

Den Europæiske Unions Tidende

C 140



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

16. maj 2012

Informationsnummer

Indhold

Side

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2012/C 140/01	Euroens vekselkurs	1
---------------	--------------------------	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2012/C 140/02	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6587 — Molson Coors/StarBev) ⁽¹⁾	2
2012/C 140/03	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6580 — Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	3

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

ANDET

Europa-Kommissionen

2012/C 140/04	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	4
2012/C 140/05	Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	8
2012/C 140/06	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	18

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

15. maj 2012

(2012/C 140/01)

1 euro =

Valuta		Kurs	Valuta		Kurs
USD	amerikanske dollar	1,2843	AUD	australske dollar	1,2836
JPY	japanske yen	102,65	CAD	canadiske dollar	1,2855
DKK	danske kroner	7,4335	HKD	hongkongske dollar	9,9739
GBP	pund sterling	0,80010	NZD	newzealandske dollar	1,6573
SEK	svenske kroner	9,0437	SGD	singaporeanske dollar	1,6128
CHF	schweiziske franc	1,2010	KRW	sydkoreanske won	1 481,04
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	10,5182
NOK	norske kroner	7,6185	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1156
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5350
CZK	tjekkiske koruna	25,515	IDR	indonesiske rupiah	11 897,19
HUF	ungarske forint	292,25	MYR	malaysiske ringgit	3,9531
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	54,773
LVL	lettiske lats	0,6971	RUB	russiske rubler	39,0452
PLN	polske zloty	4,3225	THB	thailandske bath	40,237
RON	rumænske leu	4,4425	BRL	brasilianske real	2,5539
TRY	tyrkiske lira	2,3210	MXN	mexicanske pesos	17,5635
			INR	indiske rupee	69,0500

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag COMP/M.6587 — Molson Coors/StarBev)****(EØS-relevant tekst)**

(2012/C 140/02)

1. Den 2. maj 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ en anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Molson Coors Brewing Company (»Molson Coors« — USA) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Starbev Holdings Sàrl (»StarBev« — Luxembourg), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Molson Coors: fremstilling, salg, markedsføring og distribution af øl, hovedsagelig i USA, Canada og Det Forenede Kongerige
- StarBev: fremstilling og distribution af øl, hovedsagelig i Central- og Østeuropa.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6587 — Molson Coors/StarBev sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag COMP/M.6580 — Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2012/C 140/03)

1. Den 7. maj 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ en anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved virksomhederne Experian Holding Italia S.r.l. («Experian» — Italien) og Cerved Holding SpA («Cerved») gennem opkøb af aktier i et nyoprettet joint venture erhverver fælles kontrol over virksomheden Experian-Cerved Information Services SpA («Experian-Cerved» — Italien), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Experian: kreditbureau-virksomhed; indsamling og markedsføring af forretningsoplysninger fra offentligt tilgængelige kilder; software-løsninger og markedsføring i forbindelse med datastyring, kreditrisikovurdering, inkassovirksomhed og bekæmpelse af svig; forretningsinformationsløsninger baseret på fodgætgertællinger med henblik på undersøgelse af kundeadfærd
- Cerved: indsamling, behandling og markedsføring af informationstjenester til brug for kreditrisikostyring, vurdering af kreditværdighed, opstilling af mållister til marketingformål og undersøgelse af markedspositionering; kreditvurdering, kreditstyring og kapitalforvaltning; inkassovirksomhed
- Experian-Cerved: kreditbureau-virksomhed.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6580 — Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («EF-Fusionsforordningen»).

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 («Meddelelsen om en forenklet procedure»).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 140/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»MELA ROSSA CUNEO«****EF-Nr.: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse:**

»Mela Rossa Cuneo«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. Produkttype:**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Æbler med betegnelsen »Mela Rossa Cuneo« BGB omfatter udelukkende følgende sorter og deres kloner:

a) Red Delicious b) Gala c) Fuji d) Braeburn

Derudover skal de have følgende karakteristika:

Red Delicious

Frugthud: kraftig vinrød farve, dækkende ≥ 90 % af skrællens overflade, som er uden fedtethed og rustdannelse undtagen i stilkhulen

Størrelse: diameter ≥ 75 mm, eller vægt ≥ 180 g

Sukkerindhold: ≥ 11 °Brix

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Frugtkødets fasthed: ≥ 5 kg

Gala

Frugthud: kraftig skinnende rød farve, dækkende ≥ 80 % af skrællens overflade, som overvejende er stribet, undertiden nuanceret

Størrelse: diameter ≥ 70 mm, eller vægt ≥ 160 g

Sukkerindhold: ≥ 12 °Brix

Frugtkødets fasthed: ≥ 5 kg

Fuji

Frugthud: lys til kraftig rød farve, dækkende ≥ 60 % af skrællens overflade

Størrelse: diameter ≥ 75 mm, eller vægt ≥ 180 g

Sukkerindhold: ≥ 12 °Brix

Frugtkødets fasthed: ≥ 6 kg

Braeburn

Frugthud: orangerød til kraftig rød farve, overvejende stribet, dækkende ≥ 80 % af skrællens overflade

Størrelse: diameter ≥ 70 mm, eller vægt ≥ 160 g

Sukkerindhold: $\geq 11,5$ °Brix

Frugtkødets fasthed: ≥ 6 kg

Ved overgangen til forbrug skal frugterne være hele, friske og sunde af udseende, rene og fri for fremmedlegemer og fremmed lugt. De skal opfylde kravene for handelsklasse Ekstra og I.

Mindstekravene til de forskellige sorters og klassers kvalitet er fastsat i forordning (EU) nr. 543/2011.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Alle etaper af dyrkningen og plukningen af »Mela Rossa Cuneo« BGB skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

Opbevaringen af »Mela Rossa Cuneo« BGB skal foregå i kølerum i overensstemmelse med traditionelle metoder, hvor temperaturen, fugtigheden og atmosfærens sammensætning bør være således, at æblets særlige kvalitative karakteristika bevares.

»Mela Rossa Cuneo« må kun sælges i nedenstående perioder:

Gala	fra begyndelsen af august til slutningen af maj
Red Delicious	fra begyndelsen af september til slutningen af juni
Braeburn	fra slutningen af september til slutningen af juli
Fuji	fra begyndelsen af oktober til slutningen af juli

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Æbler med betegnelsen »Mela Rossa Cuneo« skal pakkes i emballager, som muliggør klar identifikation af indholdet. For at indholdet kan identificeres, skal betegnelsen »Mela Rossa Cuneo« BGB være påført med tydelig og letlæselig skrift, der er større end alle øvrige angivelser på emballagetyperne eller på mærket på hver enkelt frugt.

Ved mærkning af hver enkelt frugt skal mindst 70 % af æblerne være mærket enkeltvis.

Det er tilladt sammen med den beskyttede geografiske betegnelse at anvende betegnelser og/eller grafiske symboler, som refererer til navne, firmanavne, kollektivlogoer eller virksomhedslogoer, dog under forudsætning af, at de ikke er anprisninger eller kan vildlede køberen.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet for »Mela Rossa Cuneo« omfatter de kommuner, som ligger delvis i provinsen Cuneo og delvis i provinsen Torino, mellem 280 og 650 m over havets overflade.

Kommunerne i provinsen Cuneo er: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto og Villar San Costanzo.

Kommunerne i provinsen Torino er følgende: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S.Giovanni, Lusernetta, Osasco, S.Secondo di Pinerolo og Pinerolo.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det pågældende område i regionen Piemonte er en højslette, som løber langs de vestlige Alper, nærmere bestemt De Maritime Alper og De Cottiske Alper; den udgør et enestående topografisk miljø i form af en balkon på en smal højslette mellem de vestlige Alper og Po-dalen.

Det afgrænsede geografiske område er det område, hvor der produceres flest æbler i regionen Piemonte. Det er i denne region, at dyrkningen og udviklingen af rødskrællede æbler tog sin begyndelse og efterhånden blev en del af den lokale struktur.

De områder, hvor »Mela Rossa Cuneo« dyrkes, går på tværs af Piemonte-provinserne Cuneo og Torino. De har af historiske og geografiske årsager spillet en vigtig rolle for udviklingen af anthocyan-farvningen af de æbler, som dyrkes her. Blandt områdets miljømæssige karakteristika kan nævnes dets højde, breddegrad, topografi, klima og en særlig intens solstråling.

Afgørende for udsvingene mellem de højeste dagtemperaturer og de laveste nattetemperaturer i området er dets beliggenhed mellem Alperne og Po-dalen; fra sensommeren og hele efterårsperioden, som er den periode før høst, hvor »Mela Rossa Cuneo« modner, er mediantemperaturen på 13,8 °C. Sådanne temperatursvingninger er udsædvanlige sammenlignet med dem, som almindeligvis registreres i de fleste europæiske regioner, hvor der dyrkes æbler, uanset om de ligger på sletter eller i bjergterræn, hvor temperaturudsvingene først og fremmest skyldes hurtige meteorologiske forstyrrelser.

5.2. Produktets egenart:

De særlige karakteristiske egenskaber, som ligger til grund for den anseelse, som »Mela Rossa Cuneo« nyder, er den karakteristiske kraftige røde skrælfarve og det heraf resulterende udseende, både med hensyn til udbredelsen af dækfaren (procentdel af skrællen, som har denne dominerende farve) og den særligt skinnende farve, som skrællen har. Disse karakteristika gør »Mela Rossa Cuneo« let genkendeligt på lokale, regionale, nationale og internationale markeder.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

»Mela Rossa Cuneo« særligt tiltalende udseende skyldes et gunstigt samspil mellem det geografiske produktionsområde og de sorter og kloner af æbler, som traditionelt er blevet dyrket der.

Kvaliteten af den karakteristiske røde farve skyldes følgende tre fysiske og klimatiske faktorer, som er forbundet med det geografiske område:

- de usædvanligt store temperaturudsving i perioden op til høsten
- fugtning af frugtskrællen som følge af dugdråber, der dannes i de køligste nattetimer, hvilket gør, at skrællen gennemgår en karakteristisk cyklus, hvor den skiftevis fugtes/tørres
- morgen- og aftenbriser fra bjergene, som øger temperatur- og fugtighedscyklusserne.

Disse fysiske fænomener påvirker sammen med solstrålingen dannelsen og udviklingen af anthocyaniner — de antioxidant pigmenter, som giver frugthuden dens farve. Dannelsen af farvepigmenter hænger nøje sammen med temperaturudsvingene. Farvedækningen, sådan som opfattet af det menneskelige øje, afhænger af den procentdel af celler, som indeholder farvepigmenter, ikke af, i hvilken grad anthocyaninerne opløses i cellerne. Fugtning-/tørningscyklussen har sammen med kvaliteten af solstrålingen indflydelse på udviklingen af anthocyaniner.

I et dokument udarbejdet af Universitetet for Gastronomisk Videnskab i Pollenzo (CN) gives en udførlig beskrivelse af, hvordan dyrkningen af rødskrællede æbler har udviklet sig i det geografiske område. I det attende århundrede, efterhånden som oplysningstidens idéer vandt frem, blev der i Piemonte grundlagt en række landbrugsakademier og -organisationer, som har bidraget til omfattende forskning i sorter, udbredelse af nye sorter og udvikling af videnskabeligt baserede dyrkningsmetoder. Herved blev betingelserne skabt for udbredelsen af rødskrællede æblesorter, som især nyder anerkendelse på grund af den kraftige og skinnende farve, som de udvikler i området omkring Cuneo.

Udviklingen af moderne æbledyrkning i Cuneo går tilbage til 1950'erne og 1960'erne, og blandt de mange sorter, som blev dyrket, vandt rødskrællede æbler lidt efter lidt indpas, indtil de blev den mest dyrkede sort. I 1960'erne og 1970'erne bed betegnelsen »Mela Rossa Cuneo« sig fast, da den begyndte at optræde i regnskaber og i de kørselsblade, som ledsager produkter, der er bestemt til det indre marked. Den første markedsføringskampagne, hvor der henvises til »Mela Rossa Cuneo«, stammer også fra denne periode, og i 1980'erne optrådte betegnelsen på fakturaerne i forbindelse med eksport til udlandet. I samme periode blev »Mela Rossa Cuneo« vist frem på pomologimesser, som ikke kun henvendte sig til professionelle dyrkere, men også til forbrugere, og i det første årti af det 21. århundrede blev dets kommercielle identitet gradvis konsolideret gennem projekter, der skulle fremme salget af disse æbler i store detailforretninger i det nordvestlige Italien.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure vedrørende forslaget om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Mela Rossa Cuneo« i Gazzetta Ufficiale (det italienske statstidende) nr. 265 af 14. november 2011.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

direkte på fødevarer- og skovbrugsministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 140/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»MÜNCHENER BIER«

EF-Nr.: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse
- ☐ Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Fremstillingsmetode
- ☒ Tilknytning til det geografiske område
- ☒ Mærkning
- ☐ Krav i de nationale bestemmelser
- ☐ Andet (angives nærmere)

2. Type ændring(er):

- ☒ Ændring af enhedsdokument eller resumé
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- ☐ Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- ☐ Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

b) *Beskrivelse:*

Der anmodes om, at der ved de anførte øltyper tilføjes følgende:

Alkoholfri hvedeøl

Indbrygningsprocent: 3,5-8,0

Alkoholindhold i vol. %: < 0,5

Farve (EBC): 8,0-21,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 7,0-19,0 enheder

typisk hvedeøl, perlende, sød og fyldig, lys, gylden eller ravfarvet, fra let uklar over naturligt uklar til uklar, let humleagtig og mild bitter.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Alkoholfri øl

Indbrygningsprocent: 1,0-8,0

Alkoholindhold i vol. %: < 0,5

Farve (EBC): 4,0-13,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 13,0-29,0 enheder

typisk øl, tør til sød, frisk og rund, mild til fyldig, klar, uden misfarvning, lys til gylden, fintkrydret til krydret smag, let humleagtig til humlearomatisk.

Begrundelse:

De alkoholfrie øl fra bryggerierne i München er underlagt de samme grundlæggende kvalitetskrav som andre typer af Münchener Bier. Det er udelukkende med hensyn til alkoholindholdet, at de alkoholfrie øl gennemgår yderligere produktionstrin. Alle øvrige ingredienser forbliver de samme. De alkoholfrie øls meget lettere smag skyldes udelukkende det lavere alkoholindhold. De alkoholfrie øl fandtes allerede i München før den første ansøgning af 7. marts 1993.

Som nævnt i avisen *Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung* den 17. august 1898 blev der allerede dengang brygget alkoholfri øl i Bayern. I den samme avis fra den 9. juli 1898 kan man på side 1590 læse om en ansøgning indgivet af indehaveren af bryggeriskolen i München, Karl MICHEL, som ønskede at lancere en alkoholfri øl på markedet (jf. Christian SCHÄDER artikel »Münchener Brauindustrie 1871-1945«, s. 105). Selvom ansøgningen dengang blev afvist, gik den alkoholfri øl ikke i glemmebogen i München — især ikke i krisetiderne under og efter de to verdenskrige, hvor man bryggede såkaldt lyst øl pga. råvaremangel. Man har under alle omstændigheder igen brygget alkoholfri øl og hvedeøl i München siden 1986. Münchener Bier både er og har til alle tider været berømt for øl både med og uden alkohol.

e) Fremstillingsmetode:

Der anmodes om, at den oprindelige tekst suppleres med følgende:

»De alkoholfrie varianter af Münchener Bier er underlagt samme høje kvalitetskrav som alkoholholdige øl og bliver ligeledes fremstillet efter de forskrifter, der er gældende i München og i Tyskland generelt, uanset om det drejer sig om over- eller undergærede øl. I overensstemmelse med Münchens lange bryggeritradition anvendes der to processer til fremstilling af henholdsvis alkoholfri øl og alkoholfri hvedeøl.

Ved den første proces bliver al eller størstedelen af alkoholen fjernet fra den tilsvarende færdiggærede øl ved hjælp af vakuumdestillation og inddampning (faldstrømsinddampning eller tyndfilmvakuuminddampning), mens alle andre ingredienser forbliver uændrede. Kvalitetskravene gælder med andre ord stadig.

Ved den anden og ældre proces bliver ølurten til Münchener Bier fremstillet som beskrevet ovenfor. Den efterfølgende gæring bliver imidlertid standset så tidligt, at det maksimalt tilladte alkoholindhold på 0,5 % ikke nås. Dette ændrer dog ikke ingredienserne eller kvalitetskravene.»

Begrundelse:

Eftersom fremstilling af alkoholfri øl adskiller sig fra den grundlæggende metode til fremstilling af øl, er det nødvendigt at udvide rubrikken »Fremstillingsmetode« til også at omfatte disse produktionstrin.

f) Tilknytning til det geografiske område:

Der anmodes om, at der efter andet afsnit indsættes følgende:

»Der er en lang tradition for fremstilling af alkoholfri øl i München. I *Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung* fra den 17. august 1898 kan man på side 1928 læse, at der blev fremstillet alkoholfri øl i Bayern. Man kan i samme avis fra den 9. juli 1898 på side 1590 læse, at der blev fremstillet alkoholfri øl i München. Avisen refererer til en ansøgning fra indehaveren af bryggeriskolen i München, Karl MICHEL, som ønskede at lancere en alkoholfri øl på markedet (jf. Christian SCHÄDER artikel »Münchner Brauindustrie 1871-1945 s. 105). Selvom ansøgningen dengang blev afvist, gik den alkoholfri øl ikke i glemmebogen i München, især ikke i krisetiderne under og efter de to verdenskrige, hvor der som bekendt blev brygget øl med lavt alkoholindhold pga. mangel på råvarer«.

Man har under alle omstændigheder igen brygget alkoholfri øl og hvedeøl i München siden 1986. Forskellen i forhold til de andre typer af Münchener Bier består ene og alene i, at man enten fjerner alkoholen fra den færdige øl eller stopper gæringen af Münchener Bier tidligt i processen, mens de øvrige ingredienser forbliver uændrede. Münchener Biers gode ry gælder for alle øltyper, både den alkoholfri og den alkoholholdige.«

I slutningen skal følgende tekst tilføjes:

»Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung af 9. juli 1898, s. 1590, og af 17. august 1898, s. 1928.«

Begrundelse:

Det er vigtigt at påpege, at alkoholfri øl er en del af Münchener Bier-traditionen. Den første skriftlige kilde om alkoholfri øl er fra 1898. I det tyvende århundredes krise- og krigstider blev der som bekendt fremstillet lyst øl pga. råvaremangel. Den nuværende produktion af alkoholfri øl og alkoholfri hvedeøl kan under alle omstændigheder føres tilbage til 1986. Münchener Bier er kendt for øl både med og uden alkohol, uanset om det drejer sig om under- eller overgærede øl.

h) Mærkning:

Ordet »ølsort« erstattes af ordet »øltype«.

Desuden tilføjes følgende tekst:

»I overensstemmelse med artikel 8, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 sammenholdt med artikel 14 i forordning (EF) nr. 1898/2006 af 14. december 2006 optræder enten EU-mærket eller betegnelsen »beskyttet geografisk betegnelse« på etiketter sammen med navnet »Münchener Bier«.«

Begrundelse:

1. »Øltype« i stedet for »ølsort«

Ordet *ølsort* anvendes forkert. Det bør rettelig være *øltype*. I lighed med § 3 i den tyske ølforordning »BierV« er en ølsort eksempelvis letøl, lyst fadøl eller stærk øl.

Eftersom punkt h) er relateret til punkt b) i varespecifikationen, og der her er oplyst øltyper frem for ølsorter, er rettelsen begrundet.

2. Tilføjelse

Siden senest den 1. maj 2009 har mærkningen af produkter, som er beskyttet ved forordning (EF) nr. 510/2006, skullet indeholde enten EU-mærket eller teksten »beskyttet geografisk betegnelse« sammen med navnet på det beskyttede produkt. Da denne ansøgning om ændring blev fremsat efter den 1. maj 2009, er tilføjelsen nødvendig.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»MÜNCHENER BIER«

EF-Nr.: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Münchener Bier«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 2.1. Øl

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Helles

Indbrygningsprocent: 11,4-11,9

Alkoholindhold i vol. %: 4,7-5,4

Farve (EBC): 5,0-8,5 enheder

Bitterstoffer (EBU): 14,0-25,0 enheder

Lys gylden, blond, let og behagelig, ren og blød, fra mild over behagelig humlesmag til fintkrydret/halvkrydret smag med en behagelig bitterhed alt efter bryggeproces

Export Hell

Indbrygningsprocent: 12,5-12,8

Alkoholindhold i vol. %: 5,5-6,0

Farve (EBC): 5,5-7,5 enheder

Bitterstoffer (EBU): 15,0-26,0 enheder

Lys gylden, blank langtidsgæret, fyldig, fra mild, rund, blød til kraftigt krydret, delvis fin humlet smag, delvis fin bitter smag

Export Dunkel

Indbrygningsprocent: 12,5-13,7

Alkoholindhold i vol. %: 5,0-5,9

Farve (EBC): 42,0 ≤ 60,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 15,0-24,0 enheder

Fyldig, blød, fra maltaromatisk til kraftig, Münchener Malz undertiden dominerende

Pilsner

Indbrygningsprocent: 11,5-12,5

Alkoholindhold i vol. %: 4,9-5,8

Farve (EBC): 5,5-7,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 30,0-38,0 enheder

Lidt syrlig, fin ædel humlebitter, fra humlenoter til humlearomatisk, slank, elegant, pikant

Alkoholfri hvedeøl

Indbrygningsprocent: 3,5-8,0

Alkoholindhold i vol. %: < 0,5

Farve (EBC): 8,0-21,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 7,0-19,0 enheder

Typisk hvedeøl, perlende, sød og fyldig, lys, gylden til ravfarvet, fra let uklar over naturligt uklar til uklar, let humleagtig til mild bitter

Let hvedeøl

Indbrygningsprocent: 7,7-8,4

Alkoholindhold i vol. %: 2,8-3,2

Farve (EBC): 11,0-13,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 13,0-15,0 enheder

Forfriskende, perlende og sprudlende, uklar, typisk overgæret hvedeølsmag

Kristall Weizen

Indbrygningsprocent: 11,5-12,4

Alkoholindhold i vol. %: 4,9-5,5

Farve (EBC): 7,5-12,5 enheder

Bitterstoffer (EBU): 12,0-16,0 enheder

Perlende, meget sprudlende, blank filtreret, klar, pikant, overgæret note, typisk overgæret smag

Hefeweizen Hell

Indbrygningsprocent: 11,4-12,6

Alkoholindhold i vol. %: 4,5-5,5

Farve (EBC): 11,0-20,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 12,0-20,0 enheder

Langtidsgæret, naturligt uklar, typisk overgæret karakter, sprudlende, forfriskende, perlende, pikant, til tider gærsmag, hvedeølaromatisk

Hefeweizen Dunkel

Indbrygningsprocent: 11,6-12,4

Alkoholindhold i vol. %: 4,5-5,3

Farve (EBC): 29,0-45,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 13,0-16,0 enheder

Naturligt uklar, fyldig, maltaromatisk smag/maltkarakter, overgæret note/karakter

Märzen

Indbrygningsprocent: 13,2-14,0

Alkoholindhold i vol. %: 5,3-6,2

Farve (EBC): 8,0-32,5 enheder

Bitterstoffer (EBU): 21,0-25,0 enheder

Meget fyldig, let og behagelig, mild, aromatisk gammelbayersk til maltaromatisk, meget mild bitterhed

Bockbier

Indbrygningsprocent: 16,2-17,3

Alkoholindhold i vol. %: 6,2-8,1

Farve (EBC): 7,5-40,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 18,0-32,5 enheder

Langtidsgæret, fra rund, fyldig, let og behagelig, blød, aromatisk over fin humlesmag, let syrlig til god humlesmag og til tider krydret

Doppelbock

Indbrygningsprocent: 18,2-18,7

Alkoholindhold i vol. %: 7,2-7,7

Farve (EBC): 44,0-75,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 18,0-28,0 enheder

Stærk, kraftig, krydret, smagfuld, maltaromatisk smag

Alkoholfri øl

Indbrygningsprocent: 1,0-8,0

Alkoholindhold i vol. %: < 0,5

Farve (EBC): 4,0-13,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 13,0-29,0 enheder

Typisk øl, tør til sød, frisk og rund, mild til fyldig, klar uden misfarvning, lys til gylden, fintkrydret/halvkrydret smag, let humleagtig til humlearomatisk

Letøl

Indbrygningsprocent: 7,5-7,7

Alkoholindhold i vol. %: 2,7-3,2

Farve (EBC): 5,5-7,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 24,0-26,5 enheder

Let syrlig, ædel smag

Diät Pils

Indbrygningsprocent: 8,5-9,3

Alkoholindhold i vol. %: 4,3-4,9

Farve (EBC): 5,0-6,5 enheder

Bitterstoffer (EBU): 26,0-30,0 enheder

Kaloriefattig, let syrlig, tør smag

Schwarz-Bier

Indbrygningsprocent: 11,3

Alkoholindhold i vol. %: 4,8

Farve (EBC): 70,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 17,0 enheder

Fintkrydret maltaroma

ICE-Bier

Indbrygningsprocent: 11,2

Alkoholindhold i vol. %: 4,9

Farve (EBC): 6,5 enheder

Bitterstoffer (EBU): 20,0 enheder

Harmonisk, rund, fyldig smag

Nähr-/Malzbier

Indbrygningsprocent: 12,3-12,7

Alkoholindhold i vol. %: 0,0-1,2

Farve (EBC): 65,0-90,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 8,0-15,0 enheder

Ringe alkoholindhold, meget mildt gæret, maltet, krydret, meget svag humlesmag

Oktoberfestbier

Indbrygningsprocent: 13,6-14,0

Alkoholindhold i vol. %: 5,3-6,6

Farve (EBC): 6,0-28,0 enheder

Bitterstoffer (EBU): 16,0-28,0 enheder

Lys, gylden, ravfarvet eller mørk, fra fyldig, meget rund, blød eller maltaromatisk til let humlesmag med en meget mild bitterhed eller en kraftig, lidt sødlig smag.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Det vand, som bryggerierne i München anvender, stammer fra området Münchener Schotterebene inden for Münchens byområde og hentes fra dybe brønde, som for de flestes vedkommende går ned i jordlag, som stammer fra tertiærtiden.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Alle etaper af fremstillingen af Münchener Bier skal finde sted i Münchenområdet.

Fremstillingen af Münchener Bier begynder med, at malten knuses og indmæskes, og slutter med, at øllet lagres, hvorved det unge øl beriges med kulsyre og modnes til sin optimale smag.

Det samme gælder for fremstillingen af de over- og undergærede typer af alkoholfri Münchener Bier. Alt efter fremstillingsmetode bliver der herefter foretaget vakuumdestillering og inddampning, eller gæringsprocessen standses.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Mærkningen er i forbindelse med en af de i punkt 3.2 omhandlede øltyper indstillet til produktbetegnelserne »Münchener Bier« eller »Münchner Bier«.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Münchenområdet

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Betegnelsen Münchener Bier har været anvendt i århundreder af Münchens bryggerier uden nogen indvendinger fra tredjeparts side. Den lange tradition kan bl.a. påvises ved, at man allerede i 1280 i hertug Ludwig Den Strenges område har registreret penge- og naturalietransaktioner for Münchens bryghuse (jf. »München und sein Bier« af Heckhorn/Wiehr, München 1989, eller doktordisputats af Dr. Karin HACKEL-STEHR — jf. ovenstående punkt 4 —, samt »Die ‚prewen‘ Münchens« af Sedlmayr/Grohsmann, Nürnberg 1969, vedlagt i uddrag, jf. endvidere »125 Jahre Verein Münchener Brauereien e. V.« af Dr. Christine RÄDLINGER, festskrift 1996).

Der er ligeledes en lang tradition for fremstilling af alkoholfri øl i München. I *Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung* fra den 17. august 1898 kan man af udtalelsen på side 1928 uddrage, at der blev fremstillet alkoholfri øl i Bayern. Man kan i samme avis fra den 9. juli 1898 på side 1590 læse, at der blev fremstillet alkoholfri øl i München. Her omtales en ansøgning fra indehaveren af bryggeriskolen i München, Karl MICHEL, som ønskede at lancere en alkoholfri øl på markedet (jf. Christian SCHÄDERS artikel »Münchner Brauindustrie 1871-1945« s. 105). Selvom ansøgningen dengang blev afvist, gik det alkoholfri øl ikke i glemmebogen i München, især ikke i krisetiderne under og efter de to verdenskrige, hvor man som bekendt bryggede øl med lavt alkoholindhold pga. råvaremangel. Man har under alle omstændigheder igen brygget alkoholfri øl og hvedeøl i München siden 1986.

5.2. Produktets egenart:

Forbrugerne forbinder øl fremstillet i München med et særligt omdømme og forventer den bedste kvalitet.

Denne kvalitet skyldes ikke kun, at man overholder renhedsforskriften »Münchner Reinheitsgebot« fra 1487, som er 29 år ældre end det bayerske renhedsforskrift fra 1516, men især den kendsgerning, at bryggerierne i München henter vandet til ølbrygningen i de dybe brønde i området Münchner Schotterebene. Disse dybe brønde går helt ned til 250 meters dybde i lag, som stammer fra tertiærtiden.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn for (BGB):

Befolkningens nære tilknytning til Münchener Bier og øllets gode omdømme i netop Münchenområdet skyldes dels en lang tradition for ølbrygning dels historiske forhold. Münchener Bier har gennem tiderne oplevet en stigende popularitet og opnået først lokal og regional, senere national og international berømmelse.

Øl har altid været populært i München. Allerede i år 815 bliver det nævnt i manuskriptet »Kozrah« i Historia Frisingensis, at Johanneskirken i Oberföhring er blevet overdraget til diakonen Huwetzi, og at domkapitlet skal betale en årlig ølskat hertil.

I Münchens »Salbuch« (byregister) fra 1280 kan man læse, at byens borgere allerede på det tidspunkt fik tildelt såkaldte bryggerirettigheder.

I år 1372 reviderede hertug Stephan II Münchens bryggerirettigheder og gjorde det med den første bryggerilov muligt for enhver almindelig borger at brygge den såkaldte Greußing (formentlig en slags letøl med lavt stamurtindhold), når »det lystede ham«. Hvis denne rettighed var tildelt en person, kunne den vel at mærke sælges eller gå i arv.

I det 14. og 15. århundrede forsøgte folk at forlænge holdbarheden på deres øl ved at tilsætte forskellige, delvist giftige, stoffer. Magistraten vedtog derfor i 1453, at øl og Greußing kun måtte brygges af byg, humle og vand. Herved blev det første renhedsforskrift udstedt.

Teksten blev — om end i en anden udgave — udgivet i München den 30. november 1487 af hertug Albrecht IV af Bayern under titlen »Münchner Reinheitsgebot«. Herefter var der kun tilladt at brygge og udskænke øl, der var fremstillet af byg, humle og vand. I forbindelse med vedtagelsen af loven blev det ligeledes tilføjet, at øllet skulle undergå et såkaldt ølsyn, som kan sidestilles med den moderne kvalitetskontrol. Således fandt den første levnedsmiddelkontrol sted i slutningen af det 15. århundrede. Münchens renhedsforskrifter borger for høj kvalitet og er grundlaget for den berømmelse, som Münchener Bier nyder.

I år 1493 udstedte hertug Georg den Rige et lignende renhedsforskrift for Niederbayern. Efter hertugens død og den bayerske slægtsfejde udstedte Albrecht IV's sønner, de bayerske hertuger Wilhelm IV og Ludwig X, Münchens renhedsforskrift, som praktisk talt var identisk med Bayerns. Renhedsforskriften er gået igen i flere forskellige love frem til den tyske ølafgiftslov fra 1906 og til den øllov, der gælder i dag. Münchens renhedsforskrift er altså stadig gældende.

Op igennem århundrederne er Münchener Bier blevet mere og mere berømt. I det 16. århundrede var de kuske og vognmænd, som fik opstaldet deres heste i bryggerierne, eksempelvis med til at sprede kendskabet. I sidste ende fandtes der et bryggeri per 250 indbyggere.

At befolkningen i München er stærkt knyttet til deres øl, viser også den kendsgerning, at de er villige til at slå for det. I 1844 kom det eksempelvis til en ølkrig, da øl pludselig kostede 6,5 kreuzer i stedet for 6 kreuzer. I maj 1995 demonstrerede hen ved 25 000 mennesker mod en domstolskendelse, ifølge hvilken de såkaldte »Biergärten« (krohave) i München skulle lukke kl. 21.30.

Krohaverne, oktoberfesten og de almindelige beværtninger har også bidraget til Münchener Bier's berømmelse.

Med hensyn til krohave er det en kendt og yndet skik i München, at man selv tager sin mad med i krohaven eller ølkælderen, som det tidligere hed.

I 1810 opstod den første oktoberfest i forbindelse med et hestevæddeløb. I dag holdes der oktoberfest over 2 000 forskellige steder i verden, om end ikke helt på samme niveau som i München. Oktoberfesten og den oktoberfestøl, der kun må fremstilles af bryggerier i München, er også medvirkende til Münchener Biers verdensberømmelse. Hvert år kommer der i gennemsnit over seks millioner besøgende til oktoberfesten i München for at nyde den verdensberømte øl. Oktoberfesten og dens særlige øl er Münchener Biers højdepunkt. Landsretten i München har på et tidspunkt ligefrem afgjort, at oktoberfesten er Münchener Bier's fest.

Hvad angår beværtninger bliver tilsyneladende kun det verdensberømte »Hofbräuhaus« nævnt. Visen »In München steht ein Hofbräuhaus ...« og bryggeriet selv behøver ingen nærmere præsentation, da de har gjort Münchener Bier berømt i hele verden.

Udover historien er det især de tekniske fremskridt, der har gjort Münchener Bier berømt.

I det 19. århundrede begyndte bryggerne i München at brygge i ishuse eller -kældre. De tekniske krav til denne produktion var så komplekse, at ølbrygning i kældre blev et fag på Königliche Baugewerkeschule (teknisk skole).

I 1873 opfandt Carl von Linde verdens første kølemaskine til bryggeriet Spatenbrauerei i München. Det vigtigste ved opfindelsen var, at man nu kunne brygge øl af ensartet kvalitet og i de ønskede mængder uden at være afhængig af klimaet og udendørstemperaturen.

Omkring år 1900 byggede Hacker-bryggeriet i München endog kølerum efter Lindes system ind to hollandske skibe, så de kunne transportere det berømte øl fra München til oversøiske destinationer.

Derudover havde alle bryggerier i München fra det 19. århundrede hver op til 90 kølevogne, så deres produkter kunne køres med tog til kunder i fjerne egne. Disse kølevogne, som også fungerede som reklame for bryggerierne, kørte på hele det europæiske jernbanenet, der var i stadig udvikling. Den kvalitet, der blev forbundet med kølevognene, var dog langt vigtigere end reklameeffekten. Med hensyn til øllets holdbarhed var der tale om et stort fremskridt. Når Münchener Bier kom frem til kunderne i udlandet, var øllet stadig af god kvalitet, og dets berømmelse steg således yderligere. Datidens stigende eksport viser tydeligt, hvor berømt Münchener Bier var.

For at nå en konstant temperatur og dermed fremstille øl af ensartet kvalitet begyndte mange bryggerier i München i det 19. århundrede at anvende dampmaskiner. For at håndtere sikkerhedsspørgsmål og problemer i forbindelse med driften blev den såkaldte »Dampkessel-Revisionsverein« (foreningen for inspektion af dampkedler) grundlagt af bryggerierne i München. Det verdensberømte »Technische Überwachungsverein« (teknologisk institut), som vi kender i dag, er udsprunget heraf. Bryggeriernes fokus på sikkerhed var med til at gøre dem og deres øl berømt.

På baggrund af den videnskabelige udvikling begyndte man i det 19. århundrede at grundlægge bryggeritekniske afdelinger på landbrugsskolerne, universiteterne og på de private forsknings- og læreanstalter. Samtidigt begyndte man — med München som knudepunkt — at udgive bryggerifagblade. Man kan fra det tidspunkt tale om München som en bryggeriorienteret universitetsby. Den dag i dag er det tekniske universitet München-Weihenstephan's bryggerividenskabelige fakultet og Doemens-institutet førende inden for uddannelse af bryggere og bryggeriteknikere, som senere får jobs overalt i verden.

Som vist ovenfor er Münchener Bier i løbet af de sidste 550 år blevet mere og mere berømt i både Tyskland og Europa. De sidste 30 års stigende eksport af især oktoberfestøllet, som kun må brygges i München, taler sit tydelige sprog. Oktoberfesten er kendt verden over som Münchener Bier's fest. Festoptøget, det såkaldte »Trachten- und Schützenzug«, samt oktoberfestens åbning og den daglige dækning fra ølteltene øger kendskabet til Münchener Bier markant. Takket være sportssponsorater, som eksempelvis af det tyske bobslædelandshold eller Münchens stadion Olympiahalle, er navnet Münchener Bier blevet vist ved tv-transmissioner overalt i verden. I de seneste årtier har radio, tv og især internet medvirket til, at stadig flere mennesker i verden har lært Münchener Bier at kende. Internetforaer og fankubber diskuterer Münchener Bier, og bryggerierne i München oplever i stigende grad, at folk fra hele verden kontakter dem via deres hjemmesider.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 11 af 19. marts 2010, del 7a-bb, s. 4250

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13252>

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 140/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»WACHAUER MARILLE«

EF-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Varebeskrivelse
- ☒ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☐ Krav i nationale bestemmelser
- ☒ Andet (Kontrolinstans)

2. Type ændring(er):

- ☐ Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- ☐ Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- ☐ Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

3.1. Varebeskrivelse:

Forbedring og præcisering af beskrivelsen:

Der er tale om frugter, der hører til artsgrupperne »Kegelmarrillen« (kegleformede abrikoser), »Ovalmarrillen« (ovale abrikoser) (eller »Rosenmarrillen« (roseabrikoser)) og »Ananasmarrillen« (ananasabrikoser), som traditionelt blev udvalgt og plantet af lokale abrikosavlere og abrikosplanteskoler i perioden 1900-1960. Den fremherskende sort er den for regionen typiske »Klosterneuburger« (artsgruppen Kegelmarrille).

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

»Kegelmarrille«: Frugten er mellemstor, den gennemsnitlige vægt ved gennemsnitlig bæring er 45 til 60 g, massefylden er for det meste over 1,0. Frugten er kegleformet eller spids. Frugtskallen har en honninggul grundfarve, mindst halvdelen af frugten er rød, ofte også med brunlige til rødlig prikker.

Hovedkendetegn: Meget rød, kegleformet frugt med forskellig sidelængde. Frugtkødet er ensartet orange til orangerødt, fast og saftigt og bliver ikke melet.

»Ovalmarrille« (eller »Rosenmarrille«): Frugten er mellemstor, den gennemsnitlige vægt ved gennemsnitlig bæring er 40 til 65 g, massefylden er for det meste under 1,0. Formen er oval eller aflangt rund, med let runde kinder. Frugtskallen er orangegul, let håret, op til halvdelen af frugtens solvendte side er altid rødfarvet og skallen har ofte røde prikker.

Hovedkendetegn: Oval frugt med orangegul grundfarve og et fint anstrøg af rødt. »Ananasmarrille«: Frugtens størrelse svinger mellem den såkaldte »Knödelmarrille« (da. omtr. bolleabrikos) og den store almindelige abrikos. Den gennemsnitlige vægt ved gennemsnitlig bæring er 30 til 70 g, massefylden er omkring 1,0. Formen er aflangt rund. Frugtskallen er håret, mellemgul, ofte svagt rødlig eller rødprykket.

Hovedkendetegn: Abrikosgule, runde frugter helt uden eller med et svagt anstrøg af rødt.

Wachauer Marille er kendetegnet ved et højt indhold af pektin, syre og sukker.

Begrundelse:

Wachauer Marilles karakteristiske kvalitet er altid blevet anset for at være resultatet af regionens klima og jordbundsforhold samt den over 100 år gamle dyrkningstradition. Derfor er det kun frugtsorter, der er udvalgt og plantet på traditionel vis af lokale abrikosavlere og abrikosplanteskoler i perioden 1900-1960«, der har fået betegnelsen Wachauer Marillen som følge af den enestående smag og aroma og fået tildelt oprindelsesbeskyttelse. Som det allerede fremgår af den oprindelige specifikation, og som den opdaterede formulering nu fastslår utvetydigt, er det kun abrikosorter, der er blevet dyrket i det anførte område og tidsrum og hører til en af de angivne sorter, som må betegnes som Wachauer Marille. De såkaldte »nye« sorter, som man er begyndt at dyrke enkelte steder (f.eks. franske eller californiske sorter), kan ikke sammenlignes med de gennemprøvede regionale sorter. Præciseringen af beskrivelsen har således til formål at fastholde både forventningen om kvalitet blandt forbrugerne og Wachauer Marilles særpræg og gode ry.

3.2. Geografisk område:

De tidligere angivelser i denne sammenhæng præciseres og udvides med yderligere to kommuner.

Region Wachau-Mautern-Krems. Regionen befinder sig i den sydlige udkant af Waldviertel og strækker sig langs Donau til den nordlige del af Dunkelsteinerwald. Dyrkningsområdet for Wachauer Marille omfatter kommunerne: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald og Weißenkirchen.

Begrundelse:

Listen over kommunerne (med undtagelse af Schönbühel-Aggsbach og Emmersdorf) indgår i det oprindelige ansøgningsmateriale. Den medtages blot i sammenfatningen af præcisionshensyn. De to nye kommuner, Schönbühel-Aggsbach og Emmersdorf, hørte ikke til den ansøgende sammenslutnings ansvars- og forvaltningsområde, før den blev omorganiseret, og blev derfor ikke nævnt i den oprindelig

ansøgning. Begge kommuner ligger dog i området Wachau og kan henvise til den samme tradition for dyrkning af abrikoser og de samme særlige klimatiske betingelser som de andre kommuner, hvilket berettiger dem til optagelse i det anerkendte dyrkningsområde.

3.3. Bevis for oprindelse:

Da specifikationen hidtil ikke har indeholdt oplysninger om bevis for oprindelse, anses det for hensigtsmæssigt at medtage oplysninger, der gør det muligt at spore produktet.

Produktets sporbarhed sikres via følgende foranstaltninger:

- fortegnelser over dyrkningsarealer
- fortegnelser over de dyrkede sorter
- fortegnelser over høstmængde
- adskillelse af BOB-varer fra ikke-BOB-varer ved hjælp af særskilt oplagring (adskilt fra andre produkter) og mærkning af beholderne dertil.

3.4. Produktionsmetode:

I sætningen »Dyrkningen af plantematerialet foregår enten i lokale planteskoler eller foretages af abrikosavlere selv« bortfalder begrebet »lokal«.

Begrundelse:

Det har ingen indflydelse på sortegenskaberne, at ordet »lokale« bortfalder. Derved kan planteskoler, som ikke ligger i regionen, også komme i betragtning til dyrkning af plantematerialet.

Sætningen »Som plantemateriale benyttes abrikosplanter, myrobalan og forskellige blomster, der er specielt tilpasset de regionale jordbundsforhold« erstattes af følgende:

»Som grundstamme benyttes abrikos, myrobalan og forskellige andre egnede Prunus-arter, der er specielt tilpasset de regionale jordbundsforhold«

Begrundelse:

Eftersom især abrikosavlere hele tiden forsøger at finde bedre egnede grundstammer, bør man ikke begrænse sig til bestemte blomsterarter, men derimod have hele spektret af Prunus-arter til rådighed til forsøgsformål og ved påviselig egnethed også til anvendelse i praksis.

Sætningen »Abrikoserne dyrkes på meterhøje stammer med rund, pyramideformet eller hul krone (planteafstand 5-7 m × 4-6 m, 250-500 træer/ha)« erstattes med følgende formulering:

»Abrikoserne dyrkes på træer med rund krone (pyramideformet eller åben krone), flade kroner forekommer også«.

Begrundelse:

Pyramideformede og åbne kroner er rundkronetyper, derfor sættes disse begreber for præcisionens skyld i parentes efter begrebet rund krone. For at udnytte muligheden for rationalisering af jordbrugsteknikken tillades dyrkning på træer med flade kroner (f.eks. i espalierform) nu også, da det ikke er afgørende for frugtens kvalitet, om grenene har en rund eller flad kroneform. Endvidere slettes begrebet »meterhøje stammer« og sætningsdelen i parentes »(planteafstand 5-7 m × 4-6 m, 250-500 træer/ha)« uden at blive erstattet. Ved de beplantningsafstande, der har været fastsat tidligere, krævedes der

et robust plantemateriale for at udfylde det til rådighed stående areal med træer med store kroner og en højde på 8 meter eller mere. Den »meterhøje stammes« relative højde bidrog til at give meget høje træer. Jordbrugstekniske foranstaltninger som f.eks. træbeskæring og især høsten af abrikoserne (som kræver plukning flere gange) besværliggøres meget af træernes højde. For at kunne dyrke lavere træer med mindre krone kræves der en mere svagtvoksende grundstamme, som til gengæld kræver mindre beplantningsafstande. Visse supplerende afgrøder, der med fordel kan dyrkes under høje træer (f.eks. kartofler), dyrkedes tidligere i abrikosplantagerne, men denne praksis er ophørt. Der forventes ingen forringelse af kvaliteten ved lade valget af beplantningsafstanden være frit.

De i bilag 9 (materialeled) anførte retningslinjer for den kontrollerede, naturnære frugtavl i Østrig er ikke længere gældende. Sætningen »Der anvendes integrerede produktionsmetoder til dyrkning og pleje af træerne«, som refererer til denne form for frugtavl, erstattes derfor med følgende:

»Træernes dyrkning og pleje har til formål at frembringe abrikosprodukter af høj kvalitet under bæredygtige dyrkningsforhold«.

På ansøgningstidspunktet fandtes der inden for landbrugsmiljøprogrammet ÖPUL et arealstøtteprogram for såkaldt integreret frugtproduktion, for hvilket retningslinjerne blev tilpasset årligt. Dette støtteprogram og de dermed forbundne retningslinjer er nu ved at nærme sig deres afslutning. Bestemmelserne i ÖPUL-retningslinjerne var imidlertid ikke til gavn for dyrkningen af Wachauer Marille-træer. For eksempel var bunddække mellem træerne en forudsætning for støtte. Resultatet var en massiv forøgelse af antallet af markmus, hvilket førte til, at virkelig mange træer gik ud, og det medførte også »apopleksi«. Ser man tilbage på abrikosdyrkningen i forrige århundrede, blev jordbunden traditionelt holdt åben, da der normalt ikke findes markmus på åben jord. I de seneste to årtier er det pga. mekaniseringen blevet muligt med jordvegetation i høsttiden, således at jorden forbliver fast selv under en regnfuld høst. Men derefter bearbejdes jorden igen, hvilket er en vigtig foranstaltning, som kan være til stor fordel i den ofte ekstremt tørre august, da abrikostræet derved forsynes med næringsstoffer. Denne form for jordbearbejdning har ikke været mulig under det hidtidige program.

De almindelige lovbestemmelser for østrigsk landbrugsproduktion (»Gute Landwirtschaftliche Praxis« — god landbrugspraksis) tillader samtidig kun fødevareproduktion, der giver den højest mulige sikkerhed for forbrugerne og miljøet. Det er tilstrækkeligt til at undgå forringet kvalitet.

Sætningen »under alle omstændigheder bibeholdes et plantedække fra starten af juli, så der er fast jord under høsten« udgår uden at blive erstattet, da dette ingen indflydelse har på produkternes egenskaber.

Afsnittet »skadedyr og sygdomme er ikke et regelmæssigt forekommende problem og kræver derfor kun lejlighedsvis foranstaltninger. I de fleste anlæg træffes der ingen plantebeskyttelsesforanstaltninger. Frostmålere kan fanges med limringe fra slutningen af oktober. Barkbiller fanges ved hjælp af fælder med alkohol. Der findes ingen skadedyr, der angriber abrikosfrugter. Kemisk ukrudtsbekæmpelse er ikke almindelig og ikke nødvendig« udgår.

Begrundelse:

Nye skadedyr og sygdomme kræver regelmæssige bekæmpelsesforanstaltninger. Nye erfaringer viser, at både dyrkning med kemisk og mekanisk ukrudtsbekæmpelse giver en bedre tilførsel af næringsstoffer og vand.

Sætningen »70 % af høsten afsættes til industrien, kooperative selskaber eller detailhandlen, ca. 30 % sælges direkte på produktionsstedet eller ved markedssalg« erstattes af følgende formulering:

»Hovedsalgsvejen er det direkte salg på produktionsstedet eller markedssalg. Derudover markedsføres der forarbejdet frugt«.

Begrundelse:

Salgskanalerne har udviklet sig yderligere, således at det nu er størstedelen af høsten, der sælges direkte på produktionsstedet eller ved markedssalg, hvorimod det tidligere var 70 %, der blev afsat til industrien, kooperative selskaber eller detailhandlen.

3.5. Mærkning:

Sætningen »Kasserne forsynes med en standardetiket, inden de bringes i handelen« udgår.

Begrundelse:

Emballage, reklameartikler osv. — dvs. produktets visuelle identitet på markedet, skal løbende tilpasses, således at forbrugernes interesse bevares, og der skabes et passende image for produktet. For at kunne leve op til markedets krav om større fleksibilitet opgives kravet om en standardetiket.

3.6. Kontrolinstans:

Kontrolinstansen varetager kontrollen på grundlag af standardkontrolprogrammet for oprindelsesbeskyttede produkter og den specifikke kontrolplanen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Wachauer Marille, som er udarbejdet af kontrolinstansen.

SGS Austria Controll-Co. GmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Wien
ÖSTERREICH

Tlf. +43 151225670
Fax +43 151225679
E-mail: sgs.austria@sgs.com

Begrundelse:

Ændring af de gældende lovbestemmelser, hvorved bl.a. ordningen for kontrol af beskyttede oprindelsesbetegnelser ændres, således at den offentlige kontrol ikke længere varetages af delstatens Landeshauptmann (ministerpræsident), men af godkendte private kontrolinstanser.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»WACHAUER MARILLE«

EF-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

»Wachauer Marille«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Østrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Der er tale om frugter, der hører til artsgrupperne »Kegelmarrillen« (kegleformede abrikoser), »Ovalmarrillen« (ovale abrikoser) (eller »Rosenmarrillen« (roseabrikoser)) og »Ananasmarrillen« (ananasabrikoser), som traditionelt blev udvalgt og plantet af lokale abrikosavlere og abrikosplanteskoler i perioden 1900-1960.

Den fremherskende sort er den for regionen typiske »Klosterneuburger« (artsgruppen Kegelmarrille).

»Kegelmarrille«: Frugten er mellemstor, den gennemsnitlige vægt ved gennemsnitlig bæring er 45 til 60 g, massefylden er for det meste over 1,0. Frugten er kegleformet eller spids. Frugtskallen har en honninggul grundfarve, mindst halvdelen af frugten er rød, ofte også med brunlige til rødlige prikker.

Hovedkendetegn: Meget rød, kegleformet frugt med forskellig sidelængde. Frugtkødet er ensartet orange til orangerødt, fast og saftigt og bliver ikke melet.

»Ovalmarrille« (eller »Rosenmarrille«): Frugten er mellemstor, den gennemsnitlige vægt ved gennemsnitlig bæring er 40 til 65 g, massefylden er for det meste under 1,0. Formen er oval eller aflangt rund, med let runde kinder. Frugtskallen er orangegul, let håret, op til halvdelen af frugtens solvendte side er altid rødfarvet og skallen har ofte røde prikker. Hovedkendetegn: Oval frugt med orangegul grundfarve og et fint anstrøg af rødt.

»Ananasmarrille«: Frugtens størrelse svinger mellem den såkaldte »Knödelmarrille« (da. omtr. bolleabrikos) og den store almindelige abrikos. Den gennemsnitlige vægt ved gennemsnitlig bæring er 30 til 70 g, massefylden er omkring 1,0. Formen er aflangt rund. Frugtskallen er håret, mellemgul, ofte svagt rødlig eller rødprykket.

Hovedkendetegn: Abrikosgule, runde frugter helt uden eller med et svagt anstrøg af rødt.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

—

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Region Wachau-Mautern-Krems. Regionen befinder sig i den sydlige udkant af Waldviertel og strækker sig langs Donau til den nordlige del af Dunkelsteinerwald. Dyrkningsområdet for Wachauer Marrille

omfatter kommunerne: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlendorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald og Weißenkirchen.

5. Tilknytning:

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Der hersker forskellige klimaer i området (pannonisk-klima og Waldviertel-klima. Donau, der ligger i umiddelbar nærhed, har ligeledes stor indflydelse på klimaet). Der er tale om det såkaldte »aromabælte«, hvor der er stor forskel på dag- og nattemperaturer, især ved abrikosernes modningstid. Navnet »Marille« for abrikoser kan spores helt tilbage til 1509. I 1890 blev disse abrikoser indført i stort omfang i hele Wachau som salgsafgrøde (foruden vin og hør) med specifik sortsudvælgelse og udvælgelse af det bedst egnede forædlingsmateriale. Siden da har abrikosavl traditionelt været et vigtigt erhverv i regionen. Om foråret domineres landskabsbilledet fuldstændigt af de blomstrende abrikos-træer, hvilket betyder, at abrikosavl har en meget stor betydning for turismen i Wachau.

5.2. *Produktets egenart:*

Frugternes smag og aroma og det høje sukker-, syre- og pektinindhold.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn for (BGB):*

Wachauer Marilles karakteristiske kvalitet er et resultat af regionens klima og jordbundsforhold samt den over 100 år gamle dyrkningstradition. Det særlige klima har en direkte indvirkning på dannelsen af frugtens smags-, aroma- og indholdsstoffer.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>

ABONNEMENTSPRISER 2012 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 310 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	840 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

Den Europæiske Unions Tidende, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én dvd.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Salg og abonnementer

Betalingsabonnementer på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore salgsagenter. Listen over salgsagenterne findes på internettet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_da.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA