

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 338



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

8. Oktober 2019

### Inhalt

#### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### **Europäische Kommission**

2019/C 338/01 Euro-Wechselkurs — 7. Oktober 2019 ..... 1

#### V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

##### **Europäische Kommission**

2019/C 338/02 Veröffentlichung des geänderten Einzigen Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ..... 2

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

##### **Europäische Kommission**

2019/C 338/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (M.9544 — Brookfield/Johnson Controls Autobatterie) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> ..... 6

2019/C 338/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9552 — BP/China National Aviation Fuel Group/CNAF Air BP General Aviation Fuel Company) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> ..... 8

# DE

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



## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

7. Oktober 2019

(2019/C 338/01)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0993	CAD	Kanadischer Dollar	1,4633
JPY	Japanischer Yen	117,44	HKD	Hongkong-Dollar	8,6237
DKK	Dänische Krone	7,4679	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7452
GBP	Pfund Sterling	0,89155	SGD	Singapur-Dollar	1,5175
SEK	Schwedische Krone	10,8910	KRW	Südkoreanischer Won	1 315,20
CHF	Schweizer Franken	1,0924	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6332
ISK	Isländische Krone	136,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8582
NOK	Norwegische Krone	10,0388	HRK	Kroatische Kuna	7,4235
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 579,88
CZK	Tschechische Krone	25,781	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6094
HUF	Ungarischer Forint	333,64	PHP	Philippinischer Peso	57,024
PLN	Polnischer Zloty	4,3317	RUB	Russischer Rubel	71,3155
RON	Rumänischer Leu	4,7475	THB	Thailändischer Baht	33,476
TRY	Türkische Lira	6,3100	BRL	Brasilianischer Real	4,4709
AUD	Australischer Dollar	1,6316	MXN	Mexikanischer Peso	21,5000
			INR	Indische Rupie	78,0435

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

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN  
HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen  
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

(2019/C 338/02)

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> vom 18. Dezember 2013 genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der DOOR-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

**„GOUDA HOLLAND“**

**EU-Nr.: PGI-NL-00328-AM02 — 25.9.2018**

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

**1. Name(n)**

„Gouda Holland“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Niederlande

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 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 einem oder mehreren der folgenden Rohstoffe hergestellt:

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

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

### Spezifische Merkmale

Die Form des Käses ist flachzylindrisch oder weist eine Block- oder Brotform auf mit einem Gewicht von 2,5 kg bis 20 kg auf. 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. Die Block- oder Brotform kann gerade oder gerundete Seiten aufweisen.

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: Im Käse „Gouda Holland“ sind Löcher sichtbar, die aber ungleichmäßig verteilt sein können. 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.
- Textur: 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 nach dem ersten Herstellungstag. „Gouda Holland“ ist ein naturgereifter Käse. Die Reifung in der Folie darf bei „Gouda Holland“ nicht angewendet werden.
- Reifungstemperatur: mindestens 12 °C
- Alter: Das Alter bei Verzehr liegt zwischen mindestens 28 Tage und mehr als einem Jahr nach dem ersten Herstellungstag.

### 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.
- Coliforme Mikroorganismen sind in 0,1 ml nicht nachweisbar.
- Alle Rohstoffe 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 einer für „Gouda Holland“ geeigneten mesophilen Starterkulturenmischung: Starterkulturen vom Typ L (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* und/oder *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* und/oder *Leuconostoc* spp.) und/oder Starterkulturen vom Typ LD (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* und/oder *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. und/oder *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*), eventuell in Kombination mit Zusatzkulturen von *Lactobacillus*-spp.- und/oder *Streptococcus-thermophilus*-Stämmen. Diese Zusatzkulturen gelten als thermophile Kulturen.
- Lab: Bei der Herstellung von „Gouda Holland“ wird Lab verwendet, mit dem das gewünschte Geschmacksprofil des Käses erreicht werden kann. Dieses Lab kann durch die Extraktion aus dem Kälbermagen gewonnen werden, oder es handelt sich um Rinderpeptide und/oder um Lab mikrobiellen Ursprungs. Die Labgewinnung mithilfe von laberzeugenden (Mikro-)Organismen, die durch die DNS-Rekombinationstechnologie erzeugt wurden, ist nicht zulässig; durch gentechnische Veränderungen gewonnenes Lab ist somit ausgeschlossen.
- 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

Der Käse „Gouda Holland“ 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 96 Stunden zur Käserei 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 v. H. 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 etwa 30 °C statt. Die dabei auftretende Auftrennung 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 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.

„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 wird eine trockene Rinde gebildet. Zeit und Temperatur sind wichtig, um den enzymatischen und den 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 Schneiden 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 geschnittenen „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 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 geschnitten und verpackt in den Handel kommt; in diesem Fall wird „Gouda Holland“ auf der Fertigpackung angegeben.

Darüber hinaus ist auf der Verpackung im selben Sichtbereich ein klar zu unterscheidendes Markenzeichen anzubringen, damit der Verbraucher in der Lage ist, „Gouda Holland“ in den Regalen zu erkennen. Dieses Markenzeichen besteht aus dem obligatorischen EU-Logo für eine g. g. A., das mit der eigenen Identität kombiniert werden kann. Dem Verbraucher muss klar sein, dass „Gouda Holland“ sich von anderem Gouda-Käse unterscheidet.

#### Ursprungsnachweis

Vor dem Pressen des Bruchs wird auf jede Käseeinheit von „Gouda Holland“ eine Marke aus Kasein gelegt. Auf dieser Marke steht neben dem Namen „Gouda Holland“ eine pro Käse nur einmal vergebene Kombination von aufsteigenden Zahlen und Buchstaben (alphanumerisch, numerisch oder grafisch-numerisch).

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 Angabe ist für den Verbraucher leicht erkennbar. Eine Prüfung kann von einer Prüfstelle über die Kaseinmarke und das COKZ-Verzeichnis erfolgen.

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

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**

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 der sieben Provinzen.

Die Lage der Niederlande (überwiegend unterhalb des Meeresspiegels), das Klima (Seeklima) sowie die Zusammensetzung der Gräser, die dort (überwiegend auf Lehm- und Sandböden) wachsen, 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 hin 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 Kühltankwagen zur Fabrik transportiert. Zudem tragen die relativ kurzen Transportstrecken zum Erhalt der Milchqualität 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 lokale Käsereien 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 20. 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 Umfrage wurde festgestellt, dass die Niederlande vom europäischen Verbraucher als wichtigster Hersteller von Gouda und Edam angesehen werden. „Gouda-Holland“ (und „Edam Holland“) symbolisieren das kulturelle Erbe 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“ gegenüber Gouda, der außerhalb der Niederlande hergestellt wird, bevorzugt 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 Absatzförderung in Europa investiert (die Investitionen in den Niederlanden nicht mitgerechnet).

#### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2018/08/Productdossier-Gouda-Holland.pdf>

---

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(M.9544 — Brookfield/Johnson Controls Autobatterie)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 338/03)

1. Am 30. September 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Brookfield Asset Management Inc. („Brookfield“, Kanada),
- Johnson Controls Autobatterie GmbH & Co. KGaA („JC Autobatterie“, Deutschland).

Brookfield übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von JC Autobatterie.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Brookfield: Vermögensverwaltung mit Schwerpunkt auf Immobilien, erneuerbare Energien, Infrastruktur und Private Equity;
- JC Autobatterie: Forschung, Entwicklung, Vermarktung, Produktion, Lizenzierung und Vertrieb von Starterbatterien für alle Arten von Fahrzeugen und Anwendungen, z. B. für Pkw, Lkw und andere Anwendungen.

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

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

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

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

M.9544 — Brookfield/Johnson Controls Autobatterie

<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.

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.9552 — BP/China National Aviation Fuel Group/CNAF Air BP General Aviation Fuel Company)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 338/04)

1. Am 30. September 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- BP Global Investments Limited („BP GIL“), eine 100%ige Tochtergesellschaft von BP plc. („BP“),
- CNAF Group General Aviation Development Co., Ltd., eine 100%ige Tochtergesellschaft der China National Aviation Fuel Group Limited („China National Aviation Fuel Group“),
- CNAF Air BP General Aviation Fuel Company Limited („CNAF Air BP General Aviation Fuel Company“).

BP und die China National Aviation Fuel Group übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die CNAF Air BP General Aviation Fuel Company.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- BP ist weltweit in folgenden Bereichen tätig: i) Exploration, Förderung und Vermarktung von Erdöl und Erdgas, ii) Raffination, Vermarktung, Lieferung und Transport von Mineralölerzeugnissen, iii) Herstellung und Lieferung von petrochemischen und damit verbundenen Erzeugnissen sowie iv) Versorgung mit alternativen Energien.
- Die China National Aviation Fuel Group ist ein chinesischer staatlicher Flugzeugtreibstofflieferant.
- Die CNAF Air BP General Aviation Fuel Company ist ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen, das die allgemeine Luftfahrt in China mit Flugzeugtreibstoff beliefern wird.

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

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

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

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

M.9552 — BP/China National Aviation Fuel Group/CNAF Air BP General Aviation Fuel Company

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

---

<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.



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



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

**DE**