



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

60. årgang

13. september 2017

Indhold

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2017/C 302/01	Euroens vekselkurs	1
2017/C 302/02	Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. oktober 2017 (Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))	2

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2017/C 302/03	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	3
---------------	---	---

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

12. september 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1933	CAD	canadiske dollar	1,4477
JPY	japanske yen	130,93	HKD	hongkongske dollar	9,3235
DKK	danske kroner	7,4400	NZD	newzealandske dollar	1,6343
GBP	pund sterling	0,89878	SGD	singaporeanske dollar	1,6074
SEK	svenske kroner	9,5355	KRW	sydkoreanske won	1 346,05
CHF	schweiziske franc	1,1444	ZAR	sydafrikanske rand	15,4800
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8024
NOK	norske kroner	9,3593	HRK	kroatiske kuna	7,4513
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 751,56
CZK	tjekkiske koruna	26,105	MYR	malaysiske ringgit	5,0120
HUF	ungarske forint	307,11	PHP	filippinske pesos	60,765
PLN	polske zloty	4,2549	RUB	russiske rubler	68,3844
RON	rumænske leu	4,6018	THB	thailandske bath	39,522
TRY	tyrkiske lira	4,0948	BRL	brasilianske real	3,7117
AUD	australske dollar	1,4847	MXN	mexicanske pesos	21,1297
			INR	indiske rupee	76,4385

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

Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. oktober 2017

(Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))

(2017/C 302/02)

Basissatser beregnet i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om revision af metoden for fastsættelse af referencesatsen og kalkulationsrenten (EUT C 14 af 19.1.2008, s. 6). Afhængig af brugen af referencesatsen skal margenerne som defineret i denne meddelelse stadigvæk lægges til. For kalkulationsrenten betyder det, at der skal lægges en margen på 100 basispoint til. Kommissionens forordning (EF) nr. 271/2008 af 30. januar 2008 om ændring af forordning (EF) nr. 794/2004 foreskriver, at medmindre andet er fastlagt i en specifik beslutning, vil tilbagebetalingsrenten også blive beregnet ved at lægge 100 basispoint til basissatsen.

De ændrede satser er angivet med fed skrift.

De tidligere satser er offentliggjort i EUT C 278 af 22.8.2017, s. 12.

Fra	Til	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2017	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
1.8.2017	31.8.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.1.2017	28.2.2017	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 302/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9****»BAYERISCHES RINDFLEISCH«/»RINDFLEISCH AUS BAYERN«****EF-nr.: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014****BGB (X) BOB ()****1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringerne**

- Betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning til det geografiske område
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet [angives nærmere]

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

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

- 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)

Ønskede ændringer:

b) Beskrivelse

I punkt 3.2 ændres følgende punkter:

1. I sætningen:

»Bajersk oksekød skal desuden opfylde kriterierne for slagtekategori E, U og R i EU's handelsklasseskema for slagtekroppe og for fedtkategori 2 til 4«

erstattes »og R« med », R og O«.

2. I afsnittet:

»Kalv: et i en alder af mindst fem måneder afvænnet dyr med en slagtealder på højst otte måneder og af en vægt på mindst 120 kg og højst på 220 kg«

erstattes »mindst fem måneder« med »mindst seks måneder«.

3. I afsnittet under »Kreatur:« erstattes »430« i sætningen:

»Slagtevægten for tyre er højst 430 kg«

med »480«.

4. Den sidste sætning:

»For hundyr er slagtealderen højst syv år, og slagtevægten må højst være 450 kg« ændres til:

»For hundyr er slagtealderen højst 11 år, og slagtevægten må højst være 500 kg«.

Begrundelse:

Punkt 1:

Slagtekategori »O« bør tages i betragtning i forbindelse med alle kategorier, da kød i den kategori altid er blevet markedsført som »Bayerisches Rindfleisch«, også inden den beskyttede geografiske betegnelse blev registreret. Dette har ikke negativ betydning for kødkvaliteten.

Forbrugere vurderer ikke kødkategorier, når de køber oksekød, men baserer deres valg på helt andre kriterier. De primære kriterier er en bestemt kødudskæring, kødets oprindelse og produktionsmetoden.

Punkt 2:

Kalvene skal være afvænnede og skiftet til grovfoder. Dette verificeres af farven på kødet og fordøjelseskanalens modenhed. Hvis minimumsslagtealderen øges med kun en måned, bliver både kødets farve og fordøjelseskanalens modenhed klarere, hvilket letter kontrollen betydeligt.

Dette har ingen negativ betydning for kødkvaliteten og mindsker ikke forbrugernes store interesse for produktet.

Punkt 3:

I den oprindelige ansøgning var den maksimale vægt på 430 kg for tyre ansat for lavt. En forøgelse af den maksimale vægt til 480 kg forventes ikke at have negativ betydning for kødkvaliteten eller mindske forbrugernes store interesse for produktet.

Punkt 4:

De kvægracer, der bruges til at producere »Bayerisches Rindfleisch«, har meget lang levetid, og det betyder, at mange malkekøer lakterer 10-20 gange. Disse dyr er også altid blevet markedsført som »Bayerisches Rindfleisch«. Den syvårige grænse for køernes slagtealder kan i nogle tilfælde bevirke, at disse dyr udskiftes for tidligt, hvilket er i strid med bæredygtighedsprincippet. Ved at hæve aldersgrænsen fra syv til 11 år forbedres og ikke forringes kødkvaliteten, hvilket under alle omstændigheder garanteres ved de øvrige fastslagne parametre (DFD-kød tillades ikke, og en maksimal pH-værdi på 6). Forskning udført af J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto og Ch. Augustini for ALPEN-ADRIA-sammenslutningen i, hvordan kødkvaliteten påvirkes af dyrets slagtealder (»Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität«) har vist, at kød fra køer af kvægracen Fleckvieh bliver mindre mørt fra alderen 3,2 år til 6,6 år. Fra en alder på omkring 7,9 år forbliver kødets konsistenstal og mørhed mere eller mindre uændret. I den efterfølgende aldersgruppe op til 10,4 år er det konstateret, at kødets konsistenstal og mørhed forbedres. En forøgelse af slagtealderen til 11 år fører derfor ikke til en forringelse af kødkvaliteten.

En forøgelse af den maksimale slagtevægt til 500 kg for køer er også påkrævet, ligesom for tyre, som følge af dyrenes store krop og vægtforøgelse, især for Fleckvieh-racen, som primært bruges til produktion af »Bayerisches Rindfleisch«. Køer af denne race opnår en vægt på 800 kg og derover med et slagteudbytte på op til 60 %.

I punkt 5.3 tilføjes følgende:

Sætningen

»Forbrugernes store interesse for bajersk oksekød skyldes også, at bajersk oksekøds særpræg mht. kvalitet, anseelse og smag stammer fra slagtedyret af ovennævnte tyske bajerske kvægracer og opfylder de beskrevne alders- og vægtekriterier.«

erstattes med følgende:

»Forbrugernes store interesse for bajersk oksekød skyldes også, at bajersk oksekøds særpræg mht. kvalitet, anseelse og smag stammer fra slagtedyret af ovennævnte tyske kvægracer og de gode naturlige vilkår for produktion af oksekød, som opfylder ovennævnte kvalitetskriterier.«

Begrundelse:

De vigtigste kvalitetskriterier for produktet er anført i punkt 5.2 — Produkternes specificitet. »Bayerisches Rindfleisch« kvalitet, anseelse og smag tilskrives de specifikke anvendte racer, de gode naturlige vilkår for oksekødsproduktion og ovennævnte kriterier for slagtekvæg. Det bør bemærkes, at Fleckvieh-racen altid har været tung og storkropet, og at disse genetiske betingelser udnyttes.

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾**»BAYERISCHES RINDFLEISCH«/»RINDFLEISCH AUS BAYERN«**

EF-nr.: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»Bayerisches Rindfleisch«/»Rindfleisch aus Bayern«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Landbrugsproduktets eller fødewarens specificitet**3.1. *Produktets art*

Kategori 1.1. Kød (og slagtebiprodukter), fersk

⁽³⁾ Se fodnote 2.

3.2. Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i nr. 1 henviser til

Bayerisches Rindfleisch (bajersk oksekød) omfatter slagtekroppe eller udskæringer af kvæg (alle kategorier), der er født, opdrættet, opfodret og indtil slagtning har opholdt sig i Bayern. Bajersk oksekød må ikke fremvise stempler for DFD-Fleisch på slagtekroppe, og pH-værdien må ikke overstige 6,0. Ved DFD-Fleisch forstås kød, der kan karakteriseres som dunkel (mørkt), fest (fast) og trocken (tørt). Kød med sådanne karakteristika klassificeres som mangelfuldt. Bajersk oksekød skal desuden opfylde kriterierne for slagtekategori E, U, R og O i EU's handelsklasseskema for slagtekroppe og for fedtkategori 2 til 4.

På grund af de geografiske og klimatiske vilkår er de bajerske kvægracer stærkt forskellige fra kvægracerne i det øvrige Tyskland. Særligt tydelig er forskellen i forhold til de nordtyske delstater, hvor malkeracen Holstein-Friesian spiller en dominerende rolle, mens malke- og kødracen Fleckvieh tegner sig for 80 % af alle kreaturer i Bayern, efterfulgt af Braunvieh og Gelbvieh. Derudover findes der i Bayern de lokale racer Murnau-Werdenfelser og Pinzgauer Rind. Bajersk oksekød skal dog stamme fra de traditionelle bajerske kvægracer Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer og Murnau-Werdenfelser.

Oksekød skal desuden, for at opfylde specifikationen for bajersk oksekød, afhængigt af slagtedyrenes køn opfylde følgende mht. alder og slagtevægt:

Kalv: et i en alder af mindst seks måneder afvænnet dyr med en slagtealder på højst otte måneder og af en vægt på mindst 120 kg og højst på 220 kg.

Ungkreatur: et kreatur af en alder på mellem otte og tolv måneder og af en vægt på mindst 150 og højst 300 kg.

Kreatur: et hun- eller hankreatur af en alder på over tolv måneder og en vægt på mindst 220 kg. Slagtevægten for tyre er højst 480 kg, og alderen må højst være 24 måneder. For hundyr er slagtealderen højst 11 år, og slagtevægten må højst være 500 kg.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

3.5. Særlige produktionstrin, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Dyrene skal principielt være født, opdrættet og opfodret og have opholdt sig hele deres liv i Bayern.

Hvad slagtning angår, gælder der ingen restriktioner for det geografiske område. Slagtekvæg skal dog senest tre timer efter indladning være nået frem til slagteriet. Derved sikres det, at den kødkvalitet, der udgør grundlaget for bajersk oksekøds store anseelse, forbliver på et højt niveau, da en for lang transporttid vil medføre en forringelse af kødkvaliteten (f.eks. DFD) ved slagtingen.

Ved bestemmelsen af de kendetegn, der sikrer kvaliteten af bajersk oksekød, tages der hensyn til følgende. Betegnelsen »Bayerisches Rindfleisch« må kun anvendes for kød fra dyr, der er født og uden afbrydelse er opdrættet og opfodret i Bayern, og den bajerske oprindelse må kun tildeles for kød, der uden undtagelse opfylder kriterierne i enhedsdokumentet. Den høje og vedvarende kvalitet sikres derved, at hvert dyr skal være registreret i oprindelses- og informationsdatabanken (se <http://www.hi-tier.de/>) eller lignende systemer, og at et oprindelsesbevis følger dyrene til slagteriet.

3.6. Særlige regler for opskæring, rivning, emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

—

4. Kort beskrivelse af afgrænsningen af det geografiske område

Bayern

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes specificitet

Kvægavl og den dermed forbundne anvendelse af landbrugsarealer har i flere århundreder været bestemmende for store dele af landskabsbilledet i Bayern. Dette kommer især til udtryk i Bayerns Mittelgebirge og Voralpenland, hvor enge og græsgange er mere almindelige end dyrkningsarealer, og de klimatiske og topografiske vilkår fremmer den typiske kvægavl i Bayern. Kvægavl er den vigtigste driftsform i landbruget i de grønne områder af Voralpenland. Kvægavl spiller dog traditionelt også en vigtig rolle i de øvrige regioner af Bayern, og kød af kvæg fra disse regioner afsættes traditionelt også som »Bayerisches Rindfleisch«.

5.2. Produktets specificitet

Opdræt

Kvægavlen i Bayern er berømt og anerkendt over hele verden. Således eksporteres bajersk avlskvæg til hele verden. Weilheimer og Miesbacher Zuchtverband er meget succesfulde avlsforeninger. Bajersk kvæg er meget værdsat over hele verden, fordi de kombinerer en høj kødydelse og en høj mælkeydelse.

De typiske bajerske kvægracer Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh og Murnau-Werdenfeler samt Pinzgauer Rind tegner sig for langt over 90 % af den samlede kvægbestand. Alle disse racer findes især eller udelukkende i Bayern.

Historien om Fleckvieh, der er den vigtigste race for Bayerns oksekødsproduktion, begynder med Max Obermaier og Johann Fischbacher fra Gmund ved Tegernsee, der i 1837 hentede det berømte »Simmenthaler« kvæg fra Schweiz til hjembyen Miesbach.

Miesbach er i dag den vigtigste forening af avlere af Fleckvieh, når det drejer sig om salg af kvier og kalve. Kvægavlen strækker sig fra München til grænsen til Østrig, i vest til Weilheim og i øst til Traunsteiner avlsområdet. Knap 50 000 stambogførte køer står på omkring 1 800 kvægbedrifter. Opdræt af ungvæg foregår især, men ikke obligatorisk, på engområder og bjergenge. Kvægavlens stærke sider er stor ydeevne, sundhed, bedste yver og bedste fundament. Fleckvieh egner sig til kvægavl under alle forhold. Avlsforeningen Miesbach har gjort byens navn kendt i Europa og hele verden.

Sammen med Fleckvieh blev der i tidens løb udviklet andre typer bajerske kvægracer såsom Allgäuer Braunvieh, Fränkische Gelbvieh, Pinzgauer og Murnau-Werdenfeler. Braunvieh findes især i Allgäu i de rå bjerg- og alpeområder og de tilstødende græsnings- og foderdyrkningsområder.

Bajersk oksekøds anseelse

Bayerisches Rindfleisch er kendt i Tyskland og i udlandet, nyder stor anseelse og eksporteres i store mængder til især Italien og Frankrig. Bajersk oksekød markedsføres således i Frankrig som »Boeuf de Bavière« for at kunne drage fordel af de franske forbrugeres store interesse for bajersk oksekød.

Forbrugerundersøgelser, som Teknisk Universitet i München gennemførte i 1998, 2003 og 2007, viser klart, at bajersk oksekød nyder stor anseelse hos forbrugerne. Undersøgelserne i 2003 og 2007 viser således, at forbrugerne på grund af denne store anseelse er villige til at betale en merpris for bajersk oksekød på mellem 0,85 EUR og 0,65 EUR pr. kg oksekød. Desuden viste undersøgelser i hele Tyskland i 2003, at ca. 65 % (i Sydtykland ca. 88 %) af de adspurgte svarede, at bajersk oksekød har en høj eller meget høj kvalitet. I denne sammenhæng kunne 75 % af de adspurgte forbrugere i Sydtykland også tilslutte sig udtalelsen om, at Bayern råder over gode naturlige vilkår for oksekødsproduktion, og 63 % var enig i, at naturen i Bayern fortsat er oprindelig og uberørt, hvad der ligger til grund til bajersk oksekøds kvalitet og gode smag.

Den høje kvalitetsopfattelse af bajersk oksekød er dermed navnlig baseret på den af forbrugerne fornemmede forbindelse mellem oprindelse og kvalitet. Produktets særlige ry og årsagssammenhængen mellem dette ry og regionen er flere gange blevet fastslået ved repræsentative undersøgelser også i den senere tid.

Oksekødets plads i Bayerns madkultur

I Bayern blev oksekød tidligere især sat på bordet ved festlige lejligheder (påske, pinse, kirkebegivenheder og jule-tid). I den forbindelse spiller kogt oksekød en yderst vigtig rolle i det bajerske køkken. F.eks. er kogt oksekød et typisk måltid, der er meget værdsat i hele Bayern. Andre typiske bajerske retter er Tellerfleisch, Münchner Kronfleisch og Bofflamot (Boeuf à la mode). Oksekød (og kalvekød) findes også i et af de mest berømte bajerske pølseprodukter, nemlig Münchner Weisswurst. Kalvekødsandelen på mindst 51 % giver Weißwurst dens typiske smag, der er verdensberømt.

Høj kødkvalitet gennem kvalitetssikring i alle afsætningsled:

Kødets særlige anseelse er blevet opnået og udbygget gennem målrettet kvalitetssikring i flere afsætningsled i de sidste 20 år.

Navnlig fravælgelsen af kød af ringere kvalitet gennem udelukkelse af DFD-kød (Dark, Firm, Dry) og måling og overholdelse af en pH-værdi på højst 6,0 som obligatorisk kriterium for kvalitetssikring har i stort omfang bidraget til, at bajersk oksekød har opnået stor anerkendelse og høj anseelse hos forbrugerne og spiller en vigtig rolle ved forbrugernes valg og køb af oksekød.

5.3. *Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller kendetegn (ved BOB) eller produktets bestemte kvalitet, anseelse eller andre egenskaber (ved BGB)*

De fleste kreaturer i Bayern opdrættes i området mellem Alperne, det alpiske forland, det alpiske bakkeland og i Østbayerns Mittelgebirge. Men også i mange andre områder af Bayern har flere århundreders traditioner og den store betydning af kvægavl og oksekødsproduktion for bajersk landbrugsproduktion skabt store faglige færdigheder hos kvægproducenterne. Forbrugernes store interesse for bajersk oksekød skyldes også, at bajersk oksekøds særpræg mht. kvalitet, anseelse og smag stammer fra slagtedyret af ovennævnte tyske bajerske kvægracer og de gode naturlige vilkår for produktion af oksekød, som opfylder ovennævnte kvalitetskriterier. Dette og den vigtige rolle, som det lokale oksekød spiller for Bayerns madkultur, har bidraget til, at bajersk oksekød er blevet kendt langt ud over Bayerns grænser som en regional specialitet med særlig anseelse. Bayern er den tyske delstat med den største kvægproduktion, og opdrættet af kvægracerne Fleckvieh, Braunvieh og Gelbvieh ligger i toppen på verdensplan. Af de i alt 12,7 mio. kreaturer af alle racer i Tyskland befinder omkring 3,5 mio. (dvs. ca. 27 %) sig på bajerske landbrugsbedrifter.

Den store anseelse, som bajersk oksekød nyder hos forbrugerne, kan forklares med det årtilange kvalitetsarbejde (Geprüfte Qualität — Bayern), som de bajerske landbrugsbedrifter og fødevarer virksomheder har udført. Denne store anseelse er flere gange og konsekvent blevet bekræftet gennem de allerede nævnte forbrugerundersøgelser i årene 1998, 2003 og 2007.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikation

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006) ⁽⁴⁾

Markenblatt Vol. 39 af 27.9.2013, Part 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

⁽⁴⁾ Se fodnote 2.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA