

Amtsblatt der Europäischen Union

C 60



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

24. Februar 2020

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 60/01	Euro-Wechselkurs — 21. Februar 2020	1
--------------	---	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 60/02	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9546 — Gategroup/LSG European Business) ⁽¹⁾	2
2020/C 60/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9715 — PCG/PCC/JV) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4
2020/C 60/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9690 — Savencia/Compagnie des Fromages et Richesmonts) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
2020/C 60/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9646 — Macquarie/Aberdeen/Pentacom/JV) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 60/06	Veröffentlichung des geänderten Einzigen Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012	7
--------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

21. Februar 2020

(2020/C 60/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0801	CAD	Kanadischer Dollar	1,4320
JPY	Japanischer Yen	120,96	HKD	Hongkong-Dollar	8,4117
DKK	Dänische Krone	7,4702	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7104
GBP	Pfund Sterling	0,83510	SGD	Singapur-Dollar	1,5131
SEK	Schwedische Krone	10,5690	KRW	Südkoreanischer Won	1 309,45
CHF	Schweizer Franken	1,0610	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,2965
ISK	Isländische Krone	138,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5945
NOK	Norwegische Krone	10,0873	HRK	Kroatische Kuna	7,4490
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 867,58
CZK	Tschechische Krone	25,061	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5294
HUF	Ungarischer Forint	337,10	PHP	Philippinischer Peso	54,955
PLN	Polnischer Zloty	4,2835	RUB	Russischer Rubel	69,5480
RON	Rumänischer Leu	4,8040	THB	Thailändischer Baht	34,164
TRY	Türkische Lira	6,6131	BRL	Brasilianischer Real	4,7550
AUD	Australischer Dollar	1,6363	MXN	Mexikanischer Peso	20,5183
			INR	Indische Rupie	77,7540

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9546 — Gategroup/LSG European Business)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 60/02)

1. Am 14. Februar 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:

- Gategroup Holding AG („Gategroup“, Schweiz);
- die europäischen Vermögenswerte auf dem Gebiet des Catering sowie bestimmte Nebentätigkeiten der LSG Lufthansa Services Holding AG („LSG“, Deutschland).

Gategroup übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über Teile des LSG-Geschäftsbereichs, nämlich die europäischen Vermögenswerte auf dem Gebiet des Catering sowie bestimmte Nebentätigkeiten („europäisches Geschäft von LSG“).

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen und Vermögenswerten.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Gategroup: Bordverpflegung, Einzelhandel an Bord und andere damit verbundene Dienstleistungen für Luftfahrtunternehmen in rund 60 Ländern, einschließlich des EWR;
- europäisches Geschäft von LSG: Bordverpflegung und andere damit verbundene Dienstleistungen, hauptsächlich im EWR.

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.9546 — Gategroup/LSG European Business

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

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.9715 — PCG/PCC/JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 60/03)

1. Am 17. Februar 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:

- PETRONAS Chemicals Group Berhad („PCG“, Malaysia), kontrolliert von Petroliam Nasional Berhad („PETRONAS“, Malaysia),
- PCC SE („PCC“, Deutschland),
- PCC Oxyalkylates Malaysia Sdn. Bhd. („PCC Oxyalkylates“, Malaysia), kontrolliert von PCC.

PCG übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über PCC Oxyalkylates.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PCG ist in erster Linie in der Herstellung und im Verkauf diversifizierter Petrochemie-Produkte tätig,
- PCC ist die Holding- und Muttergesellschaft der in den Bereichen Chemie, Logistik und Energie tätigen PCC-Gruppe und der mit ihr verbundenen Unternehmen,
- PCC Oxyalkylates wird vor allem im asiatisch-pazifischen Raum in der Herstellung und Vermarktung bestimmter unvermischter Oxyalkylat-Fertigprodukte 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.9715 – PCG/PCC/JV

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.9690 — Savencia/Compagnie des Fromages et Richesmonts)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 60/04)

1. Am 13. Februar 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:

- Savencia S.A. („Savencia“, Frankreich), und
- La Compagnie des Fromages et Richesmonts („CF&R“, Frankreich), die von Savencia und Sodiaal Union (Frankreich) gemeinsam kontrolliert wird.

Savencia übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von CF&R.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Savencia: Herstellung von Milcherzeugnissen (wie Butter, Rahm und aus Milch gewonnene Erzeugnisse) und Käse sowie deren Vermarktung hauptsächlich in Frankreich sowie in anderen Ländern der Europäischen Union,
- CF&R: Herstellung und Vermarktung von Käse, einschließlich Camembert, Coulommiers, Brie, Munster und Raclette-Käse, hauptsächlich in Frankreich und in geringerem Umfang in anderen Ländern der Europäischen Union.

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.9690 — Savencia/Compagnie des Fromages et Richesmonts

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.9646 — Macquarie/Aberdeen/Pentacom/JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 60/05)

1. Am 14. Februar 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:

- Pentacom Investments (UK) Holdco Limited („Macquarie“, Vereinigtes Königreich), Teil der Unternehmensgruppe Macquarie,
- Aberdeen Infrastructure (Holdco) IV B.V. („Aberdeen“, Niederlande), Teil der Unternehmensgruppe Aberdeen,
- Pentacom Investment (Spain) Holdco, S.L. („Pentacom“, Spanien).

Macquarie und Aberdeen übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Pentacom.

Der Zusammenschluss erfolgt in sonstiger Weise.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Macquarie: weltweit tätiger Anbieter von Anlage- und Finanzdienstleistungen,
- Aberdeen: weltweit tätige Anlagegesellschaft,
- Pentacom: Anbieter von Breitbandzugangsdiensten auf Vorleistungsebene in Spanien.

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.9646 — Macquarie/Aberdeen/Pentacom/JV

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
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2020/C 60/06)

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

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

EINZIGES DOKUMENT

„EDAM HOLLAND“

EU-Nr.: PGI-NL-00329-AM02 – 25. September 2018

G. U. () G. G. A. (X)

1. Name(n)

„Edam Holland“

2. Mitgliedstaat oder drittland

Niederlande

3. Beschreibung des agrarerzeugnisses oder des lebensmittels**3.1. Erzeugniskategorie**

Klasse 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:

Kuhmilch oder Kuhmilcherzeugnisse, 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.

(¹) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

Der Feuchtigkeitsgehalt gilt ab zwölf Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung mit Ausnahme von „Edam Holland (Baby)“, 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: Muss gleichmäßig gefärbt sein, mit einigen kleinen, runden Öffnungen. „Edam Holland (Bros)“ hat sehr viele kleine Öffnungen. „Edam Holland (Stip)“ hat einige kleine, runde Öffnungen oder 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. „Edam Holland (Bros)“ muss ausreichend fest und spröde sein.

Reifungszeit: mindestens 28 Tage („Edam Holland (Baby)“ mindestens 21 Tage nach dem ersten Tag der Herstellung).

„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 (21 Tage bei „Edam Holland (Baby)“) 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 „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,
- coliforme Mikroorganismen sind in 0,1 ml nicht nachweisbar.

Alle Rohstoffe 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 einer für „Edam 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. Die verfügbaren Säuren spielen eine sehr wichtige Rolle im Reifungsprozess und beim Entstehen des charakteristischen Geschmacks und Aromas.

Lab: Bei der Herstellung von „Edam 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 „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

Der Käse „Edam 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-Eiweißverhältnis derartig eingestellt wird, dass in dem endgültigen Käse ein Fettgehalt zwischen 40 und 44 % 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 „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 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.

„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 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 „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 Schneiden 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 geschnittenen „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 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 „Edam 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, „Edam 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 „Edam Holland“ sich von anderem Edam-Käse unterscheidet.

Ursprungsnachweis

Vor dem Pressen des Bruchs wird auf jede Käseeinheit von „Edam Holland“ eine Marke aus Kasein gelegt. Auf dieser Marke steht neben dem Namen „Edam Holland“ eine pro Käse nur einmal vergebene Kombination von aufsteigenden Zahlen (Ziffern) 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

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 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, 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 Milchlieferung 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 Käserei transportiert. Zudem tragen die relativ kurzen Transportstrecken zum Erhalt der Milchqualität bei.

Von der Herstellung auf dem Bauernhof über lokale Käsereien ist „Edam 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 Edam-Käse eingeführt und es 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 vom europäischen Verbraucher als wichtigster Hersteller von Edam (und Gouda) angesehen werden.

„Edam Holland“ (und „Gouda Holland“) symbolisieren das kulturelle Erbe 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 1250 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“ gegenüber Edam, der außerhalb der Niederlande hergestellt wird, bevorzugt 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 Absatzförderung in Europa investiert (die Investitionen in den Niederlanden nicht mitgerechnet).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE