

Amtsblatt der Europäischen Union

C 31



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

30. Januar 2020

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 31/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9688 — Cinven/Astorg/LGC Science Group) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 31/02	Euro-Wechselkurs — 29. Januar 2020	2
2020/C 31/03	Feiertage im Jahr 2020	3

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 31/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses Sache M.9680 — La Voix Du Nord/SIM/Mediacontact/Roof Media Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽²⁾	4
2020/C 31/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9709 — ENI/CDP Equity /GreenIT) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽³⁾	6

DE

⁽⁴⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2020/C 31/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9587 — ENGIE/EDP Renovaveis/EDPR Offshore España) ⁽⁴⁾	7
--------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 31/07	Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012	8
--------------	--	---

⁽⁴⁾ 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.9688 — Cinven/Astorg/LGC Science Group)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 31/01)

Am 24. Januar 2020 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 32020M9688 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⁾

29. Januar 2020

(2020/C 31/02)

1 Euro =

Währung			Währung		
		Kurs			Kurs
USD	US-Dollar	1,1001	CAD	Kanadischer Dollar	1,4496
JPY	Japanischer Yen	120,06	HKD	Hongkong-Dollar	8,5503
DKK	Dänische Krone	7,4728	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6868
GBP	Pfund Sterling	0,84580	SGD	Singapur-Dollar	1,4971
SEK	Schwedische Krone	10,5753	KRW	Südkoreanischer Won	1 296,65
CHF	Schweizer Franken	1,0729	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,0719
ISK	Isländische Krone	135,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6310
NOK	Norwegische Krone	10,0563	HRK	Kroatische Kuna	7,4420
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 991,61
CZK	Tschechische Krone	25,208	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4884
HUF	Ungarischer Forint	337,39	PHP	Philippinischer Peso	55,929
PLN	Polnischer Zloty	4,2837	RUB	Russischer Rubel	68,9755
RON	Rumänischer Leu	4,7770	THB	Thailändischer Baht	34,070
TRY	Türkische Lira	6,5559	BRL	Brasilianischer Real	4,6089
AUD	Australischer Dollar	1,6299	MXN	Mexikanischer Peso	20,6109
			INR	Indische Rupie	78,4170

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

Feiertage im Jahr 2020

(2020/C 31/03)

Belgique/België	1.1, 2.1, 13.4, 1.5, 8.5, 21.5, 1.6, 21.7, 2.11, 11.11, 25.12, 28.12, 29.12, 30.12, 31.12
България	1.1, 3.3, 19.4, 20.4, 6.5, 24.5, 25.5, 6.9, 7.9, 22.9, 24.12, 25.12
Česká republika	1.1, 10.4, 13.4, 1.5, 8.5, 5.7, 6.7, 28.9, 28.10, 17.11, 24.12, 25.12, 26.12.
Danmark	1.1, 9.4, 10.4, 12.4, 13.4, 8.5, 21.5, 31.5, 1.6, 25.12, 26.12
Deutschland	1.1, 10.4, 13.4, 1.5, 21.5, 1.6, 3.10, 25.12, 26.12
Eesti	1.1, 24.2, 10.4, 12.4, 1.5, 31.5, 23.6, 24.6, 20.8, 24.12, 25.12, 26.12
Éire/Ireland	1.1, 17.3, 13.4, 1.5, 1.6, 1.8, 26.10, 25.12, 26.12
Ελλάδα	1.1, 6.1, 2.3, 25.3, 17.4, 20.4, 1.5, 8.6, 15.8, 28.10, 25.12, 26.12
España	1.1, 6.1, 10.4, 1.5, 15.8, 12.10, 8.12, 25.12
France	1.1, 13.4, 1.5, 8.5, 21.5, 1.6, 14.7, 15.8, 1.11, 11.11, 25.12
Hrvatska	1.1, 6.1, 12.4, 13.4, 1.5, 11.6, 30.5, 22.6, 5.8, 15.8, 1.11, 18.11, 25.12, 26.12
Italia	1.1, 6.1, 13.4, 25.4, 1.5, 2.6, 15.8, 1.11, 8.12, 25.12, 26.12
Κύπρος/Kıbrıs	1.1, 6.1, 2.3, 25.3, 1.4, 17.4, 20.4, 1.5, 8.6, 15.8, 1.10, 28.10, 24.12, 25.12, 26.12.
Latvija	1.1, 10.4, 12.4, 13.4, 1.5, 4.5, 10.5, 31.5, 22.6, 23.6, 24.6, 18.11, 24.12, 25.12, 26.12, 31.12
Lietuva	1.1, 16.2, 25.2, 11.3, 12.4, 13.4, 1.5, 3.5, 7.6, 24.6, 6.7, 15.8, 1.11, 2.11, 24.12, 25.12, 26.12
Luxembourg	1.1, 13.4, 1.5, 9.5, 21.5, 1.6, 23.6, 15.8, 1.11, 25.12, 26.12
Magyarország	1.1, 15.3, 10.4, 13.4, 1.5, 1.6, 20.8, 23.10, 1.11, 25.12, 26.12
Malta	1.1, 10.2, 19.3, 31.3, 10.4, 1.5, 7.6, 29.6, 15.8, 8.9, 21.9, 8.12, 13.12, 25.12
Nederland	1.1, 10.4, 12.4, 13.4, 27.4, 5.5, 21.5, 22.5, 31.5, 1.6, 25.12, 26.12
Österreich	1.1, 6.1, 13.4, 1.5, 21.5, 1.6, 11.6, 15.8, 26.10, 1.11, 8.12, 25.12, 26.12
Polska	1.1, 6.1, 13.4, 1.5, 3.5, 11.6, 15.8, 1.11, 11.11, 25.12, 26.12
Portugal	1.1, 10.4, 12.4, 25.4, 1.5, 10.6, 11.6, 15.8, 5.10, 1.11, 1.12, 8.12, 25.12
România	1.1, 2.1, 24.1, 17.4, 19.4, 20.4, 1.5, 1.6, 7.6, 8.6, 15.8, 30.11, 1.12, 25.12, 26.12
Slovenija	1.1, 2.1, 8.2, 12.4, 13.4, 27.4, 1.5, 2.5, 31.5, 25.6, 15.8, 31.10, 1.11, 25.12, 26.12
Slovensko	1.1, 6.1, 10.4, 13.4, 1.5, 8.5, 5.7, 29.8, 1.9, 15.9, 1.11, 17.11, 24.12, 25.12, 26.12
Suomi/Finland	1.1, 6.1, 10.4, 13.4, 1.5, 21.5, 19.6, 25.12
Sverige	1.1, 6.1, 10.4, 13.4, 1.5, 21.5, 19.6, 24.12, 25.12, 31.12
United Kingdom	Wales and England: 1.1, 10.4, 13.4, 8.5, 25.5, 31.8, 25.12, 28.12 Northern Ireland: 1.1, 10.4, 8.5, 25.5, 3.8, 30.11, 25.12, 28.12 Scotland: 1.1, 17.3, 10.4, 13.4, 8.5, 25.5, 13.7, 31.8, 25.12, 28.12

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**Sache M.9680 — La Voix Du Nord/SIM/Mediacontact/Roof Media****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 31/04)

1. Am 17. Januar 2020 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:

- La Voix du Nord (Frankreich), Teil der Unternehmensgruppe Rossel & Cie (Belgien),
- Mediacontact (Frankreich), Teil der Unternehmensgruppe SIPA (Frankreich),
- Société d'Investissements Medias („SIM“, Frankreich), Teil der Unternehmensgruppe Crédit Mutuel (Frankreich),
- Roof Media (Frankreich), derzeit unter der gemeinsamen Kontrolle von Mediacontact und La Voix du Nord.

SIM übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle mit La Voix du Nord und Mediacontact über die Gesamtheit von Roof Media.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- La Voix du Nord ist im Pressewesen (Papier- und Onlinemedien, Gratis- und Kaufmedien) im Wesentlichen in den Regionen Hauts de France und Champagne-Ardenne tätig.
- Mediacontact ist im Pressewesen (Papier- und Onlinemedien, Gratis- und Kaufmedien) im Wesentlichen in Westfrankreich tätig.
- SIM vertritt „EBRA“ (Est Bourgogne Rhône Alpes), die Mediensparte der Unternehmensgruppe Crédit Mutuel, die im Pressewesen (Papier- und Onlinemedien, Gratis- und Kaufmedien) tätig ist.
- Roof Media ist auf die Technologie zur Verbreitung von Videoinhalten spezialisiert.

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.

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.9680 — La Voix Du Nord/SIM/Mediacontact/Roof Media

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

Email: 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.9709 — ENI/CDP Equity /GreenIT)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 31/05)

1. Am 22. Januar 2020 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:

- Eni S.p.A. („ENI“), Italien,
- CDP Equity S.p.A. („CDP Equity“), Italien.

ENI und CDP Equity übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ENI ist im Erdöl- und Erdgassektor tätig,
- CDP Equity ist eine Holdinggesellschaft der Cassa Depositi e Prestiti Group, die langfristig in italienische Unternehmen von großem nationalem Interesse investiert,
- Das Gemeinschaftsunternehmen GreenIT soll auf dem italienischen Markt im Bereich der Erzeugung von und des Großhandels mit Strom aus erneuerbaren Energiequellen tätig sein.

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.9709 — ENI/CDP Equity/GreenIT

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.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9587 — ENGIE/EDP Renovaveis/EDPR Offshore España)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 31/06)

1. Am 23. Januar 2020 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:

- ENGIE S.A. („ENGIE“, Frankreich),
- EDP Renovaveis S.A. („EDPR“, Spanien), Teil der Unternehmensgruppe EDP,
- EDPR Offshore España S.L.U. („EDPR Offshore España“, Spanien), Teil der Unternehmensgruppe EDP.

ENGIE und EDPR übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über EDPR Offshore España.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb und Einbringung von Vermögenswerten.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ENGIE: Industrieunternehmen mit Geschäftstätigkeit in den Bereichen Gas, Strom und Energiedienstleistungen,
- EDPR: Tochtergesellschaft von EDP im Bereich der erneuerbaren Energien mit weltweiter Geschäftstätigkeit in der Entwicklung, der Errichtung und im Betrieb von Windparks und Solaranlagen,
- EDPR Offshore España: Tochtergesellschaft von EDPR mit weltweiter Geschäftstätigkeit im Bereich Offshore-Windparks.

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. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9587 — ENGIE/EDP Renovaveis/EDPR Offshore España

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 +32 229-64301

Postanschrift:

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

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

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**

(2020/C 31/07)

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

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

EINZIGES DOKUMENT

„LILIPUTAS“

EU-Nr.: PGI-LT-00868-AM01 — 10.4.2019

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

1. **Name(n)**

„Liliputas“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Litauen

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

Klasse 1.3. Käse

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

„Liliputas“ ist ein handwerklich gefertigter, halbfester fetter Käse (50 % Fett in der Trockenmasse) in zylindrischer Form mit abgerundeten Kanten. Er ist 7,5 bis 13,0 cm lang, hat einen Durchmesser von 7,0 bis 8,5 cm und wiegt 0,4 bis 0,7 kg. Der Käse wird im Dorf Belvederis aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Die Milch wird koaguliert, das Koagulat verarbeitet und der Käse dann in Baumwolltücher gehüllt und in traditionelle zylinderförmige Formen gepresst. Der Käse reift 20 bis 30 Tage lang mithilfe der internen Mikroflora und der auf der Oberfläche vorhandenen Mikroflora — des Schimmelpilzes *Penicillium pallidum* Smith, der in den Reifungskellern in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet natürlich vorkommt.

Der Käse hat den Namen „Liliputas“ aufgrund seiner Größe und erhält seine organoleptischen Eigenschaften durch Reifung bei Vorhandensein des Schimmelpilzes *Penicillium pallidum* Smith.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Tabelle 1

Organoleptische Eigenschaften des „Liliputas“-Käses

Eigenschaft	Beschreibung
Aussehen	Die Rinde ist glatt ohne dicke Unterschicht und mit einem Paraffin/Polymer oder einer anderen Deckschicht versehen. Sie kann das Muster des Baumwolltuchs oder der Käseform tragen.
Geschmack und Aroma	Frischer Geschmack und Aroma von Milchsäure und fermentiertem Käse. Der Käse kann leicht scharf und salzig sein.
Textur	Homogen, relativ fest, elastisch und bissfest.
Querschnitt	Beim Querschnitt des Käses werden manchmal kleine, unregelmäßig verteilte, ovale, eckige oder leicht abgeflachte Löcher sichtbar.
Farbe	Cremefarben bis gelb, gleichmäßig im ganzen Käse.

Tabelle 2

Physikalisch-chemische Eigenschaften des „Liliputas“-Käses

Eigenschaft	Gehalt (%)
Fettgehalt in der Trockenmasse	50,0 ± 1,6
Mindestgehalt an Trockenmasse	56,0
Kochsalzgehalt	2,0-3,0

Tabelle 3

Durchschnittlicher Nährwert von 100 g „Liliputas“-Käse

Fett (g)	Eiweiß (g)	Kohlenhydrate (g)	Energiewert	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	–	364	1 510

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

- Kuhmilch
- Milchsäure und Bakterienkulturen
- Enzyme zur Milchgerinnung
- Kochsalz

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

- Vorbereitung und enzymatische Gerinnung der Milch: Die zur Herstellung des Käses bestimmte Milch wird pasteurisiert und standardisiert, sodass der Fettgehalt in der Trockenmasse des reifen Käses den Anforderungen von Punkt 3.2 entspricht. Die Milch wird durch Hinzufügen von Enzymen, Starterkulturen und Calciumchlorid zum Gerinnen gebracht.
- Verarbeitung der geronnenen Milch und des Käsebruchs: Die Gallerte wird mechanisch bearbeitet, bis die Bruchkörner die gewünschte Größe erreicht haben, und dann gerührt. Während der Bildung der Bruchkörner wird ein Drittel der Molke abgetrennt, danach werden die Bruchkörner erhitzt. Nach dem Erhitzen wird der Bruch gerührt bis die Körner eine Größe von 4 mm bis 5 mm erreicht haben, nicht länger kleben und trocken und fest werden. Der Feuchtigkeitsgehalt des Käses darf höchstens 44 % betragen.

- Formgebung und Pressung des Käses: Die Formgebung des Käses erfolgt durch Bruchbehandlung. Dies dauert etwa 20 bis 25 Minuten, danach wird der Bruch in Stücke geschnitten, die von Hand in die zylindrischen Formen gelegt und darin unter ihrem eigenen Gewicht gepresst werden. Während des Pressens werden die Käse zwei- oder dreimal umgedreht. Das Pressen dauert 20 bis 25 Minuten.

Nach dem Pressen werden die Käse aus den Formen genommen, in feuchte Baumwolltücher gewickelt, um die Bildung einer Rinde zu ermöglichen, und zurück in die Formen gelegt, die anschließend mit Deckeln verschlossen werden. Die Formen mit den Käsen werden in Pressen gelegt und 1,5 bis 2 Stunden lang gepresst. Nach dem Pressen werden die Käse aus den Formen genommen und die Tücher entfernt. Rinde, die sich möglicherweise zwischen der Form und dem Deckel gebildet hat, wird abgeschnitten.

- Salzen des Käses: Die Käse werden gewogen und in Salzlake eingelegt. Nach 36 bis 48 Stunden (je nach Entwicklung und Kapazitäten für das technische Verfahren) werden die Käse aus der Salzlake genommen, auf Regale gelegt, getrocknet und dann auf die Reiferegale im Keller gelegt, in dem eine Temperatur von 10 °C bis 14 °C und eine Luftfeuchtigkeit von 93 % bis 94 % herrschen muss und in dem der Schimmelpilz *Penicillium pallidum* Smith natürlich vorkommt.
- Reifen des Käses: Die Käse in den Reiferegalen werden mindestens alle fünf Tage nach den Vorgaben der ersten Hersteller des Käses umgedreht, damit sie nicht auf der Seite liegen und ihre Form behalten. Im Laufe der Reifung überzieht sich die Oberfläche des Käses mit einer Schicht Mikroschimmel, die nach 20 bis 30 Tagen (Dauer wird durch Inaugenscheinnahme nach einer Begutachtung und nach einer Bewertung der organoleptischen Parameter des Käses (Geschmack, Aroma, Konsistenz) bestimmt) abgewaschen wird. Nachdem die Schimmelschicht von der Oberfläche des Käses gewaschen wurde, wird der Käse abgetrocknet und mit einer Wachsschicht umgeben.

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

Um die einmaligen Eigenschaften des Käses zu erhalten, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen, das eintritt, wenn die Schutzschicht aus Paraffin beschädigt wird, und aufgrund seiner geringen Größe (Gewicht von 0,4 bis 0,7 kg) wird der Käse nur ganz verkauft.

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

Das Etikett muss deutlich den Erzeugnisnamen „Liliputas“, den Namen des Herstellers und das Symbol der EU aufweisen.

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

Der „Liliputas“-Käse wird im Dorf Belvederis hergestellt, einem kleinen litauischen Dorf im Landkreis Jurbarkas im Regionalpark Panemunė am rechten Ufer des Flusses Nemunas, 1 km westlich von Seredžius.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Belvederis ist die historische Wiege der Milchproduktspezialitäten Litauens. Im Jahr 1921 wurde im dortigen Herrenhaus eine Landwirtschaftsschule eingerichtet, an der unter anderem auch Milchwirtschaft unterrichtet wurde. Einige Jahre später wurde diese Einrichtung umstrukturiert und als Hochschule für Milchwirtschaft anerkannt. Im Jahr 1944 wurde sie zur technischen Hochschule für Milchwirtschaft. Viele Jahre lang wurden die litauischen Traditionen im Bereich der Milchwirtschaft dort aufrechterhalten. Im Laufe der 34 Jahre des Bestehens wurden in der Hochschule mehr als 800 Spezialisten für Milcherzeugnisse ausgebildet, wovon die meisten ihre Erfahrungen in der ältesten Käserei Litauens sammeln konnten, die 1928 gegründet wurde und den „Liliputas“-Käse herstellt. Die zur Herstellung des Käses verwendete Milch wurde mit Hilfe eines Holzfeuers in einem Fass erhitzt. Die Abtrennung der Molke erfolgte von Hand, die Formen waren aus Holz. Die Käse wurden von Hand mit Hilfe von Bürsten gewaschen, im Winter in den Kellern und im Sommer im Freien. Die Käserei lag in der Nähe eines Eishauses, das genutzt wurde um Eisblöcke zu lagern, die aus dem Nemunas stammten. Dieses Eis wurde zur Kühlung der Reifekeller verwendet. Anfangs stellte die Käserei von Belvederis runde, halbfeste und größere Käse (2,5 bis 3,0 kg) her, doch ab 1958 wurden nach Vergrößerung der Käserei kleine Käse von 0,4 bis 0,7 kg hergestellt, deren Name „Liliputas“ sofort sehr beliebt wurde. Käsemeister Jonas Jarušaitis war der erste, dem die Herstellung dieses Käses gelang. Während des ersten Herstellungsjahres wurden nur knapp 8 Tonnen Käse gereift, doch 40 Jahre später ist die Produktion auf 130 Tonnen im Jahr gestiegen. Die alten Holzformen werden in der Käserei von Belvederis zur Erinnerung aufbewahrt, zusammen mit den Pappschachteln und einer Postkarte aus der Mitte des 20. Jahrhunderts, die das Waschen von Käsen in einem Fass zeigt und die Einladung zu einem königlichen Bankett trägt, um dort die handgefertigten Käse von Belvederis und andere Spezialitäten zu verkosten.

Heute wird der „Liliputas“-Käse noch immer nach der einmaligen und authentischen Technik von 1958 hergestellt. Fachwissen und Können, die von Generation zu Generation von den Angestellten der Käserei weitergegeben wurden, haben es ermöglicht, die Größe, die organoleptischen Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Liliputas“-Käse zeichnet sich aus durch seine geringe Größe (0,4 bis 0,7 kg) und seine Schutzschicht aus Wachs. Sein Geschmack und sein frisches Aroma gehen zurück auf die Milchsäure und die Reifung in kleinen runden Formen in kühlen und feuchten Kellern, in denen Sporen des Mikroschimmels *Penicillium pallidum* Smith vorkommen. Auf den Wänden, den Regalen oder an der Decke der Reifekeller sind keine Spuren des Schimmelpilzes zu sehen, doch einige Tage, nachdem die „Liliputas“-Käse gesalzen und auf die Regale gelegt wurden, sehen sie aus wie die Kokons von Seidenraupen. Um zu verhindern, dass die Schimmelpilze während der Reifung in den Käse gelangen, wird dieser durch die Rinde geschützt, die beim Pressen gebildet wird. Um diese Rinde zu bilden, werden die Käse nach der Selbstpressung aus den zylindrischen Formen genommen und in Baumwolltücher gewickelt. Danach werden sie wieder in die zylindrischen Formen gegeben und mit Hilfe von Pressen nochmals gepresst.

Die Käse werden auf traditionelle Weise und fast ausschließlich per Hand hergestellt — der Käsebruch wird in Blöcke geschnitten und in die Formen gelegt und die Käse werden von Hand in die Tücher gewickelt, umgedreht, gewaschen, abgetrocknet und mit Wachs umgeben. Während der Herstellung wird jeder Käse mehr als 50 Mal gehandhabt.

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

Der Antrag auf Eintragung der geschützten geografischen Angabe beruht auf der Tradition, der Besonderheit des Herstellungsverfahrens und dem Ansehen des Erzeugnisses.

Im öffentlichen Bewusstsein wird Belvederis, die Wiege der Milchwirtschaft Litauens, automatisch mit dem „Liliputas“-Käse assoziiert, der einmalig ist und seit 1958 nach demselben Verfahren hergestellt wird. Derzeit ist die Käserei von Belvederis der einzige Hersteller dieses besonderen, handgefertigten Käses.

Der „Liliputas“-Käse verdankt seinen Geschmack und sein besonderes Aroma der Reifung in kleinen runden Formen mithilfe einer internen Mikroflora und des Mikroschimmels *Penicillium pallidum* Smith, die in den Kellern in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet vorkommen, wenn diese auf einer Temperatur von 10 °C bis 14 °C und einer Feuchtigkeit von 93 % bis 94 % gehalten werden.

Der „Liliputas“-Käse wurde bei zahlreichen Messen sowohl in Litauen als auch im Ausland vorgestellt. Er hatte großen Erfolg auf den Messen von Leipzig, Poznań, Zagreb, London, Paris, Kopenhagen, Wien und anderen. Bei der „Agra-76“ in der damaligen DDR erhielt der „Liliputas“-Käse die Goldmedaille. 1984 wurde ihm bei einem Qualitätswettbewerb für Käse in Uglich, UdSSR, ein Diplom erster Klasse zuteil. Außerdem erhielt er die Goldmedaille im Wettbewerb „Litauisches Produkt des Jahres 2002“, der vom litauischen Industrieverband veranstaltet wird. Bei der internationalen Lebensmittelmesse „World Food Moscow 2005“ gewann der Käse die Bronzemedaille und bei der internationalen Messe für die Nahrungsmittelindustrie „Zolotaja osen 2008“ in Moskau wurde er am vom litauischen Landwirtschaftsministerium zusammengestellten Stand Litauens ausgestellt. Bei der „AgroBalt 2010“, einer internationalen Messe für Landwirtschaft, Ernährung und Verpackung, erhielt „Liliputas“ einen Preis für seine natürlichen und ökologischen Qualitäten. In der litauischen Presse wurden dem „Liliputas“ und seinen engagierten Herstellern zahlreiche Artikel gewidmet (1999 bis 2003).

Obwohl der „Liliputas“ doppelt so teuer ist wie ein vollautomatisch hergestellter Käse, besitzt er eine treue Anhängerschaft von Kunden, die seine Qualität, seinen natürlichen Charakter und die handwerkliche Herstellung zu schätzen wissen. So ist das Produktionsvolumen über die Jahre konstant geblieben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/produktai-su-saugomomis-nuorodomis/zemes-ukio-ir-maisto-produktai/atnaujinamos-produktu-spezifikacijos>

ISSN 1977-0936 (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2431 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE