferrung wird auf verschiedene Qualitätskriterien untersucht und beurteilt) gesichert. Daneben existiert vor der Verarbeitung der Milch eine geschlossene Kühlkette. Dabei wird die Milch auf dem Bauernhof gekühlt (max. 6 °C) gelagert und in isolierten Tankfahrzeugen zur Fabrik transportiert. Zudem tragen die relativ kurzen Transportstrecken zum Erhalt der Qualität bei.

Von der Herstellung auf dem Bauernhof über örtliche Fabriken ist „Edam Holland“ zu einem national hergestelltem Erzeugnis mit einem weltweiten Ruf herangewachsen und bildet eine wichtige und stabile Komponente in der verbesserten Verwertung von frischer Milch. Am Anfang des 20. Jahrhunderts wurden nationale Rechtsvorschriften für Edamer Käse eingeführt und wurde der Name „Edam Holland“ in dem landwirtschaftlichen Qualitätserlass für Käseprodukte (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) festgehalten.

*Das vom europäischen Verbraucher wahrgenommene Image von „Edam Holland“*

Auf der Grundlage einer in sechs europäischen Ländern groß angelegten Untersuchung wurde festgestellt, dass die Niederlande von dem europäischen Verbraucher als wichtigster Hersteller von Edam (und Gouda) angesehen werden.

„Edam Holland“ (und „Gouda Holland“) symbolisieren das kulturelle Erbgut der Niederlande. Der europäische Verbraucher nimmt die Käsesorten „Edam Holland“ und „Gouda Holland“ als Marken wahr. „Edam Holland“ und „Gouda Holland“ sind zu Synonymen niederländischer Qualitätsprodukte geworden. Aus einer Marktstudie (repräsentative Stichprobe mit 1 250 Befragungen/Mitgliedstaat und einer Zuverlässigkeit von 97,5 %) in den sechs für den Verbrauch von Edam (und Gouda) wichtigsten Mitgliedstaaten geht hervor, dass:

- eine starke Assoziation zwischen Edam einerseits und den Niederlanden andererseits besteht;
- „Edam Holland“ mehr bevorzugt wird als Edam, der außerhalb der Niederlande hergestellt wird;
- fast die Hälfte der Verbraucher in den untersuchten Mitgliedstaaten denkt, dass jeder Edam in den Niederlanden hergestellt wird;
- Edam aus Holland bei den Variablen „hervorragende Qualität“, „traditionell hergestellt“ und „das Originalprodukt“ signifikant besser abschneidet.

Die niederländische Industrie und der niederländische Staat haben über Jahrhunderte durch vielerlei Maßnahmen und Gesetze versucht, die Qualität von „Edam Holland“ (und Gouda Holland) auf einem sehr hohen Niveau zu halten. Daneben hat die niederländische Milchwirtschaft erhebliche Investitionen getätigt, um diese hohen Qualitätsanforderungen realisieren zu können und Märkte zu öffnen, dort vertreten zu sein und diese zu pflegen. So wurden seit 1950 mehr als 1,4 Mrd. Gulden (635 Mio. EUR) in Werbung, Öffentlichkeitsarbeit und Promotion in Europa investiert (die Investitionen in den Niederlanden nicht mitgerechnet).

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier%20BGA%20Edam%20Holland%20gewijzigd.pdf>

---

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(2015/C 310/09)

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

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

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

„GOUDA HOLLAND“

EU-Nr.: NL-PGI-0105-01335 — 18.5.2015

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Anschrift: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NIEDERLANDE

Tel. +31 702191702

E-Mail: info@nzo.nl

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

*Berechtigtes Interesse*

Das berechtigte Interesse der NZO ergibt sich aus der Tatsache, dass die NZO ihr satzungsmäßiges Ziel konkret verfolgt, indem sie als „Vereinigung“ im Sinne von Artikel 8 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf Eintragung des Namens „Gouda Holland“ als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) eingereicht hat.

Die NZO wurde von den nationalen Behörden und von der Kommission bereits als „Vereinigung“ im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 anerkannt. Diese Anerkennung impliziert bereits, dass — angesichts der Bedingungen, die an die Eigenschaft einer „Vereinigung“ gestellt werden — die NZO ein berechtigtes Interesse an dem vorliegenden Ersuchen hat. Außerdem ist es von Bedeutung, dass die NZO in den nationalen Behörden und in der Kommission immer die Interessen der niederländischen Milchwirtschaft, insbesondere der niederländischen Käseerzeuger, vertreten hat.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Niederlande

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

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen
- Kennzeichnung
- Sonstige (zu präzisieren)

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

<sup>(2)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

#### 4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

#### 5. Änderung(en)

##### 5.1. Beschreibung des Erzeugnisses

Ziffer 3.2 (Beschreibung) Absatz 2 (Zusammensetzung) der „Zusammenfassung“ lautet:

„Gouda Holland‘ wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

- Milch, Rahm, entrahmte oder teilentrahmte Kuhmilch (ausschließlich Kuhmilch) von niederländischen Milchviehbetrieben.“

Mit Blick auf eine Anpassung an geänderte nationale Vorschriften möchten wir diesen Absatz wie folgt formulieren:

„Gouda Holland‘ wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

- Milch oder Milcherzeugnissen, wobei das Verhältnis zwischen Molkeproteinen und Kasein der Kuhmilch nicht überschritten wird; es handelt sich ausschließlich um Kuhmilch von niederländischen Milchviehbetrieben.“

Diese Präzisierung ergibt sich aus den jüngsten Änderungen der nationalen Vorschriften. Der Hinweis auf das Verhältnis Molkeprotein/Kasein soll vermeiden, dass „Gouda Holland“ mit übermäßig viel Molkeprotein hergestellt wird, was die Qualität beeinträchtigen würde. Mit dieser Änderung soll die Qualität von „Gouda Holland“ sichergestellt werden. Die Rohware muss die Auflagen gemäß Anhang II Ziffer 4.5 der Verordnung (EU) Nr. 1122/2010 in Bezug auf die niederländische Herkunft umfassend erfüllen.

EINZIGES DOKUMENT

**„GOUDA HOLLAND“**

EU-Nr.: NL-PGI-0105-01335 — 18.5.2015

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

##### 1. Name

„Gouda Holland“

##### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Niederlande

##### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

###### 3.1. Erzeugniskategorie

1.3. Käse

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

„Gouda Holland“ ist ein naturgereifter Halbhartkäse mit hohem Fettgehalt (48 v. H.).

Der Käse wird in den Niederlanden aus von niederländischen Milchviehhaltern stammender Kuhmilch hergestellt und in niederländischen Reifungsräumen zu einem verbrauchsfertigen Erzeugnis gereift.

### Zusammensetzung

„Gouda Holland“ wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

- Milch oder Milcherzeugnissen, wobei das Verhältnis zwischen Molkeproteinen und Kasein der Kuhmilch nicht überschritten wird; es handelt sich ausschließlich um Kuhmilch von niederländischen Milchviehbetrieben.

### Spezifische Merkmale

Die Form des Käses ist flachzylindrisch oder weist eine Block- oder Brotform auf mit einem Gewicht von 2,5 bis 20 kg. Unter einer flachzylindrischen Form wird eine Form verstanden, deren runde Seite fließend in die flache Ober- und Unterseite übergeht und deren Höhe ein Viertel bis ein Drittel vom Durchmesser beträgt.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse liegt bei mindestens 48,0 v. H. und höchstens 52,0 v. H. Der Feuchtigkeitsgehalt liegt ab zwölf Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung bei höchstens 42,5 v. H., und der Salzgehalt in der Trockenmasse liegt bei höchstens 4,0 v. H. Die übrigen spezifischen Merkmale sind:

- Geschmack: aromatisch, angenehm und mild bis würzig, abhängig vom Alter. Kümmel darf hinzugefügt werden.
- Schnittfläche: Nach dem Durchschneiden des Käses werden ungleichmäßig verteilte Löcher sichtbar. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis gelb.
- Rinde: Die Käserinde ist gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei. Die Rinde ist durch Trocknung während der Reifung entstanden.
- Konsistenz: Der Käseteig ist vier Wochen nach der Herstellung etwas weich bis geschmeidig. Die Festigkeit nimmt mit der weiteren Reifung des Käses zu, und die Struktur wird kürzer. Der Käse lässt sich gut schneiden.
- Reifungszeit: mindestens 28 Tage. „Gouda Holland“ ist ein naturgereifter Käse. Die Reifung in der Folie darf beim „Gouda Holland“ nicht angewendet werden.
- Reifungstemperatur: mindestens 12 °C
- Alter: Das Alter bei Verzehr liegt zwischen mindestens 28 Tage nach Herstellung und mehr als einem Jahr.

### Besondere Qualitätsanforderungen

- Milch, Rahm oder teilentrahmte Kuhmilch wurden bei der Annahme und Aufbewahrung durch den Käsehersteller keiner oder einer nichtpasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen.
- Rahm und entrahmte oder teilentrahmte Milch müssen unmittelbar vor der Herstellung von „Gouda Holland“ einer pasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen werden, sodass folgende Anforderungen erfüllt werden:
  - Phosphatase-Aktivität ist nicht nachweisbar, es sei denn, dass Peroxidase-Aktivität nicht nachweisbar ist;
  - der Säuregrad, im Falle von Rahm berechnet auf das fettfreie Erzeugnis, beträgt höchstens 20 mmol NaOH pro Liter, es sei denn, der Lactatgehalt beträgt höchstens 200 mg pro 100 g fettfreier Trockenmasse;
  - coliähnliche Mikroorganismen sind in 0,1 ml nicht nachweisbar.
- Alle Rohwaren müssen unmittelbar vor der Verarbeitung zu „Gouda Holland“ auf solche Weise pasteurisiert werden, dass der Gehalt an nichtdenaturierten Molkeproteinen nicht oder nur in geringem Maße von dem des unpasteurisierten Rohstoffs von gleicher Beschaffenheit abweicht. Bei der Herstellung von „Gouda Holland“ dürfen nur nicht genetisch veränderte Kulturen von Milchsäure und Aromen bildenden Mikroorganismen hinzugefügt werden. Diese Kulturen bestehen aus für „Gouda Holland“ geeigneten mesophilen Milchsäurebakterien: *Lactococcus*- und *Leuconostoc*-Gattungen vom Typ L oder LD, eventuell in Kombination mit thermophilen *Lactobacillus*- und/oder *Lactococcus*-Arten. Die verfügbaren Kulturen stehen unter Schutz. Die Verwendung ist für die Herstellung von „Gouda Holland“ obligatorisch.

- Gerinnung: Bei der Herstellung von „Gouda Holland“ wird ausschließlich Kalbslab verwendet. Nur unter besonderen Umständen, z. B. aufgrund einer Tierkrankheit, kann es notwendig sein, auf andere Labarten auszuweichen. Das verwendete Lab muss die Anforderungen der aufgrund des Lebensmittelgesetzes erlassenen Verordnung über Milcherzeugnisse (Warenwetbesluit Zuivel) erfüllen.
- Der Nitritgehalt von „Gouda Holland“ beträgt höchstens 2 mg pro kg Käse, berechnet als Nitrit-Ion.

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

—

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

#### Herstellungsverfahren

„Gouda Holland“-Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, die von in den Niederlanden ansässigen Milchviehaltern gewonnen wird. Die Milch wird auf dem Bauernhof auf maximal 6 °C gekühlt und in einem Milchkühltank auf dem Bauernhof gelagert. Die Milch wird innerhalb von 72 Stunden zur Käsefabrik transportiert. Bei der Annahme wird die Milch entweder direkt verarbeitet oder thermisiert (eine nichtpasteurisierende Hitzebehandlung) und für eine kurze Zeit gekühlt gelagert und anschließend zu Käsemilch verarbeitet.

Die Milch wird hierfür auf einen Fettgehalt standardisiert, bei dem das Fett-Eiweiß-Verhältnis derartig eingestellt wird, dass in dem endgültigen Käse ein Fettgehalt zwischen 48 und 52 v. H. Fett in der Trockenmasse erreicht wird. Die Käsemilch wird bei einer Temperatur von mindestens 72 °C 15 Sekunden lang pasteurisiert. Die Gerinnung der Milch findet bei einer Temperatur von ca. 30 °C statt. Die dabei auftretende Teilung und Koagulation der Milcheiweiße ist charakteristisch für „Gouda Holland“.

Der durch die Koagulation entstandene Bruch wird von der Molke getrennt und auf solche Weise verarbeitet und gewaschen, dass der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt und pH-Wert erzielt werden.

Dieser Bruch wird in Fässern gepresst und damit in die richtige Form und auf das richtige Gewicht gebracht. Der danach entstandene „Käse“ wird in das Pökelbad eingetaucht.

„Gouda Holland“ wird ausschließlich auf natürliche Weise gereift. Das heißt, dass der Käse an der Luft gereift wird und dabei regelmäßig gewendet und kontrolliert wird. Während der Reifungszeit findet eine trockene Rindenbildung statt. Zeit und Temperatur sind wichtig, um den enzymmäßigen Alterungsprozessen ausreichend Gelegenheit zu bieten, dem Käse die physikalische und organoleptische Qualität zu verleihen, die für „Gouda Holland“ so charakteristisch ist.

Die Reifung von „Gouda Holland“ kann länger als ein Jahr dauern, je nach gewünschtem Geschmackstyp.

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

Das Zerschneiden und Verpacken in Fertigpackungen von „Gouda Holland“ kann sowohl innerhalb als auch außerhalb der Niederlande unter der Bedingung erfolgen, dass vom Verpacker ein lückenloses Verwaltungskontrollsystem angewandt wird, sodass die Herkunftsermittlung nach der nur einmal vergebenen Kombination aus Zahlen und Buchstaben auf dem Kontrollzeichen des zerschnittenen „Gouda Holland“ gewährleistet ist und die Herkunft für den Verbraucher garantiert bleibt.

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

#### Kennzeichnung

„Gouda Holland“ ist eine durch die Europäische Union geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Der Name muss auf den ganzen Käsen auf dem Fluss-Etikett auf der flachen Seite des Käses und/oder auf einer Banderole um den Käse prominent angezeigt werden. Dieses ist nicht obligatorisch, wenn der Käse gemäß Ziffer 3.5 zerschnitten und verpackt in den Handel kommt; in diesem Fall wird „Gouda Holland“ auf der Verpackung angegeben.

Auf der Verpackung wird ein klar zu unterscheidendes Markenzeichen angebracht, damit der Verbraucher in der Lage ist, „Gouda Holland“ in den Regalen zu erkennen. Mit dem Namen „Gouda Holland“, der Verwendung einer eigenen Identität sowie dem g.g.A.-Symbol der EU soll dem Verbraucher deutlich gemacht werden, dass es sich bei „Gouda Holland“ um ein anderes Erzeugnis handelt als bei den übrigen „Gouda Käsen“.

## Ursprungsnachweis

Vor dem Pressen des Bruchs wird auf jede Käseeinheit von „Gouda Holland“ eine Marke aus Kasein gelegt (siehe Abbildung). Auf dieser Marke steht eine nur einmal vergebene Kombination aus Zahlen und Buchstaben (alphabetisch und numerisch aufwärts).



Die niederländische Kontrollbehörde für Milch und Milcherzeugnisse COKZ führt ein Verzeichnis dieser einmal vergebenen Nummern, in dem auch alle Prüfdaten (einschließlich Ort und Zeit) festgehalten werden. Die Bezeichnung ist für den Verbraucher erkennbar. Eine Prüfung kann von einer Prüfstelle über die Kaseinmarke und das COKZ-Verzeichnis erfolgen.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

#### *Geografisches Gebiet*

Das geografische Gebiet, auf welches sich der Antrag bezieht, ist Holland, d. h. der europäische Teil des Königreichs der Niederlande.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

#### *Zusammenhang*

Die geografische Komponente dieses Produktnamens ist „Holland“. Wie allgemein bekannt ist, ist „Holland“ ein Äquivalent zur offiziellen Bezeichnung „Niederlande“. In der Zeit der Republik der Vereinigten Niederlanden (17.-19. Jahrhundert) war Holland die einflussreichste Provinz der sieben Provinzen.

Die Lage der Niederlande (überwiegend unterhalb des Meeresspiegels), das Klima (Seeklima) sowie die Zusammensetzung der Gräser (überwiegend Lehm- und Sandböden) sind in großem Maße für die außerordentliche Eignung der für die Herstellung eines Qualitätserzeugnisses und geschmackvollen Käses verwendeten Milch verantwortlich. Die Qualität der Milch wird durch eine Kombination aus der Anwendung von Qualitätssicherungssystemen in den Milchviehbetrieben sowie der Anwendung eines intensiven Qualitätsbewertungssystems (jede Milchlieferung wird auf verschiedene Qualitätskriterien untersucht und beurteilt) gesichert. Daneben existiert vor der Verarbeitung der Milch eine geschlossene Kühlkette. Dabei wird die Milch auf dem Bauernhof gekühlt (max. 6 °C) gelagert und in isolierten Tankfahrzeugen zur Fabrik transportiert. Zudem tragen die relativ kurzen Transportstrecken zum Erhalt der Qualität bei.

#### *Historische Entwicklung*

„Gouda Holland“ ist ein Exponent der niederländischen Käsekultur, die sich ab dem Mittelalter entwickelte und bereits im 17. Jahrhundert (das Goldene Zeitalter) voll erblühte.

Der Käse, der in Gouda gehandelt wurde, erhielt ab dem 18. Jahrhundert die Bezeichnung Goudse kaas (Gouda Käse). Später wurde die Bezeichnung Gouda für jeden in Holland hergestellten, flachzylindrischen, vollfetten Käse verwendet.

Von der Herstellung auf dem Bauernhof über örtliche Fabriken ist „Gouda Holland“ zu einem national hergestellten Erzeugnis mit einem weltweiten Ruf herangewachsen und bildet eine wichtige und stabile Komponente in der verbesserten Verwertung von frischer Milch. Am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts wurden nationale Rechtsvorschriften für Gouda Käse eingeführt, und es wurde der Name „Gouda Holland“ in dem landwirtschaftlichen Qualitätserlass für Käseprodukte (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) festgehalten.

#### *Das vom europäischen Verbraucher wahrgenommene Image von „Gouda Holland“*

Auf der Grundlage einer in sechs europäischen Ländern groß angelegten Untersuchung wurde festgestellt, dass die Niederlande von dem europäischen Verbraucher als wichtigster Hersteller von Gouda und Edam angesehen werden. Gouda Holland (und Edam Holland) symbolisieren das kulturelle Erbgut der Niederlande. Der europäische Verbraucher nimmt die Käsesorten „Gouda Holland“ (und „Edam Holland“) als Marken wahr. Aus einer Marktstudie (repräsentative Stichprobe mit 1 250 Befragungen/Mitgliedstaat und einer Zuverlässigkeit von 97,5 %) in den sechs für den Verbrauch von Gouda (und Edam) wichtigsten Mitgliedstaaten geht hervor, dass:

- eine starke Assoziation zwischen Gouda einerseits und den Niederlanden andererseits besteht;
- „Gouda Holland“ mehr bevorzugt wird als Gouda, der außerhalb der Niederlande hergestellt wird;

- fast die Hälfte der Verbraucher in den untersuchten Mitgliedstaaten denkt, dass jeder Gouda in den Niederlanden hergestellt wird;
- Gouda aus Holland bei den Variablen „hervorragende Qualität“, „traditionell hergestellt“ und „das Originalprodukt“ signifikant besser abschneidet.

„Gouda Holland“ (und „Edam Holland“) sind zu Synonymen niederländischer Qualitätsprodukte geworden. Die niederländische Industrie und der niederländische Staat haben über Jahrhunderte durch vielerlei Maßnahmen und Gesetze versucht, die Qualität von „Gouda Holland“ (und „Edam Holland“) auf einem sehr hohen Niveau zu halten. Daneben hat die niederländische Milchwirtschaft erhebliche Investitionen getätigt, um diese hohen Qualitätsanforderungen realisieren zu können und Märkte zu öffnen, dort vertreten zu sein und diese zu pflegen. So wurden seit 1950 mehr als 1,4 Mrd. Gulden (635 Mio. EUR) in Werbung, Öffentlichkeitsarbeit und Promotion in Europa investiert (die Investitionen in den Niederlanden nicht mitgerechnet).

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier%20BGA%20Gouda%20Holland%20gewijzigd.pdf>

---





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



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

**DE**