DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2021/591 DER KOMMISSION

vom 12. April 2021

zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ (g. U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Der Antrag Zyperns auf Eintragung des Namens „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) zur Bezeichnung eines Erzeugnisses, dessen geografisches Gebiet der Fläche Zyperns entspricht, wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([2]) veröffentlicht.

(2) Bei der Kommission gingen insgesamt 17 Einsprüche ein, und zwar am 21. Oktober 2015 von Dairy Australia (Australien), am 22. Oktober 2015 von Consortium for Common Food Names (Vereinigte Staaten), am 23. Oktober 2015 aus dem Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland (Vereinigtes Königreich), am 26. Oktober 2015 von Milk and Oil Products Production and Marketing Cooperative Ltd. (Zypern), am 26. Oktober 2015 von Hayvan Ureticileri ve Yetistiricileri Birligi (Zypern), am 26. Oktober 2015 von Fatma Garanti (Zypern), am 26. Oktober 2015 von Sut Imalatcilari Birligi (SUIB) (Zypern), am 26. Oktober 2015 von der türkisch-zyprischen Industriekammer (Zypern), am 26. Oktober 2015 von der türkisch-zyprischen Handelskammer (Zypern), am 26. Oktober 2015 von Navimar Food Gida Imalati ve Gida (Türkei), am 26. Oktober 2015 von D.M Gida Maddeleri Pazarlama Sanayi ve Ticaret Ltd. Sti (Türkei), am 26. Oktober 2015 von Avunduk Ithalat Ihracat Gida ve Zirai Aletler Sanayi Ticaret Ltd. (Türkei), am 27. Oktober 2015 von U.T.CO Trading Company — W.L.L. (Kuwait), am 27. Oktober 2015 von Dairy Companies Association of New Zealand (DCANZ) und New Zealand Specialist Cheesemakers Association (Neuseeland), am 27. Oktober 2015 von Dr Nutrition (Vereinigte Arabische Emirate), am 28. Oktober 2015 von FFF Fine Foods Pty Ltd (Australien) und am 3. November 2015 aus Finnland.

(3) Die Kommission leitete diese Einsprüche an Zypern weiter, mit Ausnahme des Einspruchs Finnlands und der Einsprüche von sechs in Zypern ansässigen oder niedergelassenen natürlichen oder juristischen Personen. Der von Finnland übermittelte Einspruch wurde nach Ablauf der Frist gemäß Artikel 51 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 bei der Kommission eingereicht. Gemäß dem genannten Artikel sind natürliche oder juristische Personen, die in dem Antragsmitgliedstaat niedergelassen oder ansässig sind, von dem Einspruchsverfahren ausgeschlossen, da sie bereits im Rahmen des nationalen Verfahrens Einspruch einlegen konnten. Im vorliegenden Fall waren die Einsprüche der sechs in Zypern niedergelassenen oder ansässigen natürlichen oder juristischen Personen im Rahmen des nationalen Einspruchsverfahrens nach Prüfung der Stichhaltigkeit der vorgelegten Einspruchsgründe zurückgewiesen worden. Daher sind weder die Einsprüche noch die anschließenden Einspruchsbegründungen der sechs in Zypern niedergelassenen oder ansässigen natürlichen oder juristischen Personen zulässig.

(4) In der Folge gingen neun Einspruchsbegründungen bei der Kommission ein: am 15. Dezember 2015 von Dairy Companies Association of New Zealand (DCANZ) und New Zealand Specialist Cheesemakers Association (Neuseeland), am 17. Dezember 2015 von Dairy Australia (Australien), am 21. Dezember 2015 aus dem Vereinigten Königreich, am 21. Dezember 2015 von Consortium for Common Food Names (Vereinigte Staaten), am 21. Dezember 2015 von Navimar Food Gida Imalati ve Gida (Türkei), am 21. Dezember 2015 von D.M Gida

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
([2]) ABl. C 246 vom 28.7.2015, S. 9.

Maddeleri Pazarlama Sanayi ve Ticaret Ltd. Sti (Türkei), am 21. Dezember 2015 von Avunduk Ithalat Ihracat Gida ve Zirai Aletler Sanayi Ticaret Ltd. (Türkei), am 21. Dezember 2015 von U.T.CO Trading Company — W.L.L. (Kuwait) und am 24. Dezember 2015 von FFF Fine Foods Pty Ltd (Australien). Auf den Einspruch von Dr Nutrition (Vereinigte Arabische Emirate) folgte keine Einspruchsbegründung, sodass der Einspruch als zurückgezogen gilt.

(5) Nachdem die Kommission die aufgeführten Einspruchsbegründungen geprüft und für zulässig befunden hatte, forderte sie alle Beteiligten gemäß Artikel 51 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 auf, geeignete Konsultationen durchzuführen, um zu einer Einigung zu gelangen.

(6) Zypern und die neun zugelassenen Einspruchsführer führten innerhalb von drei Monaten Konsultationen durch. Die Frist für die Konsultationen zwischen Zypern und dem Vereinigten Königreich wurde auf Antrag Zyperns um einen weiteren Monat verlängert.

(7) In keinem dieser neun Einspruchsverfahren wurde innerhalb der gesetzten Frist eine Einigung erzielt. Die Informationen zu den Konsultationen zwischen Zypern und den Einspruchsführern wurden der Kommission ordnungsgemäß übermittelt. Deshalb sollte die Kommission unter Berücksichtigung dieser Konsultationen gemäß dem Verfahren von Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eine Entscheidung treffen.

(8) Die Argumente der Einspruchsführer, die in den jeweiligen Einspruchsbegründungen und im Rahmen der Konsultationen vorgebracht wurden, werden im Folgenden zusammengefasst dargelegt.

(9) In der Produktspezifikation ist angegeben, dass die Bedingungen für die Eintragung als g. U. erfüllt seien, da das betreffende Erzeugnis aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt wird, die von einheimischen Rassen — namentlich dem Chios-Schaf und der Damaskus-Ziege — und deren Kreuzungen stammt, die an das Klima der Insel angepasst sind. Das Chios-Schaf und die Damaskus-Ziege wurden jedoch erst in den 1950er- bzw. 1930er-Jahren nach Zypern gebracht; außerdem gibt es keine Hinweise auf eine spezifische Morphologie oder besondere genetische oder Erzeugungseigenschaften solcher zyprischer Schafe. Daher wird bezweifelt, dass es eine zyprische Abart des Chios-Schafs gibt. Dass die Schafe und Ziegen, auf deren Milch die Herausbildung der einzigartigen Merkmale von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ überwiegend zurückgeführt wird, erst vor relativ kurzer Zeit auf die Insel gebracht wurden, wäre außerdem ein Grund, die angebliche jahrhundertealte Tradition (aus dem 16. Jahrhundert) anzufechten.

(10) Das Tierfutter wird im Antrag als wichtiger Faktor genannt. Allerdings ist in dem Antrag nicht angegeben, inwiefern das Tierfutter und die Beweidung — unter Berücksichtigung der Tatsache, dass das geografische Weidegebiet die gesamte Insel umfasst — in einem einzigartigen Zusammenhang mit zyprischen Pflanzen stehen. Es wird nicht belegt, dass diese Pflanzen das gesamte Jahr über und in ganz Zypern verfügbar sind. Ebenso wenig wird der Unterschied bei der Fütterung von ganzjährig weidenden Tieren, Tieren in halbintensiver Haltung und Tieren in intensiver Haltung belegt. Außerdem wird nicht nachgewiesen, dass der Umfang der Käseerzeugung bei gleichzeitiger Reduzierung des Anteils der Kuhmilch an den Rohstoffen beibehalten wird. Damit ist nicht hinreichend belegt, dass das Futter einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität oder die Merkmale des erzeugten Käses hat.

(11) Was den Faktor Mensch betrifft, so mag es zwar sein, dass die zyprischen Molkereien ein spezifisches Know-how für die Erzeugung von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ erworben haben, dies ist aber kein Nachweis für den für die Eintragung als g. U. erforderlichen Zusammenhang zwischen den Merkmalen des Erzeugnisses und den geografischen Umgebungsbedingungen Zyperns, da dieses Know-how und die entsprechenden Herstellungsverfahren praktisch überall angewendet werden können.

(12) Aus dem Antrag gehe nicht hervor, dass „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ das Ergebnis von „redlichen und ständigen örtlichen Verfahren“ ist, da dieser Name für eine Vielzahl von Käsesorten verwendet wird, welche mit Methoden und aus Rohstoffen hergestellt werden, die sich mit der Zeit verändert haben und sich weiterhin verändern.

(13) Die Produktspezifikation stimme nicht mit dem tatsächlich vermarkteten Erzeugnis überein: Der in Zypern erzeugte Käse „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ wird in den meisten Fällen mit unterschiedlich hohen Anteilen der Milcharten hergestellt, wobei Kuhmilch überwiegt. Es gibt Hinweise darauf, dass derzeit 95 % des in Zypern erzeugten „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ einen Kuhmilchgehalt von 80 % bis 95 % aufweisen.

(14) Die Produktspezifikation enthalte nicht die Traditionen des gesamten angegebenen geografischen Gebiets. Die Produktspezifikation bezieht sich auf ein traditionelles Erzeugnis, das auf der gesamten Insel Zypern hergestellt wird, doch fehlen in dem Antrag die spezifischen traditionellen Merkmale des Käses, der von den Erzeugern der türkisch-zyprischen Gemeinschaft hergestellt wird. Daher ist das Erzeugnis nicht so beschrieben, wie es tatsächlich auf der gesamten Insel vermarktet wird. Insbesondere sollte die Verwendung von Minze fakultativ sein, und Rohmilch sollte zugelassen sein.

(15) Mehrere Aussagen in der Produktspezifikation könnten nicht wissenschaftlich belegt werden: So etwa die Behauptung, die Schaf- und Ziegenmilch sei für den Geschmack des Käses wichtig; die abweichende Morphologie der zyprischen Abart des Chios-Schafs; dass das geringe Molekulargewicht der freien Fettsäuren den Geschmack, den Geruch und das Aroma des Käses beeinflusst; dass die endemischen Pflanzen, die als Tierfutter erwähnt werden, ätherische Öle enthalten; ob und in welcher Menge Terpene in *Sarcopoterium spinosum* vorhanden sind und wie diese, nachdem die Tiere *Sarcopoterium spinosum* gefressen haben, in die Milch und anschließend in den Halloumi gelangen; ob *Lactobacillus cypriacasei* in frischem Halloumi aus Schafmilch vorhanden ist und wie sich frische oder getrocknete Minze auf die sensorischen Merkmale auswirkt.

(16) In der Produktspezifikation wird das Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Entwicklung und Umwelt der Republik Zypern als einzige zuständige Behörde für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation für das gesamte abgegrenzte geografische Gebiet benannt. Da das genannte Ministerium jedoch keine wirksame Kontrolle über das gesamte in der Produktspezifikation angegebene Erzeugungsgebiet ausübt, besteht kein valides System zur Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation.

(17) In der Produktspezifikation wird keine beauftragte Kontrollstelle angegeben. Dieses Versäumnis wird nicht aufgehoben durch die nicht rechtsverbindliche, dank der Vermittlung des Kommissionspräsidenten am 16. Juli 2015 erzielte Vereinbarung über eine Übergangslösung für „Halloumi"/„Hellim", die bis zur Wiedervereinigung Zyperns anzuwenden ist (im Folgenden die „Vereinbarung"), wonach die international akkreditierte Stelle Bureau Veritas gemäß Artikel 39 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (der inhaltlich durch die Artikel 28 und 29 der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates ([3]) über amtliche Kontrollen ersetzt wurde) als die Stelle benannt wurde, die für die in der letztgenannten Verordnung vorgesehenen Kontrollaufgaben zuständig ist.

(18) Der Käse „Halloumi"/„Hellim" wird in Bulgarien, Deutschland und Griechenland hergestellt. Außerhalb der Union wird er in Australien, in Kanada, in den Ländern des Golf-Kooperationsrates, in mehreren Ländern des Nahen Ostens (Irak, Libanon, Syrien), in Neuseeland, in der Türkei und im Vereinigten Königreich hergestellt. Teilnehmer- und Ergebnislisten von hochrangigen Käsewettbewerben zeigen, dass die Herstellung von „Halloumi"/„Hellim" auch außerhalb Zyperns verbreitet ist. So gibt das Vereinigte Königreich beispielsweise an, dass der Name „Halloumi" bereits seit den 1980er-Jahren für dort hergestellten Käse verwendet wird, wobei sich die geschätzten Mengen auf rund 300 Tonnen jährlich belaufen. Darüber hinaus werden außerhalb Zyperns hergestellte Erzeugnisse mit dem Namen „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" in zahlreichen Mitgliedstaaten und Drittländern vermarktet.

(19) Eine ganze Reihe eingetragener Marken in Deutschland, in Griechenland, in Tschechien, in Australien, in Neuseeland und im Vereinigten Königreich enthält die Bezeichnung „Halloumi". In Deutschland, in Schweden und in der Türkei gibt es auch eingetragene Marken mit dem Namen „Hellim". Daher stünde die vorgeschlagene g. U. im Widerspruch zu bestehenden Namen, Marken und Erzeugnissen und könnte sich im Falle einer Eintragung nachteilig auf diese auswirken. Insbesondere das Bestehen spezifischer Marken mit dem Namen „Halloumi" auf dem Unionsmarkt sollte dazu führen, dass die Kommission diesen Namen nicht einträgt, da ein Name gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht eingetragen wird, wenn in Anbetracht des Ansehens, das eine Marke genießt, ihres Bekanntheitsgrads und der Dauer ihrer Verwendung die Eintragung geeignet ist, die Verbraucher über die wirkliche Identität des Erzeugnisses irrezuführen.

([3]) Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1).

(20) „Halloumi“/„Hellim“ wird sowohl innerhalb als auch außerhalb der Union hergestellt und vermarktet. In Bahrain, Katar und Saudi-Arabien wurden Standards für die Herstellung von „Halloumi“/„Hellim“ herausgegeben. Die Verwendung dieses Namens ist in der Union auch außerhalb Zyperns weitverbreitet. Dass der Name „Halloumi“/„Hellim“ im allgemeinen Sprachgebrauch für Käseerzeugnisse verwendet wird, die nicht aus Zypern stammen, ist ein wichtiges Indiz dafür, dass der Name zu einer Gattungsbezeichnung geworden ist.

(21) Darüber hinaus bezögen sich die von Zypern herausgegebenen Standards für „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ nicht auf bestimmte Schaf-, Ziegen- oder Rinderrassen oder Kreuzungen. Die Verbraucher betrachten „Halloumi“/„Hellim“ als eine Erzeugnisart. Das kanadische Bundesgericht und das Harmonisierungsamt für den Binnenmarkt (HABM) (inzwischen Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum) sind der Ansicht, dass „Halloumi“/„Hellim“ eine allgemeine Käseart ist. ([4])

(22) Die Verbraucher in der Union und in Drittländern wie Australien und Neuseeland verbinden „Halloumi“/„Hellim“ mit einer Art von Käse, der einen hohen Schmelzpunkt hat, sodass er gegrillt oder frittiert werden kann, und eine gummiartige „quietschige“ Konsistenz sowie einen salzigen Geschmack aufweist. Es sind der Geschmack, die Textur und die Einsatzmöglichkeiten von „Halloumi“/„Hellim“, die für die Verbraucher das Besondere an diesem Käse ausmachen, unabhängig von der Herkunft des Käses, die dabei keine Rolle spielt.

(23) Die Kommission hat die in den Einspruchsbegründungen vorgebrachten Argumente im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft, wobei sie die Ergebnisse der Konsultationen zwischen dem Antragsteller und den Einspruchsführern berücksichtigt hat, und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass der Name „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ eingetragen werden sollte. Dem Beschluss der Kommission liegt insbesondere Folgendes zugrunde:

(24) Was die Morphologie der Schafe und Ziegen betrifft, so geht aus den Angaben im Einzigen Dokument hervor, dass das Chios-Schaf und die Damaskus-Ziege, die in den 1950er- bzw. 1930er-Jahren eingeführt wurden, eine Morphologie und Erzeugungseigenschaften erworben haben, die sich infolge eines langjährigen nationalen Zuchtprogramms von denen des Herkunftsbestands wegentwickelt haben. Im Internet gibt es zahlreiche Handelsangaben, die auf den internationalen Handel mit dem „Zypern-Chios-Schaf“ (Cyprus Chios sheep) und der „Zypern-Damaskus-Ziege“ (Cyprus Damascus goat) verweisen, den Zypern mit 20 Ländern betreibt; dabei wird das internationale Ansehen erwähnt, das sich Zypern durch die erfolgreiche selektive Zucht dieser Tiere erworben hat.

(25) Die Herausbildung einzigartiger Schaf- und Ziegenrassen, die in der Herstellung von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ verwendet werden, und die Tatsache, dass sich der Käse selbst weiterentwickelt hat, stehen nicht im Widerspruch dazu, dass die Ursprünge des Erzeugnisses bis ins 16. Jahrhundert zurückreichen. Gemäß Artikel 5 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist eine „Ursprungsbezeichnung“ ein Name, der zur Bezeichnung eines Erzeugnisses verwendet wird, a) dessen Ursprung in einem bestimmten Ort, in einer bestimmten Gegend oder, in Ausnahmefällen, in einem bestimmten Land liegt, b) das seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt und c) dessen Produktionsschritte alle in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Für die Eintragung als g. U. genügt es daher, wenn der Name diese Anforderungen erfüllt. Es ist legitim, dass sich die Herstellungsbedingungen eines bestimmten Käses im Laufe der Zeit allmählich weiterentwickeln, sie müssen nicht jahrhundertelang unverändert bleiben.

(26) Was den Einfluss und die Verfügbarkeit des Futters betrifft, so heißt es im Einzigen Dokument unter anderem: „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).“ Hier werden wissenschaftliche Untersuchungen angeführt, um den Zusammenhang zwischen dem Tierfutter und der Qualität des aus der Milch der betreffenden Tiere hergestellten Käses nachzuweisen. Beispielsweise wurden in Milch nachweislich flüchtige Stoffe festgestellt, die von den als Tierfutter verwendeten Pflanzen stammen (Papademas et al., 2002). Darüber hinaus ergaben weitere Untersuchungen (Palmquist et al., 1993), dass der Fettgehalt der Milch, der die organoleptischen Eigenschaften des Käses entscheidend beeinflusst, davon abhängt, welches Futter die Tiere erhalten. In einer weiteren Untersuchung (Bugaud et al., 2001) wurde gezeigt, dass der Terpengehalt der Milch unmittelbar auf den Terpengehalt des Weidefutters zurückzuführen ist.

([4]) Entscheidung im Einspruchsverfahren Nr. B2152604, Entscheidung im Einspruchsverfahren Nr. B2318585, Entscheidung im Einspruchsverfahren Nr. B2190257, Entscheidung im Einspruchsverfahren Nr. B2191396, Entscheidung im Einspruchsverfahren Nr. B002124637.

(27) Darüber hinaus führen in Zypern endemische Pflanzen, wie Thymian und *Sarcopoterium spinosum*, im Weidefutter zur Herausbildung der entsprechenden Aromen im Enderzeugnis.

(28) Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 enthält zudem keine Bestimmungen, wonach das abgegrenzte Gebiet vollkommen homogen sein muss oder sich eine g. U. auf vollständig standardisierte und absolut einheitliche Erzeugnisse beziehen sollte. Daher ist der Einwand der Einspruchsführer, dass lokale Pflanzen, die sich auf die Besonderheiten des Erzeugnisses auswirken, nicht überall in Zypern verfügbar sind, nicht von Belang.

(29) Die Produktspezifikation von „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" wurde gegenüber dem einschlägigen von Zypern im Jahr 1985 angenommenen Regelwerk nicht geändert. Eine mögliche Knappheit der für die Herstellung dieses Käses verfügbaren Rohstoffe würde daher nicht per se dazu führen, dass die in der Produktspezifikation enthaltenen Vorschriften für die Milchanteile oder das Tierfutter nicht eingehalten werden können. Darüber hinaus sind gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 keine Mindesterzeugungsmengen vorgeschrieben. Ungeachtet der vorstehenden Ausführungen gewährt Zypern den Wirtschaftsbeteiligten, die nicht in der Lage sind, die Anforderungen der Produktspezifikation zu erfüllen, einen Übergangszeitraum, in dem sie ihre Produktion vollständig an die einschlägigen Anforderungen anpassen können und in dem sie unter klar festgelegten Bedingungen vorübergehend eine geringere Menge Schaf- und Ziegenmilch verwenden dürfen.

(30) Was den Faktor Mensch und das Know-how im Zusammenhang mit der Herstellung dieses Käses betrifft, so gibt es zahlreiche Hinweise darauf, dass dieser Käse seit 1554 in Zypern hergestellt wird. Im Einzigen Dokument heißt es hierzu, dass „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" 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. Das Herstellungsverfahren wurde von Generation zu Generation weitergegeben. 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.

(31) Da Bewohner Zyperns im Laufe der Jahrhunderte in die ganze Welt ausgewandert sind, könnten die spezifischen Methoden zur Herstellung dieses Käses an anderen Orten kopiert worden sein, dennoch ist die Herstellung von „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" immer noch untrennbar und auf einzigartige Weise mit der zyprischen Küche verbunden.

(32) Der Faktor Mensch darf dabei nicht isoliert betrachtet werden. Es geht um ein Zusammenspiel zwischen dem Faktor Mensch und dem Faktor Natur, durch das das konkrete Enderzeugnis bestimmt wird.

(33) Darüber hinaus muss sich der einzutragende Name gemäß Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht auf ein Erzeugnis beziehen, dessen Herstellungsmethode über Jahrhunderte hinweg unverändert geblieben ist. Es wird lediglich verlangt, dass in der Produktspezifikation gegebenenfalls die Herstellungsverfahren für das spezifische Erzeugnis beschrieben werden, die sich von den Standardmethoden zur Herstellung dieser Art von Erzeugnissen unterscheiden. Die Eintragung von „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" kann daher nicht mit der Begründung angefochten werden, dass die Herstellungsverfahren nicht völlig unverändert geblieben sind.

(34) Andere Argumente in den Einsprüchen betreffen die Diskrepanz zwischen dem in der Produktspezifikation beschriebenen Erzeugnis und dem tatsächlich hergestellten Erzeugnis, und zwar in Bezug auf den jeweiligen Anteil an Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch und einige konkrete Aspekte der Herstellungsverfahren mancher Erzeuger der türkisch-zyprischen Gemeinschaft, die keine Minze oder keine pasteurisierte Milch verwenden.

(35) Allerdings wurden zum einen keine stichhaltigen Nachweise für diese Behauptungen vorgelegt. Zum anderen sind die Anforderungen, was den Zusatz von Minze, die Verwendung pasteurisierter Milch und die jeweiligen Anteile an Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch betrifft, bereits in den einschlägigen zyprischen Standards von 1985 enthalten. Daher konnten Erzeugnisse, die diesem Standard nicht entsprechen, in Zypern nicht rechtmäßig als „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" vermarktet werden, unabhängig davon, dass ihre Vermarktung im Gebiet von Drittländern, in denen dieser Käse derzeit nicht geschützt ist, eventuell zulässig ist. Darüber hinaus war der vorliegende Antrag Gegenstand eines mehrjährigen umfassenden nationalen Einspruchsverfahrens, und natürliche oder juristische Personen, die mit den rechtlich vorgeschriebenen Produktionsstandards nicht einverstanden waren, hatten die Gelegenheit, die zyprischen Verwaltungs- und Justizbehörden umfassend mit ihren diesbezüglichen Einwänden zu befassen. Vor diesem Hintergrund wurde diesen Wirtschaftsbeteiligten, wie bereits erwähnt, ein Übergangszeitraum gewährt.

(36) Was den angeblichen Mangel an wissenschaftlichen Belegen für verschiedene Parameter und Merkmale in der Produktspezifikation angeht, wäre es unangemessen, übertrieben aufwendig und irrelevant, allzu detaillierte Angaben zu verlangen. Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist eine derart detaillierte technische und wissenschaftliche Beschreibung jedes einzelnen Parameters oder Merkmals des Erzeugnisses, für das die betreffende g. U. verwendet werden soll, nicht erforderlich.

(37) Die Kommission hat den Antrag Zyperns geprüft und darin keinen offensichtlichen Fehler festgestellt. Die Einspruchsführer legten keine ausreichenden Beweise für inhärente Fehler im Antrag Zyperns vor. Sie führen im Wesentlichen die unzureichende wissenschaftliche Begründung für den Antrag an. Die von Zypern vorgelegten Fakten, Aussagen, Begründungen und Verweise werden als hinreichend überzeugend angesehen, um die Eintragung von „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" als g. U. im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zu rechtfertigen.

(38) Die Produktspezifikation von „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" enthält zahlreiche Elemente, die zeigen, dass der Name die Anforderungen an eine geschützte Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfüllt: das Mittelmeerklima, gekennzeichnet durch heiße, trockene Sommer und milde, feuchte Winter; die Topografie, da in den Berggebieten der Insel relativ hohe Niederschlagsmengen verzeichnet werden, die sich auf die Hydrologie und die Umwelt der tiefer gelegenen Gebiete auswirken; eine Flora, die trotz der geringen Größe Zyperns zu den reichsten im Mittelmeerraum zählt und die auf die geologische Struktur, das Klima, die geografische Lage und die Insellage zurückzuführen ist; das einheimische Fettschwanzschaf und die einheimischen Ziegenrassen Machaira und Pissouri sowie andere, gut an das örtliche Klima angepasste Rassen; die örtliche Praxis, das Erzeugnis eine Zeit lang auf hohe Temperatur zu erhitzen, ohne dass es schmilzt, um so bestimmte für den Geschmack von „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" maßgebliche chemische Verbindungen in hoher Konzentration entstehen zu lassen (hauptsächlich Lactone und Methyl-Ketone); das typische Falten des Käsebruchs als Teil des Herstellungsverfahrens, wodurch sich „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" von jedem anderen Käse unterscheidet; der Zusatz von zyprischer Minze, die dem Enderzeugnis sein typisches Aroma verleiht.

(39) Gemäß der Aufteilung der Zuständigkeiten zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten in Bezug auf das Eintragungsverfahren für geografische Angaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 sollte die Kommission sicherstellen, dass ein Antrag nicht mit offensichtlichen Fehlern behaftet ist, während die zuständigen nationalen Behörden — einschließlich gegebenenfalls nationaler Gerichte — am besten in der Lage sind, die technischen Aspekte eines Antrags zu bewerten, bevor der Eintragungsantrag bei der Kommission eingereicht wird.

(40) Bis zur Wiedervereinigung Zyperns wird gemäß Artikel 1 Absatz 1 des Protokolls Nr. 10 über Zypern zur Beitrittsakte von 2003 die Anwendung des Besitzstandes in den Teilen der Republik Zypern ausgesetzt, in denen die Regierung der Republik Zypern keine tatsächliche Kontrolle ausübt. Folglich kann die zyprische Regierung nicht für etwaige Folgen der Tatsache haftbar gemacht werden, dass die Anwendung des Unionsrechts in diesen Teilen nicht überwacht wird. Nach Artikel 3 des genannten Protokolls schließt keine Bestimmung darin Maßnahmen zur Förderung der wirtschaftlichen Entwicklung dieser Landesteile aus. Solche Maßnahmen dürfen nicht die Anwendung des Besitzstandes gemäß den Bedingungen des Beitrittsvertrags in anderen Teilen der Republik Zypern beeinträchtigen. Für „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" kann eine türkisch-zyprische Arbeitsgruppe gebildet werden, denn solche Gruppen spielen erfahrungsgemäß eine wichtige Rolle.

(41) Da die Faktoren Mensch und Natur bei der Herstellung von „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" objektiv und aus der Tradition und Geschichte betrachtet für die gesamte Insel Zypern gleich sind, sollte die Insel Zypern als Ganzes das abgegrenzte geografische Gebiet für die Herstellung dieses Käses bilden.

(42) Damit die Eintragung für das gesamte abgegrenzte geografische Erzeugungsgebiet dieses Käses gelten kann und die Anforderung des Artikels 46 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfüllt ist, sollten sich Wirtschaftsbeteiligte, die die Produktspezifikation für diesen Käse einhalten, ohne diskriminierende oder anderweitig nicht objektiv begründete Hindernisse an dieser Qualitätsregelung beteiligen können. Daher sollte ein wirksamer und dauerhafter Kontrollmechanismus gemäß den Artikeln 35 bis 40 der genannten Verordnung festgelegt werden, um sicherzustellen, dass die Wirtschaftsbeteiligten im gesamten abgegrenzten geografischen Gebiet die Produktspezi-

fikation einhalten. Da der Besitzstand in den Teilen Zyperns ausgesetzt ist, in denen die Regierung der Republik Zypern keine tatsächliche Kontrolle ausübt, sollte ausnahmsweise und vorübergehend bis zur Wiedervereinigung Zyperns eine praktikable Regelung getroffen werden, um zu gewährleisten, dass die Kontrollen auf der gesamten Insel effizient durchgeführt werden können, da andernfalls ein Grund für eine Löschung gemäß Artikel 54 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 bestehen würde.

(43) Artikel 37 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 sieht hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen vor, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation vor der Vermarktung von beauftragten Stellen gemäß Artikel 3 Nummer 5 der Verordnung (EU) 2017/625 durchgeführt werden kann. Bei beauftragten Stellen handelt es sich um separate juristische Personen, denen bestimmte Aufgaben im Rahmen der amtlichen Kontrolle übertragen wurden. Vor diesem Hintergrund und im Einklang mit der Vereinbarung sowie aufgrund der außergewöhnlichen Lage in den Teilen der Republik Zypern, in denen die Anwendung des Besitzstands ausgesetzt ist, ist es angebracht, die international akkreditierte Stelle Bureau Veritas als die Stelle zu benennen, die in ganz Zypern in Bezug auf die Produktspezifikation von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ für die Kontrollaufgaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zuständig ist. „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ kann gemäß der Vereinbarung nur eingetragen werden, wenn diese Kontrollaufgaben gemäß den Artikeln 28 und 29 der Verordnung (EU) 2017/625 an Bureau Veritas übertragen werden. Bureau Veritas verfügt über umfangreiche und langjährige Expertise im Bereich der Kontrolle von g. U. und ist in der Lage, dafür zu sorgen, dass ein wirksamer, objektiver und unparteiischer allgemeiner Mechanismus eingerichtet wird, durch den die amtlichen Kontrollen der Einhaltung der Produktspezifikation von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ in ganz Zypern bei den einzelnen Landwirten, Futtermittelherstellern, Milchsammlern, Beförderern und Käsereien erfolgen. Somit würden alle Erzeuger auf der gesamten Insel einem gemeinsamen Kontrollmechanismus unterliegen, durch den gewährleistet ist, dass die Produktspezifikation von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ umfassend eingehalten wird. Bei Bedarf sollte es Bureau Veritas gestattet werden, mit der türkisch-zyprischen Handelskammer in Kontakt zu treten. Sollte Bureau Veritas Verstöße melden und sollten die betreffenden Erzeuger die jeweiligen Verstöße nicht abstellen, sollte ihnen letztlich das Recht auf Verwendung des Namens entzogen werden.

(44) Aufgrund der außergewöhnlichen Lage in den Teilen der Republik Zypern, in denen die Anwendung des Besitzstands ausgesetzt ist, sollte in der Aufgabenübertragung an Bureau Veritas festgelegt werden, dass die entsprechenden Berichte an die zuständigen Behörden der Republik Zypern und die Kommission übermittelt werden. Die türkisch-zyprische Handelskammer wird entsprechend informiert, wenn dies für erforderlich gehalten wird.

(45) Die Rechte des geistigen Eigentums unterliegen dem Territorialitätsprinzip. Folglich ist für die Eintragung von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ als g. U. in der Union ausschließlich die dortige Situation ausschlaggebend. Eine mögliche Herstellung oder Vermarktung eines Käses mit diesem Namen in Drittländern ist in diesem Zusammenhang unerheblich. Ebenso ist es unerheblich, ob es außerhalb der Union festgelegte Produktionsstandards für diesen Käse gibt.

(46) Ferner ist darauf hinzuweisen, dass für das Inverkehrbringen von Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ innerhalb der Union im Einklang mit Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 weitere spezifische Unionsvorschriften erfüllt sein müssen, die auch die Einhaltung der auf Unionsebene geltenden Hygienevorschriften umfassen.

(47) Im Laufe des Einspruchsverfahrens wurden keine stichhaltigen Nachweise dafür vorgelegt, dass solcher Käse aus Drittländern in die Union eingeführt wird. Infolgedessen gibt es keine Gründe dafür, bestimmten Erzeugern in Drittländern einen Übergangszeitraum gemäß Artikel 15 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zu gewähren.

(48) Zypern ist mit einer Produktion von mehr als 19 500 Tonnen jährlich, d. h. 24,4 kg pro Kopf, unbestritten der mit Abstand größte Erzeuger und Ausführer dieses Käses weltweit. Dabei ist in diesen Zahlen die Produktion in den Teilen der Republik Zypern, in denen die Regierung der Republik Zypern keine tatsächliche Kontrolle ausübt, nicht enthalten.

(49) „Halloumi“ wurde 2000 beim HABM als Marke für den Käse eingetragen, der in Zypern nach dem 1985 erlassenen einschlägigen zyprischen Standard hergestellt wird, sodass die Einhaltung der Produktspezifikation von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ gegeben ist. Beim HABM ging ein einziger Einspruch gegen die Eintragung ein, der aber anschließend zurückgezogen wurde. Somit wurde zu jener Zeit nicht in Zweifel gezogen, dass es sich um einen für Zypern typischen Käse handelt. Das Gericht hat insbesondere in den verbundenen Rechtssachen T-292/14 und T-293/14 ([5]) auch die Auffassung vertreten, dass „HALLOUMI“ und „ΧΑΛΛΟΥΜΙ“ „eine zyprische Käsespezialität“ bezeichnen. In der Rechtssache T-535/10 ([6]) befand das Gericht, dass die Übersetzung des griechischen Begriffs „Halloumi“ in türkische Sprache „Hellim“ lautet und sich beide Benennungen auf denselben besonderen zyprischen Käse beziehen. Sollten andere in der Union eingetragene Marken mit der Bezeichnung „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ kollidieren, so gelten die Bestimmungen des Artikels 14 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Allerdings haben die Einspruchsführer keine Argumente vorgebracht, wonach aufgrund des Ansehens oder des Bekanntheitsgrads einer älteren eingetragenen Marke der Name „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ nicht geschützt werden könnte.

(50) Das Vereinigte Königreich war zu dem Zeitpunkt, als es den Einspruch einlegte, ein Mitgliedstaat der Europäischen Union, ist aber inzwischen nicht mehr Teil der Union.

(51) Gemäß der vom Vereinigten Königreich vorgelegten Einspruchsbegründung liegt die inländische Produktion dort bei etwa 300 Tonnen jährlich, was 0,00461 kg pro Kopf entspricht, während das Vereinigte Königreich jedes Jahr rund 6 500 Tonnen dieses Käses aus Zypern einführt.

(52) Laut dieser Einspruchsbegründung dürfte nach der Eintragung von „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ als geschützte Ursprungsbezeichnung gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 der Name „Halloumi“/„Hellim“ somit nicht mehr für Käseerzeugnisse verwendet werden, die im Vereinigten Königreich hergestellt werden.

(53) Mit Ausnahme Nordirlands gilt diese Verordnung jedoch nicht für das Hoheitsgebiet des Vereinigten Königreichs, da sich der Schutz des Namens nicht auf dieses Gebiet erstrecken würde. Was Nordirland betrifft, für dessen Gebiet der Schutz des Namens gelten wird, liegen allerdings unter Berücksichtigung der Angaben in der bei der Kommission eingereichten Einspruchsbegründung des Vereinigten Königreichs und der tatsächlichen und rechtlichen Situation bezüglich der Verwendung des Namens „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ keine stichhaltigen Gründe dafür vor, dass Wirtschaftsbeteiligte den Namen „Halloumi“/„Hellim“ weiterhin für im Vereinigten Königreich hergestellte Käseerzeugnisse verwenden.

(54) Was die Aussage angeht, wonach „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ angeblich eine Gattungsbezeichnung ist, ist festzustellen, dass die Wahrnehmung dieses Begriffs außerhalb der Europäischen Union und mögliche festgelegte Produktionsstandards oder Gerichtsentscheidungen in Drittländern für den vorliegenden Beschluss keine Relevanz haben.

(55) Entgegen den Behauptungen der Einspruchsführer ist „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ nicht zu einer Käseart geworden, die in ganz Europa hergestellt wird und deren Name zu einer Gattungsbezeichnung geworden ist. Die außerhalb Zyperns hergestellte Menge dieses Käses ist vernachlässigbar; gleichzeitig ist das Erzeugnis in den meisten Gebieten der Union bekannt und wird dort verzehrt. Es gibt weder nationale noch Unionsrechtsakte, in denen festgestellt wurde, dass „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ eine Gattungsbezeichnung ist. Im Rahmen des Einspruchsverfahrens auf Unionsebene wurde nicht geltend gemacht, dass der Name eine Gattungsbezeichnung sei, mit Ausnahme des Einspruchs des Vereinigten Königreichs.

(56) Darüber hinaus handelt es sich bei dem innerhalb des Gebiets der Union verzehrten „Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“ ganz überwiegend um in Zypern hergestellten Käse.

(57) Die zyprischen Behörden haben ferner überzeugend nachgewiesen, dass die Verbraucher in der Union Halloumi oder Hellim nicht einfach als Käseart betrachten, die keinen Bezug zu einem bestimmten geografischen Ursprung aufweist. Aussagen von Akteuren der Lebensmittelindustrie, die seit über 100 Jahren von zyprischen Unternehmen getätigten Ausfuhren, zahlreiche Artikel in den Medien sowie Absatzförderungs- und Werbekampagnen für Käse zeigen zweifelsfrei den jahrhundertealten originären Bezug dieses Käses zu Zypern. Ebenso bestätigen Einträge in renommierten Enzyklopädien und Wörterbüchern aus verschiedenen Ländern und in verschiedenen Sprachen, dass dieser Käse kontinuierlich und ausschließlich mit Zypern in Verbindung gebracht wird.

([5]) Urteil des Gerichts (Vierte Kammer) vom 7. Oktober 2015 in den verbundenen Rechtssachen T-292/14 und T-293/14, Republik Zypern gegen Harmonisierungsamt für den Binnenmarkt (Marken, Muster und Modelle).

([6]) Urteil des Gerichts (Achte Kammer) vom 13. Juni 2012 in der Rechtssache T-535/10, Organismos Kypriakis Galaktokomikis Viomichanias gegen Harmonisierungsamt für den Binnenmarkt (Marken, Muster und Modelle).

(58) Bei der Kennzeichnung einer ganzen Reihe von Erzeugnissen mit dem Namen „Halloumi"/„Hellim", die außerhalb Zyperns hergestellt werden, wird bezeichnenderweise direkt oder indirekt auf Zypern Bezug genommen, indem suggeriert wird, dass der Käse nach dem traditionellen zyprischen Rezept bzw. nach zyprischer Tradition hergestellt wurde oder von diesem Rezept bzw. dieser Tradition inspiriert ist, oder indem bildliche oder textliche Darstellungen auf die zyprische Kultur verweisen. Auch wenn der Käse nicht aus Zypern stammt, wird also als Teil der Verkaufsstrategie eine solche Verknüpfung mit Zypern bewusst suggeriert bzw. angestrebt, um einen Vorteil aus dem Ansehen des Originalerzeugnisses zu ziehen, wodurch für die Verbraucher eine große Verwechslungsgefahr besteht.

(59) Die Aussage des HABM, wonach der Name „Halloumi" angeblich eine allgemeine Bezeichnung ist und die in mehreren Entscheidungen der Beschwerdekammer enthalten ist, insbesondere in der Entscheidung vom 20. September 2010, die später vom Gericht aufgehoben wurde ([7]), ist lediglich ein „obiter dictum". Diese Aussage steht im Widerspruch zum Urteil des Gerichts in der Rechtssache T-535/10, in dem dargelegt wird, dass der Käse mit dem Namen „Halloumi" oder „Hellim" ein typisch zyprisches Erzeugnis ist, und dessen Gegenstand nicht die Gattungsbezeichnung im Sinne von Artikel 41 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 war. Außerdem stammt diese Aussage aus der Zeit vor der Einreichung des Antrags auf Eintragung des Namens „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" als g. U.

(60) Mit Schreiben vom 9. Juli 2014 teilte Zypern der Kommission mit, dass mit dem Beschluss Nr. 326/2014 des Ministeriums für Landwirtschaft, ländliche Entwicklung und Umwelt der Republik Zypern vom 9. Juli 2014 den in dem geografischen Gebiet niedergelassenen Wirtschaftsbeteiligten, die die Bedingungen des Artikels 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfüllen, ein Übergangszeitraum von zehn Jahren ab dem Zeitpunkt der Einreichung des Antrags bei der Kommission gewährt wurde.

(61) Damit die mit den Kontrollaufgaben beauftragte Stelle — auch unter Berücksichtigung der zusätzlichen Schwierigkeiten aufgrund der COVID-19-Pandemie — ausreichend Zeit hat, ihren Kontrollplan zu erstellen und umzusetzen, sodass alle Wirtschaftsbeteiligten im geografischen Gebiet, die zur Einhaltung der Vorschriften der Regelung bereit sind, von dem geltenden Kontrollsystem erfasst werden können, sollte dieses Verordnung ab dem 1. Oktober 2021 gelten.

(62) Der Name „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" sollte daher in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen werden.

(63) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Name „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" (g. U.) wird eingetragen.

Mit dem in Absatz 1 aufgeführten Namen wird ein Erzeugnis der Klasse 1.3 „Käse" gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ([8]) ausgewiesen.

Artikel 2

Für den Schutz des Namens „Χαλλούμι" (Halloumi)/„Hellim" (g. U.) gilt der 10-jährige Übergangszeitraum, der den in dem geografischen Gebiet niedergelassenen Wirtschaftsbeteiligten, die die Bedingungen des Artikels 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfüllen, mit dem Beschluss Nr. 326/2014 des Ministeriums für Landwirtschaft, ländliche Entwicklung und Umwelt der Republik Zypern vom 9. Juli 2014 gewährt wurde.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

([7]) Entscheidung der Vierten Beschwerdekammer des HABM vom 20. September 2010 (Rechtssache R 1497/2009-4), die mit dem Urteil des Gerichts (Achte Kammer) vom 13. Juni 2012 in der Rechtssache T-535/10 aufgehoben wurde.

([8]) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

Sie gilt ab dem 1. Oktober 2021.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 12. April 2021

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN