Amtsblatt der Europäischen Union

C 28

Ausgabe in deutscher Sprache

62. Jahrgang

23. Januar 2019

Mitteilungen und Bekanntmachungen

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 28/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9072 — KKR/Altice/SFR Filiale) ([1]) 1

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 28/02 Euro-Wechselkurs 2

2019/C 28/03 Durchführungsbeschluss der Kommission vom 16. Januar 2019 über die Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im *Amtsblatt der Europäischen Union* — „Džiugas“ (g. g. A.) 3

DE

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 28/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9257 — NEC/KMD) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 8

2019/C 28/05 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9126 — MHI/Danfoss/AIP) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 10

([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.9072 — KKR/Altice/SFR Filiale)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 28/01)

Am 25. September 2018 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32018M9072 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

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

22. Januar 2019

(2019/C 28/02)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,1354	CAD	Kanadischer Dollar	1,5128
JPY	Japanischer Yen	124,25	HKD	Hongkong-Dollar	8,9090
DKK	Dänische Krone	7,4669	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6885
GBP	Pfund Sterling	0,88000	SGD	Singapur-Dollar	1,5452
SEK	Schwedische Krone	10,2538	KRW	Südkoreanischer Won	1 284,77
CHF	Schweizer Franken	1,1326	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,7715
ISK	Isländische Krone	137,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7299
NOK	Norwegische Krone	9,7628	HRK	Kroatische Kuna	7,4265
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 160,15
CZK	Tschechische Krone	25,612	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6962
HUF	Ungarischer Forint	317,98	PHP	Philippinischer Peso	60,056
PLN	Polnischer Zloty	4,2827	RUB	Russischer Rubel	75,4433
RON	Rumänischer Leu	4,7292	THB	Thailändischer Baht	36,128
TRY	Türkische Lira	6,0750	BRL	Brasilianischer Real	4,2622
AUD	Australischer Dollar	1,5923	MXN	Mexikanischer Peso	21,7800
			INR	Indische Rupie	81,0460

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

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 16. Januar 2019

über die Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im *Amtsblatt der Europäischen Union*

„Džiugas“ (g. g. A.)

(2019/C 28/03)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Litauen hat der Kommission gemäß Artikel 49 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf Schutz des Namens „Džiugas“ übermittelt.

(2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen der Verordnung erfüllt sind.

(3) Damit gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch eingelegt werden kann, sollten gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Džiugas“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einziger Artikel

Das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für den Namen „Džiugas“ (g. g. A.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Im Einklang mit Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann innerhalb von drei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen die Eintragung des in Absatz 1 angeführten Namens eingelegt werden.

Brüssel, den 16. Januar 2019

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„DŽIUGAS“

EU-Nr.: PGI-LT-02372 — 6.11.2017

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

1. **Name(n)**

„Džiugas“

2. **Antragstellende(s) Land/Länder**

Litauen

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

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3 Käse

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

„Džiugas“ ist ein halbfetter Hartkäse aus Kuhmilch, die standardisiert, pasteurisiert und mittels Enzymen dickgelegt wird. Anschließend werden auf den Käsebruch und die Käsemasse besondere Verarbeitungs- und Reifeverfahren angewendet. Der Käse wird ausschließlich aus während der Weidesaison gewonnener Kuhmilch hergestellt, die langreifenden Käsen die besten organoleptischen und mikrobiologischen Eigenschaften verleiht.

Tabelle 1: Organoleptische Indikatoren von „Džiugas“

Indikator	Beschreibung und Eigenschaften
Farbe	Käse mit einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten: cremefarben/gelblich, etwas intensiver nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 18 Monaten: gelblich bis cremefarben, etwas intensiver (und mit Grünstich) nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten: gelblich bis cremefarben, mit etwas intensiverem, mattem Grünstich nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 36 Monaten: gelb, gegebenenfalls mit rötlich-gelbem oder hellbraunem Stich, etwas intensiver nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 48 Monaten: gelb, gegebenenfalls mit Orangestich, etwas intensiver nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Monaten: Schattierungen von gelb bis dunkelgelb mit rötlich-gelbem Stich, nahe der Rinde dunkler und mit deutlich intensiverer Färbung. Beim Aufschnitt der Käsemasse zeigt sich ein gelber Teig mit Orangestich, der sichtbare weiße Kalziumsalzkristalle enthält.
Aussehen	Abmessungen des flachen, zylindrischen Käselaibs: Höhe 9,0-10,0 cm, Durchmesser 22,0-24,0 cm, Gewicht 4,2-4,5 kg.
Querschnitt	Der Käse hat keine Lochung, weist aber gelegentlich unregelmäßige, kleine Öffnungen und feine Risse auf. Einzelne kleine weiße Kalziumsalz- und Aminosäure-Tyrosin-Kristalle sind ebenso sichtbar.
Geschmack und Geruch	Der Käse hat einen intensiven, süßen und zugleich herben Geschmack sowie einen warmen und leicht fruchtigen Nachgeschmack. Sein Geruch ist dezent frisch, mit Aromen von Milchsäure und getrocknetem Käse.
Konsistenz	Die Käsemasse ist hart, bricht jedoch leicht. Je länger der Käse gereift ist, desto härter und reicher an Kristallen ist er.

Tabelle 2: Physikalische und chemische Eigenschaften von „Džiugas“

Indikator	Standardwert
Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses (in %)	39-40
Feuchtigkeitsgehalt (in %)	34-35
Speisesalzgehalt (in %)	1,8-2,2

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

— Kuhmilch, die ausschließlich während der Weisesaison (Mai bis Oktober) gewonnen wird; die grasenden Kühe dürfen in dieser Zeit kein Beifutter erhalten;

— Starterkulturen mit stäbchenförmigen Milchsäurebakterien (*Lactobacillus*) und thermophilen Kokken (*Streptococcus*);

— ein milchkoagulierendes, eiweißspaltendes Enzym mikrobiologischen Ursprungs, gewonnen aus der Kultivierung des Schimmelpilzes *Rhizomucor miehei*;

— Speisesalz.

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

Die Zubereitung der Milchmischung, die Herstellung des Molkeferments, die enzymatische Koagulation der Milchmischung, die Verarbeitung des Käsebruchs und der Käsekörner sowie Formen, Pressen, Salzen und Reifung des Käses erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

—

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Stadt Telšiai im gleichnamigen Bezirk im Hochland von Samogitien im Nordwesten Litauens; es grenzt an die Gemeinden Ryškėnai, Degaičiai, Gadūnavas und Viešvėnai (ebenfalls im Bezirk Telšiai).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang von „Džiugas“ mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem hohen Ansehen des Erzeugnisses, das seinerseits auf die Erfahrung der einheimischen Käsermeister mit der Herstellung und dem Reifen dieses Hartkäses zurückzuführen ist.

„Džiugas“ wird in der Gemeinde Telšiai hergestellt, in der es eine Wallburg namens Džiugo kalnas gibt. Einer alten Legende zufolge ist der Hügel nach Džiugas, einem samogitischen Kriegsherrn, benannt. Man glaubte, dass das Geheimnis von Džiugas' Stärke in dem im Keller seines Hofes gelagerten Käse lag, dessen Verzehr ihm außergewöhnliche Kräfte verlieh.

Traditionell wurde in Litauen Hüttenkäse hergestellt, wobei für die Milchgerinnung nur Milchsäurebakterien verwendet wurden. In Samogitien (Žemaitija) — im Nordwesten Litauens — wussten die Bäuerinnen aber auch mit getrocknetem Kalbsmagen fermentierten Käse herzustellen. Im samogitischen Museum „Alka“ in Telšiai sind hölzerne Käseformen ausgestellt, die von den Bäuerinnen zur Herstellung von fermentiertem Käse verwendet wurden. In den Chroniken des 18. Jahrhunderts wird erwähnt, dass die Samogiten Käse mit charakteristischem Geschmack, Geruch, Aussehen und charakteristischer Konsistenz herstellten. Das 1936 vom Sakala-Verlag in Klaipėda veröffentlichte Buch *Didžioji Virėja* enthält ein Rezept für hausgemachten Hartkäse, der ein oder zwei Jahre reift.

Mit der Gründung der Diözese Telšiai im Jahr 1926 wurde die Stadt Telšiai zur Hauptstadt der ethnografischen und historischen Region Samogitien; mittlerweile ist sie das spirituelle, kulturelle, künstlerische und wissenschaftliche Zentrum der Region. Aus diesem Grund sind die besten Handwerksmeister aller Berufe aus der Region nach Telšiai gekommen.

Käse und andere Milcherzeugnisse sind seit Langem ein wichtiger Bestandteil der Ernährung der einheimischen Bevölkerung. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wird Käse in der Region industriell hergestellt. Der Weg zur samogitischen Hartkäseproduktion war lang. Die erste Käserei nahm 1924 ihre Tätigkeit in Telšiai auf, aber erst 1985 begann in einer neuen Produktionsstätte die experimentelle Produktion von Hartkäse, die die Grundlage für die Produktion von „Džiugas" bilden sollte. Die Menge an produziertem Käse nahm ab 1994 zu, als neue technische Handbücher und Spezifikationen ausgearbeitet wurden. Der Umfang der Käseproduktion hat während der verschiedenen Zeiträume erheblich geschwankt. Seit 2006 ist die Produktion merklich angestiegen; dieser Trend hält auch heute noch an. Jedes Jahr werden rund 10 000 t Hartkäse hergestellt. Die Produktionssteigerung ist auf die Ausfuhr von „Džiugas" nach Dänemark, Finnland, Italien und in andere Länder zurückzuführen. „Džiugas" ist der bekannteste und meistgekaufte Hartkäse in Litauen.

Es ist nicht zuletzt auf die einzigartigen Fähigkeiten der örtlichen Käsermeister zurückzuführen, dass dieses für die Region typische Erzeugnis geschaffen werden konnte. Für einen Käselaib von 4 kg werden rund 60 l während der Weidesaison gewonnene Kuhmilch benötigt. Es ist diese Milch, die den lange reifenden Käsen die besten organoleptischen und mikrobiologischen Eigenschaften verleiht. Für die Käseherstellung ist es sehr wichtig, dass in der in der Molke kultivierten Starterkultur ein optimales Verhältnis von Bakterien der Gattungen *Lactobacillus* und *Streptococcus* besteht. Die Starterkultur wird aus einer vorbereiteten Gärkultur gewonnen (die Molke wird mit einem gefriergetrockneten Starter vergärt). Diese Starterkultur kann bis zu fünfmal kultiviert werden, wobei jede neue aus der zuvor vorbereiteten Kultur fermentiert wird. Jede in der Molke kultivierte Starterkultur muss ein bestimmtes Verhältnis von Bakterien der Gattungen *Lactobacillus* und *Streptococcus* aufweisen. Während des Wachstums der Starterkulturen kann das Verhältnis der Bakterienkulturen leicht vom erforderlichen Verhältnis abweichen. Daher regulieren erfahrene Käser die Pasteurisierung der Starterkulturen (Molke) und die Dauer des Prozesses, um ein gleichbleibendes Verhältnis der Bakterienkulturen zu gewährleisten. Außerdem wird das Molkeferment meist manuell (und nicht maschinell) pasteurisiert, in dem die Erhitzungs- und Kühlventile bedient werden.

Ein sehr wichtiger Schritt in der Produktion von „Džiugas" ist die Reifung, bei der es nicht zuletzt auf das Know-how des Käsers ankommt. Während der Reifung wird der „Džiugas"-Käse senkrecht in speziellen Behältern an runden, sich ständig drehenden Stäben gelagert. Da der Feuchtigkeitsgehalt des gesamten Käselaibs sinkt, wird „Džiugas" alle drei Tage manuell um etwa 60 ° gedreht, um zu gewährleisten, dass die Seitenflächen des Käses glatt sind und gleichmäßig trocknen. Bis zum Ende der Reifung wird der Käse um 360 ° gedreht, womit sichergestellt wird, dass die qualitativen Eigenschaften von „Džiugas" unverändert bleiben. So verdankt der „Džiugas"-Käse dem Know-how der einheimischen Käser seine besonderen Eigenschaften, die auch sein hohes Ansehen begründen.

Das hohe Ansehen von „Džiugas" beruht auf 1) vielfachen Auszeichnungen aus Litauen und der ganzen Welt; 2) der Tatsache, dass der Käse mittlerweile als für Litauen typisches Lebensmittel gilt, das ausländischen Gästen gerne als Geschenk gereicht wird; 3) der Bekanntheit des Käses, die nicht nur auf seine geschmacklichen Eigenschaften, sondern auch darauf zurückzuführen ist, dass einschlägige Informationsangebote und der Käseverzehr systematisch gefördert werden.

Von 1998 bis 2017 wurde der Käse mit insgesamt 51 Preisen ausgezeichnet, von denen einige hier aufgeführt werden sollen. 1998 wurde der Käse erstmals mit dem Titel „Erzeugnis des Jahres" in Litauen ausgezeichnet und gewann im Folgejahr die goldene Medaille bei der internationalen Ausstellung „AgroBalt 99". Seit 2009 findet ein jährlicher Wettbewerb statt, bei dem das beliebteste Produkt ausgezeichnet wird. In diesem Wettbewerb werden die für die verschiedenen Kategorien nominierten Produkte nach Verbraucherpräferenz, Verkaufszahlen in der Mehrzahl der Einzelhandelsketten des Landes und Qualitätskriterien bewertet. „Džiugas" ist bereits im sechsten Jahre in Folge mit dem Hauptpreis als beliebtestes Produkt des Jahres ausgezeichnet worden.

2005 gewann der Käse seine erste Goldmedaille bei einer internationalen Ausstellung, der „Prodexpo" in Russland; diesen Erfolg bei der „Prodexpo" konnte er in den Jahren 2008, 2010 und 2014 wiederholen. Bei der internationalen Fachausstellung „Peterfood-2010" in Sankt Petersburg wurde er mit dem Zertifikat für das beliebteste Produkt ausgezeichnet. Bei dem Speisen- und Getränkeverkostungswettbewerb Superior Taste Award des International Taste and Quality Institute (iTQi) in Brüssel wurde der Käse in den Jahren 2011 und 2013 jeweils mit zwei Sternen ausgezeichnet, und 2014 erhielt der 36 Monate ausgereifte „Džiugas" erstmals die bestmögliche Bewertung: drei von drei goldenen Sternen. 2015 und 2016 wurde der Käse erneut mit drei goldenen Sternen ausgezeichnet und erhielt damit den CRYSTAL TASTE AWARD, der nur an Erzeugnisse verliehen wird, die drei Jahre in Folge mit drei von drei goldenen Sternen bewertet wurden.

„Džiugas" erhielt in Deutschland den „Goldenen Preis 2011" und gewann 2012 die Goldmedaille sowohl bei den International Cheese Awards in Großbritannien als auch bei der World Food 2012 in Moskau. Der Käse gewann im Rahmen der internationalen Lebensmittelausstellung SIAL CHINA 2013 den SIAL Innovation Grand Prix. Der 24 Monate gereifte „Džiugas"-Hartkäse wurde 2014 bei der 18. Internationalen Messe „EuroGastro" in Polen als bestes Produkt ausgezeichnet. Die International Certification Association ICERTIAS mit Sitz in der Schweiz verlieh „Džiugas" den „Best Buy Award" für das Jahr 2015, während der 36 Monate gereifte Käse mit dem Titel „Premio Roma 2017" ausgezeichnet wurde.

Aufgrund des einzigartigen Geschmacks ist „Džiugas“ zu einer Ikone der litauischen Lebensmittelproduktion geworden, die oft als kulinarisches Mitbringsel für Freunde oder Geschäftspartner im Ausland oder im Ausland lebende Verwandte dient. Von der politischen Führung Litauens wird der Käse Staats- und Regierungschefs anderer Länder als Geschenk überreicht. So gratulierte 2013 die litauische Präsidentin Dalia Grybauskaitė der deutschen Kanzlerin Angela Merkel zu ihrem Erfolg bei den Bundestagswahlen und überreichte ihr als Geschenk einen litauischen „Džiugas“-Käse. In einem Artikel der Zeitschrift *Stilius* vom 15. Oktober 2013 wurde berichtet, dass der samogitische „Džiugas“ in Deutschland positiv aufgenommen wurde, während ein Artikel in der Zeitung *Lietuvos rytas* vom 3. Mai 2014 unterstrich, dass die Erzeuger aufgrund des weltweiten Ansehens des „Džiugas“-Käses eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten hätten. „Džiugas“ wird als „König der Hartkäse“ gefeiert und erfreut sich besonderer Beliebtheit bei den Verbrauchern. Die Zeitung *Draugas* brachte am 1. September 2016 ihre Befriedigung darüber zum Ausdruck, dass der litauische Käse „Džiugas“ bereits auf den Tischen in den USA zu finden sei. In einem Artikel der Zeitung *Lietuvos rytas* vom 28. Januar 2017 wurde geschildert, wie die Gäste der litauischen Botschaften im Ausland mit dem Käse bewirtet werden. Tatsächlich wirbt „Džiugas“ in der ganzen Welt für Litauen. Ein anderer Artikel, in dem es um den dem Käse in Brüssel verliehenen Preis ging, wies außerdem darauf hin, dass „Džiugas“ der erste litauische Käse ist, der in Asien Anklang findet. In einem Artikel in *Lietuvos rytas* vom 18. März 2017 wurde festgestellt, dass „Džiugas“ aufgrund seiner außergewöhnlichen Geschmackseigenschaften — die nur ihm eigen seien — der am höchsten bewertete litauische Käse sei.

Eine Beschreibung von „Džiugas“ enthalten auch die Fachzeitschrift für Käse *Good cheese 2013-2014* und ein 2015 veröffentlichtes Buch über Käse aus der ganzen Welt (Dorling Kindersley Ltd, *World Cheese Book*, 2015, S. 352).

Zu Beginn der Weidesaison im Mai — wenn auch die Produktion von „Džiugas“ beginnt — findet in Telšiai das „Džiugas-Tag“-Festival statt, bei dem eine besondere Kommission die organoleptischen Eigenschaften des im Vorjahr hergestellten und zwölf Monate gereiften Käses bewertet. Dabei können auch Käse, die länger gereift sind, getestet und in Bezug auf Farbe, Geschmack, Textur und andere Eigenschaften verglichen werden.

2013 wurden in Telšiai, Vilnius und Klaipėda „Džiugas-Häuser“ [„Džiugas“ namai] eröffnet, in den Käseverkostungen und Informationsveranstaltungen stattfinden. An diesen Verkostungen haben bereits rund 13 000 Personen teilgenommen. 2016 wurde in einem der „Džiugas-Häuser“ außerdem ein „Džiugas-Museum“ eröffnet. Die Ausstellung im Erdgeschoss zeigt den Besuchern, wie sich der Milchsektor im Laufe der Zeit entwickelt hat, und macht sie mit den samogitischen Traditionen der Herstellung von Milchprodukten im Allgemeinen und mit der Geschichte der Herstellung von „Džiugas“-Hartkäse im Besonderen vertraut. Das „Džiugas-Haus“ in der Hauptstadt Samogitiens besteht schon seit einigen Jahren und ist eine der bekanntesten Sehenswürdigkeiten im Bezirk von Telšiai. Informationen über das „Džiugas-Haus“ können beim samogitischen Touristeninformationszentrum [VĮ Žemaitijos turizmo informacijos centras] eingeholt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

http://zum.lrv.lt/suris-dziugas-paraiska-su-produkto-specifikacija

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9257 — NEC/KMD)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 28/04)

1. Am 15. Januar 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— NEC Corporation („NEC“, Japan),

— KMD Holding APS („KMD“, Dänemark), im Besitz von Advent International und des dänischen Pensionsfonds Sampension.

NEC übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von KMD.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— NEC: japanische Technologiegruppe, die Geräte und IT-Lösungen für den öffentlichen und privaten Sektor bereitstellt. Über ihre Tochtergesellschaft Northgate Public Services Limited („NPS“) erbringt NEC IT-Dienstleistungen für den öffentlichen Sektor im Vereinigten Königreich.

— KMD: ein dänisches IT-Unternehmen, das IT-Lösungen für lokale und zentrale Regierungen vor allem in Dänemark und den nordischen Ländern anbietet.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [2] infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9257 — NEC/KMD

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

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9126 — MHI/Danfoss/AIP)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 28/05)

1. Am 16. Januar 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— Mitsubishi Heavy Industries, Ltd. (Japan),

— Danfoss A/S (Dänemark).

Mitsubishi Heavy Industries, Ltd. („MHI“) und Danfoss A/S („Danfoss“) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das in Edinburgh (Vereinigtes Königreich) ansässige Unternehmen Artemis Intelligent Power Limited („AIP“), das derzeit von MHI kontrolliert wird und Digital-Displacement-Technologie für Hydraulikmaschinen anbietet.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— MHI: internationaler Anbieter von Schwermaschinen mit Sitz in Tokio,

— Danfoss: Anbieter von Gütern und Dienstleistungen in Bereichen wie mobile Hydraulik, Kühlung und Heizung mit Sitz in Nordborg.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [2] infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9126 — MHI/Danfoss/AIP

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

---

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

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

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE