Amtsblatt der Europäischen Union

C 20

Ausgabe in deutscher Sprache

64. Jahrgang

19. Januar 2021

Mitteilungen und Bekanntmachungen

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 20/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10038 — Allied Universal Topco/G4S) ([1]) 1

2021/C 20/02 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9974 — Groupe Crédit Agricole/ Groupe Generali/Europ Assistance France/Viavita) ([1]) 2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 20/03 Euro-Wechselkurs — 18. Januar 2021 3

2021/C 20/04 Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen 4

2021/C 20/05 Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen 5

2021/C 20/06 Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen 6

DE

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 20/07 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 7

2021/C 20/08 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 9

2021/C 20/09 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ([1]) 10

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 20/10 Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 11

([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.10038 — Allied Universal Topco/G4S)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 20/01)

Am 13. Januar 2021 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 32021M10038 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9974 — Groupe Crédit Agricole/Groupe Generali/Europ Assistance France/Viavita)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 20/02)

Am 8. Dezember 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 Französisch 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 32020M9974 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]

18. Januar 2021

(2021/C 20/03)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,2064	CAD	Kanadischer Dollar	1,5413
JPY	Japanischer Yen	125,18	HKD	Hongkong-Dollar	9,3538
DKK	Dänische Krone	7,4393	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6975
GBP	Pfund Sterling	0,89073	SGD	Singapur-Dollar	1,6078
SEK	Schwedische Krone	10,1540	KRW	Südkoreanischer Won	1 335,05
CHF	Schweizer Franken	1,0747	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,4919
ISK	Isländische Krone	156,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8359
NOK	Norwegische Krone	10,3858	HRK	Kroatische Kuna	7,5535
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 053,67
CZK	Tschechische Krone	26,185	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8883
HUF	Ungarischer Forint	360,39	PHP	Philippinischer Peso	57,989
PLN	Polnischer Zloty	4,5389	RUB	Russischer Rubel	89,5913
RON	Rumänischer Leu	4,8743	THB	Thailändischer Baht	36,361
TRY	Türkische Lira	9,0546	BRL	Brasilianischer Real	6,3910
AUD	Australischer Dollar	1,5721	MXN	Mexikanischer Peso	23,9785
			INR	Indische Rupie	88,4365

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

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2021/C 20/04)

Nationale Seite der von Deutschland neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen. ([1]) Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ([2]) ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, tragen jedoch auf der nationalen Seite ein national oder europaweit besonders symbolträchtiges Gedenkmotiv.

Ausgabestaat: Deutschland

Anlass: Sachsen-Anhalt (Bundesländer-Serie)

Beschreibung des Münzmotivs: Das Münzmotiv zeigt den Magdeburger Dom, den ersten gotischen Kathedralbau auf deutschem Boden. Das Münzinnere enthält auch die Inschrift „SACHSEN-ANHALT“ und den deutschen Ländercode „D“ unten, in der oberen Hälfte die Jahreszahl „2021“ sowie links das Münzzeichen der jeweiligen Münzprägeanstalt („A“, „D“, „F“, „G“ oder „J“) und rechts das Zeichen des Graveurs.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Geschätzte Prägeauflage: 30 000 000

Ausgabedatum: 26. Januar 2021

([1]) Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

([2]) Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2021/C 20/05)

Nationale Seite der von Lettland neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen. ([1]) Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ([2]) ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen dieselben technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, tragen jedoch auf der nationalen Seite ein national oder europaweit besonders symbolträchtiges Gedenkmotiv.

Ausgabestaat: Lettland

Anlass: 100. Jahrestag der völkerrechtlichen Anerkennung Lettlands

Beschreibung des Münzmotivs: Am 26. Januar 1921 war es der lettischen Diplomatie gelungen, die völkerrechtliche Anerkennung des Landes durch die internationalen Großmächte zu erwirken. Lettland erklärte sich am 18. November 1918 für unabhängig, das Land wurde aber erst 1920 nach Unruhen anerkannt.

Das Münzmotiv zeigt die kunstvolle Inschrift „100 Latvija de iure 2021“ und damit auch den Ländernamen (LATVIJA) sowie das Ausgabejahr (2021).

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Prägeauflage: 412 000

Ausgabedatum: erstes Quartal 2021

([1]) Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

([2]) Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2021/C 20/06)

Nationale Seite der von Luxemburg neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen. ([1]) Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ([2]) ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, tragen jedoch auf der nationalen Seite ein national oder europaweit besonders symbolträchtiges Gedenkmotiv.

Ausgabestaat: Luxemburg

Anlass: der 40. Hochzeitstag von Großherzog Henri

Beschreibung des Münzmotivs: Das Münzmotiv zeigt die Bildnisse von Großherzog Henri und Großherzogin Maria Teresa. Unter diesen Bildnissen ist das Hochzeitsdatum „14. FEBRUAR 1981“ zu lesen, gefolgt von zwei Eheringen und der Jahreszahl „2021“. Darunter steht der Name des Ausgabestaats, „LETZEBUERG“.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Geschätzte Prägeauflage: 500 000

Ausgabedatum: Februar 2021

([1]) Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

([2]) Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 20/07)

1. Am 8. Januar 2021 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:

— Cerberus Capital Management, L.P. Cerberus Capital Management, L.P. („Cerberus Group", Vereinigte Staaten von Amerika);

— Dorel Industries Inc. („Dorel", Kanada).

Cerberus Group übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Dorel.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Cerberus Group: private Investmentgesellschaft, die weltweit in Immobilien und persönlichem Eigentum aller Art investiert. Einige der Hauptsektoren, in denen die von der Cerberus-Group kontrollierten Unternehmen Umsätze erzielen, sind Finanzdienstleistungen, verarbeitendes Gewerbe, Baustoffe und Immobilien.

— Dorel: weltweit tätiges Unternehmen, das in den Bereichen Jugendprodukte, Fahrräder und Heimprodukte tätig ist. Zu den Markenprodukten von Dorel Juvenile gehören die globalen Marken Maxi-Cosi, Quinny und Tiny Love, ergänzt durch regionale Marken wie Safety 1st, Bébé Confort, Cosco und Infanti. Zu den Marken Dorel Sports gehören Cannondale, Schwinn, GT, Mongoose, Caloi und IronHorse. Dorel Home vertreibt ein breites Sortiment von im Inland hergestellten und eingeführten Möbeln.

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.

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

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.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries

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.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 20/08)

1. Am 12. Januar 2021 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:

— AIPCF VII Global Corp Holding LP, ein von American Industrial Partners verwalteter Investmentfonds („AIP", USA);

— das Körperpflegegeschäft der Domtar Corporation („Personal Care Business of Domtar", USA).

AIP übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit des Körperpflegegeschäfts von Domtar.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Wertpapieren.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— AIP: mittelständiges Private-Equity-Unternehmen, das sich auf den Kauf und die Verbesserung von Industrieunternehmen mit Sitz in Nordamerika konzentriert.

— Körperpflegegeschäft von Domtar: Hersteller absorbierender Hygieneartikel, einschließlich Inkontinenzprodukten für Erwachsene (z. B. Unterwäsche, Slips, Blasenkontrollkissen und -unterhosen) und Hygieneartikel für Säuglinge (z. B. Windeln).

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.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar

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.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 20/09)

1. Am 12. Januar 2021 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:

— Crédit Agricole Italia S.p.A. Crédit Agricole Italia S.p.A. („CAI", Italien), Teil der Crédit Agricole Group (Frankreich);

— Banca Piccolo Credito Valtellinese S.p.A („Creval", Italien).

CAI übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von CreVal.

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines am 23. November 2020 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— CAI: Bank- und Versicherungsdienstleistungen in Italien.

— Crédit Agricole Group: breites Spektrum an Bank- und Finanzdienstleistungen in allen Bereichen des Privatkundengeschäfts und damit verbundener Finanzdienstleistungen wie Versicherungen, Vermögensverwaltung, Leasing, Factoring, Investmentbanking und Verbraucherkredite,

— CreVal: Privatkundengeschäft in Italien.

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.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese

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.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2021/C 20/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Ennstaler Steirerkas“

EU-Nr.: PDO-AT-02588 — 28.1.2020

g. U. (x) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Ennstaler Steirerkas“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Österreich

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*

Der „Ennstaler Steirerkas“ ist ein Sauermilchkäse aus Kuh-Magermilch, roh oder pasteurisiert. Die Milch wird ohne Zusatz von Lab nur mit Milchsäurefällung zu Kasstöcke in Kegelstumpfform mit einem Gewicht bis zu 4 kg verarbeitet. Die Würzung erfolgt meist nur mit Salz. Spuren von Pfeffer, Gewürzen, Kräutern oder Beeren dürfen ebenfalls zugesetzt werden. „Ennstaler Steirerkas“ ist ein bröseliger Urkäse und Magerkäse, mit einem typischen Geruch und überaus charaktervollen Geschmack. Der Geschmack ist von säuerlich, kräftig-pikant, würzig bis scharf. Der Geruch wird mit zunehmendem Alter intensiver und zeichnet sich durch ein kräftiges bis würziges Aroma aus, das durch einen erdigen Geruch und leichte Ammoniaknoten begleitet wird. Auch aufgrund der Wetterbedingungen bei der Herstellung können der Geschmack und die Intensität des Geruchs geringfügig variieren. Die Reifung erfolgt über mindestens 3 Wochen von außen nach innen unter dem Einfluss von Edelschimmel.

Die Oberfläche des Käses ist trocken, bräunlich bis gräulich mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall und von landkartenähnlichen Trockenrissen durchzogen. Im Inneren ist der Käse marmoriert, hellbräunlich bis braungrau und von einer körnigen oder brösligen bis feuchtbröseligen Struktur und mit leichter Schimmeläderung durchzogen.

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

Der Höchstwassergehalt des „Ennstaler Steirerkas“ beträgt 46 %, woraus sich ein wesentlich tieferer Wff-Wert (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) als für Sauerkäse üblich ergibt.

Weitere chemisch-physikalische Eigenschaften des „Ennstaler Steirerkas“ sind:

Fett in der Trockenmasse (errechnet): 0–12 %

Trockenmasse: Min. 52 % — Max. 62 %

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

Futter:

Die Milchkühe weiden überwiegend auf den Grünlandwiesen in Berggebieten mit einer Seehöhe zwischen 500 und 1 800 m von Anfang Mai bis Ende September/Anfang Oktober, wo sie auf den Weiden die verschiedenen Gräser aufnehmen. Erfolgt kein Weidegang, ist die Aufnahme der verschiedenen Gräser (auch in Form von Silage zulässig) aus dem abgegrenzten Gebiet sicherzustellen. In den Wintermonaten werden die Milchkühe im Stall mit Heu und Silage aus dem abgegrenzten Gebiet gefüttert. Die Gräser und Kräuter können entweder frisch als Grünfutter, getrocknet als Heu oder auch zu Silage verarbeitet von den Kühen aufgenommen werden. Die Landwirte verwenden vorwiegend nur hofeigenes Futter und legen besonderen Wert darauf, in bester Qualität zu ernten.

Um das Wohlergehen der Tiere zu gewährleisten, ist für eine ausgewogene Nährstoffversorgung und eine leistungsgerechte Fütterung in Phasen hoher Milchleistung oder aufgrund von klimatischen Ausnahmesituationen, wie etwa Dürreperioden, eine Zufütterung von Kraftfutter und Raufutter aus anderen Gebieten bis zu einem Ausmaß von 40 % der Trockenmasse auf Jahresbasis notwendig und daher zulässig. Das Kraftfutter kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet, welches sich durch Grünland und eine dünne Humusschicht auszeichnet, nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dies hat zur Folge, dass fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt wird, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht. Mindestens 60 % der Trockenmasse auf Jahresbasis müssen aber aus dem geografischen Gebiet stammen.

Der prozentuale Anteil an Futter (Raufutter, Silage und/oder Gras), der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss folglich mindestens 60 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Kraftfutter/Heu anderer Herkunft ist in Mengen von weniger als 40 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

Da trotz dieser Ausnahmeregelung zur Ergänzung des Futters der überwiegende Teil des Raufutters aus dem abgegrenzten Gebiet stammen muss, ist die hohe und konstante Qualität der Milch gesichert.

Rohstoff:

Für die Herstellung von „Ennstaler Steirerkas“ wird ausschließlich Kuhmilch aus dem definierten geografischen Gebiet verwendet.

Die pasteurisierte oder rohe Magermilch wird ohne Zusatz von Lab zum Gerinnen gebracht. Bei Bedarf dürfen Milchsäurebakterienkulturen zur Unterstützung des Säuerungsprozesses zum Einsatz kommen. Der Zusatz von Farb- und chemischen Konservierungsstoffen ist nicht gestattet.

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

Die gesamte Erzeugung (Herstellung des Rohstoffes, die Verarbeitung und die Reifung) muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

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 traditionelle Erzeugungsgebiet des „Ennstaler Steirerkas“ befindet sich im nordwestlichen Teil der Steiermark. Es ist dies der politische Bezirk Liezen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Aufgrund der instabilen klimatischen Bedingungen, der hohen Gesteinsvielfalt, insbesondere Glimmerschiefer, Kalkstein, Dolomitstein, Marmor, Grünschiefer, Amphibolit und Sandstein, sowie der zahlreichen Geländeformen und Bodentypen, sind die naturräumliche Vielfalt und die Biodiversität sehr hoch. Die spezifischen Standortverhältnisse (Klima, Relief, Böden) in Verbindung mit extensiver Bewirtschaftung ermöglichen den für Bergwiesen und -weiden typischen Pflanzenbewuchs mit einem gegenüber Tallagen deutlich höheren Anteil von Kräutern in der Zusammensetzung und einer besonderen, standorts- und nutzungsbedingten Biodiversität.

Die artenreiche alpine Flora wirkt sich auf die Qualität des Milchfettes aus. Milch aus diesem Berggebiet hat ein Fettsäuremuster mit höherem Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) und Beta-Carotin.

Der aus dieser Magermilch gewonnene Sauermilchkäse hat einen sehr niedrigen Fettgehalt und enthält hochwertiges biologisches Eiweiß, Spurenelemente und Vitamine, die erheblich zur bräunlich bis gräulichen Farbe der Käsemasse und zum aromatischen Duft sowie intensiven, vielfältigen Geschmack des „Ennstaler Steirerkas“ beitragen.

Eine industrielle Fertigung des „Ennstaler Steirerkas“ findet erst seit einigen Jahrzehnten statt, was die Bedeutung des Menschen und seiner Handwerkskunst hervorhebt. Viele Schritte der Verarbeitung erfolgen auch heute noch handwerklich.

Das Wissen um die Herstellung des „Ennstaler Steirerkas“ wird oft seit Generationen innerhalb der Familien weitergegeben. Auch besteht unter den Ennstaler SennerInnen ein intensiver Wissensaustausch durch regelmäßige Treffen und gemeinsame Fortbildungen, was seit jeher maßgeblich zum Erhalt des Wissens um die Erzeugung von „Ennstaler Steirerkas“ beiträgt.

Der Geschmack und die besonderen Merkmale des „Ennstaler Steirerkas“ beruhen auf diesem traditionellen und regionalen Wissen der SennerInnen und ihrem Geschick im Umgang mit den mikroklimatischen Gegebenheiten der Region, welches direkt in den Produktionsprozess Eingang findet. Die beständige Auseinandersetzung mit den regionalen Wetterbedingungen ermöglicht es ihnen, diese Einflussnahme auszugleichen und eine gleichbleibende Käsequalität zu erreichen. So gewährleistet beispielsweise eine an Klima und Vegetation angepasste Form der Bewirtschaftung eine konstante Qualität der Futtermittel, erfordern Schlechtwetterperioden eine erhöhte Zugabe von Milchsäurebakterien zur Unterstützung der Milchsäuerung oder bestehen je nach Außentemperatur oder Luftfeuchtigkeit unterschiedliche Ausgangssituationen für die Reifung des Käses. Die SennerInnen müssen bei der Herstellung des Käses somit jeden Schritt genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jede Maßnahme erkennen.

Die Sauermilch wird zur Herstellung des „Ennstaler Steirerkas“ in einem Käsekessel auf 75–100 °C solange erhitzt, bis sich der Topfen von der Molke absetzt. Diese Vorgehensweise ist eine wichtige Voraussetzung für die lange Lagerfähigkeit des Käses, die auf den Almen wichtig ist. Zugleich muss die Milch so vorsichtig behandelt werden, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit die spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Hier kommt noch hinzu, dass die Milch aufgrund der natürlich wechselnden Futterbedingungen auf den Bergweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt oder der Fettsäurezusammensetzung, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die Käser von „Ennstaler Steirerkas“ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen.

Ebenso viel Erfahrung ist beim Aufreiben des Säuretopfens erforderlich, denn dadurch kommt es zu einer Vergrößerung der Käseoberfläche, wodurch das Abtrocknen des Käses zusätzlich gefördert und verstärkt wird. Daraus resultiert ein sehr trockenes Bruchkorn, wodurch sich die einzigartige bröselige Konsistenz des „Ennstaler Steirerkas“ ergibt.

Eine sorgfältige Vorgehensweise bei der Reifung ist auch entscheidend für den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. Die Reifung des „Ennstaler Steirerkas“ erfolgt unter dem Einfluss von Edelschimmel unter regelmäßigem Wenden in einem gut belüfteten Reiferaum bzw. -keller bei 6 °C bis 14 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 bis 85 %. Diese Form der Reifung sorgt für die für „Ennstaler Steirerkas“ typische trockene, rissige bräunlich bis gräuliche Oberfläche des Käses mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall. Während der Reifung muss schließlich ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaibe geachtet werden, denn auch diese Phase erfolgt vielfach auf den Almen im Umfeld kühler Temperaturverhältnisse und hoher, oft schwankender Luftfeuchtigkeit. Häufig reift der Käse in Naturkellern, was eine besonders aufmerksame Überwachung durch den/die SennerIn nötig macht, da die Reifungsbedingungen hier nicht technologisch standardisiert werden können. Besonders wichtig ist es, dass während der Reifephase eine regelmäßige Wendung des Käselaibs erfolgt, da diese einen gleichmäßigen Trocknungsprozess begünstigt. Der Mensch entscheidet mit seinem geübten Blick, wann die Laibe gedreht werden müssen, und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität. Dabei gilt es auf die Besonderheiten der jeweiligen Bedingungen und technischen Einrichtungen Rücksicht zu nehmen.

Die enge Verbindung des Käses mit seiner Erzeugungsregion zeigt sich auch darin, dass bei der Produktion fast keine Transporte stattfinden: Die Milch wird im geografischen Gebiet erzeugt und entweder unmittelbar vor Ort oder nach relativ kurzen Wegen verarbeitet.

Der „Ennstaler Steirerkas“ ist somit als ein besonders identitätsstiftendes, stark durch die Region geprägtes Produkt anzusehen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: “Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe”. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

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

Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE