

Amtsblatt der Europäischen Union

C 246



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

28. Juli 2015

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 246/01	Einleitung des Verfahrens (Fall M.7567 — Ball/Rexam) ⁽¹⁾	1
---------------	---------------------------------------------------------------------------	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 246/02	Euro-Wechselkurs	2
---------------	------------------------	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2015/C 246/03	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	3
2015/C 246/04	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	3
2015/C 246/05	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	4
2015/C 246/06	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	4

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

2015/C 246/07	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	5
2015/C 246/08	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	5

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 246/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
2015/C 246/10	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV) ⁽¹⁾	7
2015/C 246/11	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7613 — CBRE/Johnson Controls facilities management business) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 246/12	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	9
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Einleitung des Verfahrens**(Fall M.7567 — Ball/Rexam)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 246/01)

Die Kommission hat am 20. Juli 2015 beschlossen, in der genannten Sache das Verfahren einzuleiten, nachdem sie festgestellt hat, dass der angemeldete Zusammenschluss Anlass zu ernsthaften Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt gibt. Mit der Einleitung des Verfahrens wird in Bezug auf den angemeldeten Zusammenschluss ein eingehendes Prüfverfahren (Phase II) eröffnet. Sie greift dem endgültigen Beschluss in der Sache nicht vor. Grundlage des Beschlusses ist Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾.

Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu dem geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

Damit die Stellungnahmen in dem Verfahren in vollem Umfang berücksichtigt werden können, müssen sie bei der Kommission spätestens 15 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7567 — Ball/Rexam per Fax (+32 22964301) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

27. Juli 2015

(2015/C 246/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1058	CAD	Kanadischer Dollar	1,4409
JPY	Japanischer Yen	136,23	HKD	Hongkong-Dollar	8,5708
DKK	Dänische Krone	7,4615	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6741
GBP	Pfund Sterling	0,71270	SGD	Singapur-Dollar	1,5152
SEK	Schwedische Krone	9,4530	KRW	Südkoreanischer Won	1 293,39
CHF	Schweizer Franken	1,0595	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,0287
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,8668
NOK	Norwegische Krone	9,0420	HRK	Kroatische Kuna	7,5965
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 924,55
CZK	Tschechische Krone	27,029	MYR	Malaysischer Ringgit	4,2242
HUF	Ungarischer Forint	310,02	PHP	Philippinischer Peso	50,356
PLN	Polnischer Zloty	4,1285	RUB	Russischer Rubel	65,8165
RON	Rumänischer Leu	4,4180	THB	Thailändischer Baht	38,585
TRY	Türkische Lira	3,0679	BRL	Brasilianischer Real	3,7354
AUD	Australischer Dollar	1,5184	MXN	Mexikanischer Peso	18,0555
			INR	Indische Rupie	70,9592

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 246/03)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	6.2.2015
Dauer	6.2.2015-31.12.2015
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	BUM/ATLANT
Art	Blauer Marlin (<i>Makaira nigricans</i>)
Gebiet	Atlantik
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	09/TQ104

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 246/04)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	1.1.2015
Dauer	1.1.2015-31.12.2015
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	BSF/8910
Art	Schwarzer Degenfisch (<i>Aphanopus carbo</i>)
Gebiet	EU-Gewässer und internationale Gewässer von VIII, IX und X
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	08/DSS

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 246/05)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	6.2.2015
Dauer	6.2.2015-31.12.2015
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	WHM/ATLANT
Art	Weißer Marlin (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Gebiet	Atlantik
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	10/TQ104

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 246/06)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	11.4.2015
Dauer	11.4.2015-31.12.2015
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	USK/567EI.
Art	Lumb (<i>Brosme brosme</i>)
Gebiet	EU-Gewässer und internationale Gewässer der Gebiete V, VI und VII
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	12/TQ104

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 246/07)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	12.3.2015
Dauer	12.3.2015-31.12.2015
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	ALF/3X14-
Art	Kaiserbarsch (<i>Beryx spp.</i>)
Gebiet	EU-Gewässer und internationale Gewässer von III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII und XIV
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	11/DSS

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2015/C 246/08)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	16.5.2015
Dauer	16.5.2015-31.12.2015
Mitgliedstaat	Spanien
Bestand oder Bestandsgruppe	POK/56-14
Art	Seelachs (<i>Pollachius virens</i>)
Gebiet	VI; EU-Gewässer und internationale Gewässer der Gebiete Vb, XII und XIV
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	13/TQ104

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 246/09)

1. Am 17. Juli 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Apax Partner LLP („AP“, Vereinigtes Königreich) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen indirekt über den Fonds Apax VIII und seine Tochtergesellschaften die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens RFS Holland Holding B.V. („RFS“, Niederlande).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - AP: Anlageberatung für Private-Equity-Fonds, die in verschiedenen Branchen investieren,
 - RFS: Online-Einzelhandel, überwiegend in den Niederlanden, über Online-Einzelhändler wie Wehkamp, FonQ und Create2Fit; Bereitstellung von Kreditfazilitäten für Wehkamp-Kunden über seine Tochtergesellschaft Lacent.
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. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 246/10)

1. Am 17. Juli 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Magyar Telekom Nyrt. („Magyar Telekom“, Ungarn), das von der Deutsche Telekom AG kontrolliert wird, und das Unternehmen MET Holding AG („MET Holding“, Ungarn) erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen („JV“, Ungarn).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Magyar Telekom, das von der Deutschen Telekom kontrolliert wird, ist in erster Linie als Telekommunikationsanbieter in Ungarn tätig. Zudem versorgt das Unternehmen Endkunden (sowohl Haushalts- als auch Unternehmenskunden) mit Strom und Gas.
 - MET Group, eine Unternehmensgruppe unter alleiniger Kontrolle der Holdinggesellschaft MET Holding, ist auf dem europäischen Markt unter anderem im Handel mit Erdgas, Strom, Erdöl und Erdölerzeugnissen sowie deren Verkauf im Groß- und Einzelhandel tätig. MET Group ist auf 14 nationalen Erdgasmärkten und 13 europäischen Erdgashandelsplätzen präsent.
 - Das JV wird Endkunden in Ungarn mit Erdgas und Strom versorgen.
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. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7613 — CBRE/Johnson Controls facilities management business)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2015/C 246/11)

1. Am 17. Juli 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen CBRE Group, Inc. („CBRE Group“, USA) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Vermögenswerten und Anteilen die alleinige Kontrolle über die Vermögenswerte des Unternehmens Johnson Controls sowie dessen Geschäftsbereiche für Gebäude- und Anlagenverwaltung, Immobilien- und Bauprojektverwaltung (zusammen „Global WorkPlace Solutions“ — „GWS“, USA).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - CBRE Group: Immobiliendienstleistungen;
 - GWS: Dienstleistungen im Bereich Gebäude- und Anlagenverwaltung.
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. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7613 — CBRE/Johnson Controls facilities management business per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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 Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2015/C 246/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„ΧΑΛΛΟΥΜΙ“ (HALLOUMI)/„HELLIM“**EU-Nr.: CY-PDO-0005-01243-17.7.2014****g. U. (X) g. A. ()****1. Name(n):**

„Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“

Beide Namen können entweder zusammen oder einzeln verwendet werden.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Zypern

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

Im Folgenden steht „Halloumi“ für beide oben aufgeführten Namen

„Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“.

Halloumi wird in zwei Varianten hergestellt und vertrieben — als Frischkäse und als gereifter Käse.

Frischer Halloumi wird aus Käsebruch hergestellt, der bei der Milchgerinnung mit Hilfe von Lab entsteht. Er wird erhitzt und in seine typische Form gebracht. Frischer Halloumi ist halbfest und elastisch, zu einem Rechteck oder Halbrund gefaltet und hat eine weißliche bis zartgelbe Färbung. Er behält seine Form, lässt sich leicht in Scheiben schneiden und hat einen charakteristischen Geschmack. Er riecht stark nach Milch bzw. Milchserum, hat Minzaroma und einen strengen, salzigen Geschmack. Er enthält höchstens 46 % Feuchtigkeit, mindestens 43 % Fett (in der Trockenmasse) und höchstens 3 % Salz.

Reifer Halloumi wird aus Käsebruch hergestellt, der bei der Milchgerinnung mit Hilfe von Lab entsteht. Er wird erhitzt, in seine typische Form gebracht und reift mindestens 40 Tage im gesalzenen Milchserum. Reifer Halloumi ist von halbfester bis fester Konsistenz, zu einem Rechteck oder Halbrund gefaltet und hat eine weißliche bis gelbliche Färbung. Er behält seine Form, lässt sich leicht in Scheiben schneiden und hat einen charakteristischen Geruch und Geschmack. Der Käse riecht stark nach Milch bzw. Milchserum, hat Minzaroma und einen strengen, leicht bitteren und sehr salzigen Geschmack. Er enthält höchstens 37 % Feuchtigkeit, mindestens 40 % Fett (in der Trockenmasse) und höchstens 6 % Salz; der Säuregehalt beträgt 1,2 % (Milchsäure in der Trockenmasse).

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Halloumi wiegt 150 bis 350 Gramm.

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

Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Milch (frische Schaf- oder Ziegenmilch oder eine Mischung daraus, mit oder ohne Kuhmilch), Lab (ausgenommen Lab aus Schweinemägen), frische oder getrocknete Blätter grüner Minze aus Zypern (*Mentha viridis*) sowie Salz. Wird bei der Herstellung von Halloumi auch Kuhmilch verwendet, so ist darauf zu achten, dass ihr Anteil geringer ist als der von Schaf- oder Ziegenmilch oder eines Gemischs aus Schaf- und Ziegenmilch. Zur Herstellung von Halloumi wird Vollmilch aus Zypern verwendet. Die Milch muss pasteurisiert oder bis über 65 °C erhitzt worden sein. Es darf keine Kondensmilch sein, und ebenso wenig dürfen ihr Milchpulver, Kondensmilch, Kaseinate, Farbstoffe, Konservierungsmittel oder sonstige Substanzen zugesetzt sein. Spuren von Antibiotika, Pflanzenschutzmitteln oder sonstigen gefährlichen Substanzen dürfen ebenfalls nicht enthalten sein.

Die Schaf- und Ziegenmilch stammt von Tieren einheimischer Rassen und ihrer Kreuzungen, die an die klimatischen Bedingungen Zyperns angepasst sind. Die Schafmilch stammt von dem einheimischen Fettschwanzschaf und der zyprischen Abart des Chios-Schafs, die sich in Morphologie und Erzeugungseigenschaften infolge eines langjährigen nationalen Zuchtprogramms vom Herkunftsbestand wegentwickelt hat und nun einen eigenen Typus darstellt, sowie von Kreuzungen daraus. Einige Kreuzungen lassen genetische Merkmale von Schafen der Rassen Awassi und Ostfriesisches Milchschaaf erkennen, die in den 1960er Jahren nach Zypern eingeführt wurden. Die Ziegenmilch stammt von Tieren der einheimischen Rassen Machaira und Pissouri, der zyprischen Abart der Damaskus-Ziege, die sich in Morphologie und Erzeugungseigenschaften infolge eines langjährigen nationalen Zuchtprogramms vom Herkunftsbestand wegentwickelt hat und nun einen eigenen Typus darstellt, sowie von Kreuzungen daraus.

Die Kuhmilch stammt von schwarzbunten Kühen, die seit Beginn des letzten Jahrhunderts nach Zypern eingeführt wurden und sich sehr gut an die örtlichen Bedingungen angepasst haben.

Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Unbeschadet der Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 gelten für die zur Herstellung von Halloumi verwendete Milch die folgenden Regeln:

Die Schaf- und Ziegenmilch stammt von Tieren einheimischer Rassen und ihrer Kreuzungen, die, sofern die Wetterbedingungen es zulassen, ganzjährig weiden. Das gesamte Raufutter der Schafe und Ziegen ist inländischen Ursprungs (Grünfutter, Heu, Silage, Stroh und Beweidung von Flächen mit wilder Vegetation). Als Beifutter werden Getreide wie Gerste und Mais, Eiweißfuttermittel (z. B. Sojabohnenextraktionsschrot), Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Verarbeitung verschiedener Rohstoffe, z. B. Weizenkleie, sowie anorganische Stoffe, Vitamine und Spurenelemente verwendet.

Die Kuhmilch stammt von schwarzbunten Kühen in Stallhaltung, die mit Raufutter, Heu, Silage und Stroh, die in Zypern vor allem aus einheimischen Futterpflanzen erzeugt werden, und Ergänzungsfuttermitteln gefüttert werden. Das Futter der Kühe besteht zu 35-40 % aus Raufutter (Grünfutter, Heu, Silage und Stroh) aus inländischer Erzeugung, die übrigen 60-65 % sind Ergänzungsfuttermittel, vor allem Gerste, Mais, Soja und Kleie. Von den Ergänzungsfuttermitteln stammen 20 % der Gerste und Kleie aus inländischer Erzeugung, während Soja und Mais eingeführt werden.

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

Die Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch, die als Rohstoff zur Herstellung von Halloumi verwendet wird, muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt werden; auch Halloumi selbst muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt werden.

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

Halloumi muss aus folgenden Gründen in dem geografischen Gebiet verpackt werden: a) Damit die Reifung nicht fortschreitet, muss Halloumi unmittelbar nach Abschluss des Herstellungsvorgangs verpackt werden; b) der Herstellungsvorgang (Herstellung und Verpackung) kann nicht unterbrochen werden (continuous production); c) aus Gründen der Rückverfolgbarkeit wird das Erzeugnis vom Hersteller verpackt und etikettiert; d) es soll ausgeschlossen werden, dass nicht in Zypern hergestellter Käse als Halloumi (g. U.) etikettiert wird; so sind die Qualität und der Ursprung des Erzeugnisses und die erforderlichen Kontrollen gewährleistet.

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

Wenn zur Herstellung von Halloumi ein Milchgemisch verwendet wird, sind die Milchsorten und ihr jeweiliger Anteil (in absteigender Reihenfolge) auf dem Etikett anzugeben.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die Verwaltungsbezirke Nikosia, Limassol, Larnaka, Famagusta, Paphos und Kyrenia.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Faktor Natur: Zypern hat ein Mittelmeerklima mit heißen, trockenen Sommern und milden, feuchten Wintern. Zugleich spielt die Topografie eine wesentliche Rolle, da die Niederschlagsmengen in den Berggebieten der Insel vergleichsweise hoch sind und dies sich auf die Hydrologie und Umwelt auch der flacheren Gebiete der Insel auswirkt, da die zahlreichen Flüsse noch Monate nach dem Ende der Niederschläge aus Quellen gespeist werden. Zudem hat Zypern im Verhältnis zu seiner Größe aufgrund seiner geologischen Struktur, der klimatischen Bedingungen, seiner geografischen Lage, der Lage im Meer und seiner Topografie eine Flora, die zu den reichsten im Mittelmeerraum zählt (Tsintidis et al., 2002). Die Flora Zyperns umfasst 1 908 unterschiedliche Arten, von denen 140 endemisch sind, d. h. nur in Zypern auftreten (Tmima Dason — Forstamt, 2004). Zu den in Zypern einheimischen Milchviehrassen zählen das einheimische Fettschwanzschaf, das gut an das trockene Klima und die hohen Temperaturen in dem Gebiet angepasst ist, sowie die einheimischen Ziegenrassen Machaira und Pissouri. Zudem stellen sowohl das Chios-Schaf als auch die Damaskus-Ziege (die in den 1950er bzw. 1930er Jahren eingeführt wurden) zyprische Tierarten dar, da sie sich in Morphologie und Erzeugungseigenschaften infolge eines langjährigen nationalen Zuchtprogramms von den Herkunftsbeständen wegentwickelt haben.

Faktor Mensch: Nach historischer Überlieferung ist die Herstellung von Halloumi in Zypern seit frühester Zeit bekannt. Die älteste schriftliche Erwähnung von Halloumi (als „calumi“) aus dem Jahr 1554 findet sich in einem Quellenbestand der Bibliothek des Museums Correr in Venedig, der fünf Handschriften zur Geschichte Zyperns enthält. Auch später wird Halloumi verschiedentlich erwähnt, u. a. 1788 von Archimandrit Kyprianos.

Die Bedeutung von Halloumi im Leben der Bevölkerung Zyperns zeigt sich sowohl in der Kunst (Lyrik, Prosa) wie in der Rolle, die ihm auf Agrarmessen zukam (Lyssi, 1939). In der in griechischer und türkischer Sprache herausgegebenen Liste der Produktgattungen, Preisgelder und Teilnahmebedingungen für die Agrarmesse in Lyssi sind die Erzeugnisse aufgeführt, die in den Wettbewerb eingebracht werden können. Die türkische Bezeichnung für Halloumi ist „Hellim“. Die türkisch-zyprischen Halloumi-Hersteller verwenden entweder beide Namen für das Traditionserzeugnis oder nur die Bezeichnung „Hellim“. Es gibt zahlreiche Belege dafür, dass „Halloumi“ und „Hellim“ dasselbe traditionelle Erzeugnis Zyperns bezeichnen und beide Namen verwendet werden (Zeitung „Halkin Sesi“, 1959 und 1962, Verpackungsaufschriften mit beiden Bezeichnungen auf der zur Ausfuhr bestimmten Ware).

Der enge Bezug zwischen Mensch und Erzeugnis wird auch dadurch deutlich, dass Halloumas, Hallouma, Halloumakis und Halloumis heute in Zypern verbreitete Familiennamen sind.

Seit jeher hat Halloumi in der Ernährung der Zypriern eine bedeutende Rolle gespielt (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zygouris, 1952) und den Bedarf zyprischer Familien an wichtigen Nährstoffen das ganze Jahr über gedeckt. Halloumi war stets der berühmte zyprische Käse besonderer Machart, eine der meistverzehrteten Brotbeilagen in jedem zyprischen Haushalt und aus dem Speiseplan der in der Landwirtschaft tätigen Familien nicht wegzudenken (Xioutas, 2001). Halloumi wurde seit jeher nicht nur für den einheimischen Bedarf hergestellt, sondern auch in die verschiedensten Länder der Welt ausgeführt (Archimandrit Kyprianos, 1788), darunter Ägypten, Syrien, Griechenland, die Türkei, Palästina, Frankreich, den Sudan, das Vereinigte Königreich, Amerika, Australien und China (Dawe, 1928).

Das Herstellungsverfahren ist vor allem insofern einzigartig, als das Erzeugnis eine Zeitlang auf hohe Temperatur erhitzt, gefaltet und mit zyprischer Minze versetzt wird. Die Erhitzung des Käsebruchs ist von besonderer Bedeutung, da dies einschlägigen Studien zufolge die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses beeinflusst. Insbesondere entstehen durch die Hitzebehandlung bestimmte für den Geschmack von Halloumi maßgebliche chemische Verbindungen in hoher Konzentration. Einige dieser Verbindungen gehören zur Gruppe der Lactone, z. B. δ -Decalacton (induziert ein Fruchtaroma — *fruity flavour*) und δ -Decalacton (induziert einen rahmigen Geschmack — *creamy flavour*), während andere Verbindungen zur Gruppe der Methyl-Ketone gehören, die ein Milcharoma (*milk-like flavour*) induzieren (P. Papademas, 2000).

Das Falten des Käsebruchs ist ein typisches Merkmal des traditionellen Herstellungsverfahrens, wodurch Halloumi wahrscheinlich eine Sonderstellung gegenüber allen anderen Käsesorten einnimmt. Das Falten diente ursprünglich dem Zweck, das Einlegen in die Behälter, in denen der Käse lose im Milchserum aufbewahrt wurde, zu erleichtern. Außerdem ist es üblich, zwischen die (beim Falten entstehenden) Schichten des Käsebruchs Minzblätter zu legen, die auf diese Weise fixiert werden. Die Verwendung von Minze (*Mentha viridis*) während des Faltens verleiht dem Enderzeugnis sein typisches Aroma, das auf die Terpene Pulegon (Minz-Terpen) und Carvon zurückzuführen ist (Papademas und Robinson, 1998). Im Herstellungsverfahren schlägt sich das besondere Wissen der einheimischen Hersteller nieder.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Zu den Besonderheiten des Erzeugnisses zählen:

- a) Halloumi behält bei hohen Temperaturen seine Form (der Käse lässt sich nicht nur unverarbeitet verzehren, sondern auch braten, grillen, usw.);
- b) der Käsebruch wird in Milchserum bei einer Temperatur von über 90 °C für mindestens 30 Minuten hitzebehandelt, was das Herstellungsverfahren einzigartig macht und zu den besonderen organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses beiträgt;
- c) das Erzeugnis wird gefaltet und erhält damit seine besondere Form;
- d) die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses (charakteristischer Geruch und Geschmack — starker Geruch nach Milch/Milchserum, Minzaroma, strenger, salziger Geschmack) sind in erster Linie auf die Schaf- und Ziegenmilch und das Futter der Tiere, auf die bei der Herstellung des Erzeugnisses zugesetzte Minze und die flüchtigen Stoffe, die während der Hitzebehandlung des Käsebruchs in Milchserum freigesetzt werden, zurückzuführen;
- e) Halloumi ist ein traditionelles Erzeugnis — es wird seit ältester Zeit in Zypern in einem traditionellen Verfahren hergestellt, das von Generation zu Generation weitergegeben und als besonderes Wissen von den Herstellern bewahrt wird.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Eigenschaften 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 Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet ergibt sich aus den besonderen Bedingungen des Mittelmeerklimas der Insel. Die Futterpflanzen des Milchviehs durchlaufen — je nach der jahreszeitlichen Entwicklung des Mikroklimas — die Stadien Grünfutter, Halbtrockenfutter und Trockenfutter. Einige der Pflanzen sind endemisch. Diese einheimischen Pflanzen, die das Milchvieh entweder als Grünfutter oder Trockenfutter verzehrt, wirken sich entscheidend auf die Qualität der Milch und damit die besonderen Eigenschaften des Halloumi aus (Papademas, 2000). Durch die Milchsäurebakterie *Lactobacillus cypricasei* (Milchsäurebakterie des zyprischen Käses), die nur im zyprischen Halloumi festgestellt wurde, ist der Zusammenhang zwischen der Mikroflora der Insel und dem Erzeugnis erwiesen (Lawson et al., 2001). Auch die zyprische Minze verstärkt das besondere Aroma und den besonderen Geschmack des Erzeugnisses. Zudem beeinflussen die besonderen Merkmale der Milch — die Schaf- und Ziegenmilch enthält bestimmte Fettsäuren mit niedrigem Molekulargewicht — und die bei der Herstellung entstehenden flüchtigen Stoffe die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses, insbesondere seinen Geschmack und seinen Geruch.

Zum Verhältnis zwischen Mensch und Erzeugnis ist festzustellen, dass Halloumi als traditionelles Erzeugnis Zyperns gilt, da es seit alters her im Leben und in der Ernährung sowohl der griechischen wie auch der türkischen Einwohner eine sehr wichtige Rolle gespielt hat und das Herstellungsverfahren von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Auch die typische Zweilagigkeit des Käses und die Tatsache, dass er bei hohen Temperaturen seine Form behält, sind auf das traditionelle, von Generation zu Generation überlieferte Herstellungsverfahren zurückzuführen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Τελικες%20Προδιαγραφες%20Χαλλουμι%20\(Halloumi\)%20και%20Hellim.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Τελικες%20Προδιαγραφες%20Χαλλουμι%20(Halloumi)%20και%20Hellim.pdf)

