

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 136



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

28. März 2022

### Inhalt

#### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### Europäische Kommission

2022/C 136/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10597 — SMS / ALTOR FUND MANAGER / KAEFER HOLDING / KAEFER ISOLIERTECHNIK) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### Europäische Kommission

2022/C 136/02	Euro-Wechselkurs — 25. März 2022 .....	2
---------------	--	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2022/C 136/03	Liste der Häfen in EU-Mitgliedstaaten, in denen Fischereierzeugnisse angelandet oder umgeladen werden dürfen und Hafendienstleistungen für Fischereifahrzeuge aus Drittländern zugänglich sind, gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 des Rates; Liste der Häfen in Nordirland, in denen Anlandungen und Umladungen von Fischereierzeugnissen erlaubt sind und Hafendienstleistungen für Fischereifahrzeuge aus Drittländern gemäß dem Protokoll über Irland/Nordirland zum Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft zugänglich sind. ....	3
---------------	--	---

#### V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

##### Europäische Kommission

2022/C 136/04	Veröffentlichung der geänderten Produktspezifikation nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 .....	8
---------------	--	---

# DE

<sup>(1)</sup> 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.10597 — SMS / ALTOR FUND MANAGER / KAEFER HOLDING / KAEFER  
ISOLIERTECHNIK)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 136/01)

Am 18. März 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32022M10597 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

25. März 2022

(2022/C 136/02)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1002	CAD	Kanadischer Dollar	1,3781
JPY	Japanischer Yen	134,07	HKD	Hongkong-Dollar	8,6117
DKK	Dänische Krone	7,4404	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5787
GBP	Pfund Sterling	0,83380	SGD	Singapur-Dollar	1,4919
SEK	Schwedische Krone	10,3505	KRW	Südkoreanischer Won	1 343,32
CHF	Schweizer Franken	1,0207	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,0386
ISK	Isländische Krone	142,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,0007
NOK	Norwegische Krone	9,5205	HRK	Kroatische Kuna	7,5754
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 777,69
CZK	Tschechische Krone	24,645	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6324
HUF	Ungarischer Forint	373,81	PHP	Philippinischer Peso	57,322
PLN	Polnischer Zloty	4,7307	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9487	THB	Thailändischer Baht	36,906
TRY	Türkische Lira	16,3304	BRL	Brasilianischer Real	5,2634
AUD	Australischer Dollar	1,4624	MXN	Mexikanischer Peso	21,9908
			INR	Indische Rupie	83,8235

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

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Liste der Häfen in EU-Mitgliedstaaten, in denen Fischereierzeugnisse angelandet oder umgeladen werden dürfen und Hafendienstleistungen für Fischereifahrzeuge aus Drittländern zugänglich sind, gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 des Rates; Liste der Häfen in Nordirland, in denen Anlandungen und Umladungen von Fischereierzeugnissen erlaubt sind und Hafendienstleistungen für Fischereifahrzeuge aus Drittländern gemäß dem Protokoll über Irland/Nordirland zum Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft zugänglich sind.

(2022/C 136/03)

Die Veröffentlichung dieser Liste erfolgt gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 des Rates <sup>(1)</sup>.

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
Belgien	Oostende Zeebrugge
Bulgarien	Byprac (Burgas) Варна (Varna)
Dänemark	Aalborg Aarhus Esbjerg Fredericia Frederikshavn <sup>(2)</sup> , <sup>(15)</sup> , <sup>(16)</sup> Hanstholm Hirtshals Hvide Sande <sup>(2)</sup> , <sup>(15)</sup> , <sup>(16)</sup> Kopenhagen Skagen Strandby <sup>(2)</sup> , <sup>(15)</sup> , <sup>(16)</sup> Thyborøn <sup>(2)</sup> , <sup>(15)</sup> , <sup>(16)</sup>
Deutschland	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (Umladungen nicht zugelassen) Sassnitz/Mukran (Umladungen nicht zugelassen)
Estland	zurzeit keine
Irland	Killybegs <sup>(2)</sup> Castletownbere <sup>(2)</sup> Burtonport <sup>(8)</sup> , <sup>(9)</sup> Rathmullen <sup>(8)</sup> , <sup>(9)</sup> Greencastle <sup>(8)</sup> , <sup>(9)</sup> Howth <sup>(8)</sup> , <sup>(10)</sup>

<sup>(1)</sup> ABl. L 286 vom 29.10.2008, S. 1.

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
Griechenland	Ros An Mhil <sup>(8)</sup> , <sup>(10)</sup> Moville <sup>(8)</sup> , <sup>(11)</sup> , <sup>(12)</sup> , <sup>(13)</sup> , <sup>(14)</sup> Quigley's Point <sup>(8)</sup> , <sup>(11)</sup> , <sup>(12)</sup> , <sup>(13)</sup> , <sup>(14)</sup> Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Spanien	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Arrecife Barbate <sup>(2)</sup> (Umladungen und Anlandungen nicht zugelassen) Barcelona Bilbao Burela Cádiz Cartagena Castellón Celeiro Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga Marín Palma de Mallorca <sup>(2)</sup> Pasaia (Pasajes) Puerto del Rosario Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa
Frankreich	Mutterland: Dunkerque Boulogne Le Havre Caen <sup>(2)</sup> Cherbourg en Cotentin <sup>(2)</sup> Barneville Carteret Granville <sup>(2)</sup> Saint-Malo Roscoff <sup>(2)</sup> Brest Douarnenez <sup>(2)</sup> Concarneau <sup>(2)</sup> Lorient <sup>(2)</sup> Nantes - Saint-Nazaire <sup>(2)</sup> La Rochelle <sup>(2)</sup> Rochefort sur Mer <sup>(2)</sup> Port la Nouvelle <sup>(2)</sup> Sète

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
	Marseille Port Überseeische Departements: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) <sup>(2)</sup> Port de Jarry (Guadeloupe) <sup>(2)</sup> Port du Larivot (Guyane) <sup>(2)</sup>
Kroatien	Ploče Rijeka Zadar – Gaženica Split – Sjeverna luka
Italien	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino <sup>(2)</sup> Genua Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Triest Venedig
Zypern	Λεμεσός (Limassol)
Lettland	Rīga Ventspils
Litauen	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Niederlande	Vlissingen Scheveningen <sup>(2)</sup> IJmuiden Harlingen Eemshaven Den Helder <sup>(2)</sup> Velsen <sup>(6)</sup> Amsterdam <sup>(6)</sup> Rotterdam <sup>(6)</sup> Stellendam <sup>(7)</sup> Den Oever <sup>(7)</sup>

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
	Oudeschild (7) Urk (7) Lauwersoog (7) Yerseke (7)
Polen	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście (2)
Portugal	Aveiro Lissabon Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Azoren: Horta Ponta Delgada Praia da Vitória (2) Madeira: Caniçal
Rumänien	Constanța
Slowenien	zurzeit keine
Finnland	Helsinki (Umladungen nicht zugelassen)
Schweden	Ellös (2), (3) (Umladungen nicht zugelassen) (Zugang zu Hafendiensten nur bei Anlandungen) Göteborg (3), (4) Karlskrona Saltö (2), (3), (4), (5) (Umladungen nicht zugelassen) Karlskrona Handelshamn (2), (3), (4), (5) (Umladungen nicht zugelassen) Kungshamn (2), (3) (Umladungen nicht zugelassen) (Zugang zu Hafendiensten nur bei Anlandungen) Lysekil (2), (3), (5) (Umladungen nicht zugelassen) Mollösund (2), (3) (Umladungen nicht zugelassen) (Zugang zu Hafendiensten nur bei Anlandungen) – HINWEIS: Ab 2022 verfügt dieser Hafen über keine geeignete Ausrüstung für pelagische Anlandungen mehr. Nogersund (2), (3), (4), (5) (Umladungen nicht zugelassen) Rönning (2), (3), (5) (Umladungen nicht zugelassen) Simrishamn (2), (3), (4), (5) (Umladungen nicht zugelassen) Slite (2), (3), (4), (5) (Umladungen nicht zugelassen)

Mitgliedstaat	Bezeichnete Häfen
	Smögen <sup>(2)</sup> , <sup>(3)</sup> , <sup>(4)</sup> , <sup>(5)</sup> (Umladungen nicht zugelassen) Strömstad <sup>(2)</sup> , <sup>(3)</sup> , <sup>(5)</sup> (Umladungen nicht zugelassen) Smögen <sup>(2)</sup> , <sup>(3)</sup> , <sup>(4)</sup> , <sup>(5)</sup> (Umladungen nicht zugelassen) Träslövsläge <sup>(2)</sup> , <sup>(5)</sup> (Umladungen nicht zugelassen) (Zugang zu Hafendiensten nur bei Anlandungen) Västervik <sup>(2)</sup> , <sup>(3)</sup> , <sup>(4)</sup> , <sup>(5)</sup> (Umladungen nicht zugelassen) Wallhamn <sup>(2)</sup> , <sup>(3)</sup> , <sup>(4)</sup> , <sup>(5)</sup> (Umladungen nicht zugelassen)

<sup>(2)</sup> Keine EU-Grenzkontrollstelle (GKS).

<sup>(3)</sup> Anlandungen aller Fischereierzeugnisse von Schiffen unter der Flagge Norwegens, Islands, Andorras oder der Färöer sind erlaubt.

<sup>(4)</sup> Anlandungen von mehr als 10 Tonnen außerhalb der Ostsee gefangenen Herings, von Makrele und Bastardmakrele sind nicht gestattet.

<sup>(5)</sup> Anlandungen von gefrorenem Fisch sind nicht erlaubt, außer von Schiffen unter der Flagge Norwegens, Islands, Andorras oder der Färöer, wenn <sup>(3)</sup> gilt.

<sup>(6)</sup> Anlandungen nur gestattet von Fischereifahrzeugen mit einer Länge von mehr als 59 m oder einer Tonnage von mindestens 1200 BRZ

<sup>(7)</sup> Nur für Fischereifahrzeuge aus dem Vereinigten Königreich zu Wartungszwecken und nach Genehmigung der niederländischen Behörde für Lebensmittel- und Produktsicherheit (NVWA). Physische Überprüfungen der Fischladeräume sind montags bis freitags zwischen 8:00 und 17:00 Uhr in einem weder von <sup>(6)</sup> noch von <sup>(7)</sup> bezeichneten Hafen vorzunehmen.

<sup>(8)</sup> Anlandungen nur erlaubt von Fischereifahrzeugen unter der Flagge des Vereinigten Königreichs, die in Nordirland registriert sind.

<sup>(9)</sup> Nur von Schiffen mit einer Länge unter 18 m und ausschließlich Anlandungen von frischen Nicht-TAC-Arten.

<sup>(10)</sup> Nur von Schiffen unter 26 m Länge und ausschließlich Anlandungen von Grundfischarten (frisch und gefroren).

<sup>(11)</sup> Anlandungen nur von Schiffen mit einer Länge über alles von weniger als 18 Metern.

<sup>(12)</sup> Nur Anlandungen von zugelassenen Arten, für die keine TAC-Obergrenzen gelten.

<sup>(13)</sup> Nur Anlandungen von lebenden Muscheln, die nicht unter die IUU-Verordnung der EU fallen.

<sup>(14)</sup> Nur Anlandungen von 14:00 bis 20:00 Uhr dienstags & mittwochs im Oktober, November & Dezember.

<sup>(15)</sup> Anlandungen und Umladungen von frischen Fischereierzeugnissen und Hafendienstleistungen sind zulässig.

<sup>(16)</sup> Gefrorene Fischereierzeugnisse dürfen nur von Schiffen unter der Flagge der Färöer, Islands und Norwegens angelandet und umgeladen werden.

Protokoll über Irland/Nordirland zum Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft	Bezeichnete Häfen
Nordirland	Londonderry Kilkeel Portavogie Ardglass Warrenpoint Bangor (Co. Down) Belfast

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2022/C 136/04)

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> genehmigt.

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

**Antrag auf Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität**

**„Boerenkaas“**

**EU-Nr.: TSG-NL-0023-AM02-12.8.2021**

**Mitgliedstaat oder Drittland: Niederlande**

**1. Name(n)**

„Boerenkaas“

**2. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

1.3. Käse

**3. Gründe für die Eintragung**

**3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das**

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.
- aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

„Boerenkaas“ ist ein (Halb-)Hartkäse, der hauptsächlich aus Rohmilch von betriebseigenen Rindern, Ziegen, Schafen oder Büffelkühen zubereitet wird. Der Käse kann Kreuzkümmel oder andere Körner, Kräuter und/oder Gewürze enthalten.

**3.2. Es handelt sich um einen Namen, der**

- traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.
- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der Name „Boerenkaas“ ist speziell mit einem Erzeugnis verknüpft, das traditionell auf dem Bauernhof aus Rohmilch zubereitet wird, die überwiegend vom eigenen Milchvieh stammt. „Boeren“ ist das niederländische Wort für „Bauern“ und „Boerenkaas“ ist somit ein von Bauern auf dem Bauernhof hergestellter Käse.

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

#### 4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

„Boerenkaas“ ist ein (Halb-)Hartkäse, der aus Rohmilch von Rindern, Ziegen, Schafen oder Büffelkühen zubereitet wird. Der Fettgehalt des „Boerenkaas“ ist je nach Fettgehalt der verarbeiteten Milch unterschiedlich.

Der Käse kann Kreuzkümmel oder andere Körner, Kräuter und/oder Gewürze enthalten.

Je älter der Käse wird und je länger er reift, desto fester und trockener wird die Käsemasse, sodass man schließlich einen Hartkäse erhält.

Die Namen für die Erzeugnisse lauten zum Beispiel: „Goudse Boerenkaas“, „Goudse Boerenkaas met kruiden“, „Edammer Boerenkaas“, „Leidse Boerenkaas“, „Boerenkaas van geitenmelk“ oder „Boerenkaas van schapenmelk“.

Übersicht über die charakteristischen Merkmale und die Zusammensetzung von „Boerenkaas“

Merkmale	„Goudse Boerenkaas“	„Leidse Boerenkaas“	„Edammer Boerenkaas“	„Boerenkaas (van geitenmelk)“, „Boerenkaas (van schapenmelk)“ „Boerenkaas (van buffelmelk)“
Rohstoff	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch	Ziegenmilch, Schafsmilch Büffelmilch
Form	Goudaförmig (flacher Zylinder mit runden Kanten)	In der Form von Leidener Käse (flacher Zylinder mit eckigen Kanten)	Kugel- oder brotlaibförmig	
Rinde	Weiß-gelbe Rinde, auf Wunsch bedeckt mit Überzugsmasse	Rote Rinde, auf Wunsch bedeckt mit Überzugsmasse	Weiß-gelbe Rinde, auf Wunsch bedeckt mit Überzugsmasse	Weiß-gelbe Rinde, auf Wunsch bedeckt mit Überzugsmasse
Konsistenz	Fest bis formbar und geschmeidig	Fest bis hart, schnittfest	Formbar bis fest, schnittfest	Fest bis formbar und geschmeidig
Bildung von Löchern	Regelmäßig überall im Käse; Durchmesser der Löcher: 2 mm bis ca. 15 mm; keine Risse (länger als 1 cm)	Wenige kleine herstellungsbedingte Löcher, regelmäßig überall im Käse; Durchmesser der Löcher: 1 mm bis 3 mm; keine Risse	Wenige Löcher, regelmäßig überall im Käse; Durchmesser der Löcher: 2 mm bis ca. 8 mm; keine Risse	gleichmäßig verteilte Löcher in der Käsemasse oder kompakte Masse
pH-Wert	Nach 12 Tagen zwischen 5,20 und 5,40	Nach 12 Tagen zwischen 5,20 und 5,30	Nach 12 Tagen zwischen 5,20 und 5,30	Nach 12 Tagen zwischen 5,10 und 5,30

Fettgehalt in der Trockenmasse (%)	Vollfettstufe, mindestens 48 %	30 %+, Fettgehalt in der Trockenmasse von mehr als 30 %, aber weniger als 35 % oder 35 %+, Fettgehalt in der Trockenmasse von mehr als 35 %, aber weniger als 40 %	40 %+, Fettgehalt in der Trockenmasse von mehr als 40 %, aber weniger als 45 %	Mindestens 45 %+
Max. Feuchtigkeitsgehalt	42,5 % (12 Tage nach der Herstellung)	45 % (12 Tage nach der Herstellung)	47 % (12 Tage nach der Herstellung)	46 % (12 Tage nach der Herstellung)
Salzgehalt (%)	0,4 % bis höchstens 4 % Salz in der Trockenmasse	0,4 % bis höchstens 4 % Salz in der Trockenmasse	0,4 % bis höchstens 5 % Salz in der Trockenmasse	0,4 % bis höchstens 4 % Salz in der Trockenmasse
Zusätze	Evtl. Kreuzkümmel, Körner, Kräuter und/oder Gewürze	Kreuzkümmel	Evtl. Kreuzkümmel	Evtl. Körner, Kräuter und/oder Gewürze
Mindestreifezeit	13 Tage ab dem ersten Zubereitungstag	13 Tage ab dem ersten Zubereitungstag	13 Tage ab dem ersten Zubereitungstag	13 Tage ab dem ersten Zubereitungstag
Mindestreifetemperatur	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Phosphataseaktivität	Ein für Rohmilch normaler Wert	Ein für Rohmilch normaler Wert	Ein für Rohmilch normaler Wert	Ein für Rohmilch normaler Wert

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

Folgende Rohstoffe dürfen verwendet werden:

- a) Rohmilch
- b) Rahm oder entrahmte oder teilentrahmte Milch, der bzw. die unmittelbar aus der unter Buchstabe a genannten Milch gewonnen wurde
- c) Wasser

Die verwendete Milch darf keiner Wärmebehandlung bei mehr als 40 °C unterzogen worden sein; die Phosphataseaktivität muss mit der der verwendeten Rohmilch kompatibel sein.

Die Milch muss innerhalb von 40 Stunden nach dem Melken verarbeitet werden.

Hilfsstoffe und Zusatzstoffe

- a) Kulturen von Milchsäure, Propionsäure und Aromen bildenden Mikroorganismen (nicht genetisch verändert)
- b) Labferment (im Sinne von Artikel 5 Buchstabe a der Lebensmittelverordnung über Milcherzeugnisse)
- c) Calciumchlorid
- d) Natriumnitrat
- e) Körner, Kräuter und/oder Gewürze
- f) Natriumchlorid (in der Salzlake)

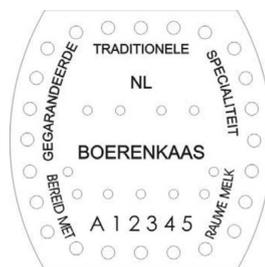
### Herstellungsverfahren

- Die Rohmilch wird innerhalb von 40 Stunden nach dem Melken bei einer Temperatur von etwa 30 C zum Gerinnen gebracht.
- Eine Mischkultur von Milchsäurebakterien sorgt dafür, dass die Milch sauer wird.
- Das Gemisch aus Molke und Bruch wird nach dem Schneiden, dem Rühren und dem Abfließen eines Teils der Molke ein- bis zweimal mit heißem Wasser gewaschen, wobei das Molke-Bruch-Gemisch auf höchstens 37 C erhitzt wird.
- Der Bruch wird nach der Bearbeitung in Käseformen gefüllt.
- Vor dem oder beim Pressen wird auf dem Käse eine Kaseinmarke angebracht, die mit dem Namen „Boerenkaas“, gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung der Milchsorte, versehen ist.
- Nach dem Pressen und der Säuerung, die einige Stunden dauern, wird der Käse in eine Salzlake gelegt, die 18 % bis 22 % Kochsalz (Natriumchlorid) enthält.
- Die Mindestreifezeit auf dem Bauernhof beträgt 13 Tage nach dem ersten Zubereitungstag und erfolgt bei mindestens 12 C.
- Damit er seinen vollen charakteristischen Geschmack herausbildet, reift der „Boerenkaas“ weiter in den Reifungsräumen des Bauernhofes oder der Käsehandlung. Die Dauer dieses Reifeprozesses beträgt zwischen einigen Wochen und mehr als einem Jahr.

### Kennzeichnung

Die Kaseinmarke muss folgende Informationen enthalten:

- Die Kaseinmarken für „Boerenkaas“ werden auf ungefärbte, perforierte Kaseinplatten gedruckt. Die Marken sind oben und unten gerade und an den Seiten gekrümmt. Ihre Abmessungen betragen etwa 65 mm mal 65 mm. Dies kann leicht variieren (um 1 oder 2 mm), da Kasein ein Naturprodukt ist und unterschiedlich auf den Trocknungsprozess reagiert.
- Der Name „Boerenkaas“ wird in niederländischer Sprache auf die Kaseinmarken geschrieben und gegebenenfalls durch eine der in der Produktspezifikation genannten Gattungsbezeichnungen, die Wörter „Bereid met rauwe melk“ („Aus Rohmilch hergestellt“) und „Gegarandeerde traditionele specialiteit“ („garantiert traditionelle Spezialität“) oder das Gemeinschaftszeichen ergänzt. Die Buchstaben „NL“ dürfen auf der Kaseinmarke erscheinen, sofern der „Boerenkaas“ in den Niederlanden hergestellt wurde.
- Die in Absatz 1 genannten Kaseinmarken tragen eine fortlaufende einmalige Seriennummer von 00001 bis 99999 und darunter eine Kombination von Buchstaben oder Buchstaben und Zahlen, die aus mindestens einem Serienbuchstaben bestehen.



#### 4.3. Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

„Boerenkaas“ ist ein auf dem Bauernhof zubereiteter Käse aus Rohmilch von Rindern, Ziegen, Schafen oder Büffelkühen. Die Milch muss wenigstens zur Hälfte vom eigenen Viehbestand stammen. Es darf Milch von höchstens zwei Milchviehhaltern hinzugekauft werden, aber die hinzugekaufte Menge darf insgesamt nicht größer sein als die im eigenen Betrieb erzeugte Menge.

Bis 1874 wurde Milch ausnahmslos auf dem Bauernhof verarbeitet. Dann wurde allmählich mit der industriellen Milchverarbeitung begonnen. Das Pasteurisieren von Käseemilch wurde zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts eingeführt. Infolge des Pasteurisierens verlor der industriell hergestellte Käse seinen besonderen Charakter. Auf dem Bauernhof blieben die handwerklichen Verfahren zur Verarbeitung von Rohmilch erhalten.

Durch das Vorhandensein von Enzymen, die von Natur aus in der Milch vorkommen, vor allem Milchlipase, und durch eine Bakterienflora, die während des Melkens und nach dem Melken in die Milch gelangt, bekommt Käse, der aus Rohmilch hergestellt wird, einen stärkeren Eigengeschmack. Er ist voller, kräftiger und würziger. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher betrachten diesen Geschmack als typisch für „Boerenkaas“ und als Unterscheidungsmerkmal gegenüber dem industriell gefertigten Käse. Je länger der Käse reift, desto intensiver wird der Geschmack.

1982 wurden mit der Verordnung und dem Erlass über Käseerzeugnisse auf der Grundlage des Gesetzes zur Qualitätssicherung in der Landwirtschaft neue Bestimmungen festgelegt. Diese Bestimmungen betreffen die Qualität des Käses, die Herkunft der Milch und die Art der Zubereitung. Das staatliche Siegel garantiert, dass der „Boerenkaas“ auf dem Bauernhof hergestellt worden ist, und zwar aus Rohmilch, die nur kurze Zeit gelagert wurde und überwiegend vom eigenen Viehbestand stammt.

Inzwischen ist die Verwendung des staatlichen Siegels ausgelaufen und wurde es durch die Kaseinmarke ersetzt.

Durch diese Rechtsvorschriften wurde auch die Möglichkeit geschaffen, neben Kuhmilch auch Milch von Ziegen, Schafen und Büffelkühen zu verarbeiten. Sie eröffnen auch die Möglichkeit, Käse aus Rohmilch mit niedrigerem Fettgehalt herzustellen.

Die besonderen Eigenschaften der Rohstoffe und des Zubereitungsverfahrens gehen aus der obigen Beschreibung eindeutig hervor.

---

## ANHANG

**KONTROLLVERFAHREN**

Diese Produktspezifikation für „Boerenkaas“ als garantiert traditionelle Spezialität muss gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eingehalten werden.

In jedem Betrieb werden die Verwendung von frischer Rohmilch, die nicht älter als 40 Stunden ist, zur Käseherstellung und die Verwendung der Kaseinmarke alle sechs bis acht Wochen kontrolliert.\* Einmal jährlich wird auf dem Verwaltungswege geprüft, aus welchen Betrieben die verwendete Milch stammt. Die Kontrolle der Zusammensetzung erstreckt sich auf den Fettgehalt in der Trockenmasse, den Feuchtigkeitsgehalt und den Salzgehalt in der Trockenmasse; diese Parameter werden alle sechs bis acht Wochen kontrolliert.\*

Ferner ist das Kontrollverfahren darauf ausgerichtet, die laufende Einhaltung der übrigen, in der Tabelle genannten charakteristischen Merkmale der verschiedenen „Boerenkaas“-Sorten zu überwachen. Diese Kontrolle der charakteristischen Merkmale erfolgt visuell und wird zusammen mit den anderen Kontrollen alle sechs bis acht Wochen durchgeführt.\*

\* Im Falle einer saisonalen Erzeugung werden die Kontrollen einmal alle sechs bis acht Wochen während des Erzeugungszeitraums durchgeführt. Beträgt die Jahrerzeugung von „Boerenkaas“ in einem Betrieb weniger als 25 000 kg, so werden die Kontrollen zweimal jährlich durchgeführt.

**BEHÖRDEN ODER STELLEN, DIE DIE EINHALTUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION  
ÜBERPRÜFEN**

Name:	Stichting Controle Orgaan Kwaliteitszaken
Anschrift:	Fokkerstraat 1 Postbus 250, 3830 AG Leusden, Netherlands
Tel.	+31 334965696
E-Mail:	info@cokz.nl



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE